



CENÁRIO REGULATÓRIO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DO LEITE E DERIVADOS

13 de novembro de 2017

ROTULAGEM NUTRICIONAL

- Diferentes modelos adotados mundialmente:

CHILE



Modelo similar em consulta pública no Uruguai

EQUADOR



REINO UNIDO

Each grilled burger (94g) contains

| | | | | |
|-------------------|-----|-----------|--------|------|
| Energy | Fat | Saturates | Sugars | Salt |
| 924kJ 220 kcal | 13g | 5.9g | 0.8g | 0.7g |
| 11% | 19% | 30% | <1% | 12% |

of an adult's reference intake
Typical values (as sold) per 100g: Energy 966kJ / 230kcal

- Modelos apresentados à ANVISA:

REDE DA INDÚSTRIA SOBRE ROTULAGEM



| | | | |
|------------------|-----------------|------------------|-------|
| Valor Energético | Açúcares totais | Gordura Saturada | Sódio |
| 137 kcal | 0g | 4g | 142g |
| 7% | * | 18% | 6% |

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR



ROTULAGEM NUTRICIONAL - CHILE



NATAL NO CHILE 2016



PASCOA NO CHILE 2017

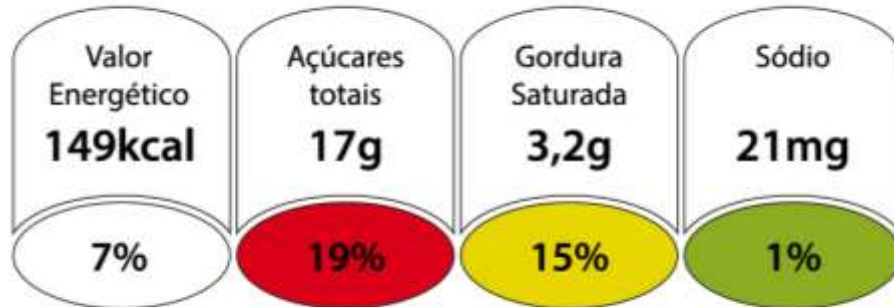


- Queda no faturamento de 12,5%
- Quedas nas vendas de 16,6%
- Queda das exportações de 2,1%
- Queda do emprego 11,8%

E ainda pavimenta o caminho para taxação e proibições de publicidade.

MODELO DE ROTULAGEM PROPOSTO PELA INDÚSTRIA (garante o direito à informação e à liberdade de escolha)

Uma porção de 30g (3 biscoitos) fornece:



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



PAINEL FRONTAL:

Obrigatoriedade de declaração no painel frontal dos nutrientes negativos (Açúcares, Gorduras e Sódio, nas seguintes condições).

**Alto teor
de
Açúcares**

PAINEL SECUNDÁRIO:



OU

| 1 porção de 30g contém: | |
|--|---|
| Valor energético - 91 Kcal | ● |
| Carboidratos - 11 g - | ● |
| Proteínas - 5g - | ● |
| Gorduras totais - 3g - | ● |
| Gorduras saturadas 2g - | ● |
| Gorduras trans - 1g - | ● |
| Fibra alimentar - 5g - | ● |
| Sódio - 10 mg - | ● |
| % valores diários de referência para adultos | |

**SEM CONCLUSÃO
SE POR PORÇÃO
OU
100G**

- Modelo similar ao proposto pelo Chile/Uruguai - ADVERTÊNCIA
- Figura com fundo preto com a mensagem “*Contém muito(a)...*”, *Contém XX* seguido dos itens: Caloria, Açúcar, Sódio, Gordura, Gordura saturada, Gordura trans, Edulcorantes e Aditivos. Seguido do termo “Ministério da Saúde”.
- Alinhado com Perfil Nutricional OPAS.
- Rotulagem frontal é obrigatória para todos os alimentos processados e ultraprocessados.
- Informações por 100 gramas ou 100 ml.
- Suporte NUPRE/ UFSC: pesquisa de percepção/ validação de modelo



| | | | | | | | |
|--------------|------|------------------------|------|------|----------|----------|----------|
| ≥ 1mg /1kcal | >10% | ≥275 ou 70/ 100g ou ml | ≥30% | ≥10% | Presença | Presença | Presença |
|--------------|------|------------------------|------|------|----------|----------|----------|

- O modelo de advertência utilizado no Chile apresenta mais evidências científicas positivas quanto a rapidez na identificação de excesso de nutrientes críticos, quando comparado com o GDA ou Semáforo.
- O Modelo de Perfil de Nutrientes é uma ferramenta que identifica o **padrão ouro** para limites de excesso de nutrientes críticos.
- OPAS recomenda a utilização obrigatória do modelo de advertência frontal em alimentos embalados, tendo como parâmetro o seu Modelo de Perfil de Nutrientes (“por 100g” ou “por 100mL” do produto).



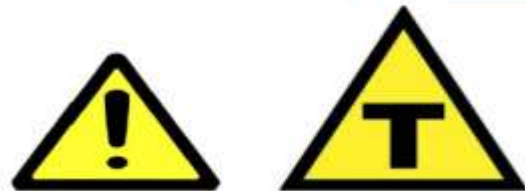
| Sódio | Açúcares livres | Outros edulcorantes | Gorduras totais | Gorduras saturadas | Gorduras <u>trans</u> |
|----------------------------|--|--|--|---|---|
| ≥ 1 mg de sódio por 1 kcal | ≥ 10% do valor energético total proveniente de açúcares livres | Qualquer quantidade de outros edulcorantes | ≥ 30% do valor energético total proveniente de gorduras totais | ≥ 10% do valor energético total proveniente de gorduras saturadas | ≥ 1% do valor energético total proveniente de gorduras <u>trans</u> |

Proposta gráfica para Rotulagem Nutricional Brasileira Rótulo de Advertência

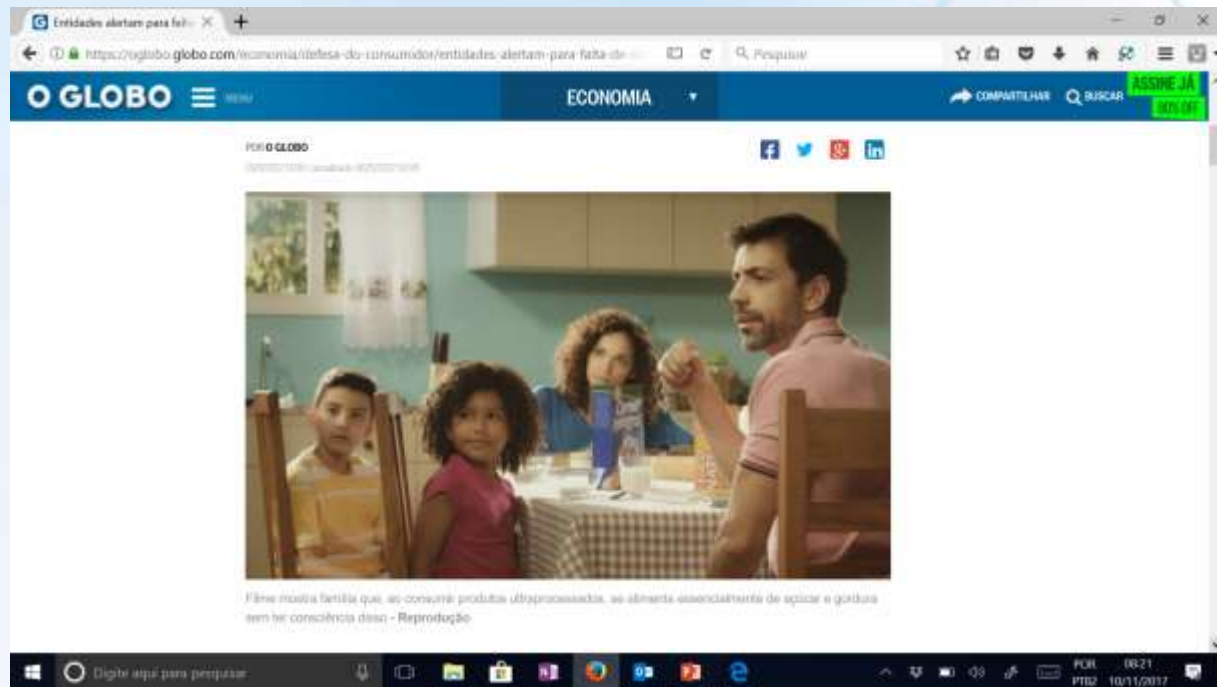


Referências gráficas

Forma | Advertência (manuais de produtos e alimentos)



COMUNICAÇÃO: ALIANÇA PELA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Entidades alertam para falta de...

O GLOBO

ECONOMIA

COMPARTILHAR

ASSINE JÁ

POUR O GLOBO

Filme mostra família que, ao consumir produtos ultraprocessados, se alimenta essencialmente de açúcar e gordura sem ter consciência disso - Reprodução

10/11/2017

ANVISA

1. Realização de três painéis técnicos para debate do tema. O primeiro e o segundo acontecerão no início de novembro, o segundo em dezembro e o terceiro durante o período da Consulta Pública.
2. A abertura da iniciativa regulatória foi feita ainda no mês de outubro e serão dados os devidos andamentos aos procedimentos para instrução e elaboração da proposta, realização de consulta pública e publicação do ato normativo.



PROPOSTA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO PARA O NOVO
MODELO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

COMUNICAÇÃO

- Criação de um Comitê de Comunicação para alinhamento das mensagens da REDE.
- Confecção de material orientativo.
- Atendimento a demandas da mídia.
- Próximo passo: definição de porta-vozes.

AValiação EconôMica

ACOMPANHAMENTO LEGISLATIVO

- Levantamento e priorização dos projetos lei.

AGENDA COM O EXECUTIVO

- Propôs-se rodada de reuniões com o executivo (MRE, MDIC, MAPA, MS, ANVISA).

PESQUISA COM O IBOPE

- Identificar os principais hábitos do consumidor no momento da compra;
- Identificar a conscientização e a disposição dos brasileiros para a mudança na rotulagem nutricional;
- Validar o novo modelo de rotulagem nutricional proposto pela Indústria;
- Avaliar o impacto: percepção sobre os benefícios da mudança sugerida.

REGULAMENTOS TÉCNICOS E RIISPOA



Leite fermentado/iogurtes/Petit Suisse -> mínimo 70% de base láctea

Bebida láctea -> mínimo 51% de base láctea

Requeijão -> mínimo 45% de gordura láctea

Queijos -> 100% de base láctea

LACTOSE

O processo de absorção do açúcar intrínseco dos produtos lácteos ocorre de forma paulatina não gerando picos glicêmicos.

Estudo de meta-análise apontou que com o aumento do consumo de 1 porção de lácteo ao dia pode haver redução do risco de sobrepeso e obesidade em 13%.

GORDURA SATURADA

Estudos de corte, meta-análises e revisões sistemáticas apresentam a inexistência de evidências entre o consumo de lácteos (com qualquer teor de gordura) e o risco cardiovascular.

O consumo de lácteos com gordura contribui para uma dieta rica em ácido graxo oleico (25% do total do conteúdo da gordura presente no leite) está associado à redução dos níveis de colesterol total, LDL-colesterol e triglicérides.

SÓDIO

Sal atua como conservante do produto (garantia microbiológica).

Processo de maturação do queijo depende do teor de sal e da umidade.

PRODUÇÃO DE MATÉRIAS/ENCONTROS DE RELACIONAMENTOS PARCERIAS COM VEÍCULOS ESTRATÉGICOS DE IMPRENSA (241 matérias veiculadas)



Melhor Forma – 08/09/2017

Até se perguntar se a gordura do leite é prejudicial?

Embora a gordura do leite seja considerada um nutriente essencial, ela não faz mal à saúde, mas até ajuda a manter a saúde e a reduzir o risco de doenças.

Também é de fundamental importância e eficaz para quem quer perder peso, segundo a nutricionista da Lacteos - Viva Lacteos.

COMO COMER

Para obter os benefícios do leite, é importante consumir produtos lácteos com baixo teor de açúcar e gordura saturada.

Os lácteos têm gordura ou ácidos graxos, e isso é ótimo para a saúde

Os lácteos são fontes importantes de gorduras boas, proteínas e cálcio.

DESEMPENHO

Embora a gordura do leite seja considerada um nutriente essencial, ela não faz mal à saúde, mas até ajuda a manter a saúde e a reduzir o risco de doenças.

CARACTERÍSTICAS

No caso dos lácteos, a gordura láctea é considerada um nutriente essencial, pois contém ácidos graxos essenciais e ajuda a promover a saúde cardiovascular, como explicou o Dr. Paulo de Lencastre, presidente da Associação Brasileira de Lacteos - Viva Lacteos.

COMO COMER

Para obter os benefícios do leite, é importante consumir produtos lácteos com baixo teor de açúcar e gordura saturada.

Benefícios dos ácidos graxos do leite para o organismo

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde e ajudam a reduzir o risco de doenças.

GRANDE PAULO

Embora a gordura do leite seja considerada um nutriente essencial, ela não faz mal à saúde, mas até ajuda a manter a saúde e a reduzir o risco de doenças.

ACÍDICO

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde e ajudam a reduzir o risco de doenças.

CORPO HUMANO NÃO PRODUZ ALGUMAS GORDURAS, PORTANTO É NECESSÁRIO REPOR

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde e ajudam a reduzir o risco de doenças.

<http://www.noticiahoje.com.br/NoticiaImpresso.aspx?ID=38200579-126978-16247189>

RAZÕES DE A A Z PARA CONSUMIR LEITE

O leite é uma bebida essencial para a saúde e ajuda a reduzir o risco de doenças.

COMO COMER

Para obter os benefícios do leite, é importante consumir produtos lácteos com baixo teor de açúcar e gordura saturada.

Até se perguntar se a gordura do leite é prejudicial?

Embora a gordura do leite seja considerada um nutriente essencial, ela não faz mal à saúde, mas até ajuda a manter a saúde e a reduzir o risco de doenças.

Também é de fundamental importância e eficaz para quem quer perder peso, segundo a nutricionista da Lacteos - Viva Lacteos.

COMO COMER

Para obter os benefícios do leite, é importante consumir produtos lácteos com baixo teor de açúcar e gordura saturada.

Gazeta Vídeos

AÚDE

Mitos e verdades sobre o leite

1:31 / 17:19

PENSE LEVE

Lacteos não tem colesterol na maioria dos produtos

O leite é uma bebida essencial para a saúde e ajuda a reduzir o risco de doenças.

COMO COMER

Para obter os benefícios do leite, é importante consumir produtos lácteos com baixo teor de açúcar e gordura saturada.

Viva os Lácteos!

Porque nos acompanham a **vida toda**

