



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Informe Técnico n. 72, de 1 de agosto de 2016

Assunto: Resultados do monitoramento do teor de sódio nos alimentos processados - Terceiro termo de compromisso.

1. Introdução

Em 13 de dezembro de 2011 o Ministério da Saúde (MS), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), a Associação Brasileira da Indústria de Trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) assinaram o Termo de Compromisso para pactuação de estratégias para o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados ⁽¹⁾.

Em 28 de agosto de 2012 o MS assinou o terceiro Termo de Compromisso com a ABIA para estabelecer metas nacionais para reduzir o teor de sódio nos alimentos processados com prazo para cumprimento até dezembro de 2013 ⁽²⁾.

Este Informe Técnico tem como objetivo a divulgação dos resultados do monitoramento do terceiro Termo de Compromisso. Os alimentos colhidos no comércio varejista pelas Vigilâncias Sanitárias estaduais e que fazem parte do acordo são: cereais matinais, caldos em cubo, caldos em pó, margarina, temperos em pasta e temperos para arroz.

2. Metodologia

As amostras fiscais e de monitoramento foram colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias em seis Estados: Ceará (CE), Goiás (GO), Minas Gerais (MG), Paraná (PR), Santa Catarina (SC), São Paulo (SP) e as análises de sódio foram realizadas nos LACEN



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

dos Estados do CE, GO, MG, SC e pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), localizado no Estado do RJ, perfazendo o total de 76 laudos analíticos.

Considerando que foram utilizados dados provenientes de quatro LACEN de diferentes Unidades Federadas e do INCQS, definiu-se como critério prévio para identificação dos produtos iguais, aqueles que apresentavam a mesma designação (nome do produto) e a mesma marca e, neste caso, foi efetuada a média dos resultados analíticos.

Os resultados das quantidades de sódio dos alimentos analisados estão apresentados em mg/100g com exceção dos caldos em cubos e caldos em pó que possuem metas pactuadas em porção. Os métodos analíticos utilizados para identificação do sódio nos alimentos foram a Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma de Argônio Indutivamente Acoplado e Espectrometria de Absorção Atômica com Chama.

3. Resultados e comentários

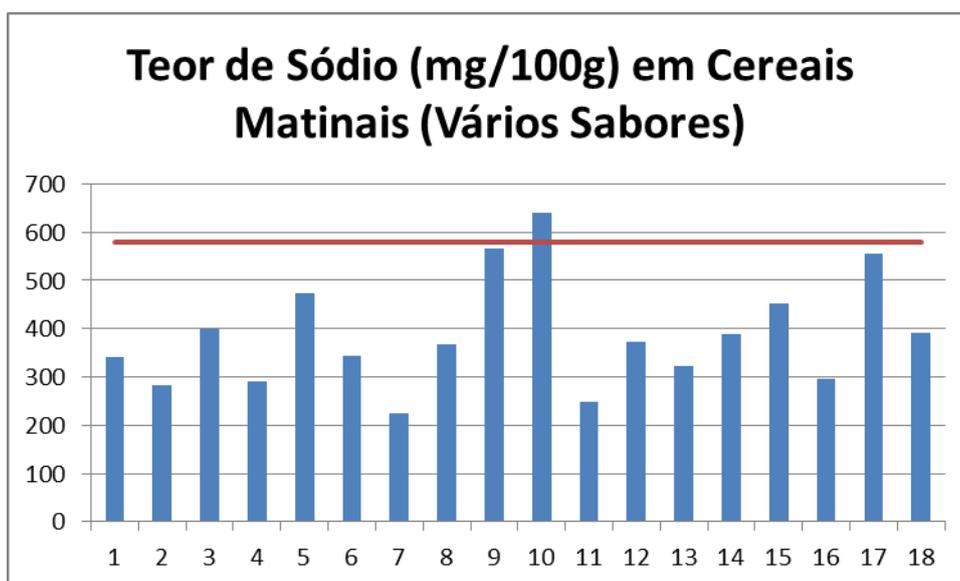
3.1 Teor de sódio em cereais matinais

A Resolução RDC n. 263, de 23/09/2005, que aprova o regulamento técnico sobre produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, define produtos de cereais como os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de cereais, podendo ser submetidos a processos de maceração, moagem, extração, tratamento térmico e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Os produtos podem ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e/ou característica específica⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em cereais matinais contemplam 18 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 386 mg/100g com

resultados variando entre 225 mg até 640 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2.8 vezes.

O Termo de Compromisso assinado entre o MS e as Associações prevê que os cereais matinais deveriam atingir o teor máximo de 579 mg/100g. Observa-se que na média (386 mg/100g) os produtos atingiram a meta e que apenas 01 (6%) marca apresentou valor superior ao limite acordado, conforme pode ser observado no gráfico a seguir.

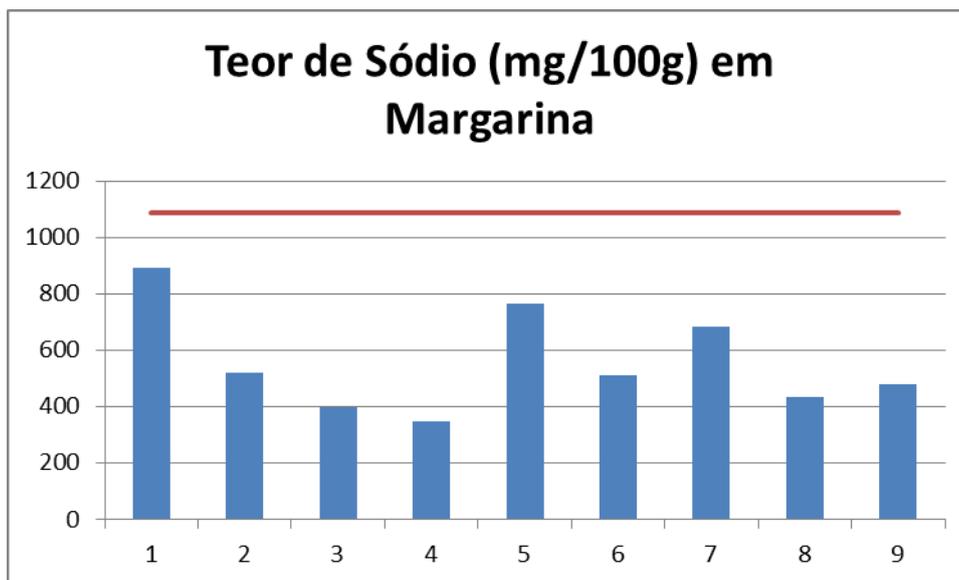


3.2 Teor de sódio em margarina

Os resultados das análises de sódio em margarinas contemplam nove produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 560 mg/100g com resultados variando entre 350 mg até 893 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2.6 vezes.

O Termo de Compromisso assinado entre o MS e as Associações prevê que as margarinas deveriam atingir o teor máximo de 1.089 mg/100g. Observa-se que todas as margarinas analisadas atingiram a meta (100%), conforme gráfico abaixo.

Apesar de a Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio, a regulamentação e a inspeção nas indústrias de margarina é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)⁽⁴⁾.



3.3 Teor de sódio em temperos

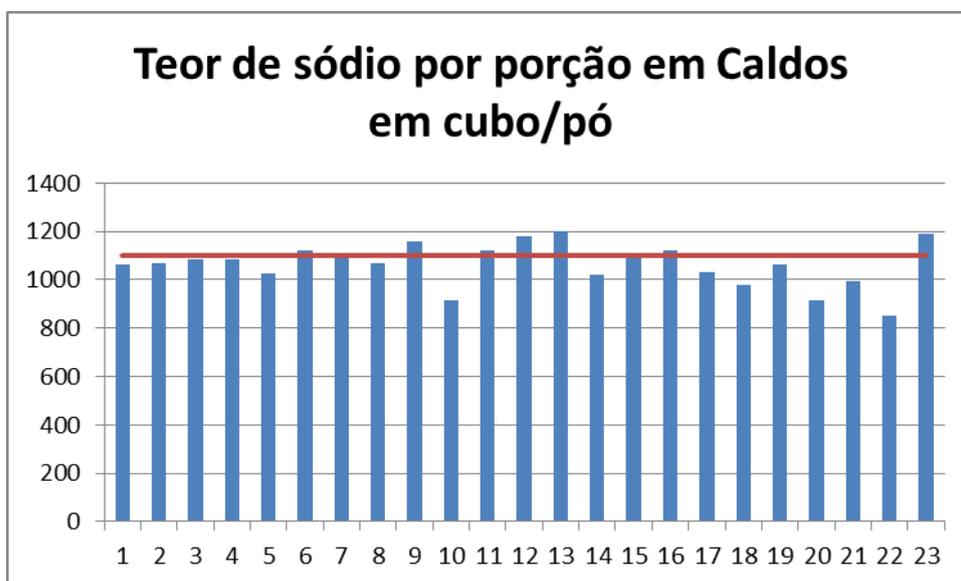
A Resolução-RDC n. 276, de 23/9/2005, que aprova o regulamento técnico sobre especiarias, temperos e molhos, define temperos como os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Os temperos podem ser designados de "Tempero" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum das espécies vegetais utilizadas ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Os temperos também podem ser designados por "Condimento preparado" seguido do ingrediente que caracteriza o produto⁽⁵⁾.

3.3.1 Teor de sódio em caldos em cubo e caldos em pó

Os resultados das análises de sódio em caldos em pó e caldos em cubo contemplam 23 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.063 mg/por porção com o menor resultado no valor de 854 mg/por porção e o maior de 1.201 mg/por porção. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1.4 vezes.

O Termo de Compromisso assinado entre o MS e as Associações prevê que os caldos em cubo/pó deveriam atingir o teor máximo de 1.100 mg/por porção. Observa-se que os produtos analisados atingiram a meta, sendo que 16 (70%) amostras apresentaram valores inferiores à média e em sete (30%) amostras encontraram-se valores acima da média, conforme gráfico abaixo.

As metas pactuadas para estes produtos foram previstas em porção considerando-se a recomendação de uso do produto (diluição para preparar 250 ml para preparar o caldo) e não em 100 mg conforme acordado para os outros alimentos. A maioria das porções dos alimentos está prevista no regulamento técnico sobre porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional⁽⁶⁾. Esta legislação também estabelece critérios para as empresas calcularem a porção do seu alimento, quando o produto não estiver contemplado neste regulamento, como é o caso dos caldos. As porções dos caldos analisados variaram de 3.75 a 5.25g.



3.3.2 Teor de sódio em temperos em pasta

Os resultados das análises de sódio em temperos em pasta contemplam 24 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 30.521 mg/100g com o

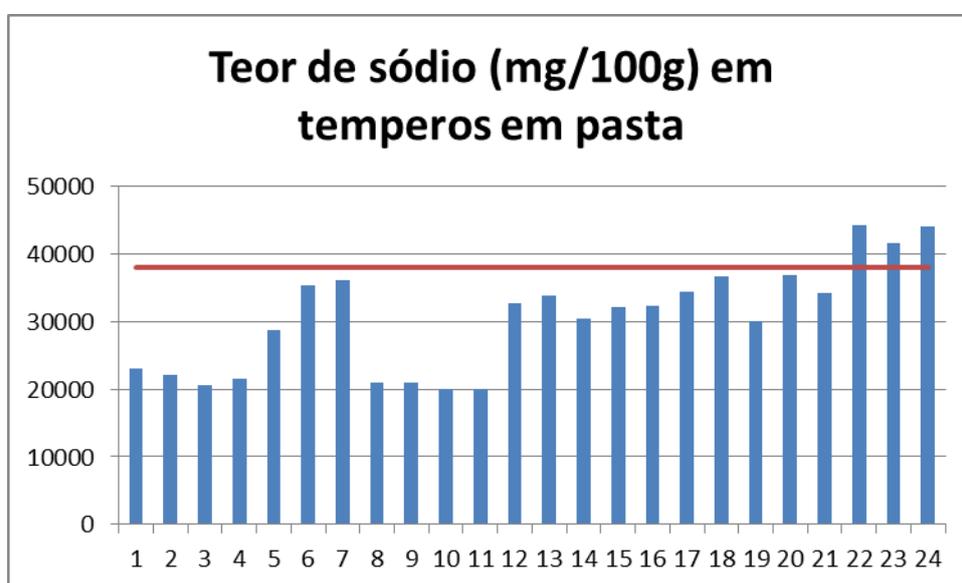


ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

menor resultado no valor de 19.928 mg e o maior de 44.220 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2.2 vezes.

O Termo de Compromisso assinado entre o MS e as Associações prevê que os temperos em pasta deveriam atingir o teor máximo de 37.901 mg/100g. Observa-se que na média (30.521 mg/100g) os produtos atingiram a meta, sendo que 21 (87%) marcas estavam com valores abaixo da meta pactuada e 3 (13%) marcas apresentaram resultados superiores ao limite estabelecido, conforme gráfico a seguir.



3.3.3 Teor de sódio em tempero para arroz

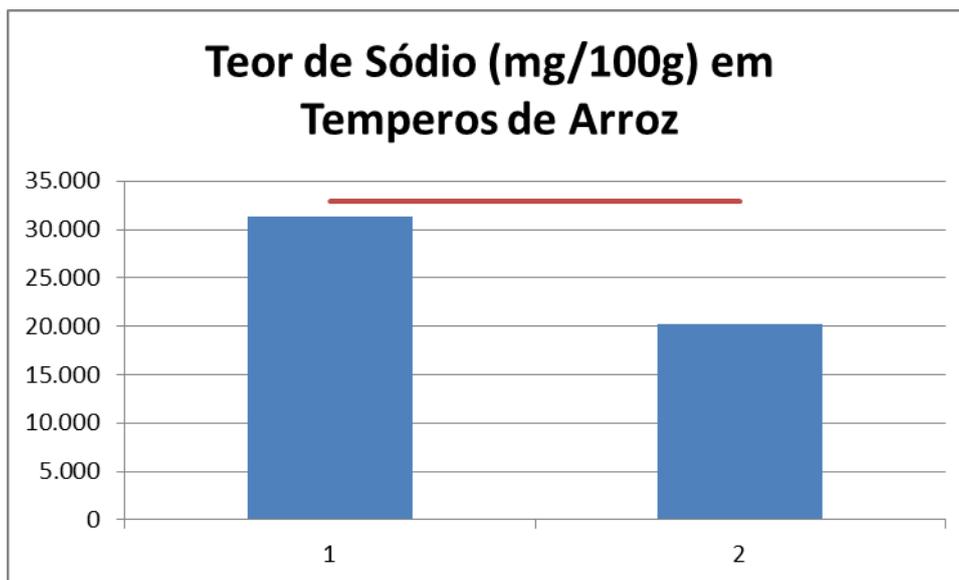
Os resultados das análises de sódio em temperos para arroz contemplam 02 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 25.814 mg/100g com o menor resultado no valor de 20.227 mg e o maior de 31.402 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1.6 vezes.

O Termo de Compromisso assinado entre o MS e as Associações prevê que os temperos para arroz deveriam atingir o teor máximo de 32.927 mg/100g. Observa-se que os produtos analisados atingiram a meta (100%), conforme gráfico a seguir.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



3.3.4 Teor de sódio em outros temperos

Esses temperos não foram analisados, uma vez que o terceiro acordo assinado entre o MS e as Associações não definiu quais alimentos estavam sendo considerados como “outros temperos”. Na legislação sanitária existem vários produtos com composições diferentes que podem se enquadrar nessa categoria e a variabilidade do teor de sódio em cada tipo de tempero depende dos seus ingredientes. Desse modo, esses produtos não foram incluídos no monitoramento.

4. Conclusões

Estabeleceu-se como responsabilidade da Anvisa, o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados em função do acordo assinado entre o MS, a Anvisa e as seguintes Associações: ABIA; ABIMA; ABITRIGO e ABIP.

As amostras para seis alimentos que fazem parte do terceiro Termo de Compromisso (caldos em cubos, caldos em pó, cereais matinais, margarina, temperos para arroz e temperos em pasta) foram coletadas em seis Unidades da Federação, totalizando 76 laudos analíticos.

Analisando-se os resultados observa-se que, na média, todos os alimentos atingiram as metas pactuadas. Nota-se que todas as análises efetuadas para margarina



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

e tempero para arroz atingiram a meta, considerando os valores máximos encontrados independentes da média.

Os resultados destacam a importância das ações que foram desenvolvidas pelo governo em conjunto com as associações das indústrias para a redução do teor de sódio nos alimentos processados.

Os resultados também reforçam a importância para a observação da rotulagem nutricional pelo consumidor, para que ele possa identificar os alimentos com menores teores de sódio dentro de uma mesma categoria ou entre categorias distintas de produtos e assim fazer a opção pela aquisição daqueles com menores teores de sódio.

5. Referências

1 Diário Oficial da União - Termo de Compromisso que firmam entre si a União, por intermédio do Ministério da Saúde, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação- ABIA, a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), a Associação Brasileira da Indústria de Trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) com a finalidade de estabelecer o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. DOU, seção 3, 26 dez. 2011.

2 Diário Oficial da União - Termo de Compromisso que firmam entre si a União, por intermédio do Ministério da Saúde e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação- ABIA, com a finalidade de estabelecer metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. DOU, seção 3, 28 ago. 2012.

3 BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

4 BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, DF,

5 BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 276, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de para Especiarias, Temperos e Molhos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2001.

6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC n. 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.