



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR  
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL  
**INMETRO**

**PROGRAMA DE ANÁLISE DE PRODUTOS:**

***RELATÓRIO SOBRE ANÁLISE EM PÃO LIGHT***

***Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade - Diviq  
Diretoria da Qualidade - Dqual  
Inmetro***

## ÍNDICE

❖ 1. Apresentação	pág. 03
❖ 2. Justificativa	pág. 04
❖ 3. Normas e documentos de referência	pág. 05
❖ 4. Laboratório responsável pelos ensaios	pág. 06
❖ 5. Amostras analisadas	pág. 07
❖ 6. Ensaio realizados	pág. 08
❖ 7. Resultado geral	pág. 23
❖ 8. Posicionamento dos fabricantes	pág. 24
❖ 9. Posicionamento da Associação	pág.39
❖ 10. Conclusão	pág. 39

## 1. APRESENTAÇÃO

A apresentação dos resultados obtidos nas análises realizadas em diversos produtos e serviços consiste em uma das etapas do Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria da Qualidade do Inmetro e que tem por objetivos:

- a) prover mecanismos para que o Inmetro mantenha o consumidor brasileiro informado sobre a adequação dos produtos e serviços aos Regulamentos e às Normas Técnicas, contribuindo para que ele faça escolhas melhor fundamentadas, levando em consideração outros atributos do produto além do preço, tornando-o mais consciente de seus direitos e responsabilidades;
- b) fornecer subsídios para a indústria nacional melhorar continuamente a qualidade de seus produtos, tornando-a mais competitiva;
- c) diferenciar os produtos disponíveis no mercado nacional em relação à sua qualidade, tornando a concorrência mais equalizada, e
- d) tornar o consumidor parte efetiva deste processo de melhoria da qualidade da indústria nacional.

A seleção de produtos e serviços para análise tem origem nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro<sup>1</sup>, ou através do link “Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos”<sup>2</sup>, disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes são utilizadas, como demandas do setor produtivo e dos órgãos reguladores, além de notícias sobre acidentes de consumo encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor ou através do link “Acidentes de Consumo: Relate seu caso” disponibilizado no site do Inmetro.<sup>3</sup>

Deve ser destacado que as análises não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de qualidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

---

<sup>1</sup> Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; [ouvidoria@inmetro.gov.br](mailto:ouvidoria@inmetro.gov.br)

<sup>2</sup> Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

<sup>3</sup> Acidentes de Consumo: Relate seu caso: [http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente\\_consumo.asp](http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp)

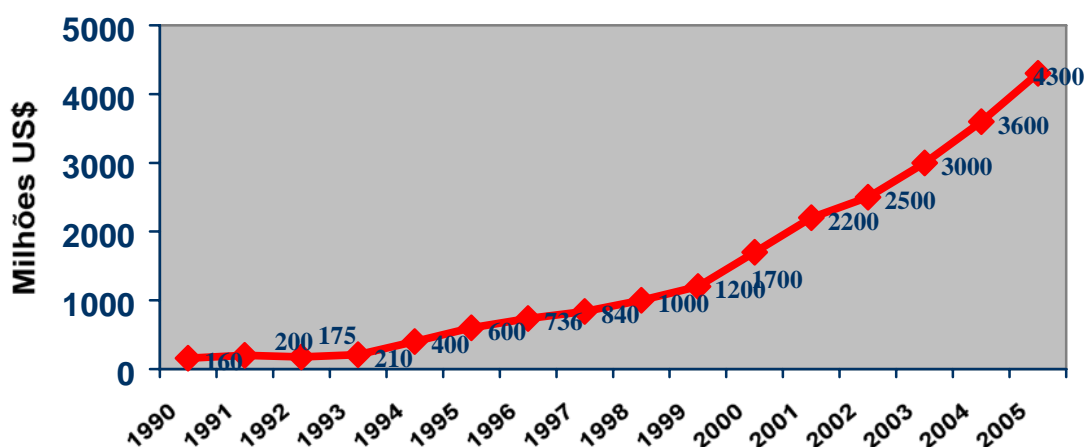
## 2. JUSTIFICATIVA

O padrão alimentar da sociedade moderna vem mudando ao longo da história, muito em função de aspectos como a facilidade de acesso a novos produtos, a industrialização e o poder aquisitivo, permitindo uma ampliação do mercado consumidor e uma maior diversidade de produtos nas prateleiras dos grandes atacadistas.

Um dos setores que mais cresce na economia mundial é o de produtos e serviços dirigidos para a boa forma física e mental. Alimentos *diet*, *light*, orgânicos e naturais movimentam anualmente no País o equivalente a US\$ 2,96 bilhões e crescem a um ritmo médio de 18% ao ano, ante os 5% a 8% dos alimentos tradicionais, segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA.

Estudo realizado pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais – ABIADSA, demonstrado abaixo em forma de gráfico, reforça essa afirmativa. O gráfico demonstra a evolução do mercado de *diet* e *light* no Brasil de 1990 a 2005.

### Evolução Mercado Diet & Light no Brasil



Fonte: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais – ABIADSA.

No entanto, apesar desse crescimento, os termos *diet* e *light* ainda causam confusão entre os consumidores, que em muitos casos não atentam ou desconhecem informações importantes sobre o produto, como por exemplo sua composição.

Conhecer a composição de um produto, ou seja, saber que ingredientes cada um desses alimentos apresenta, não só gera subsídios para que o consumidor o diferencie dos demais, como também garante que o consumidor está adquirindo um produto seguro e de acordo com suas reais necessidades. Nesse sentido, entender a diferença entre estes produtos torna-se fundamental.

Segundo a legislação vigente (Portaria Anvisa nº 27, de 13 de janeiro de 1998), o termo *light* pode ser utilizado, como informação nutricional complementar, quando o alimento atender às condições que conferem o atributo “baixo” a um ou mais de seus parâmetros nutricionais, quais sejam, valor energético, açúcares, gorduras, colesterol e sódio. Estas condições podem ser relativas a conteúdo absoluto ou comparativo. Com relação ao conteúdo absoluto, o alimento pronto para consumo deve atender a um limite máximo estabelecido para cada parâmetro. Se considerada a condição comparativa, o alimento pronto para consumo deve apresentar uma redução, no valor do parâmetro, de

no mínimo 25%, quando comparado ao similar convencional (não *light*), e os valores comparados devem atender a uma diferença mínima estabelecida.

Apesar das definições, encontram-se no mercado muitos alimentos intitulados *light*, porém, com isenção de açúcar. Isto ocorre, pois considera-se que o alimento recebeu redução muito além de 25%, na verdade, totalizando 100% de redução de um componente. É claro que, alternativamente, este alimento poderá ser chamado de *diet*. Os produtos *diet*, na verdade, são aqueles cuja composição eliminou algum ingrediente, e destinam-se a pessoas com alguma restrição alimentar.

Diante do exposto, a rotulagem exerce um importante papel: o de prestar o maior número de informações ao consumidor, de modo a informá-lo adequadamente sobre sua natureza e composição. O art.6º do Código de Proteção e Defesa do Consumidor vai ao encontro dessa afirmativa, quando estabelece que “*se constitui direito básico do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como os riscos que apresentem*”.

<sup>4</sup>Dados recentes do Disque-Saúde, serviço oferecido pelo Ministério da Saúde, demonstram que aproximadamente 80% das pessoas consultam os rótulos dos alimentos no momento da compra. No entanto, 38% dos entrevistados disse não compreender adequadamente o significado dessas informações.

O Inmetro empreendeu, em 2004, análise em produtos *light*, com objetivo de verificar se os produtos então analisados atendiam às exigências da legislação, além de informarem corretamente ao consumidor sobre a utilização do termo *light*, contido nos rótulos dos produtos. Como os resultados daquela análise apontaram uma tendência de não atendimento à legislação, o Programa de Análise de Produtos, nesses casos, prevê a reanálise com o objetivo de verificar se houve mudança nos produtos oferecidos ao consumidor.

Pão *light* não foi incluído na análise de 2004, porém como é um produto consumido por 75% das pessoas que consomem produtos *light*, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e Para Fins Especiais – ABIADSA, houve necessidade de inclusão desse produto.

No relatório atual, são apresentadas as descrições dos ensaios realizados, os resultados encontrados e as conclusões do Inmetro sobre o assunto.

### **3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

- Resolução RDC nº 360/2003, da Anvisa – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados;
- Resolução - RDC nº 259 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados;
- Decreto - Lei nº 986/69 - Institui normas básicas sobre alimentos;
- Portaria nº 27/1998 – Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar;
- Resolução nº 23/2000 - Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos;
- Resolução - RDC nº 278/2005 - Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro;

---

<sup>4</sup>Fonte: Ministério da Saúde – Disponível em:

[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/evento/scn/documentos/relatorios/Relatorio\\_Rotulagem\\_de\\_Alimentos.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/evento/scn/documentos/relatorios/Relatorio_Rotulagem_de_Alimentos.pdf)

Acesso em 20/08/2007

- Resolução nº 386/1999 - Regulamento Técnico sobre Aditivos utilizados segundo às Boas Práticas de Fabricação e suas funções;
- Lei nº 10.674/2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;
- Resolução - RDC nº 3/2001 - Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Edulcorantes, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos;
- Resolução - RDC nº 5/2007 - Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 16.2: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria 16.2.2: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas;
- Resolução - RDC nº 269/2005 - Regulamento Técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) para proteínas, vitaminas e minerais;
- Portaria nº 31/1998 - Alimentos adicionados de nutrientes essenciais;
- Resolução - RDC nº 359/2003 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;
- Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Ministério da Justiça (Código de Proteção e Defesa do Consumidor);
- Resolução nº 18/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos;
- Resolução nº 19/1999 – Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem;
- Resolução-RDC nº 91/2000 – Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja;
- Resolução-RDC nº 263/2005 – Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Cereais;
- Resolução nº 386/1999 - Aditivos utilizados segundo às Boas Práticas de Fabricação e suas funções.

#### **4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS**

Os ensaios foram realizados pelo Laboratório da Fundação de Ciência e Tecnologia – CIENTEC, localizado em Porto Alegre/RS e acreditado pelo Inmetro para ensaios nas áreas de produtos alimentícios, eletroeletrônicos, física, química e saúde.

#### **5. PESQUISA DE MERCADO**

A análise foi precedida por uma pesquisa de mercado, realizada pela Rede Brasileira de Metrologia Legal e Qualidade - Inmetro, constituída pelos Institutos de Pesos e Medidas Estaduais (IPEM), órgãos delegados do Inmetro, em 05 Estados (Rio de Janeiro, São Paulo, Goiânia, Bahia e Rio Grande do Sul). A pesquisa identificou 14 diferentes marcas de pães, dos quais foram selecionados 08 (oito) marcas, de 06 (seis) fabricantes.

A seleção foi feita com base em critérios que consideraram a participação no mercado e a regionalização dos produtos, ou seja, marcas consideradas tradicionais e líderes de mercado, assim como outras de menor participação, fabricadas por empresas de médio e pequeno porte. Ressalta-se que, como o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, propondo-se apenas a avaliar a tendência da qualidade dos produtos no mercado de consumo, não é necessário comprar amostras de todas as marcas disponíveis.

De modo a simular a compra feita pelo consumidor, foram adquiridas, 02 (duas) amostras de cada marca selecionada, contendo, no mínimo, 300g cada.

A tabela a seguir relaciona os fabricantes e as marcas que tiveram amostras de seus produtos analisadas, bem como o preço e os postos de venda onde foram adquiridas.

<b>Tabela 1 – Dados das amostras</b>		
<b>Marca</b>	<b>Fabricante</b>	<b>Local da compra</b>
A	A	Supermercado Zaffari -RS
B	B	Carrefour -GO
C	C	Sendas – RJ
D	D	Bompreço - BA
E	E	Sendas – RJ
F	F	Carrefour -GO
G	G	Supermercado Zaffari -RS
H	H	Sendas – RJ

## 6. ENSAIOS E AVALIAÇÕES REALIZADAS

### 6.1. ROTULAGEM

Essa avaliação verificou se as informações fornecidas pelo fabricante, no rótulo dos pães *light*, estão de acordo com a legislação. A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, no idioma do país de consumo, obrigatoriamente, a denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação de lote e prazo de validade, não sendo permitido o uso de qualquer informação adicional que induza o consumidor a conclusões equivocadas sobre as características do produto.

O ensaio de rotulagem foi realizado pela Gerência Geral de Alimentos, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, órgão regulamentador do produto.

A tabela abaixo mostra, de acordo com a avaliação da Anvisa, o resultado de cada marca analisada.

<b>Tabela 1 – Análise de Rotulagem</b>		
<b>Marca</b>	<b>Análise das Informações do rótulo</b>	<b>Resultado</b>
<b>A</b>	<p>Resolução-RDC n° 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Desacordo com o item 3.1 b por apresentar a declaração “Um delicioso produto...”.</b></li></ul> <p>Resolução-RDC n° 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>A tabela de Informação nutricional está em desacordo com o modelo do anexo B.</b></li><li>- <b>Substituir a palavra “calorias” por “valor energético”.</b></li><li>- <b>Acrescentar o símbolo “%” antes da palavra Valores, abaixo da tabela de informação nutricional.</b></li></ul> <p>Portaria SVS/MS n° 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>O termo “Light” está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na</b></li></ul>	<b>Não Conforme</b>



<p style="text-align: center;"><b>A</b></p>	<p>rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado <i>light</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar o claim “Ômega 3” que não está previsto na legislação sanitária brasileira.</li> <li>- Retirar a informação “...de reduzido valor calórico...” por estar em desacordo com o item 3.5.2 b, pois não apresenta a comparação entre o pão <i>light</i> e o tradicional/regular e por contrariar a tabela de termos que define como “reduzido” para conteúdo comparativo de nutrientes e ou valor energético, conforme item 5.2.</li> <li>- Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras trans e saturada” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” dos claims para gorduras trans e saturada devem ser retirados ou alterados por uma das opções acima.</li> </ul> <p>Decreto-Lei nº 986/1969 – Institui normas básicas sobre alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o artigo 22 por apresentar a expressão “delicioso” no rótulo.</b></li> </ul> <p>Resolução nº 18/1999 e 19/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar a frase “Indicado para pessoas que buscam um estilo de vida e uma alimentação saudável, que aliados às demais vitaminas e sais minerais, podem auxiliar no melhor funcionamento do seu organismo e na qualidade de vida”, tendo em vista que esta alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro.</p> <p><b>Desacordo com o Anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>B</b></p>	<p>Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p>	<p style="text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>

<p style="text-align: center;"><b>B</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC n° 20157/76076</li> </ul> <p>Portaria SVS/MS n° 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O termo “<i>Light</i>” está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado <i>light</i>.</li> <li>- Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” da declaração “0% de gorduras” deve ser retirado ou alterado por uma das opções acima e, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.</li> <li>- Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 1,0g/gordura.</li> <li>- Retirar a informação “Este produto atinge 25% de redução em carboidratos e gorduras em relação ao Pão Integral” abaixo da tabela de Informação Nutricional, por estar em desacordo com o item 3.5.2.b, pois não apresenta a comparação entre o pão <i>light</i> e o tradicional/regular e por contrariar a tabela de termos que não define como “reduzido” em conteúdo comparativo para carboidratos e sim para valor energético, açúcares, gorduras, entre outros, conforme item 5.2., e, a redução para valor energético da porção não atende a 40 kcal/100g (sólidos), conforme declaração na tabela de informação nutricional de 112 kcal/50g do pão, mesmo sendo reduzido em 25% do valor energético do pão tradicional/regular.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>C</b></p>	<p>Resolução-RDC n° 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar as declarações “...é uma deliciosa e saudável combinação...” e “É mais saúde e sabor para você” por estarem em desacordo com o item 3.1.b.</li> <li>- Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.</li> </ul> <p>Resolução-RDC n° 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acrescentar o símbolo “%” antes da palavra Valores, abaixo da tabela de informação nutricional.</li> <li>- Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>

C	<p><b>resultado descrito no relatório de análise do CIENTEC n° 20157/76092.</b></p> <p>Portaria SVS/MS n° 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>O termo “Light” está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado <i>light</i>.</b></li> <li>- <b>Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras trans e saturada” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” dos claims para gorduras trans e saturada devem ser retirados ou alterados por uma das opções acima e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.</b></li> <li>- <b>Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 2,1g/gordura.</b></li> <li>- <b>Retirar do painel principal a informação nutricional complementar “Sem adição de gorduras” porque não está previsto o termo “Sem adição” para gorduras e o termo “Não contém” também não atenderia porque o limite máximo permitido para a declaração seria de 0,5g de gorduras/100g do produto e a porção do pão em análise possui 4,2g de gorduras/100g.</b></li> </ul> <p>Resolução n° 18/1999 e 19/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar a declaração “É mais saúde e sabor para você”, tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC n° 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o Anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.</b></li> </ul>	<p><b>Não Conforme</b></p>
D	<p>Resolução-RDC n° 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o item 6.5.1. por não identificar o número do Lote na rotulagem.</b></li> <li>- <b>O melhorador de farinha de ácido ascórbico, estabilizante polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes, conforme item 6.2.4. Desta forma, a palavra “contém” deve ser retirada.</b></li> </ul>	<p><b>Não Conforme</b></p>

<p style="text-align: center;">D</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor energético e de carboidratos da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 359/2003 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com os itens 3.2 e 3.3 por não indicar a medida caseira correspondente à porção do alimento.</b></li> <li>- <b>Desacordo com a Tabela I por não informar a porção correspondente a pães (50g).</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>A informação nutricional deve ser declarada por porção e não por fatia. Além disso, a declaração da %VD está gerando confusão, pois não há referência se os valores são para a porção de 100g ou para a porção da fatia, gerando confusão ao consumidor em relação à verdadeira composição do alimento, conforme o item 3.1.a da Resolução-RDC nº 259/2002.</b></li> <li>- <b>A tabela de Informação Nutricional está em desacordo com o modelo do anexo B por apresentar a informação nutricional para a porção de 100g e os referentes valores dos nutrientes para esta porção. Neste caso, esta informação deve ser retirada da tabela ou substituída pela declaração comparativa entre o valor da porção do pão <i>light</i> e do pão normal/regular (não <i>light</i>).</b></li> <li>- <b>Adequar os dizeres obrigatórios abaixo da tabela de informação nutricional “%” Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ.</b></li> <li>- <b>Desacordo com o item 3.4.4.2. por não apresentar a frase “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.</b></li> <li>- <b>Os valores dos nutrientes estão declarados na tabela de informação nutricional em desacordo com o item 3.4.3.1.</b></li> <li>- <b>Adequar na tabela de informação nutricional o real valor energético e quantidade de carboidratos, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC nº 20157/76094.</b></li> </ul> <p>Portaria SVS/MS nº 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>O termo “<i>Light</i>” está em desacordo com os itens 3.3 e 5.1, tendo em vista que as condições relativas ao conteúdo absoluto para declaração “<i>Light</i>” em valor energético, ao conteúdo absoluto de gorduras totais e ao conteúdo absoluto de açúcares.</b></li> </ul>	<p style="text-align: center; color: red;"><b>Não Conforme</b></p>
--------------------------------------	---	--

D	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A quantidade de gordura na porção do produto também não atende a condição relativa ao conteúdo de gorduras para utilização da declaração “<i>Light</i>” porque para apresentar tal alegação a porção deveria conter no máximo 3g de gorduras/100g (sólidos) e o resultado do ensaio demonstrou que 100g do pão contém 4,4g gordura.</li> <li>- Retirar do painel principal a informação nutricional complementar “0% Açúcar” porque não está previsto o símbolo “0%” para a declaração relacionada ao conteúdo de açúcares, conforme a tabela de termos e item 5.1 de conteúdo absoluto. O termo permitido para esta declaração é “sem adição de açúcares”.</li> <li>- Além disso, esta declaração só poderia ser utilizada desde que fossem cumpridos os mesmos requisitos exigidos para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou se a declaração viesse acompanhada da frase “este não é um alimento com valor energético reduzido”, ou seja, máximo de 40 kcal/100g ou redução mínima de 25% no valor energético ou diferença maior que 40 kcal/100g (para conteúdo comparativo), que não é o caso, pois em 100g do produto, o valor energético é de 192 kcal e a rotulagem não faz declaração comparativa.</li> </ul>	<p style="color: red; text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>
E	<p>Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.</b></li> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1 a por apresentar o claim “100% sabor”.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC nº 20157/76091.</b></li> </ul> <p>Portaria SVS/MS nº 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras totais, trans e saturada” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” dos claims para gordura e gorduras trans devem ser retirados e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.</b></li> <li>- <b>Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 0,7g/gordura.</b></li> </ul>	<p style="color: red; text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>

E	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar do painel principal a informação nutricional complementar “0% de adição de açúcares” porque não está previsto o símbolo “0%” para a declaração relacionada ao conteúdo de açúcares, conforme a tabela de termos e item 5.1 de conteúdo absoluto. O termo permitido para esta declaração é “sem adição de açúcares”.</b></li> </ul> <p>Resolução nº 18/1999 e 19/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar a alegação “As FIBRAS podem contribuir para um melhor funcionamento do sistema digestivo e ajudam a reduzir a absorção de gordura quando associadas à hábitos saudáveis”, tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o Anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.</b></li> </ul>	<p><b>Não Conforme</b></p>
F	<p>Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.</b></li> <li>- <b>Desacordo com o item 3.1 a por apresentar o claim “100% sabor”.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC nº 20157/76096.</b></li> </ul> <p>Portaria SVS/MS nº 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras totais, trans e saturada” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” dos claims para gordura e gorduras trans devem ser retirados e, para destaque em painel</b></li> </ul>	<p><b>Não Conforme</b></p>

F	<p>principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 1,7g/gordura.</li> <li>- Retirar do painel principal a informação nutricional complementar “0% de adição de açúcares” porque não está previsto o símbolo “0%” para a declaração relacionada ao conteúdo de açúcares, conforme a tabela de termos e item 5.1 de conteúdo absoluto. O termo permitido para esta declaração é “sem adição de açúcares”.</li> </ul> <p>Resolução nº 18/1999 e 19/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar a alegação “As FIBRAS podem contribuir para um melhor funcionamento do sistema digestivo e ajudam a reduzir a absorção de gordura quando associadas à hábitos saudáveis”, tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.</li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desacordo com o Anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.</li> </ul>	Não Conforme
G	<p>Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar a informação em destaque do painel principal “42 kcal/fatia” por induzir o consumidor a erro ou confusão em relação à forma de uso do alimento, conforme disposto no item 3.1.a.</li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A tabela de Informação nutricional está em desacordo com o modelo do anexo B.</li> <li>- A informação nutricional deve ser declarada por porção e não por fatia, sendo assim, a declaração “em destaque” da porção de 17g (1 fatia) e os referentes valores dos nutrientes para esta porção devem ser retirados da tabela ou substituídos pela declaração comparativa entre o valor da porção do pão normal (não <i>light</i>). Retirar, ainda, a informação de “30 kcal/fatia” do</li> </ul>	Não Conforme

<p style="text-align: center;">G</p>	<p><b>rótulo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar a declaração em destaque “Rico em Potássio que estimula e vitaliza o fígado” porque não está prevista a IDR deste mineral, conforme Anexo A</b></li> </ul> <p>Portaria SVS/MS nº 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>O termo “Light” está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado <i>light</i>.</b></li> <li>- <b>Retirar a informação “Redução de 25% de calorias em relação ao Pão Centeio Seven Boys” abaixo da tabela de Informação Nutricional, por estar em desacordo com o item 3.5.2.b, pois não apresenta a comparação entre o pão <i>light</i> e o tradicional/regular e por contrariar a tabela de termos que define como “reduzido” para conteúdo comparativo de nutrientes e ou valor energético, conforme item 5.2. visto que a redução para valor energético da porção não atende a 40 kcal/100g (sólidos), conforme declaração na tabela de informação nutricional de 90 kcal/50g do pão, mesmo sendo reduzido em 25% do valor energético do pão tradicional/regular.</b></li> </ul> <p>Resolução nº 18/1999 e 19/1999 – Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Retirar a declaração “..., que auxiliam em uma alimentação saudável.”, tendo em vista que esta alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.</b></li> <li>- <b>Retirar a declaração “Rico em potássio que estimula e vitaliza o fígado” porque esta é uma alegação de saúde, não prevista para este alimento.</b></li> </ul> <p>Resolução-RDC nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Desacordo com o Anexo II por apresentar alegações de propriedade funcional e de saúde sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.</b></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Não Conforme</b></p>
--------------------------------------	---	--



<p>H</p>	<p>Resolução-RDC n° 259/2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar a declaração “...quer comer um pão muito saboroso e saudável” por estar em desacordo com o item 3.1.b.</li> <li>- O aditivo “propionato de cálcio” deve ser declarado fazendo parte da lista de ingredientes juntamente com a função principal (conservador), conforme item 6.2.4. Desta forma, a palavra “contém” deve ser retirada.</li> </ul> <p>Resolução-RDC n° 360/2003 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A tabela de Informação nutricional está em desacordo com o modelo do anexo B.</li> <li>- A informação nutricional deve ser declarada por porção e não por fatia. Além disso, a declaração da %VD está gerando confusão, pois não há referência se os valores são para a porção de 50g ou para a fatia, gerando confusão ao consumidor em relação à verdadeira composição do alimento, conforme o item 3.1.a da Resolução-RDC n° 259/2002.</li> <li>- Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENITEC n° 20157/76090.</li> </ul> <p>Portaria SVS/MS n° 27/1998 – Informação Nutricional Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O termo “<i>Light</i>” está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado <i>light</i>.</li> <li>- Os termos permitidos para alegação de alimento “livre de gorduras” são: “não contém...”, “livre...”, “zero...”, “sem...” e “isento de...”. Desta forma, o símbolo “0%” do claim para gordura deve ser retirado e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.</li> <li>- Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 0,7g/gordura.</li> </ul> <p>Portaria SVS/MS n° 29/1998 – Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais</p> <p>Retirar “...que procura uma boa alimentação, necessita fazer uma dieta alimentar, tem restrições ao consumo de açúcar e...” por não atender às disposições constantes nos itens 8 e 10.1 deste Regulamento Técnico.</p>	<p><b>Não Conforme</b></p>
----------	--	----------------------------

**Resultado: Todas as marcas analisadas apresentaram Não Conformidade nessa avaliação.**



## 6.2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DECLARADA NA ROTULAGEM

Este ensaio tem por objetivo verificar se as informações nutricionais (proteínas, carboidratos, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar) e o valor energético foram declaradas pelo fabricante no rótulo de seus produtos e se as mesmas estão compatíveis com os resultados dos ensaios laboratoriais efetuados nas amostras. Neste ensaio considera-se a tolerância de 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo, os arredondamentos estabelecidos pela Resolução ANVISA RDC nº 360/03 e as incertezas de medição.

<b>Tabela 2 – Informação Nutricional</b>			
<b>Marca</b>	<b>Rótulo (Porção)</b>	<b>Ensaio</b>	<b>Resultado</b>
<b>A</b>	Valor Energético - 116 kcal	Valor Energético – 134 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos - 19 g	Carboidratos – 19 g	
	Proteínas – 5,9 g	Proteínas – 5,3 g	
	<b>Gorduras Totais – 0 g</b>	<b>Gorduras Totais – 4,1 g</b>	
	Fibra alimentar – 3,6 g	Fibra alimentar– 2,9 g	
<b>B</b>	Valor Energético - 112 kcal	Valor Energético – 116 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos - 22 g	Carboidratos – 22 g	
	Proteínas – 5,2 g	Proteínas– 5,1 g	
	<b>Gorduras Totais – 0 g</b>	<b>Gorduras Totais g – 1,0</b>	
	Fibra alimentar – 2,0 g	Fibra alimentar– 1,8 g	
<b>C</b>	Valor Energético - 122 kcal	Valor Energético – 122 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos - 24 g	Carboidratos – 20 g	
	Proteínas– 5,4 g	Proteínas– 5,6 g	
	<b>Gorduras Totais – 0,5 g</b>	<b>Gorduras Totais – 2,1 g</b>	
	Fibra alimentar – 2,0 g	Fibra alimentar – 2,1 g	
<b>D</b>	<b>Valor Energético - 48 kcal</b>	<b>Valor Energético - 67 kcal</b>	<b>Não Conforme</b>
	<b>Carboidratos - 17 g</b>	<b>Carboidratos – 12 g</b>	
	Proteínas– 3 g	Proteínas– 2,1 g	
	Gorduras Totais– 1 g	Gorduras Totais– 1,1 g	
	Fibra alimentar– 1 g	Fibra alimentar – 1,3 g	

<b>E</b>	Valor Energético - 99 kcal	Valor Energético – 104 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos - 19 g	Carboidratos – 20 g	
	Proteínas – 5,4 g	Proteínas – 4,7 g	
	<b>Gorduras Totais – 0 g</b>	<b>Gorduras Totais – 0,7 g</b>	
	Fibra alimentar – 3,6 g	Fibra alimentar g – 3,4	
<b>F</b>	Valor Energético kcal - 98	Valor Energético – 115 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos g - 17	Carboidratos – 19 g	
	Proteínas g – 7,0	Proteínas– 6,1 g	
	<b>Gorduras Totais g – 0 g</b>	<b>Gorduras Totais– 1,7 g</b>	
	Fibra alimentar g – 4,1	Fibra alimentar –3,2 g	
<b>G</b>	Valor Energético – 90 kcal	Valor Energético – 109 kcal	<b>Conforme</b>
	Carboidratos – 14 g	Carboidratos – 17 g	
	Proteínas – 6,0 g	Proteínas – 7,3 g	
	Gorduras Totais – 1,1 g	Gorduras Totais – 1,1 g	
	Fibra alimentar – 2,8 g	Fibra alimentar – 3,2 g	
<b>H</b>	Valor Energético – 120 kcal	Valor Energético– 120 kcal	<b>Não Conforme</b>
	Carboidratos – 24 g	Carboidratos – 23 g	
	Proteínas– 5,5 g	Proteínas – 5,2 g	
	<b>Gorduras Totais – 0 g</b>	<b>Gorduras Totais– 0,7 g</b>	
	Fibra alimentar– 1,4 g	Fibra alimentar – 1,2 g	

**Resultado: Das 08 marcas de pães analisadas, 07 foram consideradas não conformes à legislação.**

### 6.3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

A informação nutricional complementar refere-se ao termo *light*. De acordo com a Portaria SVS/MS nº 27/1998 – Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, o produto pronto para o consumo, para utilizar o termo *light*, deve apresentar redução mínima de 25% no valor energético total e diferença maior que 40 kcal/100g em relação ao produto ao qual é comparado. Em relação ao conteúdo absoluto, o valor energético deve apresentar, no máximo, 40kcal/100g

<b>Tabela 3 – Informação Nutricional Complementar</b>			
<b>Marca</b>	<b>Rótulo (Informações complementares que o produto apresenta)</b>	<b>Ensaio</b>	<b>Resultado</b>
<b>A</b>	<b><i>Light</i></b>	<b>Não atende</b>	<b>Não Conforme</b>
	Fonte de proteínas	Atende	
	Rico em fibras	Atende	
<b>B</b>	<b><i>Light</i></b>	<b>Não atende</b>	<b>Não Conforme</b>
	<b>0% de gorduras</b>	<b>Não atende</b>	
	<b>Sem adição de açúcares. Este produto atende 25% de redução em carboidratos e gorduras em relação ao pão integral.</b>	<b>Não atende</b>	
<b>C</b>	<b><i>Light</i></b>	<b>Não atende</b>	<b>Não Conforme</b>
	<b>0% de gorduras</b>	<b>Não atende</b>	
<b>D</b>	<b><i>Light</i></b>	<b>Não atende</b>	<b>Não Conforme</b>
	<b>0% de Açúcar</b>	<b>Não atende</b>	
<b>E</b>	<b><i>Light</i></b>	Atende	<b>Não Conforme</b>
	<b>0% de gordura</b>	<b>Não atende</b>	
	0% de açúcares	Atende	
	0% gorduras trans	Atende	

**Tabela 3 – Informação Nutricional Complementar (Continuação)**

<b>Marca</b>	<b>Rótulo (Informações complementares que o produto apresenta)</b>	<b>Ensaio</b>	<b>Resultado</b>
<b>F</b>	<i>Light</i>	Atende	<b>Não Conforme</b>
	Rico em Fibras	Atende	
	<b>0% de gordura</b>	<b>Não atende</b>	
	0% de adição de açúcares	Atende	
	0% gorduras trans	Atende	
<b>G</b>	<i>Light</i>	Atende	<b>Não Conforme</b>
	Fonte de Fibras	Atende	
	Fonte de Proteínas	Atende	
	<b>Rico em Carboidratos **</b>	<b>Ensaio não previsto</b>	
	<b>Valor Energético - Redução de 25% de calorias em relação ao Pão de Centeio Seven Boys</b>	<b>Não atende</b>	
<b>H</b>	<i>Light</i>	Atende	<b>Não Conforme</b>
	<b>0% de gordura</b>	<b>Não atende</b>	
	Sem adição de açúcares	Atende	
	Livre de gorduras trans	Atende	

**Resultado: Todas as 08 marcas de pães *light* analisadas tiveram amostras consideradas não conformes à legislação.**

\*\* Vale observar que a informação se refere a uma característica inerente ao Pão.

## 7. RESULTADO GERAL

A tabela apresentada a seguir descreve os resultados obtidos nos produtos analisados.

<b>Tabela 4 – Resultado Geral</b>				
<b>Marca</b>	<b>Rotulagem</b>	<b>Informação Nutricional Declarada No rótulo</b>	<b>Informação Nutricional Complementar</b>	<b>Resultado Geral</b>
<b>A</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>B</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>C</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>D</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>E</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>F</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>G</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>H</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>

### Discussão dos Resultados

As amostras de todas as marcas analisadas apresentaram não conformidades com relação à análise de rotulagem. Os principais problemas se referem à falta de comparação entre o pão *light* e o tradicional, a utilização de frases como: “Um delicioso produto” e “É uma deliciosa e saudável combinação” que induzem o consumidor ao erro ou confusão em relação ao alimento, além da utilização de alegações que não foram comprovadas cientificamente como por exemplo, “As FIBRAS podem contribuir para um melhor funcionamento do sistema digestivo e ajudam a reduzir a absorção de gordura quando associadas a hábitos saudáveis” e “É mais saúde e sabor para você”.

Com relação à informação nutricional declarada no rótulo, 07 das 08 marcas analisadas tiveram amostras consideradas não conformes.

As marcas A,B,C,D,E,F e H possuem teor de gordura acima do valor declarado no rótulo. A marca D apresentou quantidade de carboidratos inferior à declarada na informação nutricional, além disso, o valor energético determinado na amostra é superior ao valor declarado incorretamente na rotulagem.

As amostras de todas as marcas analisadas foram consideradas não conformes nos ensaios realizados para determinar o atendimento às informações nutricionais complementares declaradas no rótulo. As marcas A,B,C e D não podem ser consideradas light. Já as marcas E,F e H declaram que possuem 0% de gordura, no entanto os valores encontrados nos ensaios demonstram que o teor de gordura encontra-se acima de 0,5g/100g, além disso, a marca G não atende a condição de redução mínima de 25% e diferença maior que 40kcal/100g com relação ao valor energético quando comparado ao pão de centeio G.

## **8. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES**

Após a conclusão dos ensaios, as empresas que tiveram produtos analisados receberam cópias dos laudos de análise, tendo sido dado um prazo de 07 (sete) dias úteis para que se manifestassem a respeito dos resultados obtidos.

A seguir, são relacionadas as empresas que se manifestaram formalmente, através de faxes e/ou e-mails enviados ao Inmetro e trechos de seus respectivos posicionamentos:

### **FABRICANTE A:**

*No que diz respeito à análise e avaliação da rotulagem realizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA que constatou o emprego de termos expressões em desacordo com a legislação vigente a empresa manifestante informa que esta fazendo minuciosa revisão tendo em vista a complexa legislação que regulamenta a rotulagem de alimentos embalados.*

*Constando qualquer equívoco serão tomadas as providências necessárias.*

*Em relação ao resultado do ensaio no alimento que constatou gorduras totais superior ao valor declarado na rotulagem e também um índice de gorduras totais superior ao permitido para declarar o produto como light a empresa admite a hipótese de erro pontual no lote da unidade examinada, considerando que são produzidos milhares de lotes anualmente.*

*Ainda, a empresa permanece à disposição desse instituto para eventuais esclarecimentos que porventura, se façam necessários*

**Inmetro: Em relação ao posicionamento da empresa, cabe ressaltar a importância das medidas de melhoria anunciadas, pois estão de acordo com os objetivos do Programa de Análise de Produtos.**

### **FABRICANTE B:**



*O Pão com Flocos de Aveia Light B não é mais fabricado pela B desde 12/2006 em São Paulo e desde 06/2007 no Rio de Janeiro.*

*Não obstante o fato de não ser mais comercializado, a informação nutricional desse pão fora elaborada com o cálculo teórico a partir dos dados nutricionais tal como dos demais produtos explicados nesta missiva.*

**Inmetro: Em relação ao fato do pão B não ser mais comercializado pela B, lembramos que o Código de Proteção e Defesa do Consumidor – CDC em seu art. 3º define fornecedor como *toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços*. Sendo assim, a responsabilidade pela amostra que foi analisada é da empresa, pois à época da análise a B era a fornecedora do Produto.**

#### **FABRICANTE C:**

#### **Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**

**Retirar as declarações "...é uma deliciosa e saudável combinação..." e "É mais saúde e sabor para você" por estarem em desacordo com o item 3.1.b.**

*Estamos providenciando a retirada as referidas frases para atender a legislação.*

*Necessitamos de um período de no mínimo 60 (sessenta) dias para providenciar a retirada devido a produção de novo clichê que será produzido pela empresa que nos fornece as embalagens.*

#### **Resolução-RDC nº 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**

**Desacordo com o item 3.1.a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.**

*A tabela nutricional deste referido produto foi realizada pelo laboratório GMO (Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade) que fica em Belo Horizonte e na análise foi descrito que o produto contém 0,5 g de gorduras totais para 50 g de produto, esta informação poderá ser conferida no laudo em anexo.*

#### **Resolução-RDC nº 360/2003 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**

**Acrescentar o símbolo "%" antes da palavra Valores, abaixo da tabela de informação nutricional.**

*Este símbolo já existe no referido posicionamento indicado.*

#### **Resolução-RDC nº 360/2003 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**

**Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise do CIENTEC nº 20157/73747.**

*A tabela nutricional deste referido produto foi realizada pelo laboratório GMO (Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade) que fica em Belo Horizonte e na análise foi descrito que o produto contém 0,5 g de gorduras totais para 50 g de produto, esta informação poderá ser conferida no laudo em anexo.*

#### **Portaria SVS/MS nº 27/1998 - Informação Nutricional Complementar**

O termo "*Light*" está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado *light*.

Na lateral da embalagem esta escrito "Pão 7 grãos *light* sem adição de gordura e açúcar".

Estes termos indicam que o produto só possui a gordura e o açúcar proveniente da matéria prima e na análise laboratorial realizada pela GMO indica que o produto possui 0,5g de gorduras totais 0,5g para 50 g de produto, o que nos da o direito de utilizarmos a palavra *light* na embalagem.

#### **Portaria SVS/MS n° 27/1998 - Informação Nutricional Complementar**

Os termos permitidos para alegação de alimento "livre de gorduras trans e saturada" são: "não contém...", "livre...", "zero...", "sem..." e "isento de...". Desta forma, o símbolo "0%" dos claims para gorduras trans e saturada devem ser retirados ou alterados por uma das opções acima e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.

*Quando nos referimos à gordura trans, utilizamos o termo "Livre de gordura trans" que esta expressa no rotulo do produto.*

#### **Portaria SVS/MS n° 27/1998 - Informação Nutricional Complementar**

Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g (porção) do pão contém 2,1g/gordura.

Retirar do painel principal a informação nutricional complementar "Sem adição de gorduras" porque não está previsto o termo "Sem adição" para gorduras e o termo "Não contém" também não atenderia porque o limite máximo permitido para a declaração seria de 0,5g de gorduras/100g do produto e a porção do pão em análise possui 4,2g de gorduras/100g.

*Este termo e utilizado levando em consideração a analise realizada pela GMO Centro de Pesquisa e Controle de Qualidade de Belo Horizonte que relata o valor de gorduras totais 0,5g.*

*Estamos enviando o referido laudo para certificação, estaremos também enviando as notas fiscais de todas as matérias primas por nos utilizadas na fabricação do referido pão, o que nos garante não termos trocado de fornecedor.*

**Resolução n° 18/1999 e 19/1999 - Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.**

Retirar a declaração "É mais saúde e sabor para você", tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.

*Estamos providenciando a retirada da referida frase para atender a legislação.*

*Necessitamos de um período de no mínimo 60 (sessenta) dias para providenciar a retirada devido a produção de novo clichê que será produzido pela empresa que nos fornece as embalagens.*

**Resolução-RDC n° 278/2005 - Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro**

**Desacordo com o Anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.**

*Estamos providenciando o registro do produto no órgão competente ANVISA. Neste caso o tempo necessário para realizarmos o registro dependerá do processo junto ao órgão.*

**Inmetro:** Em relação ao posicionamento da empresa, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

*Quanto a análise de rotulagem*

**Informamos que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, mas sim de diagnosticar a tendência no que diz respeito à qualidade dos produtos ou serviços disponíveis no mercado e desenvolver ações, em articulação com o setor produtivo e órgãos regulamentadores, que objetivem a melhoria da qualidade da indústria nacional e dos serviços por ela oferecidos. Sendo assim, a análise de rotulagem realizada pela Anvisa, órgão regulamentador do produto, não foi feita com caráter de fiscalização e, por esse motivo, a Anvisa informou que não responderá às contestações.**

**Ainda de acordo com a Anvisa, as irregularidades encontradas estão sujeitas às intervenções das Vigilâncias Estaduais.**

*Quanto ao valor de gordura total encontrado*

**O método utilizado pelo CIENTEC para análise de gordura total foi o Official Methods of Analysis of AOAC International; Method 935.38: Fat in Bread, método oficial para realização do referido ensaio. Informamos também, que o CIENTEC é acreditado pelo Inmetro e pela Rede Reblas. Sendo assim, sugerimos que sejam adequados na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme legislação vigente. Cabe ressaltar que, independente do valor encontrado pelo CIENTEC, para teor de gordura total, a empresa não poderia utilizar o termo “não contém”, pois em se tratando de Informação Nutricional Complementar (que inclui alegação "light"), a Portaria SVS/MS nº 27/1998 estabelece para o uso de “não contém” (livre..., zero..., sem..., isento de...), para gordura total, máximo de 0,5/100g (sólidos). Ressaltamos que o laudo apresentado não contém o método utilizado para análise e que os valores apresentados encontram-se acima de 0,5g/100g(sólidos).**

**Ressalta-se a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.**

## **FABRICANTE D:**

*Conforme contato telefônico, estamos solicitando de V.S.a. de que forma devemos proceder para trabalharmos com lote nos nossos produtos.*

*Com referência ao pão D, referente ao relatório de Ensaio N° 20157/76094, onde aparece "0% Açúcar" do painel principal estaremos fazendo a devida alteração para o termo permitido "Sem Adição de Açúcar" porém estamos com um estoque dessas embalagem de 60.000, gostaríamos de um prazo para que usássemos, e logo em seguida alterá-la, já que o nosso produto não contém açúcar ou produtos semelhantes.*

*Vimos apresentar atualização e correção da Rotulagem Nutricional do produto, D, referente ao relatório de Ensaio N° 20157/76094 a partir da substituição "0% Açúcar" do painel principal para o termo permitido "Sem Adição de Açúcar" e da porção do alimento - Informação Nutricional - "02 fatias" por "1/7 unidade" porção*

caseira conforme legislações vigentes Resolução ANVISA RDC N° 259/2002 - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para Fim de Rotulagem Nutricional, Resolução ANVISA RDC N°360/2003 - Rotulagem de Alimentos Embalados e Portaria SVS/MS N°27//1998 - Informação Nutricional Complementar . Seguem em anexo a nova embalagem parcialmente adequada às legislações portarias mencionadas anteriormente.

**Inmetro: Em relação ao posicionamento da empresa, cabe ressaltar a importância das medidas de melhoria anunciadas, pois estão de acordo com os objetivos do Programa de Análise de Produtos. Quanto ao estoque de 60.000 embalagens, informamos que enviamos sua dúvida à Anvisa.**

#### **FABRICANTE E:**

*E., empresa com sede na Capital do Estado de São Paulo, na Rua Érico Veríssimo, nº 342 - Jardim Carambá, inscrita no CNPJ/MF sob n.o 35.402.759/0001-85 e filial industrial na Estrada Adhemar Bebiano, n.o 2890, Inhaúma, Rio de Janeiro, por seus procuradores infra-assinados, com endereço indicado no rodapé final onde receberão intimações/comunicações, tendo recebido as análises dos produtos em 19/09/2007, vem à V.Sas., apresentar seu posicionamento e esclarecimentos em relação aos resultados obtidos para seus produtos, a saber:*

*Primeiramente, entendemos ser de fundamental importância ressaltar que a Empresa exerce atividades no Brasil há várias décadas, sendo líder de mercado e lançando produtos de alta confiabilidade junto ao público consumidor. A E é uma empresa comprometida com o bem-estar dos consumidores e por isso tem uma política de utilizar ingredientes da mais alta qualidade, permitidos por autoridades regulatórias competentes e que não representem nenhum risco à saúde.*

*Assim, esclarecemos que essa Empresa cumpre com toda legislação, incluindo todas as normas estabelecidas pelos órgãos regulatórios governamentais, e sempre declara informação verdadeira sobre seus produtos.*

*De qualquer forma, vimos informar e salientar que, antes mesmo de receber as análises do INMETRO, já em 19/09/2007, tendo em vista atualizações regulares, a E já havia iniciado uma reavaliação da composição nutricional de seus produtos para, se necessário, adequar as tabelas de informação nutricional dos mesmos, como comprovam o protocolo de envio de amostras ao laboratório TECAM em 17/09/2007 (DOC. 01).*

*Outrossim, conforme permitido pela ANVISA, a informação nutricional referente aos produtos foram obtidas por meio de cálculos teóricos, a partir dos dados nutricionais das matérias primas utilizadas. Como prova, os cálculos teóricos de cada produto encontram-se anexados à presente resposta.*

#### **QUANTO AOS DIZERES DE ROTULAGEM AVALIADOS PELA ANVISA**

**Resolução -RDC N° 259/2002- Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.**

**Desacordo com o item 3.1a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.**

*O valor de gorduras na porção foi declarado em conformidade com os cálculos para informação nutricional (vide tabela - DOC. 04), onde encontramos o teor de gorduras totais de 0,73g/100g, o que corresponde a 0,37g por 50g (porção de pão conforme RDC359/03).*

*De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção.*

*Portanto, de acordo com os cálculos para informação nutricional do produto, a declaração do valor de gorduras totais está em conformidade com a legislação. Entretanto, considerando os resultados apresentados*

no Laudo CIENTEC n° 20157/76096 a empresa reavaliará os valores declarados e proceder as devidas e pertinentes adequações na tabela nutricional.

Desacordo com o item 3.1.a por apresentar o claim "100% sabor".

O item mencionado traz: "Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que: a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;"

Entendemos que a expressão não fere o item 3.1.a e é usada para ilustrar de forma rápida ao consumidor que, apesar de ser um produto Light o sabor não é perdido, uma vez que o consumidor muitas vezes identifica produtos Light como não sendo saborosos.

Resolução -RDC N° 360/2003- Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

**Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC N°20157/73746.**

A empresa adequará a tabela conforme indicação do Laudo CIENTEC n° 20157/73746, bem como nas análises laboratoriais em curso.

Gostaríamos de ressaltar que a empresa E, antes mesmo de receber as análises do INMETRO, em 19/09/2007, tendo em vista atualizações regulares, já havia iniciado uma reavaliação da composição nutricional de seus produtos para, se o caso, adequar as tabelas de informação nutricional dos mesmos, como comprova o protocolo de envio de amostras ao laboratório TECAM em 17/09/2007 (DOC.01).

Portaria SVS/MS 27/1998- Informação Nutricional Complementar.

os termos permitidos para alegação de alimento "livre de gorduras totais, trans e saturada" são: "não contém...", "livre...", "zero...", "sem..." e "isento de ...". desta forma, o símbolo "0%" dos claims para gordura e gorduras trans devem ser retirados e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.

De acordo com a definição da Portaria 27/98 temos: "2.1. Informação Nutricional Complementar - É qualquer **representação** que afirme, sugira ou implique **que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.**"

Dessa forma, entendemos que o uso de expressões como "0% de gordura" encontra respaldo na legislação, pois sugere que o alimento possui propriedade nutricional em relação ao teor de gorduras.

Em que pese estar absolutamente adequado às normas vigentes, por tratar-se de termo matemático absoluto, entendeu por bem a empresa passar a utilizar o termo "Zero" nos rótulos de seus produtos que apresentem alegações quanto ao teor de gorduras trans, com base em arredondamentos previstos na legislação, e com respaldo nas análises laboratoriais em curso.

**Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/gordura/100g (sólidos) para apresentar tal alegação, pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g(porção) do pão contém 0,7g /gordura.**

A expressão "0% de gordura" foi utilizada em consonância com a tabela nutricional do produto que foi elaborada com base nos cálculos para informação nutricional (vide tabela DOC. 04), onde consta o teor de gorduras totais correspondente a 0,37g por porção. De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a

informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção.

Considerando os laudos apresentados pelo INMETRO, a empresa adequará, tanto a tabela quanto os claims nutricionais.

Retirar do painel principal a informação nutricional complementar "0% de adição de açúcares" porque não está previsto o símbolo "0%" para declaração relacionada ao conteúdo de açúcares, conforme a tabela de termos e item 5.1 de conteúdo absoluto. O termo permitido para essa declaração é "sem adição de açúcares". **o rótulo apresenta na lateral do painel principal o termo "sem adição de açúcares", com a referência do asterisco(\*) e o atributo relacionado ao termo é cumprido.**

De acordo com a definição da Portaria 27/98 temos: "2.1. Informação Nutricional Complementar - É qualquer **representação** que afirme, sugira ou implique **que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares**, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais."

Dessa forma, entendemos que o uso da expressão "0% de adição de açúcares (\*)" encontra respaldo na legislação, por tratar-se de representação afirmando que o alimento possui propriedade nutricional particular em relação ao teor de açúcares (carboidratos), nos exatos termos do que faculta o item 2.1 da Portaria 27/98.

Com efeito, entendemos que o termo "sem adição de açúcar" mencionado por V.Sas. deva ser utilizado para cumprimento ao item 4 da Portaria 27/98 e estar em consonância com os atributos da tabela 5.1, valendo ressaltar que os termos mencionados na "Tabela de Termos" não são exaustivos, caso contrário, na definição de informação nutricional a lei não faria menção à "qualquer **representação** que afirme, sugira ou implique.". Isto posto, entendemos que a norma vigente não restringe quais os termos a serem utilizados.

Resolução nº 18/1999 e 19/1999 - Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde em rotulagem de alimentos e regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.

Retirar a alegação "As FIBRAS podem contribuir para um melhor funcionamento do sistema digestivo e ajudam a reduzir a absorção de gordura quando associadas a hábitos saudáveis" tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.

Esclarece a empresa que o rótulo atualmente no mercado não apresenta tais alegações. (DOC.05)

**Resolução - RDC N° 278/2005 - Aprova as categorias de alimentos e embalagens Dispensados e com obrigatoriedade de Registro.**

**Desacordo com o anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.**

O rótulo atualmente no mercado (DOC 05) não apresenta tais alegações e desta forma é dispensado de registro.

#### **QUANTO À CONCLUSÃO DO LAUDO CIENTEC 20157/76091**

Conclusão: Considerando os resultados dos ensaios realizados, e os requisitos da Portaria SVS/MS 27/1998, a amostra atende a condição relacionada a conteúdo absoluto de gorduras totais para a utilização do atributo "Light" e não atende para a declaração "0% de gordura".

A declaração "0% de gordura" está em consonância com cálculos para informação nutricional do produto (vide tabela DOC. 04), onde consta o teor de gorduras totais correspondente a 0,37g por porção. De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção.

*Além disso, demonstrando a boa fé da empresa, gostaríamos de reiterar e ressaltar que a empresa BIMBO, antes mesmo de receber as análises do INMETRO, em 19/09/2007, tendo em vista atualizações regulares, já havia iniciado uma reavaliação da composição nutricional de seus produtos para se, o caso, adequar as tabelas de informação nutricional dos mesmos, como comprovam o protocolo de envio de amostras ao laboratório TECAM em 17/09/2007 (DOC. 01).*

*CONCLUSÃO: Diante do exposto acima, imperioso ressaltar nesta missiva os seguintes pontos de conclusão:*

- 1. A boa-fé com que sempre se pautou a Empresa, atuante no mercado nacional há várias décadas, sendo líder no segmento de panificados;*
- 2. A ausência de intenção de violar a legislação em vigor, uma vez que a Empresa cumpre as normas legais vigentes;*
- 3. As não conformidades apontadas por V. Sas. podem ser consideradas relativas e decorrentes das diferentes formas de avaliação. No caso, a Empresa exerceu a utilização de cálculos teóricos para elaboração das tabelas nutricionais, prática essa permitida pela ANVISA*

*De qualquer forma, essas "não conformidades" serão imediatamente sanadas e as adequações sugeridas serão acatadas com base nos laudos apresentados por V. Sas. e também nas análises laboratoriais em curso. Certos de termos prestados os esclarecimentos necessários, ficamos à disposição de V. Sas., e renovamos nossas considerações.*

#### **Inmetro:**

Em relação ao posicionamento da empresa, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

#### *Quanto à análise de rotulagem*

**Informamos que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, mas sim de diagnosticar a tendência no que diz respeito à qualidade dos produtos ou serviços disponíveis no mercado e desenvolver ações, em articulação com o setor produtivo e órgãos regulamentadores, que objetivem a melhoria da qualidade da indústria nacional e dos serviços por ela oferecidos. Sendo assim, a análise de rotulagem realizada pela Anvisa, órgão regulamentador do produto, não foi feita com caráter de fiscalização e, por esse motivo, a Anvisa informou que não responderá às contestações. Ainda de acordo com a Anvisa, as irregularidades encontradas estão sujeitas às intervenções das Vigilâncias Estaduais.**

#### *Quanto ao valor de gordura total encontrado*

**O método utilizado pelo CIENTEC para análise de gordura total foi o Official Methods of Analysis of AOAC International; Method 935.38: Fat in Bread, método oficial para realização do referido ensaio. Informamos também, que o CIENTEC é acreditado pelo Inmetro e pela Rede Reblas. Dessa forma, os valores da tabela de informação nutricional devem conter a real quantidade de gorduras totais, conforme legislação vigente.**

**Destacamos que, em se tratando de Informação Nutricional Complementar (que inclui alegação "light"), a Portaria SVS/MS nº 27/1998 estabelece para o uso de "não contém" (livre..., zero..., sem..., isento de...), para gordura total, máximo de 0,5/100g (sólidos).**

**Ressalta-se a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.**

#### **FABRICANTE F:**

## **QUANTO AOS DIZERES DE ROTULAGEM AVALIADOS PELA ANVISA**

**Resolução-RDC N° 259/2002- Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.**

**Desacordo com o item 3.1a por conter informação falsa sobre o real valor de gorduras totais da porção, induzindo o consumidor a equívoco em relação à verdadeira composição do alimento.**

O valor de gorduras na porção foi declarado em conformidade com os cálculos para informação nutricional (vide tabela DOC. 02). Nele, o teor de gorduras totais encontrado é de 0,96g/100g o que corresponde a 0,48g por 50g (porção de pão conforme RDC359/03).

De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção.

Portanto, de acordo com o laudo, a declaração do valor de gorduras totais está em conformidade com a legislação.

Entretanto, considerando os resultados apresentados no Laudo CIENTEC n° 20157/76096, a Empresa reavaliará os valores declarados e procederá as devidas e pertinentes adequações na tabela nutricional.

**Desacordo com o item 3.1a por apresentar o claim "100% sabor".**

O item mencionado traz: "Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que: a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;"

Entendemos que a expressão não fere o item 3.1.a, bem como é usada para ilustrar, de forma rápida ao consumidor, que, apesar de ser um produto LIGHT, o sabor não é perdido, uma vez que o consumidor muitas vezes identifica produtos LIGHT como não sendo saborosos.

**Resolução -RDC N° 360/2003- Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.**

**Adequar na tabela de informação nutricional, a real quantidade de gorduras totais, conforme resultado descrito no relatório de análise da CIENTEC N°20157/73750.**

A empresa adequará a tabela conforme indicação do Laudo CIENTEC n° 20157/76096, emitido em 02/08/2007, que substituiu o Relatório de ensaio n° 20157/73750, emitido em 21/05/2007, bem como nas análises laboratoriais em curso.

Gostaríamos de ressaltar que a empresa F, antes mesmo de receber as análises do INMETRO, em 19/09/2007, tendo em vista suas atualizações regulares, já havia iniciado uma reavaliação da composição nutricional de seus produtos para, se o caso, adequar as tabelas de informação nutricional dos mesmos, como comprova o protocolo de envio de amostras ao laboratório TECAM em 17/09/2007 (DOC.01).

**Portaria SVS/MS 27/1998 -Informação Nutricional Complementar.**

os termos permitidos para alegação de alimento "livre de gorduras totais, trans e saturada" são: "não contém...", "livre...", "zero...", "sem..." e "isento de ...". Desta forma, o símbolo "0%" dos claims para gordura e gorduras trans devem ser retirados e, para destaque em painel principal, deve-se informar ainda, o tipo de gordura.

De acordo com a definição da Portaria 27/98 temos: "2.1. Informação Nutricional Complementar É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais."

Dessa forma, entendemos que o uso de expressões como "0% de gordura" encontra respaldo na legislação, pois sugere que o alimento possui propriedade nutricional em relação ao teor de gorduras.

Em que pese estar absolutamente adequado às normas vigentes, por tratar-se de termo matemático absoluto, entendeu por bem a empresa passar a utilizar o termo "Zero" nos rótulos de seus produtos que apresentem



*alegações quanto ao teor de gorduras trans, com base em arredondamentos previstos na legislação e respaldado nas análises laboratoriais em curso.*

***Além disso, a quantidade de gordura na porção do produto não atende a condição de no máximo 0,5g/100g (sólidos) para apresentar tal alegação, pois o resultado do ensaio demonstrou que em 50g(porção) do pão contém 1,7g /gordura.***

*A expressão "0% de gordura" foi utilizada em consonância com a tabela nutricional do produto que foi elaborada com base nos cálculos para informação nutricional (vide tabela DOC. 02) onde consta o teor de gorduras totais correspondente a 0,48g por porção.*

*De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção, o que é o caso do produto em questão. Entretanto, considerando os resultados apresentados no Laudo CIENTEC nº 20157/76096 a empresa reavaliará os valores declarados e procederá às devidas e pertinentes adequações na tabela nutricional e claims.*

***Retirar do painel principal a informação nutricional complementar "0% de adição de açúcares" porque não está previsto o símbolo "0%" para declaração relacionada ao conteúdo de açúcares, conforme a tabela de termos e item 5.1 de conteúdo absoluto. O termo permitido para essa declaração é "sem adição de açúcares".***

*O rótulo apresenta na lateral do painel principal o termo "sem adição de açúcares" com a referência do asterisco(\*) e o atributo relacionado ao termo é cumprido.*

*De acordo com a definição da Portaria 27/98 temos: "2.1. Informação Nutricional Complementar - É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais."*

*Dessa forma, entendemos que o uso da expressão "0% de adição de açúcares (\*)" encontra respaldo na legislação, por tratar-se de representação afirmando que o alimento possui propriedade nutricional particular em relação ao teor de açúcares (carboidratos), nos exatos termos do que faculta o item 2.1 da Portaria 27/98. Com efeito, entendemos que o termo "sem adição de açúcar" mencionado por V.Sas. deva ser utilizado para cumprimento ao item 4 da Portaria 27/98 e estar em consonância com os atributos da tabela 5.1, valendo ressaltar que os termos mencionados na "Tabela de Termos" não são exaustivos, caso contrário, na definição de informação nutricional a lei não faria menção à qualquer **representação** que afirme, sugira ou implique". Isto posto, entendemos que a norma vigente não restringe quais os termos a serem utilizados.*

***Resolução nº18/1999 e 19/1999. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde em rotulagem de alimentos e regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.***

***Retirar a alegação "As FIBRAS podem contribuir para um melhor funcionamento do sistema digestivo e ajudam a reduzir a absorção de gordura quando associadas a hábitos saudáveis" tendo em vista que tal alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.***

*Esclarece a empresa que o rótulo atualmente no mercado não apresenta tais alegações. (DOC.03).*

***Resolução - RDC N° 278/2005 - Aprova as categorias de alimentos e embalagens Dispensados e com obrigatoriedade de Registro.***

***Desacordo com o anexo II por apresentar alegação de propriedade funcional sem estar registrado na área de alimentos da Anvisa.***

*O rótulo atualmente no mercado (DOC. 03) não apresenta tais alegações e desta forma é dispensado de registro.*

## **QUANTO À CONCLUSÃO DO LAUDO CIENTEC 20157/76096**

**Conclusão:** Considerando os resultados dos ensaios realizados, a amostra atende aos requisitos da Portaria SVS/MS 27/1998 para utilização dos atributos "Light" e "Rico em Fibras" e não atende quanto à declaração "0%" de gorduras".

A declaração "0% de gorduras" está em consonância com os cálculos para informação nutricional (vide tabela DOC. 02) onde consta o teor de gorduras totais correspondente a 0,48g por porção. De acordo com o item 3.4.3.2 da RDC360/2003, a informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" quando o teor de gorduras totais for inferior a 0,5g por porção.

Além disso, demonstrando a boa fé da empresa, gostaríamos de reiterar e ressaltar que a empresa BIMBO, antes mesmo de receber as análises do INMETRO, em 19/09/2007, tendo em vista atualizações regulares, já havia iniciado uma reavaliação da composição nutricional de seus produtos para se, o caso, adequar as tabelas de informação nutricional dos mesmos, como comprovam o protocolo de envio de amostras ao laboratório TECAM em 17/09/2007 (DOC. 01).

#### **Inmetro:**

Em relação ao posicionamento da empresa, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

*Quanto à análise de rotulagem*

**Informamos que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, mas sim de diagnosticar a tendência no que diz respeito à qualidade dos produtos ou serviços disponíveis no mercado e desenvolver ações, em articulação com o setor produtivo e órgãos regulamentadores, que objetivem a melhoria da qualidade da indústria nacional e dos serviços por ela oferecidos. Sendo assim, a análise de rotulagem realizada pela Anvisa, órgão regulador do produto, não foi feita com caráter de fiscalização e, por esse motivo, a Anvisa informou que não responderá às contestações.**

**Ainda de acordo com a Anvisa, as irregularidades encontradas estão sujeitas às intervenções das Vigilâncias Estaduais.**

*Quanto ao valor de gordura total encontrado*

**O método utilizado pelo CIENTEC para análise de gordura total foi o Official Methods of Analysis of AOAC International; Method 935.38: Fat in Bread, método oficial para realização do referido ensaio. Informamos também, que o CIENTEC é acreditado pelo Inmetro e pela Rede Reblas. Dessa forma, os valores da tabela de informação nutricional devem conter a real quantidade de gorduras totais, conforme legislação vigente.**

**Destacamos que, em se tratando de Informação Nutricional Complementar (que inclui alegação "light"), a Portaria SVS/MS nº 27/1998 estabelece para o uso de "não contém" (livre..., zero..., sem..., isento de...), para gordura total, máximo de 0,5/100g (sólidos).**

**Ressalta-se a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.**

#### **FABRICANTE G:**

*A G sempre preocupada em respeitar e atender às necessidades de seus consumidores tem entre seus valores fundamentais, a ética e a verdade, por isso todas as nossas embalagens trazem sempre informações fidedignas quanto aos produtos que fabricamos.*

*Salientamos que todas as informações das embalagens atuais G estão embasadas em laudos de laboratórios certificados e dentro da legislação brasileira de rotulagem.*

*Porém, se existe alguma inconformidade, iremos avaliar com urgência, e, sempre em respeito ao consumidor, vamos providenciar o ajuste na formulação de nossos produtos ou o ajuste das informações de nossa rotulagem.*

*Segue, nesta oportunidade, em anexo, nosso entendimento quanto a cada um dos itens mencionados no laudo.*

Resolução - RDC número 259/2002 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

- Retirar a informação em destaque do painel principal " 42 kcal/fatia" por induzir o consumidor a erro ou confusão em relação à forma de uso do alimento, conforme disposto no item 3.1.a ("3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que: a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.")

*Nossos comentários: Reiteramos que a preocupação máxima da G é sempre respeitar o consumidor e atendê-lo com produtos de alta qualidade. Neste sentido, indicamos em nossa embalagem que cada fatia possui uma quantidade de kcal específica. O valor energético por fatia foi avaliado por laboratório certificado e, dentro das variações legais, corresponde de forma precisa ao indicativo da rotulagem. Caso tal informação, entretanto, possa lesar, de qualquer forma, o consumidor, alteraremos, com o máximo de celeridade possível.*

Resolução - RDC número 360/2003 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. A tabela de Informação nutricional está em desacordo com o modelo do Anexo B.

*Nossos comentários: A tabela será adequada, acrescentando-se linhas horizontais mais bem demarcadas abaixo das expressões "Gorduras Saturadas", "Gordura Trans", e "Gorduras Monoinsaturadas". Será também excluído o traço horizontal existente na coluna de %VD, na linha de Gordura Trans, em consonância com o mencionado no Modelo de Rotulagem Nutricional. Entendemos que modificados tais itens a tabela mínima indicada pelo Anexo B da RDC 360/2003 encontrar-se-á atendida.*

A informação nutricional deve ser declarada por porção e não por fatia, sendo assim, a declaração "em destaque" da porção de 17g (1 fatia) e os referentes valores dos nutrientes para esta porção devem ser retirados da tabela ou substituídos pela declaração comparativa entre o valor da porção do pão normal (não light). Retirar, ainda, a informação de "30 kcal/fatia" do rótulo.

*Nossos comentários: A informação declarada por porção de 50g exigida pela legislação consta de nossa rotulagem. Todos os indicativos necessários para a porção estão indicados de forma correta e compatível com a amostra avaliada pelo CIENTEC, conforme laudo da própria Fundação, que menciona: "a amostra apresentou proteínas, gorduras totais, fibra alimentar; carboidratos e valor energético compatíveis com os teores declarados na rotulagem". Vale ainda mencionar que os valores apresentados por fatia são adicionais, não vedados e servem de parâmetro ao consumidor para que tenha ciência de quanto representa cada fatia.*

Retirar a declaração em destaque "Rico em Potássio que estimula e vitaliza o fígado" porque não está prevista na IDR deste mineral, conforme Anexo A.

*Nossos comentários: A sugestão será acatada com a exclusão de tal declaração.*

## **Portaria SVS/MS número 27/1998 - Informação Nutricional Complementar**

O termo "Light" está em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3, pois não há informação na rotulagem referente ao nutriente com conteúdo absoluto considerado baixo ou reduzido para que o produto seja considerado light.

*Nossos comentários: O Laudo do CIENTEC afirma que: "A amostra analisada (2,2g de gorduras/100g; 6,4g de fibras/100g e 14,6g de proteínas/100g), com relação a conteúdo absoluto, atende às condições de no máximo 3g de gorduras/100g para declarar o atributo 'Light', no mínimo 3g de fibras/100g para declarar o atributo 'Fonte de Fibra' e o percentual mínimo de 10% da IDR de referência por 100g para declarar o atributo 'Fonte de Proteínas', assim como o percentual mínimo de 20% da IDR de referência por 100g para declarar o atributo 'Rico em Proteínas'"*

Retirar a informação "Redução de 25% de calorias em relação ao Pão Centeio G" abaixo da tabela de Informação Nutricional, por estar em desacordo com o item 3.5.2.b, pois não apresenta a comparação entre o pão light e o tradicional/regular e por contrariar a tabela de termos que define como 'reduzido' para conteúdo comparativo de nutriente e ou valor energético, conforme item 5.2 visto que a redução par valor energético da porção não atende a 40Kcal/100g (sólidos), conforme declaração na tabela de informação nutricional de 90 kcal/50g do pão, mesmo sendo reduzido em 25% do valor energético do pão tradicional/regular.

*Nossos comentários: O item 3.5.2 expressa que "Deve ser feita uma declaração sobre a diferença na quantidade do valor energético e ou conteúdo de nutriente respeitado: b) A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser definida. Os alimentos precisam ser descritos de maneira que possam ser claramente identificados pelo consumidor. O conteúdo de nutrientes e ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante; ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região; ou de uma base de dados de valor reconhecido". O Laudo do CIENTEC menciona que "A amostra analisada, consideradas as incertezas de medição não atinge a redução de 25% de valor energético e diferença maior que 40 kcal/100g quando comparada ao Pão de Centeio G." Deve-se tornar patente que a variação de 20% permitida pela legislação vigente pode ocorrer, também, no Pão Centeio comum G. Desta forma o valor de face da tabela deste produto não bastaria para avaliar como não conforme. Entretanto, tendo vista o resultado obtido pelo Laboratório CIENTEC, faremos mais ensaios e sendo apuradas novas divergências, ajustaremos nossas embalagens ou nossos produtos.*

Resolução número 18/1999 e 19/1999 - Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos e Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem:

Retirar a declaração "..., que auxiliam em uma alimentação saudável.", tendo em vista que esta alegação não foi comprovada cientificamente e o produto analisado não possui registro.

*Nossos comentários: As sugestões serão avaliadas com a maior celeridade possível para cumprimento.*

Retirar a declaração "Rico em potássio que estimula e vitaliza o fígado" porque esta é uma alegação de saúde, não prevista para este alimento.

*Nossos comentários: As sugestões serão avaliadas com a maior celeridade possível para cumprimento.*

Resolução-RDC número 278/2005 - Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro:

Desacordo com o Anexo II por apresentar alegações de propriedade funcional e de saúde sem estar registrado na área de alimentos da ANVISA.

*Nossos comentários: As sugestões serão avaliadas com a maior celeridade possível para cumprimento.*

## **Inmetro:**

Em relação ao posicionamento da empresa, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

*Quanto à análise de rotulagem*

**Informamos que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, mas sim de diagnosticar a tendência no que diz respeito à qualidade dos produtos ou serviços disponíveis no mercado e desenvolver ações, em articulação com o setor produtivo e órgãos regulamentadores, que objetivem a melhoria da qualidade da indústria nacional e dos serviços por ela oferecidos. Sendo assim, a análise de rotulagem realizada pela Anvisa, órgão regulamentador do produto, não foi feita com caráter de fiscalização e, por esse motivo, a Anvisa informou que não responderá às contestações.**

**Ainda de acordo com a Anvisa, as irregularidades encontradas estão sujeitas às intervenções das Vigilâncias Estaduais.**

*Quanto à informação "Redução de 25% de calorias em relação ao Pão Centeio Seven Boys"*

**Com relação a ser considerada a variação de 20% no pão convencional, cabe ressaltar que esta possibilidade é dada pela Resolução ANVISA/MS RDC nº 360/03 - Informação Nutricional. Em se tratando de Informação Nutricional Complementar (que inclui alegação "light"), a Portaria SVS/MS nº 27/1998 não estabelece percentual de tolerância, mas apresenta limites a serem cumpridos para a utilização das declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes.**

**Ressalta-se a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento, o que contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.**

## **FABRICANTE H:**

*Com relação ao Programa de Análise de Produtos – Pães de Forma Light – a ., estabelecida no Estado de São Paulo, na cidade de Diadema, na Av. Presidente Juscelino, nº 734, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº 62.691.043/0001-18, declara:*

*É com muito respeito e admiração que acompanhamos e apoiamos o trabalho desenvolvido pelo Inmetro em prol do desenvolvimento de segmentos variados do setor produtivo. Não é apenas o consumidor o grande beneficiado pelas ações do Instituto. A padronização e cumprimento das exigências estabelecidas pela legislação vigente são fundamentais para que as indústrias possam atuar e concorrer em iguais condições em seus segmentos.*

*Especificamente quanto ao Programa de Análise de Produtos – Pães de Forma Light – temos a certeza de que as recomendações do Inmetro em parceria com a Anvisa são de grande valia para uma reflexão e, conseqüentemente, algumas mudanças que farão com que o setor evolua.*

*Alguns pontos da Legislação não são claros, por exemplo, quanto à utilização de alguns termos na Rotulagem dos Alimentos e esta discussão permitirá um intercâmbio de informações que indicará não apenas para a H, mas para todos os fabricantes, as alterações necessárias.*

*Em relação à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados fomos alertados no que diz respeito à informação Nutricional declarada por porção e por fatia. Informamos que adicionamos a coluna por fatia para atender às solicitações dos nossos consumidores que se utilizam com maior frequência destas*

informações. Não temos nenhum registro em nosso SAC de dúvidas em relação ao %VD. Porém, buscaremos uma solução que mantenha o atendimento à legislação e que não gere dúvidas ao consumidor.

Segundo os testes do Cientec, a nossa Tabela de Informação Nutricional não informa a real quantidade de gorduras totais. Mantemos há mais de 8 anos um programa anual de análises laboratoriais de todos os nossos produtos, feitas em laboratórios credenciados pela ANVISA. Os resultados obtidos, cuja média é a publicada em nossa rotulagem, sempre se mantiveram de acordo com as exigências legais. Por isso, acreditamos que a variação acusada pelo Cientec deve-se às diferentes metodologias utilizadas pelos laboratórios. Com base neste questionamento, analisaremos mais detalhadamente os métodos usados pelos laboratórios e, se necessário, redefiniremos o padrão do nosso programa de análises.

Quanto ao emprego do atributo “0% de gordura”, que dentre outros caracteriza o “claim light”, estar em desacordo com os itens 1, 2.1 e 3.3 da SVS/MS 27/1998, trata-se, sem dúvida, de uma questão de âmbito mercadológico. São vários os fabricantes, não só de pães, que adotam a expressão “0% de gordura” para definir o produto isento de gorduras. Vamos estudar uma alternativa para substituição do termo.

Destacamos que em nenhum momento a H teve a intenção de causar qualquer prejuízo ou influenciar uma leitura distorcida dos seus produtos. Ao contrário, em nossos 70 anos de trajetória, além da qualidade dos produtos, priorizamos a transparência, a ética e o cumprimento das leis, sempre buscando apresentar de maneira clara e objetiva as informações nutricionais e os ingredientes de nossos produtos. Somos, por exemplo, uma das poucas - senão a única - empresa do setor a incluir no rótulo a data de fabricação dos pães (pioneiros neste tipo de informação).

#### **Inmetro:**

Em relação ao posicionamento da empresa, gostaríamos de prestar os seguintes esclarecimentos:

*Quanto à análise de rotulagem*

**Informamos que o Programa de Análise de Produtos não possui caráter de fiscalização, mas sim de diagnosticar a tendência no que diz respeito à qualidade dos produtos ou serviços disponíveis no mercado e desenvolver ações, em articulação com o setor produtivo e órgãos regulamentadores, que objetivem a melhoria da qualidade da indústria nacional e dos serviços por ela oferecidos. Sendo assim, a análise de rotulagem realizada pela Anvisa, órgão regulador do produto, não foi feita com caráter de fiscalização e, por esse motivo, a Anvisa informou que não responderá às contestações.**

**Ainda de acordo com a Anvisa, as irregularidades encontradas estão sujeitas às intervenções das Vigilâncias Estaduais.**

*Quanto ao valor de gordura total encontrado*

**O método utilizado pelo CIENTEC para análise de gordura total foi o Official Methods of Analysis of AOAC International; Method 935.38: Fat in Bread, método oficial para realização do referido ensaio. Informamos também, que o CIENTEC é acreditado pelo Inmetro e pela Rede Reblas.**

**Ressaltamos que a intenção da empresa, de acordo com seu posicionamento, em proceder com as adequações informadas no posicionamento contribui com um dos objetivos do Programa de Análise de Produtos: fornecer subsídios para que a indústria nacional melhore continuamente a qualidade de seus produtos e serviços.**

## 9. POSICIONAMENTO DA ASSOCIAÇÃO

A ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, Órgão Técnico Consultivo do Poder Público, a par do relatório final da análise deste Inmetro, vem respeitosamente expor o que segue:

*Solicitamos receber de VSa. o detalhamento das inconformidades apontadas na rotulagem dos produtos analisados, para convocação do Setor e formulação de resposta, considerando a interpretação e aplicação adequada da legislação em vigor.*

*Ainda, ressaltar que a ABIA sempre pautou sua atuação e recomenda a seus associados a observância de 3 princípios basilares:*

- 1) *Respeito e cumprimento das leis vigentes no país;*
- 2) *Respeito ao consumidor;*
- 3) *Respeito e transparência nas informações prestadas aos seus consumidores, aos órgãos públicos, à mídia e a todas as entidades sobre seus produtos.*

## 10. CONCLUSÕES

De acordo com os resultados encontrados, podemos concluir que a tendência das marcas de pães *light* comercializados no mercado nacional é de estar em desacordo com as legislações vigentes, pois todas as amostras analisadas apresentaram não conformidades.

Cabe destacar que, na avaliação de rotulagem, as amostras de todas as marcas apresentaram não conformidade, contrariando o Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Além disso, a publicidade utilizada por algumas marcas passa a idéia de que o produto proporciona mais saúde, fato não comprovado cientificamente.

Há ainda duas considerações importantes sobre a análise. Uma diz respeito a quantidade de gordura, pois das 08 marcas analisadas, 07 apresentaram maior quantidade de gordura do que anunciam nos rótulos de suas embalagens.

A outra consideração, e também a mais alarmante, refere-se à declaração *light*. Todas as amostras analisadas estão em desacordo com o regulamento técnico. Os fabricantes afirmam ou sugerem que o alimento possui redução de pelo menos uma das seguintes propriedades: valor energético, conteúdo de gorduras ou açúcares, ou ainda, aumento nos valores de fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.

É importante ressaltar que as diferenças encontradas na análise são prejudiciais aos consumidores, principalmente àqueles que procuram ter uma dieta de baixo valor calórico e que se baseiam nas informações dos fabricantes para a escolha do produto mais adequado.

Os resultados desta análise foram enviados à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, que colaborou nesta análise, sendo responsável pela avaliação de rotulagem dos pães *light*, tendo esta Agência informado ao Inmetro que tomará as medidas cabíveis em relação às Não Conformidades encontradas.

Rio de Janeiro, de novembro de 2007

**ROSE MADURO**  
*Engenheira de Análise*

**LUIZ MONTEIRO**  
*Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade*

**PAULO COSCARELLI**  
*Diretor Substituto da Qualidade*