



*XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos*



SIMPOSIO DE NORMATIVA ALIMENTARIA EN AMÉRICA LATIN

Propuestas y Avances del Etiquetado Frontal en Brasil

Suzana Caetano da Silva Lannes

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

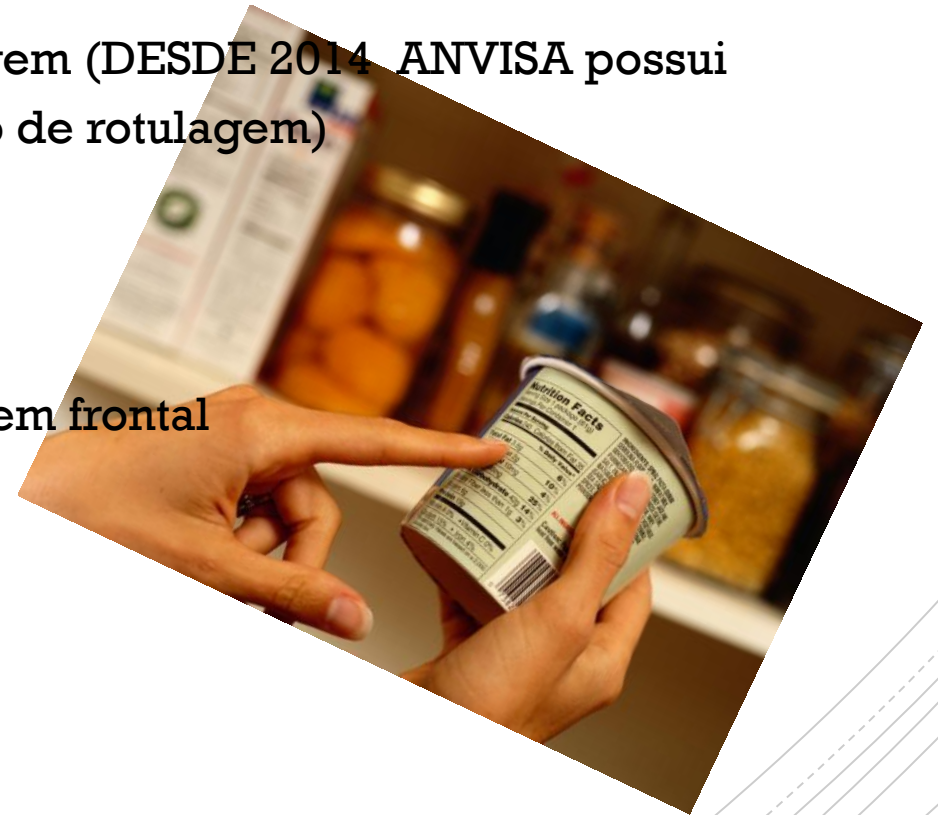
sbCTA-Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos





Abordagem

- Alimentos processados
- Discussão adequada
- Introdução rotulagem (DESDE 2014 ANVISA possui grupo para estudo de rotulagem)
- Rotulagem atual
- Legislações
- Sugestões rotulagem frontal



Alimentos processados





DISCUSSÃO
ADEQUADA



**ALIMENTOS
PROCESSADOS
+
CIÊNCIA E TECNOLOGIA**



Alimentos
processados
X
faturamento da
indústria





Legislação brasileira sobre rotulagem

Informação Nutricional Complementar

- RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

Rotulagem geral de alimentos embalados

- RDC nº 26 de 02 de julho de 2015 - Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

- **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003** - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

- **RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002** - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados

- **Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002** - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.



Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados

- **RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003** - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- **RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003** - Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
- RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 – Aprova o regulamento técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais

O Decreto-lei nº 986/1969 que institui normas básicas sobre alimentos também aborda alguns aspectos de rotulagem

Existem alguns informes técnicos que trazem algumas particularidades sobre rotulagem de alimentos, tais como: - Informe Técnico nº. 36/ 2008. (Atualizado em 22/09/2016) - Orientações sobre a declaração da informação nutricional em alimentos para fins especiais e outras categorias específicas. Disponível nesse link. - Informe Técnico nº. 26/2007 - Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos. Disponível nesse link. - Informe Técnico nº. 68/2015 - Classificação dos corantes caramelos II, III e IV e dos demais corantes autorizados para uso em alimentos.

- **Informe Técnico n. 70/2016. Assunto: Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.**

Legislação
brasileira sobre
rotulagem



Necessidades nutricionais

POR QUE A ROTULAGEM NUTRICIONAL É TÃO IMPORTANTE?

Cada ser humano possui necessidades nutricionais específicas, decorrentes de diversos fatores (idade, atividade física, condições de saúde, condições metabólicas, por exemplo). Logo, uma alimentação ideal ou adequada varia muito de pessoa para pessoa.

A rotulagem dos alimentos é um instrumento essencial para o consumidor obter informações de forma padronizada, clara, simples e segura, para tomar decisões alimentares personalizadas e equilibradas.



Rótulo

... rupa, Oleo ve...

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
PORÇÃO DE 100g (em média 5 pedaços)

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	92 kcal = 386 kJ	5%
Carboidratos	10,4 g	3%
Proteínas	1,3 g	2%
Gorduras Totais	5,0 g	9%
Gorduras Saturadas	0,87 g	4%
Gorduras <i>Trans</i>	0,13 g	-
Fibra Alimentar	2,46 g	10%
Sódio	446 mg	19%

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.





A população
quer....

Queremos
rótulos mais
honestos

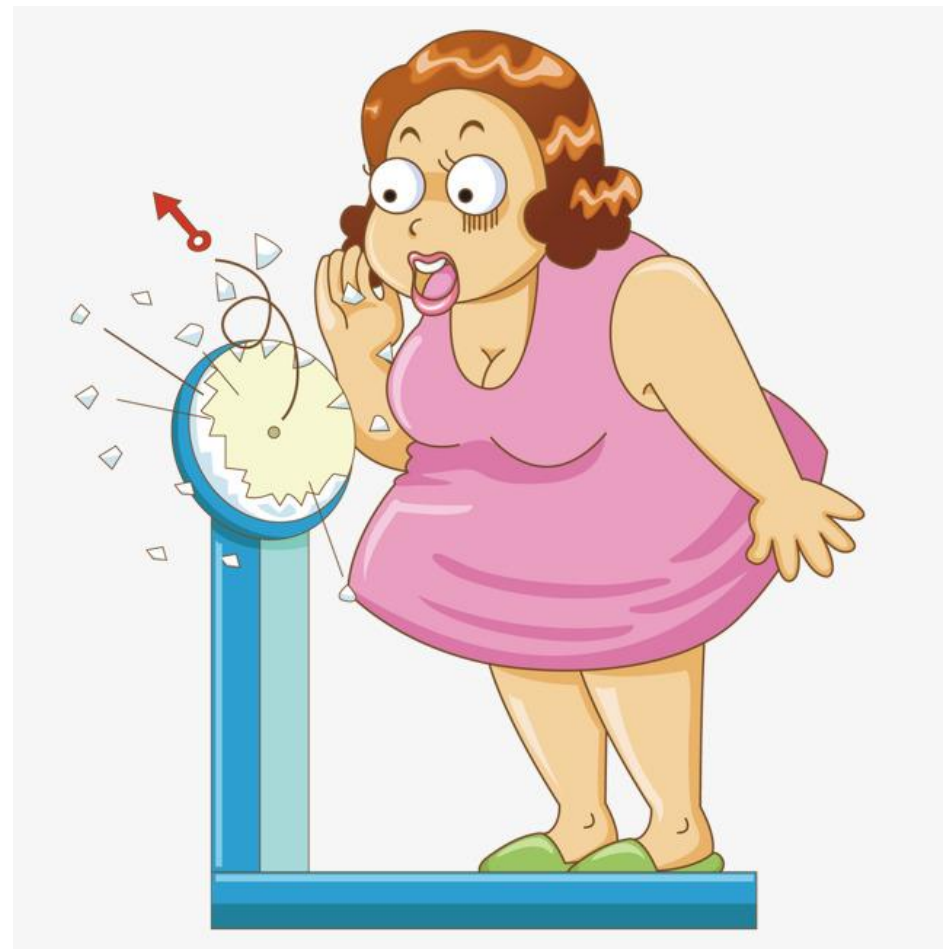
Mudança no
design já!





Motivação

mais da metade da população
brasileira está com excesso de peso





Embalagens poderão conter selos alertando sobre quantidade elevada de calorias, açúcar, sódio e gordura





Especialistas
defendem que
dados nutricionais
sejam simples e se
destaquem nas
embalagens



**Cristovam Buarque é autor de projeto que muda padrão
de rótulos**



Revisão?

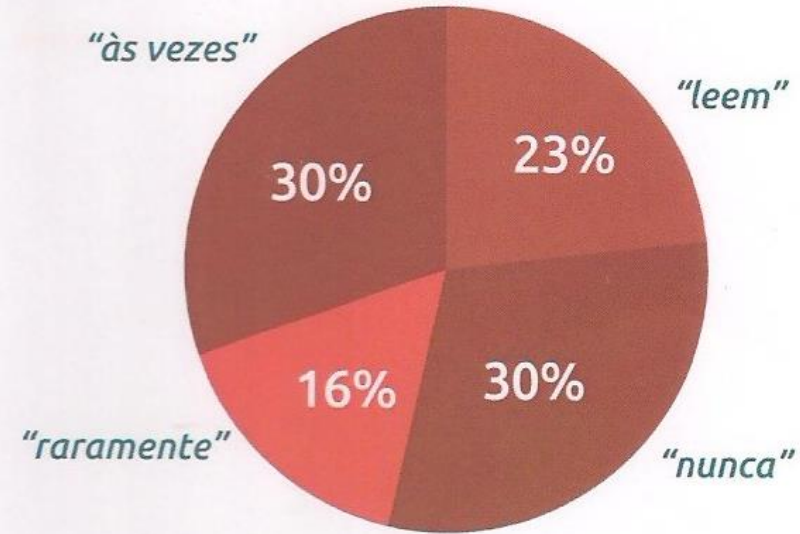
POR QUE REVER A FORMA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL NO BRASIL?

A norma que regulamenta a rotulagem nutricional no Brasil tem um histórico de mais de 10 anos de existência. Nesse período os alimentos sofreram muitos avanços tecnológicos, as necessidades dos consumidores mudaram muito e o acesso às informações se tornou mais amplo e dinâmico.

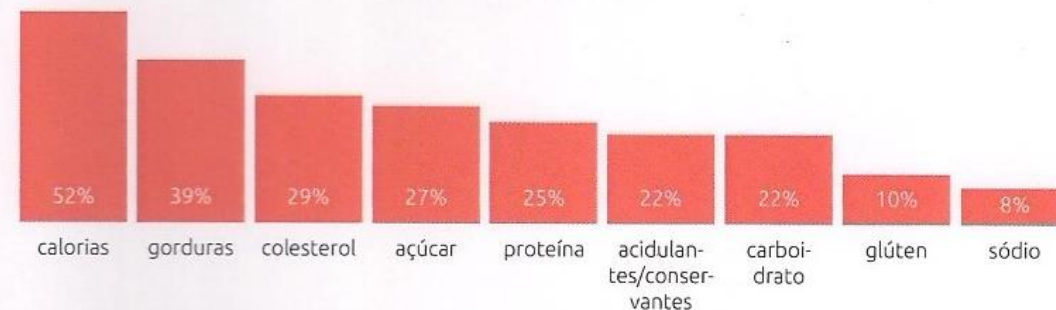


Como o consumidor lida com o rótulo?

As pessoas estão mais atentas a todos os aspectos relacionados à saúde e alimentação¹:



E dentre os consumidores que leem os rótulos, as informações mais procuradas são:





Prazo de validade ou data de fabricação: 45%

- o Preço: 24%
- o Tabela nutricional/ Informação nutricional: 21%
- o Advertências relacionadas à saúde (diet, light, sem colesterol, sem gordura trans, sem lactose, contém glúten, etc): 18%
- o Marca ou fabricante: 13%
- o Lista de ingredientes: 10%
- o Quantidade: 7%

- Roberto Moreyra / Agência O Globo/4-5-2017





O que melhorar?

Outras pesquisas² realizadas com consumidores, profissionais da saúde, técnicos do governo e da indústria indicam alguns pontos para aprimoramento das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos:

1

*Forma
inadequada de
apresentação*

2

*Visual pouco
atrativo e
difícil leitura*

3

*Conteúdo
considerado
complexo,
de difícil
compreensão*

1 Pesquisa encomendada ao IBOPE pela Fiesp para o trabalho Food Trends 2020.

2 Pesquisas realizadas por Amanda Martins Poldi da Silva e Maria Helena Senger, da Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde, Pontifícia Universidade Católica – PUC Sorocaba SP.



Sugestões

Mudança da base de indicação das informações sobre os nutrientes para 100g, pois permite que o consumidor faça comparações entre alimentos de uma mesma categoria ou até de categorias diferentes.

A informação por porção é opcional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por 100 g		Quantidade por porção (1 1/2 xícara)	% VD*
Valor energético	548 kcal = 2302 kJ	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	48 g, dos quais:	12 g, dos quais:	4
Açúcares totais	0 g	0 g	**
Proteínas	6,4 g	1,6 g	2
Gorduras totais	37 g	9,2 g	17
Gorduras saturadas	16 g	4,0 g	18
Gorduras trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,4 g	1,1 g	4
Sódio	568 mg	142 mg	6

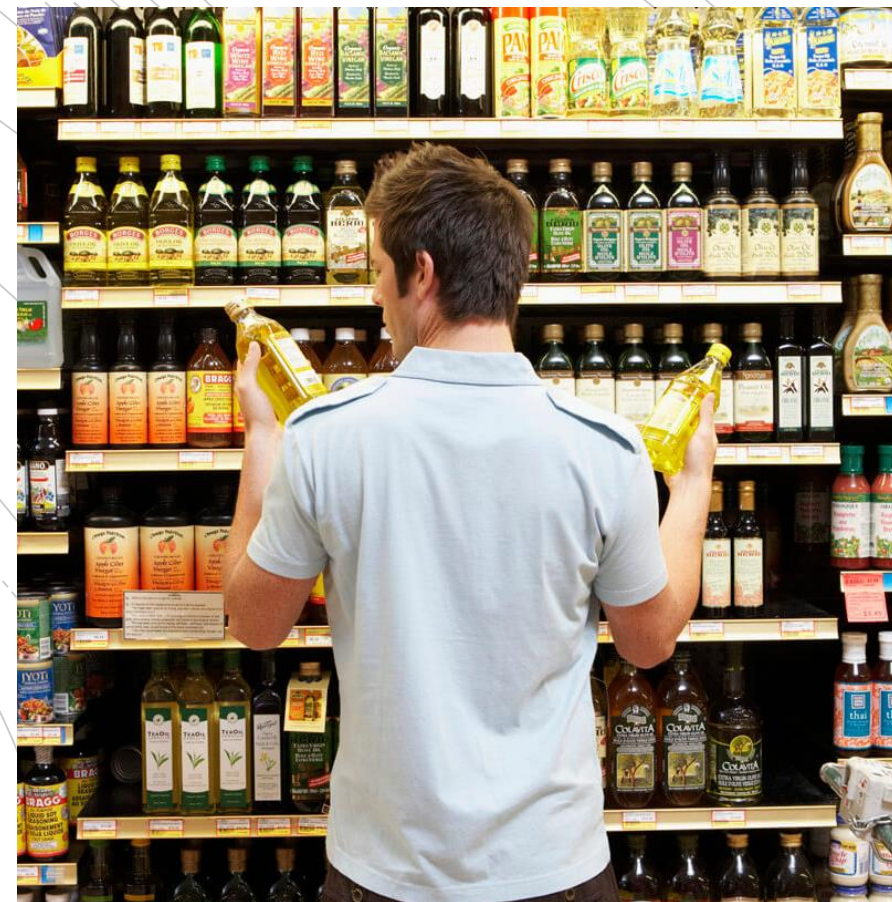
*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não estabelecido.

Declaração obrigatória dos açúcares totais na linha abaixo dos carboidratos.



O brasileiro quer informação

A população já tem por hábito consultar informações nas embalagens, mas ressalta a necessidade da adequação e revisão de alguns itens. Aproximadamente 3/4 da população procura, de modo geral, informações nas embalagens para auxiliar na escolha dos produtos. A tabela nutricional é o terceiro item mais procurado.



Anvisa estuda novos modelos de rotulagem nutricional

A maioria das propostas encaminhadas utiliza cores ou exibe selos de alerta no painel frontal dos alimentos

Modelo 1

Rotulagem nutricional frontal com advertência na forma de círculo vermelho, quando o alimento contiver quantidade elevada de açúcares, gorduras e sódio.

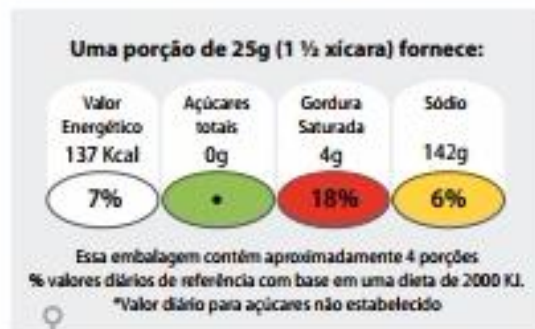
Alto teor de...

Tabela secundária para até 8 componentes do alimento com cores do semáforo destacando altos (vermelho), médios (amarelo) e baixos (verde) teores.

1 porção de 30g contém:	
Valor energético – 91 Kcal	
Carboidratos – 11g	
Proteínas – 5g	
Gorduras totais – 3g	
Gorduras Saturadas – 2g	
Gorduras Trans – 1g	
Fibra alimentar – 5g	
Sódio – 10 mg	

Modelo 2 (defendido pela Abia)

Utiliza cores do semáforo na rotulagem frontal para açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio com informações quantitativas sobre os nutrientes em porções.



Modelo 3 (semelhante ao modelo chileno)

Rotulagem frontal com alertas em octógonos de cor preta e borda branca, informando sobre teores elevados de calorias, açúcar, sódio, gordura, gordura saturada, gordura trans e sobre a presença de edulcorantes e aditivos alimentares.

As informações declaradas seriam com base em 100 gramas ou 100 ml do alimento.



Modelo 4 (defendido pelo Idec)

Rotulagem frontal com alertas na forma de triângulos de cor preta, com fundo branco, que informam sobre teores elevados de açúcar, sódio, gordura, gordura saturada, gordura trans e adoçante (edulcorante).



Propõe destacar em amarelo os componentes em excesso na tabela nutricional localizada nos painéis secundários (laterais ou traseiros). E também incluir frase de advertência em relação ao uso moderado de ingredientes culinários.



idec
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor





Alimentos processados e ultraprocessados

A principal mudança apresentada no modelo de rotulagem proposto é a inclusão de um **selo de advertência na parte da frente da embalagem de alimentos processados e ultraprocessados** (como sopas instantâneas, refrigerantes, biscoitos, etc.) para indicar quando há **excesso dos nutrientes críticos**: açúcar, sódio, gorduras totais e saturadas, além da presença de adoçante e gordura trans em qualquer quantidade

Esse tipo de sinalização visa apresentar a informação nutricional de forma sucinta, visível, e compreensível para ajudar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais saudáveis.

Se tem selo, não tem publicidade

Todos os alimentos que receberem o selo de advertência estarão **proibidos** de exibir qualquer tipo de comunicação mercadológica direcionada a **crianças** (como personagens, desenhos ou brindes) e não poderão exibir **informação nutricional complementar** – aquelas mensagens como “rico em fibras” e “0% gordura trans” que induzem o consumidor a uma imagem saudável do produto.



COR PRETA

indicação de alto risco e observação de obediência

TRIÂNGULO

Forma simples, convenção de advertência no Brasil.

TEXTO

Fácil compreensão

BORDAS ARREDONDADAS E BRANCAS

garantem o contraste necessário para leitura



INGREDIENTES devem ser consumidos em quantidades adequadas para assegurar uma alimentação saudável. São propostas frases de advertência em relação ao uso moderado para atenção dos consumidores, a serem veiculadas em rótulos de óleos vegetais (e.g., soja, milho, girassol, oliva), gorduras (e.g., manteiga) sal e açúcar. Alimentos in natura ou minimamente processados (como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas, castanhas, nozes e sementes, farinha de milho, de mandioca, carnes e peixes frescos ou resfriados, ovos, etc) são recomendados como parte de uma alimentação adequada e saudável, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Por isso, não deverão ter nenhum tipo de advertência.





Informações mais claras e legíveis nas embalagens

Padrões legíveis para a lista de ingredientes e a tabela nutricional
Padronizar a exibição dos elementos da rotulagem nutricional já existentes.
Entre as definições previstas estão tamanho mínimo de letra e tipografia específica, fundo branco que garanta contraste suficiente para a leitura e espaçamento adequado entre os itens.





Porções reais e comparáveis
As informações nutricionais de
um produto deverão ser
apresentadas por 100 g ou por
embalagem (conteúdo
complete).

Tabela com regras.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
NUTRIENTES	Nesta 270g	Por 100g
Calorias	1017kal	335kal
Carboidratos	207g	77g
Açúcar	81g	30g
Proteínas	17g	6g
Gorduras	5g	5g
Gorduras Saturadas	5g	2g
Gorduras Trans	0g	0g
Sódio	990mg	367mg
Fibra Alimentar	15g	6g



Lista de ingredientes mais
visível

Na lista, passará a ser
obrigatória a declaração do
número total de
ingredientes.

19 INGREDIENTES

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 66% é farinha integral) • açúcar • xarope de glicose • cacau em pó • oleína de palma • **minerais** (carbonato de cálcio • ferro eletrolítico • óxido de zinco) • **vitaminas** (pantotenato de cálcio • nicotinamida • riboflavina • cloridrato de piridoxina • ácido N-pteróil-L-glutâmico), **sal** • **aditivos** (aromatizantes • antiúmectante fosfato dicálcico • corante caramelo IV • estabilizante fosfato trissódico • antioxidante tocoferol)

ATENÇÃO: CONTÉM GLUTEN E DERIVADOS DE SOJA.

Indústria (ABIA)
propõe novo
modelo de
rotulagem
nutricional dos
alimentos

- *A proposta é de um modelo frontal, com base indicativa por porção, onde os ícones de sódio, açúcares totais e gordura saturada ganham cores de entendimento universal.*



<http://www.nutrineds.com.br/alimentacao/alimentos-bebidas/industria-propoe-novo-modelo-de-rotulagem-nutricional-dos-alimentos/#prettyPhoto>



COMO A POPULAÇÃO AVALIA O SEMÁFORO?

Rótulo tipo
semáforo

Tem apelo popular, é acessível
para todos e proporciona
comunicação instantânea

01

Associação das cores com o semáforo
de trânsito foi decisiva para o melhor
desempenho desse modelo

02

Semáforo é recurso didático para
educar novas gerações e pessoas
com baixa escolaridade

03

Favorece a decisão do indivíduo, sua
soberania na escolha: tom não
ameaçador, não impositivo

04

Praticidade na hora da compra:
rápida e fácil identificação na
gôndola, permite comparações

05

Indica de forma complementar e
articulada cores e informações
nutricionais: relativiza a presença de
nutrientes e ajuda a refletir sobre
hábitos alimentares

06

O RÓTULO É UMA FERRAMENTA DE INFORMAÇÃO, MAS SOZINHO NÃO SOLUCIONA O PROBLEMA DA OBESIDADE E DAS DOENÇAS CRÔNICAS. HÁ CAUSAS MULTIFATORIAIS:



**Alimentação
não balanceada**



Sedentarismo:
100 milhões de pessoas com 15
anos ou mais não praticam
esportes no País (IBGE)



**Fatores genéticos e
Distúrbios emocionais**



Ansiedade e depressão:
Levam a alterações no apetite.
A ansiedade faz comer mais, já
a depressão pode levar ao
emagrecimento ou à obesidade

O MODELO TEM O APOIO DO SETOR PRODUTIVO





Este tipo de sistema/ferramenta não discrimina/julga o alimento como um todo. Ao contrário, traz informações mais claras e completas sobre o teor de cada nutriente ao consumidor para que ele tenha o poder de escolha no contexto de uma dieta equilibrada.



Pesquisa

IBOPE REVELA: 7 EM CADA 10 BRASILEIROS PREFEREM O SEMÁFORO

67% das pessoas preferem o semáforo nutricional, contra **31%** que declaram preferir o modelo de advertência nos rótulos de alimentos e bebidas



O destaque na embalagem também é um ponto de preferência do semáforo nutricional para **67%** da amostra.



64% dos entrevistados apontam o modelo semáforo como o mais útil para ajudar a controlar o consumo diário de calorias, açúcares totais, gorduras saturadas e sódio.



59% acreditam que esta proposta com cores é a que mais ajudará a combater a obesidade e outras doenças relacionadas à alimentação



66% apontam o modelo semáforo como o que mais facilita a comparação de produtos



62% acham que o semáforo nutricional é o mais democrático e de fácil entendimento para toda a população



63% acreditam que o modelo semáforo nutricional é o que mais ajuda a fazer melhores escolhas alimentares



89% dos entrevistados acham que o semáforo nutricional cumpre os requisitos para auxiliar escolhas mais nutritivas e saudáveis



70% compreendem as informações nutricionais porque estão baseadas em porção e medida caseira

Uma porção de 30g (3 biscoitos) fornece:

Valor Energético	Açúcares totais	Gordura Saturada	Sódio
149kcal	17g	3,2g	21mg
7%	19%	15%	1%

Essa embalagem contém aproximadamente 6 porções
% valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 KJ.



CBCTA 2018



O Uso Consciente da Biodiversidade:
Perspectivas para o Avanço da Ciência
e Tecnologia de Alimentos

13 a 16.08.18 | BELÉM. PA. BRASIL

Summit sbCTA 50 ANOS Suplementos Alimentares



9h	Credenciamento/café
9h30	Profa Suzana Lannes (sbCTA/ USP) – Abertura – sbCTA 50 ANOS
10h00	Conferência Magistral (Profa. Delia Rodriguez Amaya - UNICAMP/IAFoST) Efeitos benéficos dos carotenoides na saúde: evidência científica
10h40	Suplementos – A proposta da Anvisa e os impactos para os produtos no mercado (Fernanda Simon - Coordenadora da Força Tarefa na Abiad)
11h20	O impacto para os medicamentos isentos de prescrição (Geraldo Araújo - ABIMP)
12h	Brunch
13h	Mesa redonda: Níveis de nutrientes: diferentes abordagens, indicação terapêutica X alegação funcional e de saúde (Coordenação Prof Hélio Vanucchi – FMRP/USP)
14h30	Alegações Funcionais (Prof. Franco M. Lajolo – FCF/USP)
15h20	Intervalo
15h45	Mesa redonda: Desenvolvimento de Novos Ingredientes e atuação do Farmacêutico e do Nutricionista na orientação sobre suplementos alimentares. (Coordenação Profa Silvia Cozzolino – FCF/USP)
17h00	Encerramento

Apoios



USP

Local: Auditório do Antigo Conselho
Universitário da USP
Cidade Universitária – São Paulo
Data: 3 de abril de 2018

Vagas limitadas
Sócios SBCTA – R\$ 200,00
Não-sócios R\$ 300,00
Brunch incluído

Realização:



Informações:
www.sbcta.org.br
(19) 3241 0527



Obrigada!
Gracias!

