



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

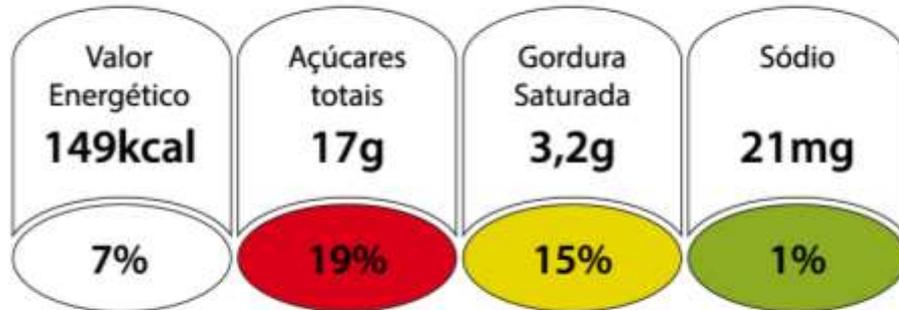


- Queda no faturamento de 12,5%
- Quedas nas vendas de 16,6%
- Queda das exportações de 2,1%
- Queda do emprego 11,8%

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).



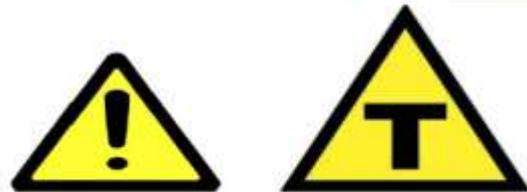
Sódio	Açúcares livres	Outros edulcorantes	Gorduras totais	Gorduras saturadas	Gorduras <u>trans</u>
≥ 1 mg de sódio por 1 kcal	≥ 10% do valor energético total proveniente de açúcares livres	Qualquer quantidade de outros edulcorantes	≥ 30% do valor energético total proveniente de gorduras totais	≥ 10%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

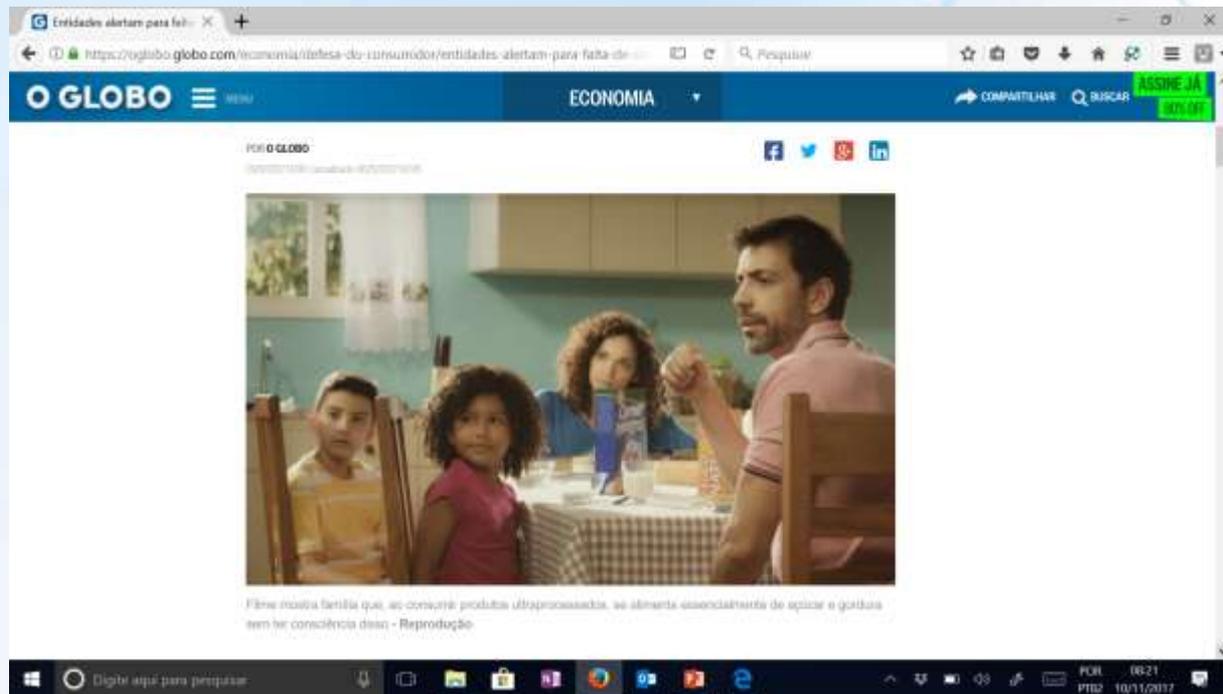


Referências gráficas

Forma | Advertência (manuais de produtos e alimentos)



COMUNICAÇÃO: ALIANÇA PELA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Entidades alertam para fei... X +

https://globo.globo.com/economia/infesa-do-consumidor/entidades-alertam-para-fei... Pesquisa

O GLOBO ECONOMIA COMPARTILHAR BUSCAR ASSINE JÁ

POU O GLOBO

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

The screenshot shows a web browser window displaying a news article. The browser's address bar shows the URL. The page header includes the O Globo logo and navigation menus. The main content area features a video player with a still image of a family (a man, a woman, and two children) sitting at a dining table. Below the video, there is a caption in Portuguese. The Windows taskbar is visible at the bottom of the browser window.

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 pode trazer benefícios ou prejudicar a saúde, dependendo da quantidade consumida.

Também é de fundamental importância avaliar antes qual gordura vegetal é utilizada nos produtos lácteos, pois algumas são trans e são consideradas prejudiciais à saúde humana.

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

Os lácteos são um excelente fonte de gorduras saudáveis, como o ácido graxo ômega 3, e também são ricos em proteínas e cálcio.

Benefícios dos ácidos graxos do leite para o organismo

GRANDE PAULO

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde humana, pois eles ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e a melhorar a saúde da pele.

ACÍDUO GRAXO

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde humana, pois eles ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e a melhorar a saúde da pele.

CORPO HUMANO NÃO PRODUZ ALGUMAS GORDURAS, PORTANTO É NECESSÁRIO REPOR

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde humana, pois eles ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e a melhorar a saúde da pele.

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

RAZÕES DE A A Z PARA CONSUMIR LEITE

Consumir leite regularmente traz benefícios para a saúde, incluindo a melhoria da saúde óssea e a redução do risco de doenças cardíacas.

ACÍDUO GRAXO

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde humana, pois eles ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e a melhorar a saúde da pele.

CORPO HUMANO NÃO PRODUZ ALGUMAS GORDURAS, PORTANTO É NECESSÁRIO REPOR

Os ácidos graxos do leite são essenciais para a saúde humana, pois eles ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e a melhorar a saúde da pele.

Amor e paz

Este artigo discute a importância da saúde e o papel do leite na nutrição.

SAÚDE

Os lácteos são uma excelente fonte de nutrientes essenciais para a saúde humana.

Gazeta Vídeos

SAÚDE

Mitos e verdades sobre o leite

1:31 / 17:19

PENSE LEVE

Lacteos são bons aliados na dieta

Consumir leite regularmente ajuda a manter a saúde e a controlar o peso.

Viva os Lácteos!

Porque nos acompanham a **vida toda**

