

MONITORAMENTO DA PROPAGANDA DE LEITES FERMENTADOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS E A PROTEÇÃO DA SAÚDE

Advertisement monitoring of functional fermented milks and health protection

Larissa P. BRUMANO¹
Maria da Penha H. do AMARAL²
Danielle B. CENACHI³
Paulo César STRINGHETA⁴
Miriam Aparecida de O. PINTO²

SUMÁRIO

No Brasil, a categoria de alimentos com alegações de propriedades funcionais tem obrigatoriedade de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No caso dos leites fermentados com alegações de propriedades funcionais, o registro do produto ocorre no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento após a aprovação das alegações pela ANVISA. A fiscalização das propagandas destes alimentos é competência da ANVISA. Não são permitidas alegações que façam referência à cura ou à prevenção de doenças. Probióticos são microrganismos vivos, administrados em quantidades adequadas, que conferem benefícios à saúde do hospedeiro. A alegação padronizada para probióticos é: "O (indicar a espécie do microrganismo) (probiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis". Irregularidades na propaganda de alimentos com alegações de propriedades funcionais podem causar danos à saúde do consumidor, o que caracteriza risco sanitário. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a proteção da saúde pública por meio da análise da conformidade das propagandas de leites fermentados com alegações de propriedades funcionais em relação à legislação. Observou-se a predominância de anúncios de produtos que continham o microrganismo *Lactobacillus casei* Shirota (61,1%), seguido por anúncios de produtos com *Bifidobacterium animalis* (33,3%) e com *Lactobacillus casei defensis* (5,5%). Concluiu-se que a totalidade das amostras esteve em desacordo com a legislação em pelo menos um requisito. Ressalta-se a necessidade de maior esforço por parte dos órgãos de registro de alimentos e de fiscalização da propaganda para adequá-las à legislação.

Termos para indexação: probióticos; alimentos funcionais; legislação; propaganda.

1 INTRODUÇÃO

O aumento na expectativa de vida da população, aliado ao crescimento exponencial dos custos médico-hospitalares, faz com que a sociedade desenvolva novos conhecimentos científicos e novas tecnologias que resultem em modificações no estilo de vida das pessoas (ROBERFROID, 2002).

Nesse contexto, a população está preocupada em aumentar o consumo de alimentos que podem contribuir para a melhoria da qualidade de vida. Não apenas os consumidores estão interessados nesse setor de alimentos, mas a indústria e a comunidade científica têm buscado cada vez mais informações sobre os alimentos que podem trazer benefícios à saúde (KROUS & WALKER, 2004).

- 1 Graduada de Farmácia. Bolsista de Iniciação Científica/UFJF, larissabrumano@gmail.com.
- 2 Farmacêutica Bioquímica, D.Sc., Professora Faculdade de Farmácia e Bioquímica/UFJF, penhaufjf@yahoo.com.br; miriamaop@yahoo.com.br.
- 3 Engenheira de Alimentos. Estudante do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados/UFJF/EMBRAPA/ILCT, danicenachi@yahoo.com.br.
- 4 Engenheiro Agrônomo, D.Sc., Professor Departamento de Tecnologia de Alimentos/UFV, pstringheta@yahoo.com.br.

Os alimentos funcionais são uma parte importante do bem estar, no qual também, se incluem uma dieta equilibrada e atividade física (IFIC, 2004; STRINGHETA et al., 2007a). A legislação brasileira não define alimento funcional, define a alegação de propriedade funcional e alegação de propriedade de saúde (ANVISA, 1999a; b; c). Dentre as diretrizes para esse tipo de alimento são permitidas alegações funcionais relacionadas com o papel fisiológico no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo e/ou ainda alegações sobre a manutenção geral da saúde e a redução de risco de doenças, em caráter opcional. Não são permitidas alegações que façam referência à cura ou à prevenção de doenças (STRINGHETA et al., 2007a).

A indústria de laticínios está reagindo para aumentar a sua competitividade no segmento de produtos com alegações de propriedades funcionais e, ou, de saúde, para se adaptar à tendência de mudanças em um mercado consumidor exigente, que se modifica rapidamente (BRANDÃO, 2002). Uma tendência é a produção de iogurtes e leites fermentados “funcionais”. Isto porque, além destes produtos possuírem grande aceitação pelo público em geral e apresentarem excelente valor nutritivo, são veículos em potencial para o consumo de probióticos (ANTUNES, 2007).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária define probiótico como microrganismos vivos que produzem efeitos benéficos à saúde do indivíduo, por serem capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal (BRASIL, 2002).

O Japão foi pioneiro na formulação do processo de regulamentação específica para os alimentos funcionais. Refere-se aos alimentos processados, similares em aparência aos alimentos convencionais, usados como parte de uma dieta normal e que demonstraram benefícios fisiológicos e, ou, reduziram o risco de doenças crônicas, além de suas funções básicas nutricionais (PINTO, 2008). Conhecidos como Alimentos para Uso Específico de Saúde – Foods for Specified Health Use (FOSHU), estes alimentos trazem um selo de aprovação do Ministério da Saúde e Bem-estar japonês (HASLER, 1998). O princípio foi rapidamente adotado mundialmente (HASLER, 2002). Entretanto, as denominações das alegações ou *claims*, bem como os critérios para sua aprovação variam de acordo com a regulamentação de cada país ou de blocos econômicos (STRINGHETA et al., 2007a).

No Brasil, o registro na ANVISA é obrigatório para as substâncias bioativas e probióticos isolados e alimentos com alegação de propriedade funcional e, ou, de saúde produzidos no país ou importados (ANVISA, 2000a, b; 2005). Mesmo para os produtos de origem animal, de competência

do Ministério da Agricultura, o processo referente à comprovação das alegações deve ser previamente aprovado pela ANVISA. Os regulamentos específicos desses produtos estabelecem que o conteúdo da propaganda não pode ser diferente, em seu significado, daquele aprovado para a rotulagem. A propaganda e a publicidade destes produtos são fiscalizadas pela ANVISA através da Gerência de Monitoração e Fiscalização da Propaganda, de Publicidade, de Promoção e de Informação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária – GPROP (ANVISA, 2004).

A partir da constatação de que o consumidor tem sido confundido com uma nomenclatura e alegações, *claims*, de propriedades não demonstradas cientificamente, a tendência do Codex Alimentarius e de vários países foi disciplinar as alegações sobre as propriedades funcionais dos alimentos ou de seus componentes, como também a segurança com base em evidências científicas (ANVISA, 1999b, 2004; LAJOLO, 2002; AGGET et al., 2005).

Com base nos conhecimentos reconhecidos por consenso científico e atualizados, a alegação padronizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para probióticos é: “O (indicar a espécie do microrganismo ex. *Lactobacillus casei* Shirota ou *Bifidobacterium lactis*) (probiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis” (ANVISA, 2005; PINTO, 2008).

Empresas que produzem e comercializam alimentos com alegações de propriedades funcionais e, ou, de saúde utilizam da propaganda e da publicidade como estratégias de *marketing* para aumentar as vendas e despertar o interesse dos consumidores. Diversos meios de comunicação ao informar sobre alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, como os probióticos, ressaltam inovações e benefícios, extrapolando as alegações permitidas pela legislação, omitindo as precauções e confundindo o consumidor. Também são omitidas algumas informações essenciais como “Seu consumo deve ser associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis” e a quantidade do probiótico em unidades formadoras de colônias (UFC), contidas na porção diária do produto pronto para consumo, que deve ser declarada próxima à alegação (LAJOLO, 2002; ANVISA, 2004; BRASIL, 2005; PINTO, 2008).

É reconhecido que a saúde é condicionada a fatores como a qualidade intrínseca dos alimentos e a propaganda verdadeira e ética. Entretanto, existem irregularidades na propaganda de alimentos funcionais que causam danos à saúde do consumidor, o que caracteriza risco sanitário (FERREIRA; BOTELHO; FAGUNDES, 2006; PINTO, 2008). A propaganda que extrapola as

alegações de propriedades funcionais aprovadas pela legislação pode causar confusão quanto à natureza do produto, confundindo o consumidor se este se trata de um alimento ou um medicamento. Desta forma, o consumidor deixa de adotar uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis, atribuindo unicamente ao uso do alimento os benefícios alegados. Além disso, a procura por tratamento adequado para doenças pode ser atrasada, levando a prejuízos à saúde do consumidor. Sendo assim, a propaganda enganosa caracteriza uma ação criminosa contra a saúde e a economia popular. Portanto, a propaganda deve atender aos critérios específicos estabelecidos na legislação vigente.

A monitoração, com o objetivo de entender o significado da propaganda impressa de alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, praticada pelas indústrias e a verificação de sua adequação à legislação é uma forma de proteger a população de propagandas abusivas e inverídicas, e reduzir o risco sanitário do consumo acrítico (FAGUNDES, 2004; PINTO, 2008).

Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi contribuir para a proteção da saúde pública por meio da análise das informações veiculadas em propagandas tipo *folders* de leites fermentados com probióticos registrados na ANVISA na categoria de “alimentos com alegações de propriedades funcionais e, ou, de saúde” para avaliar a sua conformidade com a legislação vigente referente à propaganda de alimentos. Alguns itens da legislação de rotulagem se aplicam também à fiscalização da propaganda.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Para alcançar seus objetivos esta pesquisa experimental exploratória adotou as dimensões de análise quantitativa e qualitativa de acordo com Pinto (2008). A abordagem foi a pesquisa documental utilizando-se a técnica de análise de documentos realizando-se a amostragem não probabilística, de conveniência.

As propagandas impressas tipo *folder* de alimentos com alegações de propriedades funcionais e, ou, de saúde foram coletadas mensalmente no período de março de 2006 a janeiro de 2010, em sete lojas de produtos naturais, e dois supermercados dos municípios de Juiz de Fora, Viçosa e Belo Horizonte, do estado de Minas Gerais. Foram coletados todos os *folders* encontrados nos estabelecimento no momento da coleta e considerados aqueles que apresentassem pelo menos um anúncio de produto com probiótico. O critério de inclusão dos estabelecimentos foi a visita preliminar àqueles situados nas regiões centrais dos municípios para verificar a distribuição de propagandas de probióticos. Cada anúncio contido no *folder* foi considerado uma amostra.

A análise teve como foco a conformidade, ou não, das propagandas de produtos de probióticos, registrados na categoria de alimentos com alegação de propriedades funcionais e, ou, de saúde em relação à: Decreto-lei nº 986/1969: cap. III, art. 11, itens II, III e V; art. 21 e 22; Resoluções da ANVISA: RDC 259/02, item 3.1, letra c, d, e, f, g; item 3.2; Lei nº 10.674/2003, art. 1º; anexo da Resolução nº 18/99, item 3.3; anexo da Resolução nº 19/99, item 4.1.1.8; Alegações aprovadas pela Comissão Técnico-Científica de Alimentos Funcionais (ANVISA, 2008). A verificação do atendimento ou não à legislação vigente das propagandas coletadas foi realizada utilizando-se o roteiro de verificação de conformidade das publicidades e propagandas de alimentos proposto por Pinto (2008) (Gráfico 1). Os dados quantitativos foram compilados utilizando-se a estatística descritiva.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram coletados 14 *folders* que continham 18 anúncios de leites fermentados com probióticos registrados no Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento com alegações de propriedades funcionais aprovadas na ANVISA. Os *folders* eram referentes a três fabricantes distintos. A distribuição dos anúncios está apresentada na Tabela 1.

Tabela 1 – Distribuição dos anúncios coletados quanto ao microrganismo probiótico, fabricante, forma de apresentação e número de anúncios.

Microrganismo Probiótico	Fabricante	Forma de apresentação	Número de anúncios	% de anúncios
<i>Lactobacillus casei</i> Shirota	A	Leite fermentado	11	61,1
<i>Lactobacillus casei</i> <i>defensis</i>	B	Leite fermentado	1	5,5
<i>Bifidobacterium animalis</i>	B	Leite fermentado	4	22,2
	C	Leite fermentado	2	11,1
<i>Total</i>	-	-	18	100

Fonte: O Autor.

Observou-se a predominância de anúncios de produtos de probióticos que continham o microrganismo *Lactobacillus casei* Shirota (61,1%), seguido por produtos com o microrganismo *Bifidobacterium animalis* (33,3%). Os anúncios observados em menor número foram os que continham como microrganismo probiótico o *Lactobacillus casei defensis* (5,5%). Estes resultados podem ser relacionados com o fato de leites fermentados com propriedades funcionais e, ou, de saúde produzidos com o *Lactobacillus casei* Shirota serem os mais tradicionalmente encontrados no mercado, visto que este foi o primeiro microrganismo a ter suas propriedades probióticas pesquisadas, desde 1930 (BURITI & SAAD, 2007). Além disso, os produtos de probióticos que contêm o microrganismo *Lactobacillus casei defensis* são mais novos no mercado.

Resultado semelhante foi observado por Pinto (2008), ao analisar 13 amostras de propagandas tipo *folder* de produtos de probióticos.

Na Tabela 2 está apresentada a variedade dos produtos anunciados nas propagandas tipo *folder* de produtos de probióticos *Lactobacillus casei* Shirota, *Lactobacillus casei defensis* e *Bifidobacterium animalis*.

Das 14 amostras de anúncios, observou-se a predominância de nove (64%) anunciadas como leite fermentado com alegação como única categoria. No caso de produtos de probióticos com *Lactobacillus casei* Shirota (33%) e *Bifidobacterium animalis* (50%) foram observados anúncios de diversas categorias de alimentos em um mesmo *folder*, como por exemplo, alimento com alegação de propriedades funcionais, suplemento vitamínico e suco. O fato de apresentar vários produtos em um mesmo *folder* pode ter sido um dos motivos que contribuíram para o não-cumprimento da legislação quanto à colocação de todas as observações e advertências específicas de cada produto.

As alegações e observações presentes nas propagandas tipo *folder* de produtos de probióticos *Lactobacillus casei* Shirota, *Lactobacillus casei defensis* e *Bifidobacterium animalis* registrados

como alimentos com alegação de propriedades funcionais e, ou, de saúde de Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, comparadas com aquelas aprovadas pela ANVISA (2008) estão na Tabela 3.

Observou-se que a totalidade das amostras que apresentaram alegação estiveram em desacordo com a legislação por extrapolar a alegação aprovada ou por não utilizar a frase: "seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis". Apenas um dos anúncios (7,14%) informou que "para melhores resultados, o consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis". Nos demais anúncios que fizeram alegações (71,46%), a alegação esteve em desacordo com a legislação vigente. Neste caso considerou-se que o produto fez alegações de propriedades terapêuticas, assumindo que seu consumo, independentemente de outros hábitos associados, proporciona o benefício alegado. Desta forma, a alegação pode levar o consumidor a erro ou confusão quanto às reais propriedades do produto, atrasar a procura por tratamento médico e agravar os sintomas e enfermidades.

Três anúncios (21,4%) não apresentaram alegações de propriedade funcional e, ou, de saúde, o que não infringe a legislação.

Os resultados da análise de conformidade das propagandas dos produtos de probióticos em relação aos requisitos específicos da legislação estão no Gráfico 1.

Observou-se que 100% das amostras estavam em conformidade com os requisitos que se referem ao nome comercial do produto e ao nome do fabricante (1.1 e 1.2). Entretanto, quanto ao requisito 1.3, que se refere à informação do número de registro no Ministério da Saúde ou no órgão competente, foi observado que a totalidade das amostras estava em desacordo com a legislação. Os mesmos resultados foram encontrados por Pinto (2008) ao analisar 13 *folders* de produtos de probióticos. Estes resultados demonstram a falta de transparência na relação do fabricante com o consumidor, dificultando a identificação do produto na categoria em que foi registrado.

Tabela 2 – Natureza e variedade dos produtos anunciados nas propagandas tipo *folder* de produtos de probióticos *Lactobacillus casei* Shirota, *Lactobacillus casei defensis* e *Bifidobacterium animalis*.

Natureza e variedade dos produtos anunciados	<i>Lactobacillus casei</i> Shirota		<i>Lactobacillus casei defensis</i>		<i>Bifidobacterium animalis</i>	
	N	%	N	%	n	%
Leite fermentado com alegação como única categoria	6	67	1	100	2	50
Diversas categorias de alimentos	3	33	0	0	2	50
Total	9	100	1	100	4	100

Fonte: O Autor.

Tabela 3 – Alegações e observações utilizadas nas propagandas dos produtos probióticos *Lactobacillus casei* Shirota, *Lactobacillus casei* *defensis* e *Bifidobacterium animalis* comparadas com a alegação padronizada pela ANVISA.

Microrganismo	Alegação	Observação	n	%
<i>Lactobacillus casei</i> Shirota	Contém os probióticos <i>Lactobacillus casei</i> Shirota que atravessam a acidez do estômago e chegam vivos em maior quantidade no intestino. O leite fermentado (nome da marca)* ajuda a regularizar as funções intestinais e a boa digestão dos alimentos, contribuindo para manter o equilíbrio do intestino e o fortalecimento do sistema de defesa do organismo.	-	1	7,14
	Uma vida mais longa e, principalmente, com saúde, está relacionada com um intestino saudável. É aqui que entra a ação benéfica dos <i>Lactobacillus casei</i> Shirota. Veja como eles agem no nosso organismo: - Atravessam como nenhum outro a acidez do estômago e chegam vivos em maior quantidade ao intestino. - Ajudam a regularizar as funções intestinais e boa digestão em geral. - Transformam o açúcar do leite em ácido láctico, que favorece o combate às bactérias nocivas, evitando assim a formação de substâncias tóxicas e auxiliando no fortalecimento do intestino. - Com toda essa ação, ajudam a manter o equilíbrio intestinal e contribuem para o aumento da defesa do organismo.	-	1	7,14
	À medida que a idade avança, o nosso corpo vai mudando por fora e por dentro. E a quantidade de microrganismos bons diminui e aumentam as bactérias nocivas nos intestinos. Tomar (nome do produto)* todos os dias ajuda a promover uma vida saudável, especialmente para os adultos.	Microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal produzindo efeitos benéficos à saúde. (Resolução Anvisa RDC 2 de 07/01/2002).	1	7,14
	Só eles têm <i>Lactobacillus casei</i> Shirota, que ajudam a regularizar as funções intestinais e a boa digestão em geral, contribuindo para manter o equilíbrio intestinal e ajudar a fortalecer o sistema de defesa do organismo.	Microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal produzindo efeitos benéficos à saúde. (Resolução Anvisa RDC 2 de 07/01/2002).	1	7,14
	Os <i>Lactobacillus casei</i> Shirota combatem as bactérias nocivas, ajudam a manter a saúde da flora intestinal e auxiliam na defesa natural do sistema digestório.		1	7,14
	Especialmente recomendado para adulto, que são os que mais sentem os efeitos desgastantes de uma vida agitada, da má alimentação e do uso de medicamentos, especialmente antibióticos.		1	7,14
	Maior proteção à sua saúde		1	7,14

continua

continuação				
Microrganismo	Alegação	Observação	n	%
	Os lactobacilos vivos da (fabricante 1)* inibem as bactérias ruins, ajudam a regularizar a função intestinal e contribuem no equilíbrio da flora intestinal. Eles atravessam a acidez do estômago e chegam vivos em maior quantidade no intestino. É assim que os <i>Lactobacillus casei</i> Shirota ajudam a manter a saúde da flora intestinal e auxiliam na defesa natural do sistema digestório. A ingestão regular desses lactobacilos juntamente com uma alimentação correta contribui para proporcionar uma vida mais saudável.		1	7,14
	Não apresentou alegação	-	1	7,14
<i>Lactobacillus casei defensis</i>	Todos os dias estamos expostos a diversas agressões externas, tais como: bactérias, stress e queda brusca de temperatura, que podem enfraquecer e causar falhas em nossas defesas, e com isso nossa saúde pode ficar fragilizada. Pensando nisso a (fabricante 1)* lançou (nome do produto)*. (nome do produto)* é o único com <i>L. Casei Defensis</i> que comprovadamente reforça a resistência.	Ajuda a manter o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis.	1	7,14
<i>Bifidobacterium animalis</i>	Quando consumido regularmente, auxilia no funcionamento do intestino e no fortalecimento do sistema imunológico.		1	7,14
	(nome do produto)* é o único iogurte com o Bacilo (nome fantasia) que foi especialmente desenvolvido para ajudar o fortalecimento do intestino preguiçoso e que tem sua ação comprovada.	Para melhores resultados, o consumo de (nome do produto)* deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis.	1	7,14
	O (nome do produto)*, um iogurte funcional desenvolvido para ajudar a regular o intestino preguiçoso. (nome do produto)* contém em sua fórmula lactobacilos vivos (<i>Bifidobacterium</i>) que, aliados a uma dieta saudável, equilibram a flora intestinal.	-	1	7,14
	Não apresentou alegação	-	1	7,14
<i>Total</i>			4	100

Alegação padronizada pela ANVISA, 2008: “O (indicar a espécie do microrganismo ex. *Lactobacillus casei* Shirota ou *Bifidobacterium lactis*) (probiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis.” Observações: Deve ser declarada a quantidade do probiótico em unidades formadoras de colônia (UFC) próxima da alegação.

* nome comercial (grifo nosso).

Fonte: O Autor.

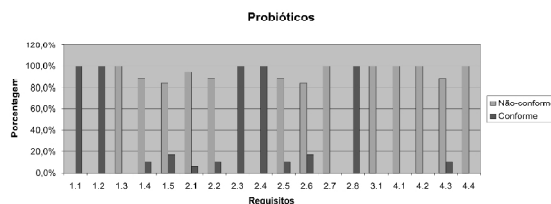


Gráfico I – Porcentagem de conformidade de anúncios de probióticos em relação aos requisitos específicos da legislação.

Roteiro de requisitos de avaliação da conformidade de anúncios de produtos de probióticos registrados na categoria de alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde. Adaptado de PINTO (2008). Respostas: Sim (Não conforme) Não (Conforme)

Grupo 1: Requisitos gerais

- 1.1. Infringe por omitir ou não apresentar em caracteres perfeitamente legíveis o nome comercial do alimento? (Decreto-Lei 986/69, cap. III, art.11, item II).
- 1.2. Infringe por omitir ou não apresentar em caracteres perfeitamente legíveis o nome do fabricante do alimento? (Decreto-Lei 986/69, cap. III, art.11, item III).
- 1.3. Infringe por omitir ou não apresentar em caracteres perfeitamente legíveis o número de registro na ANVISA/MS, SIF ou órgão competente? (Decreto-Lei 986/69, cap. III, art.11, item V).
- 1.4. Infringe por apresentar denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem? (Decreto-Lei 986/69, cap. III, art.21).
- 1.5. Infringe por possuir indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pela legislação específica? (Decreto-Lei 986/69, cap.III, art.22).

Grupo2: Requisitos alimentos Embalados

- 2.1. Infringe porque o alimento está descrito utilizando 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 a verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra a).
- 2.2. Infringe porque ao alimento estão atribuídos efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas? Quais? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra b).
- 2.3. Infringe porque está sendo dado destaque à presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos Específicos? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra c).
- 2.4. Infringe porque em caso de alimentos processados, está sendo ressaltada a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra d).

2.5. Infringe porque estão sendo ressaltadas qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra e).

2.6. Infringe porque está sendo indicado que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra f).

2.7. Infringe porque está sendo aconselhado o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.1, letra g).

2.8. Infringe porque estão sendo utilizadas denominações, nomes geográficos de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, para descrever alimentos fabricados em outros lugares, podendo induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano? (anexo da RDC nº 259/02, item 3.2)

Grupo 3: Requisitos alimentos industrializados

3.1. Infringe porque, no caso específico de alimentos industrializados, não constam as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso? (Artigo 1º da Lei nº 10.674/2003).

Grupo 4: Requisitos de Alimentos com Alegação de propriedade Funcional e, ou, de Saúde

4.1. Infringe porque faz referência à cura ou prevenção de doenças (anexo da Resolução nº 18/99, item 3.3).

4.2. Infringe porque a informação ou propriedade funcional ou de saúde do alimento ou ingrediente veiculado está diferente em seu significado daquela aprovada para constar em sua rotulagem? (anexo da Resolução nº 19/99, item 4.1.1.8).

4.3. Infringe porque a informação ou propriedade funcional ou de saúde do alimento ou ingrediente veiculado não consta a expressão: **“Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis”** (ANVISA, 2005b).

4.4. Infringe porque não estão sendo informadas junto com as alegações as advertências e observações? (Comissão Tecnocientífica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos. Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e, ou, de Saúde, novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos. Atualizado em 11 de janeiro de 2005. Lista das Alegações Aprovadas (ANVISA, 2005b), porque **não apresenta a quantidade Do probiótico em unidades formadoras de colônia (UFC), contida na porção diária do produto para pronto consumo.**

Também foi constatado que a grande maioria das amostras estava em desacordo com os requisitos 1.4 (88,9%), 1.5 (83,3%), 2.1 (94,4%) e 2.2 (88,9%), por apresentarem afirmações que causam confusão ao consumidor ou porque não apresentavam a frase: "Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis" acompanhando a alegação. A ausência desta frase induz o consumidor a pensar que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas, por atribuir exclusivamente ao alimento o benefício alegado.

Os itens 2.5 (88,9%), 2.6 (83,3%), 2.7 (100%), 4.1 (100%), 4.2 (100%) e 4.3 (89,9%) apresentaram alta porcentagem de amostras em não-conformidade com a legislação vigente. O resultado apresentado demonstra que estas propagandas de produtos de probióticos podem levar à confusão quanto à natureza do produto, atribuindo ao alimento propriedades de medicamento.

Todas as amostras de propaganda apresentaram-se em desacordo com o requisito 3.1 (que se refere à utilização das expressões "contém glúten" "não contém glúten", quando for o caso, exigido para todos os produtos industrializados comercializados), descumprindo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Esta lei, que tem objetivo de auxiliar os portadores da doença celíaca no Brasil, obriga que todos os produtos comercializados informem sobre a presença ou não de glúten impressas nos rótulos e nas embalagens dos produtos, assim como em cartazes e materiais de divulgação de alimentos (BRASIL, 2003). Situação semelhante foi encontrada em pesquisa realizada com 226 propagandas de alimentos do tipo *folder* de alimentos industrializados, coletados entre março de 2006 e março de 2007, com 97,8% das amostras em desacordo com a legislação vigente (STRINGHETA et al., 2007b). O problema também foi encontrado por Pinto (2008), que encontrou 100% das amostras de propagandas tipo *folder* de alimentos com alegação de propriedades funcionais e, ou, de saúde em desacordo com a Lei 10.674. Jereissati (2006) também relatou o descumprimento da lei em rótulos de alimentos industrializados em Fortaleza, entre setembro e outubro de 2005. Considerando que o tratamento indicado para o portador da doença celíaca é a exclusão total do glúten da dieta, a ausência das expressões previstas na lei, no rótulo e na propaganda, dificulta a escolha de um produto mais saudável pelo consumidor.

O requisito 4.4, que se refere à informação da quantidade do probiótico em unidades formadoras de colônia (UFC), contida na porção diária do produto pronto para consumo esteve em não-conformidade em 100% das amostras.

4 CONCLUSÃO

As evidências demonstraram alta frequência de anúncios de produtos com probióticos registrados na categoria de alimentos com alegação de propriedades funcionais em desacordo com a legislação e a necessidade de maior esforço por parte dos órgãos de registro de alimentos e de fiscalização da propaganda para adequá-las à legislação vigente.

Alguns fatores podem estar relacionados ao não-cumprimento da legislação por parte dos fabricantes, por exemplo, informação e fiscalização insuficientes. Recomenda-se o investimento em campanhas de conscientização e educativas para as indústrias e empresas de publicidade, esclarecendo sobre a vinculação e limitação do conteúdo aprovado e exigido para a rotulagem de alimentos ao conteúdo permitido e exigido para a propaganda. Recomenda-se ainda o reforço da fiscalização da propaganda de alimentos em caráter contínuo, para diminuir o risco sanitário decorrente das propagandas enganosas para a população.

SUMMARY

In Brazil, the category of foods with functional property claims have mandatory registration at the National Sanitary Surveillance Agency (ANVISA). In the case of fermented milk with functional property claims, the product registration occurs at the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply after approval of claims by ANVISA. The supervision of advertising of these foods is responsibility of ANVISA. Claims which make reference to the cure or prevention of diseases are not allowed. Probiotics are live microorganisms administered in adequate amounts, that confer a health benefit to the host. The standard claim for probiotics is: "The (state the specie of microorganism) (probiotics) helps balance the intestinal flora. Their consumption should be associated with a balanced diet and healthy lifestyle". Irregularities in the advertising of foods with functional property claims can damage the health of consumers, which characterizes health risk. The objective was to contribute to the protection of public health by analyzing the conformity of the advertisements of fermented milk with functional property claims in relation to the legislation. We observed the prevalence of ads for products containing the microorganism *Lactobacillus casei* Shirota (61.1%), followed by ads of products with *Bifidobacterium animalis* (33.3%) and *Lactobacillus casei* *defensive* (5.5%). It was concluded that all samples were at odds with legislation in at least one requirement. We highlight the need for greater efforts by local food registration and supervision of advertising to suit the legislation.

Index terms: probiotics; functional foods; legislation; advertisement.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Gerência de Monitoração e Fiscalização da Propaganda, de Publicidade, de Programação e de Informação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária (GPROP). **Guia do projeto de Monitoração de Propaganda e Publicidade de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária**. Versão Dez. 2004 Brasília, 2004. 110 p.

_____. **Alimentos**. Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, Novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos. Apresenta as alegações de propriedades funcionais aprovadas pela ANVISA Atualizado em julho 2008. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecnologia_lista_alega.htm>. Acesso em: 25 abr. 2010.

_____. Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. Resolução n. 18, de 30 abril de 1999. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 03 nov. 1999. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=109>. Acesso em: 25 fev. 2010. 1999b.

_____. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Resolução n. 19, de 30 de abril de 1999. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 10 dez. 1999. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=110> Acesso em: 16 nov. 2008. 1999c.

_____. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução n. 259, de 20 de setembro de 2002. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2002. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=1261&word=>>>. Acesso em: 25 abr. 2010. 2002

_____. Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensadas e com Obrigatoriedade de Registro. Resolução n. 278, de 22 de setembro de 2005. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2005.

Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php>> Acesso em: 25 abr. 2010.

_____. Aprova o regulamento técnico de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde. Resolução n. 2, de 07 de janeiro de 2002. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 09 jan. 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1567&word=probi%C3%B3tico>>. Acesso em: 02 jun. 2009.

_____. Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa de obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos. Resolução n. 23, de 15 de março de 2000. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Disponível em: <http://www.engetecno.com.br/resolucao_23_15_03_00.html>. Acesso em: 28 nov. 2008. 2000a.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa de obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos. Resolução n. 22, de 15 de março de 2000. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Disponível em: <<http://www.e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=136>>. Acesso em: 28 nov. 2008. 2000b.

_____. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Portaria n. 398, de 30 de abril de 1999. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 03 maio. 1999. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=11297&mode=PRINT_VERSION>. Acesso em: 10 maio 2010. 1999^a.

AGGETT, P. J. et al. PASSCLAIM. Processo para a avaliação da base científica para alegações em alimentos. Consenso sobre critérios. **European Journal of Nutrition**, v. 44 (suppl. 1), p. 5-36, 2005.

ANTUNES, A. E. C. et al. Desenvolvimento de buttermilk probiótico. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 1, p. 83-90, 2007.

BRANDÃO, S. C. C. Novas gerações de produtos lácteos funcionais. **Indústria de Laticínios**, São Paulo, v. 6, nº 37, p. 64-66, 2002.

BRASIL. Institui normas básicas sobre alimentos. Decreto-Lei 986, de 12 de outubro de 1969. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 21 out. 1969. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php>>. Acesso em: 21 dez. 2008.

_____. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 19 maio. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/10.674.htm>. Acesso em: 25 abr. 2010.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral de Política de Alimentação. **Guia alimentar da população brasileira**. Brasília. Ministério da Saúde. Série A. Normas e Manuais Técnicos. 2005.

BURITI, F. C. A.; SAAD, S. M. I. Bactérias do grupo *Lactobacillus casei*: caracterização, viabilidade como probiótico em alimentos e sua importância para a saúde humana. **Archivos Latinoamericanos de nutrición**, Venezuela, v. 57, n. 4, p. 373-380, 2007.

FAGUNDES, M. J. D. Propaganda, publicidade e Promoção de Alimentos. **Workshop Propaganda e Publicidade de Alimentos 09/11/2004**. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Brasília. 2004 Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/15_200505.htm>. Acesso em: 25 abr. 2010.

FERREIRA, R. de A.; BOTELHO, K. D.; FAGUNDES, M. J. D. Perfil dos autos de infração sanitária emitidos pela ANVISA no 1º semestre de 2005 relacionados à propaganda de alimentos. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 3., 2006. Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: ABRASCO/GTVISA, 2006.1.CD-ROM.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Evaluation of health and nutritional properties of probiotics in food including powder milk with live lactic acid bacteria**. Córdoba, 2001. 34p. Disponível em: <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/probioreport_en.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2010.

HASLER, C. M. Functional foods: benefits, concerns and challenges: a position paper from

the American Council on Science and Health, the American Society for Nutritional Sciences. **Journal of Nutrition**, v. 132, p. 3772-3781, 2002.

HASLER, C. M. Functional foods: their role in disease prevention and health promotion. **Food Technology**. v. 52, n. 11, p. 63-67. 1998.

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL FOUNDATION. IFIC. **Alimentos Funcionais**. 2004. Disponível em: <<http://www.ific.org/sp/nutrition/funcional/index.cfm?renderforprint=1>> Acesso em: 10 maio 2010.

JEREISSATI, D. H. "Contém Glúten" e "Não contém Glúten", dizeres que protegem a vida. Avaliação do cumprimento da Lei. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 3., 2006. Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: ABRASCO/GTVISA, 2006.1. CD-ROM.

KROUS, R.; WALKER, R. Safety issues of botanical preparations in functional foods. **Toxicology**, v. 198, p. 213-220, 2004.

LAJOLO, F. M. Functional foods: Latin American Perspectives. **British Journal of Nutrition**. v. 88, Suppl. 2, p. 145 - 150. 2002.

PINTO, M. A. O. **Aspectos legais e análise de conteúdo de propagandas impressas de alimentos com alegações de propriedades funcionais**. 2008.327f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, 2008.

ROBERFROID, M.B. Functional food concept and its application to probiotics. **Digestive and Liver Disease**, Roma, v. 34, suppl. 2, p. 105-110, 2002.

SAAD, S. M. I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, São Paulo, v. 42, n. 1, mar. 2006.

STRINGHETA, P. C., et al. Políticas de saúde e alegações "claims" de propriedades funcionais para alimentos no Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**. São Paulo, v. 43, n. 2, Junho, 2007a.

STRINGHETA, P. C., et al. A propaganda de alimentos e a proteção da saúde dos portadores de doença celíaca. In: ENCONTRO REGIONAL DO SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ERSCTA, 9. Curitiba. 2007b. **Anais...** Curitiba: SBCTA-PF, 2007. 1. CD-ROM.