

IMPACTOS DAS MUDANÇAS NOS HÁBITOS DE CONSUMO SOBRE A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS.

É extensa a legislação brasileira relacionada a alimentos em geral e, semanalmente, novos regulamentos, resoluções, portarias e instruções normativas são publicadas pelos vários órgãos reguladores que tratam desse assunto tão vasto, como é a produção, a industrialização, a comercialização de alimentos e a própria alimentação. Na última década essa matéria ganhou relevância em função das certificações, as quais, entre outros requisitos, determinam o atendimento à legislação vigente.

Toda a produção é regulamentada em relação aos processos, insumos e equipamentos, o que já implica em diversos atos normativos, além daqueles que tratam dos aspectos

inerentes de cada produto e dos aditivos permitidos em cada categoria. Somam-se a esses aqueles referentes à embalagem e rotulagem. Só no âmbito da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, são 25 resoluções exclusivamente sobre embalagem e mais 19 sobre rotulagem. Há ainda regulamentos específicos a contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, além daquele que trata dos procedimentos de recolhimento de alimentos, quando necessário.

Ainda no âmbito de atuação da ANVISA, novos regulamentos foram incorporados nos últimos anos, com a entrada dos alimentos funcionais e a necessidade de disciplinar a promoção de alimentos infantis. Há que se considerar, no cômputo geral, toda

a legislação referente aos alimentos de origem animal, compreendendo os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de cada produto, regulamentos voltados à produção, como o RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, e todos os demais atos normativos que buscam disciplinar esse assunto. Estes totalizam mais de 500, entre Leis, Decretos,

Portarias, Instruções Normativas, Resoluções, Notas Técnicas, entre outros, conforme consta no recém lançado **Rotulagem Sob Controle**, publicado em edição conjunta pela Higiene Alimentar com a Sob Controle Consultoria e Capacitação.

Verdadeiro compêndio, que resgata e atualiza décadas de legislação específica de alimentos, **Rotulagem Sob Controle**, organizado pelo Dr. Nelmon Oliveira da Costa, médico veterinário e ex-diretor do Serviço de Inspeção Federal, apresenta em seus dois volumes e mais de 1.200 páginas, toda a legislação de alimentos de origem animal já publicada, desde 1950 até 2016. O primeiro volume reúne as legislações pertinentes ao MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre carne, leite, pescado, mel, ovos e produtos derivados, enquanto o segundo volume aborda padrões de identidade e qualidade, rotulagem, aditivos e coadjuvantes tecnológicos, pertinentes ao INMETRO- Instituto Nacional de Metrologia Qualidade e Tecnologia, INPI- Instituto Nacional da Propriedade Industrial, Ministério da Justiça - Ministério da Saúde e ANVISA.

O fato da legislação voltada à produção de alimentos e alimentação ser tão vasta e estabelecida por instituições as mais diversas, demonstra como é complexo este assunto, mas por outro lado, esses regulamentos, em quase sua totalidade, têm como principal objetivo a proteção ao



consumidor, seja no aspecto sanitário ou econômico, como o caso da recém publicada Instrução Normativa nº 31, do MAPA, que estabelece o limite máximo de água adicionada no processo de glaciamento em peixes congelados e que essa adição seja descontada no peso líquido informado ao consumidor, como já prevê a Nota Técnica nº 19, do Ministério da Justiça, que proíbe a comercialização de peixe congelado a granel para não haver prejuízo econômico do consumidor.

A proteção ao consumidor é constatada também nos processos de revisão da legislação, a qual deve ser sempre atualizada, principalmente em função dos novos hábitos de consumo que podem tornar uma ação positiva em prejudicial, caso não haja reavaliação dos regulamentos vigentes. É o caso da iodação do sal. Estabelecida por lei governamental na década de 50, como estratégia para redução do Bócio (doença provocada pela deficiência de iodo no organismo), essa medida precisou ser revista em função do consumo excessivo de sal nos últimos anos, o que também elevou os teores de iodo consumido para taxas maiores do que a recomendada pela Organização Mundial da Saúde. E, considerando-se que o consumo excessivo da substância pode aumentar os casos de tireoidite de Hashimoto (doença autoimune), a ANVISA aprovou, em 2013, Regulamento Técnico que altera a porcentagem de iodo adicionado ao sal destinado ao consumo humano.

Com o foco em restrição, outras medidas estão sendo adotadas para redução do conteúdo de sódio nos alimentos industrializados. Por meio do Plano de Redução de Sódio firmado em 2011 entre governo e a ABIA- Associação Brasileira das

Indústrias de Alimentos, espera-se retirar 28,5 mil toneladas de sódio dos alimentos industrializados até 2020. Este ainda não se constituiu como ato normativo, no entanto, muitas empresas já estão adotando essa ação, inclusive como estratégia mercadológica, como é o caso da Sadia, que anunciou a redução de 30% dos níveis de sódio em mais de 40 produtos, o que corresponde a 70% de seu portfólio.

Na linha de suplementação, este ano também foi atualizada a legislação que prevê o enriquecimento obrigatório de farinhas de milho e trigo com ácido fólico. Além dos valores adicionados, também foram alterados os compostos de ferro que podem ser utilizados no enriquecimento, assim como as informações de rotulagem

produtores e consumidores sobre as novas regras e facilitar sua aplicação, a ANVISA disponibiliza, para cada assunto, documentos na forma de perguntas e respostas.

É fundamental o entendimento para que sejam cumpridas todas essas legislações, portanto, tanto para as empresas que produzem alimentos, como para aquelas que atuam nos serviços de alimentação, há necessidade de se manter atualizado quanto às legislações que regulamentam a atividade. Para tanto é necessário identificar os órgãos reguladores, nacionais e internacionais, em caso de exportação, que regulamentam os produtos, insumos ou processos vinculados ao empreendimento. As grandes empresas normalmente contam com departamentos voltados

a assuntos regulatórios, mas todas, sem exceção, devem ter pelo menos um funcionário responsável pelo acompanhamento e atualização das legislações, visando seu cumprimento.

A Higiene Alimentar tem o compromisso de manter seus leitores atualizados quanto a tais regulamentos e em nosso site existe um campo específico para Legislação, onde são divulgadas as principais normas relacionadas à produção de alimentos e alimentação. A Revista também tem uma seção destinada a divulgar as legislações, assim como, publicar artigos que tratem dessa temática que envolve a todos, sejam profissionais da área ou consumidores. Confirmam!

A Higiene Alimentar tem o compromisso de manter seus leitores atualizados quanto a tais regulamentos e em nosso site existe um campo específico para Legislação, onde são divulgadas as principais normas relacionadas à produção de alimentos e alimentação. A Revista também tem uma seção destinada a divulgar as legislações, assim como, publicar artigos que tratem dessa temática que envolve a todos, sejam profissionais da área ou consumidores. Confirmam!

IMPÕE-SE A CONSTANTE REVISÃO DA LEGISLAÇÃO, EM FUNÇÃO DE MUDANÇAS NOS HÁBITOS DE CONSUMO: É O CASO DA ADIÇÃO DE INGREDIENTES, PARA BENEFÍCIO DO CONSUMIDOR, EM ALGUMA ÉPOCA, E A RESTRIÇÃO DE INGREDIENTES, COM O MESMO OBJETIVO, EM OUTRA.

obrigatória. Agora é necessário esclarecer que o enriquecimento é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia, bem como informar sobre a faixa de enriquecimento aplicada.

As alterações relativas às informações indicam que, além das mudanças no padrão de alimentação, houve mudanças também no padrão comportamental dos consumidores, os quais, atualmente, querem mais informações sobre os produtos adquiridos. Atendendo a essa tendência e também a grupos específicos, já em 2003, por meio da Lei 10.674, a ANVISA tornou obrigatória a informação sobre a presença ou ausência de glúten nos alimentos, o mesmo ocorrendo com a lactose em fevereiro deste ano, por meio da Resolução RDC 136. Recentemente novas legislações que tratam da rotulagem de alimentos com potencial alergênico entraram em vigor e para auxiliar



Sílvia Panetta Nascimento, julho de 2017.

Editoria Científica de Higiene Alimentar
FATEC, Itapetininga, SP.