PORTARIA N! 30, DE 13 DE JANEIRO DE 1998

A Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde,

no uso de suas atribuições legais e considerando:

o desenvolvimento de produtos destinados a serem utilizados

como substitutos de refeições que fornecem determinadas quantidades

de macronutrientes e micronutrientes essenciais;

que se deve definir limites para fixação do valor energético

dos alimentos objeto deste regulamento;

o estágio atual dos conhecimentos sobre estes alimentos;

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de

controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da

população e a necessidade de fixar a identidade e as características

mínimas de qualidade a que devem obedecer os ALIMENTOS PARA

CONTROLE DE PESO; resolve:

Art. 1" - Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos

para Controle de Peso, constante do anexo desta Portaria.

Ari, 2° - As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta

dias) a contar da data da publicação deste Regulamento para se

adequarem ao mesmo.

Art. 3° - O descunuprirnento aos termos desta Portaria constitui

infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n° 6.437, de 20

de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4° - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação,

ficando revogada as disposições em contrário.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE

E QUALIDADE DE

ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO

1. ALCANCE

1.1.-Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade

a que devem obedecer os Alimentos para Controle de Peso.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento se aplica aos Alimentos para Controle

de Peso definidos no item 2.1. deste regulamento.

Excluem-se deste regulamento:

- alimentos adicionados de nutrientes essenciais

- produtos que contenham substâncias medicamentosas ou

indicações terapêuticas

- alimentos para praticantes de atividade física

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

São os alimentos especialmente formulados e elaborados de

forma a apresentar composição definida, adequada a suprir parcialmente

as necessidades nutricionais do indivíduo e que sejam destinados

a propiciar redução, manutenção ou ganho de peso corporal.

2.2. Classificação

Os Alimentos para Controle de Peso classificam-se em:

2.2.1. Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por

Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo

às Refeições

Alimentos que se destinados à redução de peso podem substituir

até dias refeições da dieta diária quando destinados à ma

nutenção do peso corporal, podem substituir uma refeição diária.

Quando destinados ao ganho de peso, até duas porções do alimento

podem ser acrescentadas à dieta convencional diária. Estes alimentos

não devem se constituir em fonte nutricional exclusiva da dieta diária

total.

2.2.2. Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total

das Refeições

Alimentos especialmente formulados e elaborados de forma

a apresentarem composição definida, cujo consumo se destina a substituição

total das refeições, com a finalidade de redução de peso

corporal.

2.3. Designação

É a denominação da categoria do alimento similar conven cional, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a

que se destina.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Codex Alimentarius: Formula Foods for Use in Weight

Control Diets - CODEX STAN 181-1991

3.2. CE: Commission Directive 96/8/CE, de 26.02.96, Official

JouÉnãl of the European Cõmmunities de 06.03.96 - Foods

intended- for -use -in--energy restricted- diel.s for weight--reduction

4. COMPOSIÇAO E REQUISITOS

A composição e requisitos referem-se ao produto pronto para

o consumo.

4.1. Energia

A energia fornecida pelo alimento classificado em 2.2.1. não

deve ser inferior a 200 kcal (840 kJ) nem exceder a 400 kcal (1.680

kJ)porporçãoprontapara o- -consumo-. -- -- - -

A energia fornecida pelo alimento classificado em 2.2.2. não

deve ser inferior a 800 kcal (3.350 kj) nem exceder a 1200 kcal

(5.020 kJ). As porções individuais contidas nestes produtos deverão

fornecer aproximadamente 113 (um terço) ou 114 (um quarto) do valor

energético total do produto, dependendo do número de porções diárias

recomendadas, sejam 3 ou 4.

4.2. Proteínas

4.2.1. As proteínas presentes nos Alimentos para Redução ou

Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para

Ganho de Peso por Acr4scimo às Refeições devem fornecer no mínimo

25% e no máximo 50% do valor energético total desses alimentos,

sendo que a quantidade total de proteínas não deve exceder a

125 g por dia.

4.2.2. As proteínas devem:

4.2.2.1. ser de qualidade nutricional no mínimo equivalente à

composição aminoacídica das proteínas do ovo ou do leite ou da

carne (proteínas de referência), na fonte referida no Anexo A, sempre

nas edições mais recentes;

4.2.2.2. quando a qualidade protéica for inferior à da proteína

de referência, as concentrações mínimas da proteína devem ser aumentadas

para compensar a baixa qualidade protéica. Nenhuma proteína

com qualidade inferior a 80% da de referência pode ser usada

nos Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição

Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às

Refeições, salvo se a qualidade protéica for corrigida conforme item

4.2.2.3.

4.2.2.3. os aminoácidos essenciais podem ser adicionados

para melhorar a qualidade protéica somente em quantidades necessárias

para esta finalidade. Somente a forma "L" de aminoácidos

devem ser usadas, com exceção da DL-metionina.

4.3. Lipídios e Ácido Linoléico

A energia fornecida pelos lipídios deve ser no máximo de

30% do valor energético total do alimento, incluindo o mínimo de 3%

da energia proveniente dos lipídios derivados do ácido linoléico.

4.4. Vitaminas e Minerais

Os Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por

Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo

às Refeições devem fornecer por porção, na refeição substituída,

no mínimo 33% da quantidade de vitaminas e minerais constantes do

ANEXO B

- () Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total

das Refeições devem fornecer por dia pelo menos 100% das quantidades

de -vitaminas e minerais constantes do ANEXO B.

*É* permitida a adição de outros nutrientes essenciais não

especificados no ANEXO 8, desde que seja respeitado o limite máximo

de 100% da IDR por dia.

4.5. Ingredientes

Os Alimentos para Controle de Peso devem ser elaborados

com elementos constituintes de proteínas de origem animal e/ou vegetal--

próprios para consumo humanoe com outros ingredientes apropriados

para atingir a composição essencial dos alimentos para atender

o item 4 deste regulamento.

*É* permitida a utilização de ingredientes não usualmente empregados

nos alimentos convencionais, desde que apresentada a justificativa

tecnológica e não venham a alterar a finalidade a que o

alimento se propõe.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

*É* permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes

de tecnologia nos mesmos limites previstos para os alimentos

convencionais similares, desde que não venham a alterar a

finalidade a que o alimento se propõe.

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de Agrotóxicos

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas

matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

6.2. Resíduos de Aditivos dos ingredientes

Os remanescentes dos aditivos somente serão tolerados quando

em correspondência com a quantidade de ingredientes empregados,

obedecida a tolerância fixada para os mesmos.

6.3. Contaminantes Inorgânicos

Devem obedecer os limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

Os Alimentos para Controle de Peso devem ser preparados,

manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as

Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbio-

Ióio, microscópicos õ físico-qlfnücõs estabelecidasporlgisIação - -

específica.

8. ROTULAGEM

Os Alimentos para Controle de Peso devem atender às normas

de rotulagem em geral e também às normas de rotulagem dos

Alimentos para Fins Especiais. Quando qualquer informação nutricioiial

complementar for utilizada, deve estar de acordo com o regulamento

de Informação Nutricional Complementar.

Devem ainda constar:

8.1. No painel principal

8.1.1. Designação elo alimento conforme item 2.3.

8.1.2. A orientação em destaque e em negrito: "Consumir

somente sob supervisão de médico e/ou de nutricionista".

8.2. Nos demais oainéis da- embalacem:

8.2.1. A informação nutricional, de acordo com o regulamento

de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório.

8.2.2. Os valores nutricionais devem ser declarados por 1 OOg

ou IOOruL do alimento tal como exposto à venda e ainda, obrigatoriamente,

por porção, indicando também o número de porções

contidas na embalagem.

82.3. -Se nas instruções de uso houver indicação de que o

alimento- deve ser preparado com outro(s) ingrediente(s), deve-se declarar

o valor nutricional da combinação final, de acordo com o item

8.2.2.

8.2.4. A instrução do modo de uso do alimento para redução,

manutenção ou ganho de peso corporal.

8.2.5. A orientação em destaque e em negrito: "Ao consumir

este alimento aumentar a ingestão diária de água"

-8.26--A-orientação-emdestaque e-emnegrito: 'Este-produtonão

deve ser usado na gestação, amamentação e por lactentes, crianças,

adolescentes e idosos, exceto sob indicação de médico ou nutricionista",

para o Alimento para Redução ou Manutenção de Peso

por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por

Acréscimo às Refeições.

8.3.A rotulagem não deve fazer menção ao eventual ritmo ou

quantidade de redução ou ganho de

peso resultante do consumo dos Alimentos para Controle de

Peso, nem a qualquer diminuição da sensação de fome ou aumento da

sensação de saciedade.

9. PESOS E MEDIDAS

Devem obedecer à legislação específica.

10. REGISTRO

Os Alimentos para Controle de Peso estão sujeitos aos *-mes*mos

procedimentos administrativos exigidos para o registro de alimentos

em geral.

ANEXO A

COMPOSIÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE PROTEÍNAS DE BOA

QUALIDADE

Aminoácidos Composição Observada

(mg/g de proteína Ovo

crua)

Leite de Vaca Carne Bovina

Histidina 22 27 34

soleucina 54 47 48

Leucina 86 95 81

Lisina 70 78 89

Metionina+ cistina

*57* 33 40

Fenilalanina + tiosina

93 102 80

Treonina 47 44 46

Triptofano 17 14 12

Valina 66 - 64 - 50

Total

incluída histidina 1 512 - 504 479

excluída histidina 1 490 1 477 445

Fonte: FAO/WHO/ UNU Experi Consuftation. Energy & Protein Requirements.

WHO Tech. Rept. Ser. N° 724. World Health Organi.

zation, Geneva, Switzerland. (1985).

ANEXO B

VITAMINAS E MINERAIS PARA OS ALIMENTOS PARA

CONTROLE DE PESO

NUTRIENTE UNIDADE QUANTIDADE

Vitamina A mcg RE (1) 600

Vitamina D mcg (2) 2,5

Vitamina BI

(Tiamina)

mg 0,8

Vitamina 132

(Ribotiavina)

mg 1,2

Niacina mg NE 3) II

Ácido Pantotênico

(\*)

mg 3

Vitamina B6

(Piridoxina)

mg 2

Vitamina B12

(Cianocobalamina)

mcg 1

Vitamina C mg 30

Vitamina E

(ToçQferis)\_S

mg a-TE (4)

- - -

*lO*

- -

Biotina (\*) mcg 15

Ácido Fólico mcg 200

Cálcio mg 500

Fósforo mg 500

Magnésio ing 350

Ferro mg 16

Zinco mg 6

Cobre mg 1,5

Iodo mcg 140

Selênio (\*) mcg *55*

Manganês (\*) mg - 1

Potássio g 1,6

Sódio 1,0

(1) 1 Ul = 0,3 mcg de retinol equivalente ou 1,2- mcg -de- betacaroteno

(2) Sob a forma de colicalciferol. lmcg de cólicalciferol = 40 Ul.

(3) 1 mg de niacina equivalente 1 rng de niacina ou 60 mg de

triptofano da dieta.

(4) 1 alfa tocoferol equivalente = 1 mg d-alfa-tocoferol = 0,671 UI =

0,671 mg d-L-alfa acetato de tocoferila

Fontes: Codex Alimentarius: Formula Foods for Usse in Weighr Control

Dieta - CODEX STAN 181-1991 - ítem 3.2.3.1 e (\*) Diretiva

96/8/CE, dc 6.02.96