

ENCONTRO SOBRE CONSUMO E REGULAÇÃO

Agência Nacional de vigilância Sanitária (Anvisa)

15 de Dezembro de 2017

PROGRAMAÇÃO:

- **13:30 - Credenciamento (30min)**

- **14:00 - Abertura (10min)**

Expositor: Amauri Artimos da Matta, Promotor de Justiça e Coordenador do Procon-MG

- **14:10 - Agência Nacional de vigilância Sanitária (Anvisa): Comentários a norma geral de rotulagem (2h30)**

Expositora: Renata de Araújo Ferreira Gerente substituta de Registro de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)

- **16:40 - Intervalo (20min)**

- **17:00 - Esclarecimento de dúvidas (1h)**

- **18:00 - Encerramento**

Público-alvo

Órgãos e entidades civis de defesa do consumidor, advogados, estudantes de direito e demais interessados no tema.

Local

**Auditório Procuradora de Justiça Simone Montez
Pinto Monteiro (Salão Vermelho) PGJ/MG**
Av. Álvares Cabral, 1690 , 1º andar, bairro Santo Agostinho
Belo Horizonte, MG

**MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DE MINAS GERAIS**
PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

TRANSCRIÇÃO DO

**ENCONTRO SOBRE CONSUMO E REGULAÇÃO:
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA (ANVISA)**

ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR/PROCON-MG
15 de dezembro de 2017

Presidência:

Amauri Artimos da Matta

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Eu queria agradecer a presença de todos e todas. Pedir desculpas pelo atraso. Eu tive um probleminha. Casa cheia, não é? É bom para a gente fazer um bom evento, não é, Desirée? Todos juntos. Eu queria, então, sem maiores delongas, convidar a expositora, a Dra. Renata de Araújo Ferreira, que é gerente substituta de registro de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, da Anvisa, que vai nos brindar com uma palestra sobre rotulagem de alimentos. E, pelo que eu verifiquei não só a geral, não é, Renata, parece que você vai fazer uma exposição mais ampla, que vai ser muito importante para a gente. Então, Renata, eu te convido aqui para compor a Mesa. Fique à vontade. Eu queria convidar também a Valéria, que é da Funed, que é responsável também pelo setor de rotulagem da fundação Ezequiel Dias, que muito nos honra com a presença dela para que ela também fique conosco aqui participando dos trabalhos. Fiquem à vontade.

Bom, eu queria inclusive ter chegado um pouquinho mais cedo, mas o pneu do carro furou, e aí teve esse transtorno. Eu queria agradecer o Eduardo, eu queria ter te ouvido, Eduardo, mas vai ficar para outra oportunidade. Te agradecer porque o Eduardo, ao longo da semana, ele me mandou uma mensagem se oferecendo, não é, para participar aqui conosco, mesmo que de uma forma rápida, e a gente te agradece muito. É uma pena, mas vamos ter outras oportunidades, depois nós vamos conversar no intervalo. Com certeza nós teremos outras oportunidades para você se apresentar e a gente fazer esse trabalho em conjunto.

A proposta aqui, agora eu vou ler aqui o currículo da Renata. Ela é graduada em nutrição pela Universidade de Brasília, é pós-graduada em nutrição clínica pela Secretaria da Saúde do Distrito Federal, é especialista em Vigilância Sanitária pela Fiocruz, em 2006, é mestre em saúde coletiva pela universidade federal da Bahia, em 2010, atua como especialista em regulação e Vigilância Sanitária na Anvisa desde 2005, tendo trabalhado até 2010 na área de propaganda e, após esse período, na gerência geral de alimentos. Atualmente, está lotada na geral de registro de alimentos e participa das atividades de atualização das normas de rotulagem no Brasil.

Esse evento, que é um evento de consumo e regulação, dos quais muitos de vocês eu acho que já participaram, não é, já estiveram conosco, é um evento que busca trazer os órgãos e agências reguladores, Renata, para fazer uma fala, uma palestra sobre um tema envolvendo a defesa do consumidor e que se caracterizou por ser um evento em que não tem aquela correria, não é, dos eventos, 40 minutos, 50 minutos, aí fica o palestrante correndo e depois o público muitas vezes não pergunta, não tem tempo também. Aí esse evento veio com esse enfoque, dar tempo o suficiente para o regulador falar, fazer a sua palestra, depois nós teremos um intervalo, e depois desse intervalo a gente terá aí um momento também de perguntas, com tempo, com tranquilidade.

Só para a gente ter uma ideia, nós tivemos o primeiro evento, que foi os comentários às leis do plano de saúde, que foi com a ANS, com a Agência Nacional de Saúde Complementar, que foi em março desse ano; na sequência, nós tivemos o regulamento do transporte coletivo intermunicipal, que foi ministrado pela Secretaria de transportes. A gente tem o transporte intermunicipal entre os municípios que é regulado pela Secretaria de Estado de transportes, e a gente tem o regulamento do transporte de passageiros, não é, rodoviário interestadual e internacional, que é regulado pelo Dnit. Então, nós tivemos num primeiro momento a palestra da Setop, da Secretaria de transportes, em março; em março também, no dia 28 de março, nós tivemos uma palestra sobre as condições gerais do serviço de abastecimento de água e de esgotamento sanitário de Minas Gerais, que foi ministrada pela SAE, que é a agência reguladora do abastecimento de água e de esgotamento sanitário de Minas Gerais. O regulamento em si, a prestadora mais conhecida é a Copasa, que está em vários municípios e que precisa ter um regulamento que preveja as regras e a forma de prestação de serviço. No dia 28/03/2017, a SAE fez essa palestra; no dia

3 de maio de 2017, nós tivemos o regulamento geral dos direitos do consumidor dos serviços de telecomunicações, que foi proferida pela Anatel, pela Agência Nacional de telecomunicações. São direitos aí para o consumidor de telefonia. No dia 17 de maio nós tivemos a Susep, que é a Superintendência de Seguros Privados, que tratou conosco sobre os contratos de seguro, como é que é a regulamentação dos contratos de seguro e as atividades da Susep. No dia 22/6/2017, nós tivemos a Agência Nacional de energia elétrica, que tratou das atribuições e condições gerais do serviço de energia elétrica, que também é de suma importância para os consumidores. No dia 16 de agosto desse ano, nós tivemos a Agência Nacional de Aviação Civil, que veio e trouxe para a gente os direitos do consumidor no transporte aéreo, que é outro tema também importantíssimo. No dia 6 de setembro, nós tivemos a palestra do Inmetro, que é o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e tecnologia, que trata dos produtos pré-medidos, as questões envolvendo a quantidade e as informações que os fornecedores devem prestar sobre a quantidade dos produtos e várias regras outras envolvendo esse tipo de serviço. No dia 21 de setembro, nós tivemos o Cade, o Conselho Administrativo de Defesa Econômica, que nos trouxe a palestra sobre a Lei Antitruste e a Defesa do Consumidor. No dia 24 de outubro, a Agência Nacional de Transportes Terrestres, que tratou das condições gerais dos serviços de transporte rodoviário interestadual e internacional de passageiros. No dia 30 de novembro, nós tivemos a palestra do Banco Central do Brasil falando sobre a regulação bancária, sobre os direitos do consumidor bancário, e essa palestra foi muito interessante porque nós tivemos a presença de um diretor do Banco Central fazendo a palestra. Então, foi um momento, assim, importantíssimo para que todos pudessem estabelecer esse diálogo com um diretor do Banco Central. E a nossa última, o nosso último evento sobre consumo e regulação vai fechar com chave de ouro. Nós temos, então, aqui a Anvisa, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e na pessoa da Renata, depois também a gente convidou a Valéria, que é da Funed, que trabalha também esse tema, para que ela pudesse, após a exposição da Renata, pudesse também fazer alguns comentários e participar conosco desses debates.

Então, Renata, são 14h30... a gente tem a previsão do intervalo às 16h40, não é? Aí você terá aí duas horas e dez minutos para você fazer a sua apresentação, mas a gente tem a possibilidade também, com antecedência a gente pode também, se for da sua vontade, a gente pode antecipar um pouquinho também o intervalo, para não ficar muito cansativo, aí a gente antecipa e depois você prossegue, na sequência a gente faz os debates. Fique à vontade. Você tem todo o tempo possível para você discorrer sobre o tema e sobre a apresentação que você trouxe. Para a gente é uma honra. Quando você chegar na Anvisa, você leva para a gente lá, para a Talita, para a diretoria da Anvisa, os nossos agradecimentos já antecipadamente pela presença de vocês aqui. E como a norma de rotulagem, ela está sendo alterada, aí a gente combinou assim: eu falei com a Talita, que é a diretora da área de alimentos na Anvisa, a gente faz hoje um trabalho sobre as normas atuais e no ano que vem, quando houver a mudança, aí a gente volta e faz de novo, agora mostrando aquilo que foi mudado. Fique à vontade, Renata.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Inicialmente, agradecer ao convite, né? Eu acho que para a Vigilância Sanitária sempre é um ganho muito grande essa proximidade com a área da defesa do consumidor, então para a gente são assuntos que estão completamente interligados e que é muito difícil até de dissociar. Então, para a gente realmente... é um prazer muito grande falar diretamente com pessoas que trabalham com a defesa do consumidor e que possam cada vez mais nos auxiliar a aperfeiçoar os nossos processos regulatórios, de fiscalização. Então, realmente agradeço aí em nome da Anvisa, em nome da gerência gerais de alimentos, agradeço ao convite.

O tema da palestra é um tema muito grande, né? Rotulagem de alimentos, quando a gente olha o rótulo, a gente se depara com uma embalagem de um alimento,

difícilmente a gente como consumidor consegue ter ideia, ter alguma perspectiva da quantidade de normas, da quantidade de regulamentos existentes que fazem com que o rótulo seja da forma que a gente tem hoje disponível no Brasil, né? Então, é um desafio mostrar isso para pessoas. A Valéria, que é do Funed, que trabalha especificamente com a avaliação de rótulos, ela sabe a complexidade do tema e eu tentei simplificar, mas realmente são muitas informações. Então, eu já peço desculpas no início, porque é um tema bastante, normativamente falando, é um tema bastante pesado. Eu vou tentar trazer um panorama geral para vocês, é ótima essa oportunidade de a gente ter um pouco mais de tempo para falar e até tempo para perguntas, porque aí a gente pode explorar depois pontos que podem suscitar mais dúvidas. Eu vou levantar, porque eu não gosto de ficar falando sentada. Eu vou ficar ali.

Gente, então é o seguinte: eu tentei dividir o tema. Então, talvez seja até boa essa sugestão que foi dada de a gente fazer um intervalo talvez um pouquinho mais cedo, que são temas que talvez sejam importantes a gente parar um pouquinho, absorver para depois voltar a um tema que está mais em voga, que é a rotulagem nutricional. [Pode, pode passar, por favor].

Eu tentei dividir a programação do evento, não é, como o tema é bastante amplo, nas questões principais na área de rotulagem de alimentos, mas eu já vou adiantando para vocês que não é só isso. Existem coisas muito mais detalhadas que eu acho que não vale a pena entrar hoje aqui nesse mérito. Então, vamos falar um pouquinho da regulação de alimentos no país, antes de falar especificamente da rotulagem é importante ter um pouquinho a noção de como é que funciona essa regulação de alimentos, quem é responsável pelo que no Brasil, qual o papel da Anvisa. Depois de rotulagem geral. E aí temas que estão ligados à rotulados geral, mas que foram recentemente regulamentados e que estão sendo tratados atualmente no Brasil. Como rotulagem de alergênicos, rotulagem de lactose, rotulagem nutricional e quais são as perspectivas da Anvisa para todos esses temas para os anos que vão vir por aí, ok?

Então, falando especificamente sobre o controle sanitário de alimentos no país, né? Então, o Brasil, ele divide essa competência com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Então, a gente tem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária do qual a Anvisa é a coordenadora, responsável por toda a parte do comércio. Então, a fiscalização de todos os alimentos que estão no comércio é de responsabilidade do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. E as ações pré-mercado, aquelas ações que são feitas antes do produto ser disponibilizado ao consumidor, ela é compartilhada com o Ministério da Agricultura. Então, se tratando de produtos de origem animal, o Ministério da Agricultura, ele é responsável pelo produto até esse produto estar pronto para ir ao mercado, depois a fiscalização do mercado é do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, mas para os produtos de origem vegetal isso já não acontece. Os produtos de origem vegetal, a produção agrícola, tudo isso é de competência do Ministério da Agricultura. Mas a manufatura, a produção desse produto, tudo isso é de responsabilidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Então, muitas vezes, pegando as questões de rotulagem, podem ter regras específicas para rotulagem de alimentos de origem animal que são estipuladas pelo Ministério da Agricultura, porque é o Ministério da Agricultura que regulamenta isso; outro produto que também é de competência do Ministério da Agricultura são as bebidas. Existe uma lei federal que deu essa competência de regulamentação e de controle sanitário pré-mercado para o Ministério da Agricultura. Então, refrigerantes, sucos, néctares, polpas de fruta, esses produtos também são de competência pré-mercado do Ministério da Agricultura. Então, é importante saber dessas divisões porque muitas vezes: Ai, isso aqui é a rotulagem de um produto cárneo, que é assim. É assado. Não, isso aqui pode ser uma exigência do Ministério da Agricultura. Não necessariamente da Anvisa, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

E na área sanitária de alimentos a gente tem um marco legal que data de 1969, que define o que é alimentos para fim de regulação. E aí quem é nutricionista, quem é da área de saúde, quem trabalha com segurança alimentar e nutricional sabe que alimento não é o que está descrito na legislação, não é? A gente sabe que existe outras interfaces em que o alimento está inserido, nas questões culturais, nas questões de segurança também e que não estão contempladas nessa definição, mas essa definição é para fins regulatórios. E ela chega a ser bastante útil, que ela fala que alimento é: *"Toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os alimentos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento"*. Então, aqui ele já traz uma definição e ele também traz uma exclusão: *"Não se considera alimento aquilo que tenha a finalidade medicamentosa, terapêutica que a gente interpreta como prevenção, tratamento ou cura de doenças"*. Então, isso daí é, como a gente fala assim, uma definição para fins regulatórios, mas quem é da área de alimento sabe que muitas vezes não o alimento especificamente, mas uma conduta dietética, uma prescrição nutricional, vai auxiliar sim a prevenir doenças, vai auxiliar a tratar, a curar doenças, mas o alimento por si só na área regulatória, ele não faz isso. Então, um dos primeiros pontos de corte é o seguinte: qual é a finalidade desse produto? Ah, o complemento de vitamina D, ele vai tratar ou curar osteoporose. Pode ser vitamina D o nutriente, mas ele tem uma finalidade medicamentosa e terapêutica, ele não vai ser considerado alimento. E nem a gente vai poder autorizar nunca um alimento com essa finalidade. Então, já é uma dica para quem trabalha com defesa do consumidor. Vê alimento apregoando propriedade terapêutica, medicamentosa ou de cura, prevenção, tratamento de doenças, já é considerado legalmente um tipo de propaganda enganosa e até mesmo algumas vezes abusiva. Então, isso já é inerente, é uma irregularidade que é caracterizada e que gera realmente... pode gerar uma punição para quem fazer isso.

Esse Decreto-Lei 986, ele é um decreto bastante extenso, e é interessante, a gente brinca que a gente tem um regulamento muito antigo que trata das questões de alimento, mas ele é geral a tal ponto que a gente consegue, enquanto Anvisa, regulamentar algumas questões que ele deixa abertura para a gente trabalhar. Então, ainda é um marco legal bastante interessante. Ele vai trazer disposições gerais, vai falar do registro e do controle desses produtos, ele traz um capítulo específico da rotulagem, esse vai ser o nosso foco hoje. Então, quem quiser saber qual é a principal norma de rotulagem de alimentos no Brasil, capítulo três do Decreto-Lei 986/69 e a resolução que eu vou falar depois, a RDC 259/2002. São as bases principais para a regulamentação de rotulagem no Brasil.

E aí ele fala de aditivos alimentares, ele fala de questões de padrões de identidade e qualidade, de questões de fiscalização, do procedimento administrativo, infrações e penalidades que hoje em dia isto foi revogado pela 6437/77. Então, não se aplica as penalidades do decreto-lei, se aplica dessa 6437/77 e outras questões gerais. Então, assim, quem quer começar a se inteirar da área de alimentos, sugiro começar pelo próprio Decreto-Lei 986. Esse Decreto-Lei 986, ele traz no seu capítulo um, a aplicabilidade dele. Então, a que se aplica o Decreto-Lei 986? Ele se aplica a alimento importado, bem como os aditivos, as matérias-primas empregadas na sua fabricação e deverão atender às disposições do Decreto-Lei 986. Então, assim, tudo que está no Decreto-Lei 986 se aplica a todos os alimentos. Quando a gente fala na área regulatória, alimento inclui bebidas também. Aí já fica aquela confusão: Ah, mas bebida não é no Ministério da Agricultura? É, mas também tem que obedecer ao Decreto-Lei 986/69, tá? Então, todos os alimentos, bebidas, não só os alimentos e bebidas, mas matérias-primas que vão ser utilizadas na fabricação de alimentos, ele também se aplica, e os aditivos alimentares também: corantes, aromatizantes, conservadores e por aí vai.

E aí isso aqui é um esquema visual, mas que muitas vezes ele não explica tanto,

ele chega até a assustar de como funciona a regulamentação de alimentos, com base no Decreto-Lei 986. Então, bem ali na pontinha, no cantinho, a gente vê que o Decreto-Lei 986, ele perpassa toda a regulamentação de área de alimentos. Sempre quando eu for regulamentar algum produto ou analisar algum produto, eu nunca vou esquecer do Decreto-Lei 986. E a gente tem ali em laranja, são os assuntos que são horizontais, que perpassam todos os produtos, e assuntos que são verticais, que são regulamentos técnicos específicos de produto. Então, por exemplo, rotulagem geral de alimentos, é um dos temas que está ali em laranja. Ele é um tema horizontal. A rotulagem geral de alimentos se aplica a todos os alimentos, independente se é um alimento, um suplemento alimentar, independente se é um cereal para alimentação infantil, independente se é uma farinha de trigo. Todos os alimentos têm que obedecer aos regulamentos que são horizontais. E, além disso, cada categoria de alimento tem o seu regulamento específico, que é esses que estão em azul esverdeado. Então, isso é interessante para a gente falar assim: o que eu tenho que analisar? Quando eu for trabalhar com um alimento, eu quero saber da regularidade, se o alimento atende a regulamento específico. Que regulamentos que eu tenho que olhar? Eu tenho que olhar o Decreto-Lei 986, eu tenho que olhar todos os regulamentos que estão em laranja, e ali são temas. Às vezes, um tema daquele tem um ou dois regulamentos diferentes. E, além disso, eu tenho que olhar o regulamento técnico que o produto se enquadra. Então, eu tenho que olhar, por exemplo, uma fórmula infantil. Uma fórmula infantil eu vou ter que analisar sob a perspectiva do Decreto-Lei 986, eu vou ter que analisar sob a expectativa de contaminantes inorgânicos, de contaminantes microbiológico, de matéria macroscópica, de rotulagem geral, de rotulagem nutricional. Todos esses temas que estão em laranja e além disso, eu vou ter que olhar no regulamento específico do produto que são resoluções específicas que ele tem. Então, por isso que eu falei, normativamente falando, é muito denso você parar e falar assim: O que eu preciso para analisar o produto? Você nunca vai usar só um regulamento, você vai usar no mínimo dez, chutando, 13, por aí. Então, é bastante difícil lidar com esse registro de regulações.

Nos alimentos que estão sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Muitos deles têm obrigatoriedade de registro na Anvisa e muitos deles são dispensados de obrigatoriedade de registro na Anvisa. Então, a gente tem 35 categorias que não precisam ser registradas na Anvisa. Isso aqui, desde que a Anvisa foi criada, em 1999, se começou um processo de dispensa da obrigatoriedade de registro, porque não é viável uma agência registrar desde da balinha, sabor ementa, morango, baunilha, tudo, até um alimento de alta complexidade, como um alimento de uma nutrição enteral. Então, considerando o risco sanitário, a maior parte dos alimentos foram dispensados da obrigatoriedade de registro. Mas seis produtos ainda precisam ser registrados na Anvisa. Seis categorias, né? Que são os que têm maior risco sanitário, que seriam alimentos com alegações de improbidade funcional, as fórmulas... enteral, novas tecnologias para embalagens, as fórmulas infantis e alimentos infantis também, novos alimentos e as substâncias bioativas e pró bióticos. Atualmente, esses são os que têm registro obrigatório, mas a Anvisa, ela está trabalhando já numa nova regulamentação de suplementos alimentares. Então, provavelmente esse panorama vai mudar, porque os suplementos alimentares vão passar a ser dispensados da obrigatoriedade de registro na Anvisa. Então, essa configuração vai ser modificada. E a gente vai trazer umas que estão dispensadas, a gente vai trazer para a obrigatoriedade de registro também. Mas, por enquanto, o panorama é esse. Então, todo alimento precisa ser registrado na Anvisa? Não, não precisa. A pessoa vai buscar no rótulo de um arroz, qual o registro na Anvisa? Não vai ter. Ele só precisa comunicar o início de fabricação dele no órgão de Vigilância Sanitária local. Aí existe um procedimento para isso, ele entrega um formulário de comunicado de início de fabricação e a Vigilância Sanitária tem 30 dias para proceder à inspeção sanitária e verificar se aquele produto está sendo fabricado de acordo com as regulamentações específicas, ok? Então, essa é a parte básica do que a gente tem de regulação de alimentos.

Então, dentre todos os temas que a Anvisa trata, todos aqueles quadradinhos laranjas e verdes que a gente mostrou, existe um tema que talvez seja um dos temas mais sensíveis para a Anvisa, que é o tema de rotulagem de alimentos, né? Eu acho que tem uma interface imensa e fantástica com as questões da defesa do consumidor, porque é o principal canal no ponto de venda que o consumidor tem para obter as informações que ele necessita para poder adquirir aquele produto, né? E muitas vezes... se essas informações não estiverem claras, precisas, adequadas, se forem formações enganosas, pode levar a um uso inadequado daquele produto e há um risco sanitário. Então, é um tema de bastante interface.

Na rotulagem de alimentos, a gente primeiro tem que saber o que é rótulo, né, para poder falar de rotulagem, a gente tem que saber o que é rótulo e o que é rotulagem. Então, o Decreto-Lei 986, ele traz duas definições de rótulo e de embalagem que está um pouquinho diferente do que está na resolução da Anvisa 259. E essa confusão acontece porque existem dois temas nos regulamentos internacionais para tratar disso, que estão no âmbito do Codex Alimentarius e que acho que na época, do Decreto-Lei 986, o Codex nem estava estabelecido, mas que o própria Decreto-Lei 986 tentou trazer isso. O Decreto-Lei 986, ele traz o termo rótulo, ele define o que é rótulo. Ele fala que rótulo é: *"Qualquer identificação impressa, litografada, bem mesmo o que está pintado, gravado a fogo - eu acho que hoje em dia nem sei se uso gravação a fogo - por pressão, decalcação aplicado sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente"*. Então, essa definição que tem no Decreto-Lei 986, ela é mais ampla do que o que a gente tem na resolução da Anvisa, que é a definição de rotulagem. Então, a 986, quando ele definiu o que era rótulo, ele se preocupou em definir não só o que está gravado sobre a embalagem do produto. Ela fala também o que acompanha o produto. E isso daqui é interessante porque, por exemplo, um folheto que acompanha um produto é rótulo? Pela 986, sim. Então, eu posso aplicar os dispositivos do Decreto-Lei 986 para um folheto que acompanha o produto. Se eu não definir como rótulo o folheto que também acompanha o produto, dificilmente eu vou conseguir aplicar os dispositivos legais de rotulagem para esse folheto que acompanha. E na prática de fiscalização a gente observa muito isso, a gente observa que muitas vezes a empresa tem um rótulo que é gravado sobre o recipiente muito bom, não tem nenhuma irregularidade, mas aquele folheto que muitas vezes é uma bula, que parece com a bula de medicamentos, só que a gente não tem esse termo bula para alimentos, que está dentro da caixinha, ou aquela muitas vezes se usa uma etiqueta, aquilo ali tem informações irregulares. Então, eu posso utilizar o dispositivo do Decreto-Lei 986 para também penalizar a empresa caso esses materiais que acompanhem a embalagem do alimento também estejam irregulares. E a embalagem, gente. Embalagem é: *"Qualquer forma pelo qual o alimento foi acondicionado, guardado ou empacotado ou envasado"*. Então, rótulo é tanto o que está sobre a embalagem do alimento quanto o que acompanha o alimento. Isso no Decreto-Lei 986.

Já a resolução 259, ela traz uma definição diferente. Ela fala em rotulagem. Rotulagem, ela fala que é toda informação que está sobre a embalagem do alimento. Mas viu o que a 259 não fala sobre o que acompanha o alimento? Ela só fala sobre o que está... gravado, colado, marcado na embalagem do alimento. Sobre, mas aquilo que acompanha, a 259 não especifica muito bem. E a embalagem também seria uma definição bastante semelhante.

Então, para desenhar aqui, isso aqui, gente, é importante, assim, às vezes parece: Ah, não, é a mesma coisa e tudo. Não é. Numa ação fiscalizatória, se eu não tiver esse enquadramento de rótulo, rotulagem, ah, e o que acompanha? Eu posso aplicar o que está na 986 não posso aplicar? Se eu não tiver uma base legal e conhecer essas diferenças, eu posso ter toda uma ação de fiscalização derrubada porque eu apliquei um dispositivo errado num folheto que acompanhava o produto. E, inclusive

na 259, que é uma coisa que eu vou adiantar, que a gente já está revisando ela, a gente vai trazer... quer trazer mais claramente o que é rótulo e o que é rotulagem e que todos os dispositivos da 259 se apliquem aos dois para que a gente não tenha problemas nas ações de fiscalização.

Então, aqui só para exemplificar aqui, dois modelos de produtos, né? Então, a gente tem a embalagem, a embalagem seria a tampa de metal, daquela papinha no canto, a embalagem seria o recipiente de vidro em que o alimento está contido dentro dele e o rótulo seria o quê? O rótulo que também é a rotulagem, lembra que rotulagem é maior do que rótulo, é aquela etiqueta que está colada sobre a embalagem do vidro. Mas se a empresa faz uma etiquetinha complementar penduradinha na embalagem do produto, isso não vai ser rótulo; isso vai ser rotulagem, tá? E isso daqui é a mesma coisa que um exemplo de uma caixa. Se eu tenho uma caixa, a embalagem vai ser uma embalagem de caixa, pode ser o *blister*, que os comprimidos ou as cápsulas estão dentro, aquilo lá é embalagem, mas o folheto que acompanha o produto, ele vai ser o rótulo. E isso para normatizar, é interessante você ter essas diferenças também, que algumas informações, eu falo assim: Eu quero que as informações estejam presentes obrigatoriamente no rótulo do produto. Por exemplo, eu não posso deixar o prazo de validade vir num folheto que acompanha o produto. Isso tem que estar gravado em cima da embalagem. Mas eu tenho que ter alguns regulamentos que se apliquem também a esse folheto. Então, essa diferença regulatória, ela é importante e a gente pretende aperfeiçoar isso aqui no próximo regulamento.

Definições, né? O que é que a gente tem em relação a isso? A rotulagem é tratada sob duas... ela tem duas abordagens regulatórias. A primeira é rotulagem obrigatória e na rotulagem obrigatória a gente busca definir informações que são essenciais para quando estar no rótulo do produto e definir as regras para que essas informações sejam apresentadas da forma mais clara, precisa para o consumidor. Então, essa informação é obrigatória. Quando eu tenho uma definição de uma informação obrigatória, significa que ela não pode ser colocada de outra forma que é diferente do que está prevista em regulamento. Então, se eu tenho a denominação do produto e eu falo que o produto tem que se chamar "Papinha de Morango", é uma informação obrigatória, é a denominação. Ele vai poder chamar de "Purezinho de Morango"? Não, não vai. Legalmente, se a determinação de venda for essa, causa engano ele chamar purezinho? Bom, se o regulador falou o que nome dele é papinha e ele achou que aquilo era uma informação obrigatória a ser normatizada daquela forma, provavelmente pode causar engano deixar outras denominações. Então, aquilo é obrigatório e ela que ser feita nos moldes da resolução. Só que a gente sabe, quando a gente se depara com uma embalagem de um alimento, a gente sabe que ali tem muitas informações que provavelmente não são obrigatórias, são informações promocionais. A gente chama isso de rotulagem facultativa. Eu vou ter regras que obriguem como uma rotulagem facultativa deve ser? Ah, se você colocar a promoção do produto, você tem que usar essa frase nesse tamanho, com essas cores. Eu vou ter esse tipo de regra? Provavelmente, não. Mas eu vou ter regras para quê? Para garantir que a rotulagem facultativa, que é permitida, não seja enganosa, não seja errônea para o consumidor. Então, eu vou aplicar mais os princípios gerais. Então, isso é para ter em mente: Informação obrigatória não se flexibiliza. Tem regras escritas, algumas que são muito rígidas, algumas mais abertas, mas tem que ser feitas daquela forma. Informações, rotulagem facultativa, não. Rotulagem facultativa, eu não vou ter normas, regras muito específica que determinem como que ela tem que ser feita, mas eu tenho princípios gerais que elas vão ter que obedecer no rótulo do alimento.

E aqui, considerando esse marco legal da rotulagem, é justamente isso que a gente vai ter: a gente vai ter um marco legal que vai tratar muitas vezes da informação que são só obrigatórias, foi ter um marco legal que trata de informações facultativas e eu vou ter um marco legal que às vezes mescla as duas regulações. Então, esse

aqui basicamente é o arcabouço geral de alimentos no Brasil. Então, olha, a gente tem o Decreto-Lei 986, lembrando que sempre vai ser o nosso Norte. A principal resolução de rotulagem geral de alimentos, a resolução 259/2002. E aí depois eu tenho várias resoluções pingadas que trazem normas que se aplicam a todos os alimentos, como, por exemplo, se o alimento tiver aquela condição. Informação de alimento irradiado, informação sobre a presença de corantes específicos, como deve ser declarado o conteúdo líquido, informação sobre a presença ou não de glúten, organismos geneticamente modificados e por aí vai. Então, esses regulamentos são os transversais de alimentos. Eles se aplicam a todos os alimentos, caso os alimentos atendam às aquelas condições. Ou seja, todos os alimentos têm que ter informação sobre a presença de transgênicos, se ele tiver a quantidade maior do que está previsto no decreto que foi editado. Todos.

Agora eu tenho normas que estão naqueles azulinhos que são específicos da categoria de produtos. Então, todos os produtos, além dos regulamentos gerais, vão ter que atender aos regulamentos técnicos específicos. Então, fórmula infantil, tem regulamentos muito específicos de rotulagem no regulamento de fórmula infantil. Suplemento alimentar, vai ter requisitos específicos. Então, isso aqui é só para ter uma ideia, e aí pensando em *checklist*, quem avalia a rotulagem, vocês sabem que tem coisas que vão ser gerais, mas eu sempre vou ter que olhar para o regulamento técnico específico do produto para ver os requisitos de rotulagem específico. Então, daqueles *checklist*, se eu tiver um *checklist* de rotulagem geral, provavelmente eu vou ter, são 30, são 41 categorias de produtos específicas que a gente tem. Então, foi vou ter um *checklist* específico de alimento em geral e eu posso ter até 41 *checklists* específicos de alimentos específico, né? Isso se a gente considerar todas as categorias de produtos que existem até o momento.

Então, lembrem que eu falei para vocês, esse aqui é só o panorama geral. O Decreto-Lei 986 é quem traz as principais regras de rotulagem de alimentos no país. Ela é o Norte que a gente tem. E tanto o Decreto-Lei 986 quanto a resolução 259, que são as principais, eles trazem alguns princípios gerais de rotulagem. Lembra que eu falei que os princípios gerais se aplicam a toda a rotulagem facultativa e à obrigatória também. Quando a gente faz uma rotulagem obrigatória, aí, a papinha, o nome do produto tem que ser papinha. O prazo de validade tem que ser declarado dessa forma. A informação nutricional tem que ser assim. Na verdade, eu estou tentando fazer, atender a alguns princípios gerais do Decreto-Lei 986 e da resolução 259. Esses princípios gerais se aplicam a todos os alimentos. E eles trazem aquelas regras básicas que já estão previstas também no Código de Defesa do Consumidor, que é, por exemplo: *"Não poderão constar na rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem a interpretação falsa, erro, confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição, qualidade do alimento ou que atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente elas possuem"*. Então, na verdade, gente, aqui, quando a gente trabalha com a fiscalização, a gente consegue enquadrar quase tudo aqui. Ah, é um alimento que falou que cura câncer. Bom, ele está causando... ele está causando erro ou confusão quanto à natureza do produto. E pode ser a qualidade também. Ele está atribuindo características que o produto não possui. Então, a gente consegue, com esse texto que é norma, que fala um milhão de palavrinhas, dependendo da irregularidade, a gente monta um quebra-cabecinha aqui, pega uma palavrinha aqui, e vai configurando a irregularidade.

Além disso, o Decreto-Lei 986 fala que: *"Não são permitidos a rotulagem de qualquer indicação relativa à qualidade do alimento que não seja as estabelecidas pela legislação em vigor, e que as disposições de rotulagem se aplicam aos textos e materiais de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para a sua divulgação"*. Isso daqui, gente, é fundamental para a gente. Porque quando a gente vê, por exemplo, eu não preciso ter uma norma específica de propaganda de alimentos. O

Decreto-Lei 986 já me deu a previsão de que tudo que se aplica à rotulagem se aplica à propaganda também. Então, se houver uma propaganda na TV de um produto que está atribuindo uma propriedade que o produto não tem, eu posso autuar com base no Decreto-Lei 986? Posso. Então, isso é bastante interessante sob o ponto de vista jurídico porque ele abre uma porta enorme para a gente. Muitas vezes a gente usa esse dispositivo do art. 23 do Decreto-Lei 896 até para cobrar requisitos para a propaganda de alimentos que estão em regulamentos técnicos específicos. Então, ele é bastante versátil assim na hora da fiscalização e ele é bastante útil. Na verdade, já teve muita discussão sobre ele, jurídica, com os autuados, com indústrias, mas a gente não tem tido problemas para manter as infrações que são avaliadas com base no Decreto-Lei 986.

Além disso, além desses princípios gerais que o Decreto-Lei 986 traz, a 259, ela já detalha um pouquinho mais o que seria esse erro e confusão. Então, ela vem com um item bem geral, que fala também que: *"Uma rotulagem não deve conter vocábulos, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações, informações incorretas, insuficientes, ilegível, que possa induzir o consumidor a equívoco ou erro ou confusão e engano, em relação à sua verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento"*. Então, esse aqui é como se fosse aquele Decreto-Lei 986 escrito de uma forma mais detalhada e um pouquinho mais elaborada. Mas ela também traz itens que detalham um pouquinho mais do que seria esse erro ou confusão. Como, por exemplo: *"Atribuir efeitos ou propriedades que não possam ser demonstrados"*. Então, isso tem uma tipificação específica na 259. *"Não pode, também, destacar a presença ou a ausência de componentes intrínsecos ou próprios dos alimentos de igual natureza, exceto quando previsto em RT específico"*. Então, seria aquela história. *"Leite: Rico em cálcio"*. Ele pode fazer isso? Ele não poderia fazer porque o que é? Todo leite é rico em cálcio. Mas se eu tiver uma RT específico que permita ele fazer isso, ele vai poder fazer. *"Óleo: Rico em vitamina E"*. Ele pode fazer, não pode? Então, esse requisito vem para isso. A informação é enganosa? É mentirosa? Não é mentirosa, mas pode levar a um equívoco, erro ao consumidor, que a partir do momento que eu tenho um leite que destaca aquilo e outro que não destaca, só que ambos têm a mesma composição, o consumidor pode vir a se levar a acreditar, pode acreditar que ele tenha alguma diferença com relação a esse nutriente, o que não é verdadeiro, entendeu? Destacar a... indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêutica. Então, lembra que alimento não tem propriedade medicinal ou terapêutica, mas se por acaso um alimento vier a fazer esse tipo de alegação, é uma informação que não é permitida pela 259/2002. Então, também tem essa tipificação em relação a isso. *"Indicar o consumo como estimulante para melhorar a saúde, para evitar doenças ou com ação curativa"*. É muito parecido com a anterior.

E esses são os requisitos principais de rotulagem. A gente está tentando trabalhar em alguns itens mais específicos. Gente está trabalhando nessa norma de rotulagem geral de alimentos já tem alguns anos junto ao Mercosul. É uma norma do Mercosul, o Brasil não tem autonomia para modificar ela por si só. Isso tem que ser harmonizado no bloco. Mas, assim, existem outras formas que a gente já tem identificado de engano e que a gente está tentando levantar para o Mercosul. Uma, por exemplo, seria o uso de selos de entidades de profissionais de saúde. Eu não sei se vocês conhecem, muitas associações, associações de profissionais de saúde colocam o selo no seu produto atestando de alguma forma, indireta ou direta, que aquele produto faz bem para o coração, que ele é nutricionalmente adequado para o crescimento de criança, de adolescente. Isso pode levar a um engano o consumidor? Tem um potencial gigantesco, porque... não é uma associação, não tem critérios claros para isso. Como é que isso é feito de uma forma paga e o mesmo produto que não paga não pode pôr o selo? Então, assim, é um assunto bastante delicado, mas que a gente está tentando levar isso para o... explicitar isso no regulamento do Mercosul.

Outra questão é destacar a ausência de aditivos alimentares, né? A gente teve até uma ação muito grande do Procon em relação a isso, em relação a um pó para o preparo de bebida artificial, que tem corante, porque muitas indústrias, empresas, estão utilizando os clientes para... informar sobre a ausência de aditivos alimentares. Então, muitas vezes a gente tem visto, né? Sem corantes artificiais. Sem conservantes. Isso pode levar o consumidor ao engano? Pode. A gente teve um caso sério de uma criança que usou um produto que tinha um "Sem corantes artificiais", que levou o consumidor a entender que aquilo não tinha corante. E a criança não podia consumir nenhum tipo de corante, a criança teve reações adversárias com relação a isso. Então, é um tipo de informação que a gente está querendo trazer também em princípio geral para poder regulamentar. Então, é bastante complexo, mas a gente quer aperfeiçoar um pouquinho mais esse Item 3.1 da resolução 259.

Além disso, além desses princípios gerais, o que a 259 fala? Que: "*A rotulagem deve ser exclusivamente feita nos estabelecimentos que processam ou fracionam o produto no país de origem*". Ou seja, não é permitido qualquer um ficar rotulando alimento no momento que ele quiser. Um alimento importado, ele já tem que ser rotulado no próprio país que ele vem. Se necessário, se coloca uma etiqueta complementar. Ou, então, tem que ser em estabelecimento que está autorizado para isso, para evitar fraude, para evitar adulteração desse tipo de produto. As informações obrigatórias têm que constar no idioma oficial do país de consumo sem prejuízo da existência dos textos em outros idiomas. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma oficial do país de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar contendo a informação obrigatória do idioma correspondente. Então, é aquela história que a gente vê, produtos importados que têm a etiqueta complementar, isso é permitido pela 259. Ele não precisa fazer uma nova embalagem para que o produto possa entrar no Brasil. Ele pode fazer uma etiqueta complementar, mas tem uma coisa que é uma prática de mercado que a gente tem observado, que não é permitido isso, nem está na 259, está no Decreto-Lei 986, fala que: "*Alimentos rotulados no país cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada*". Eu não sei aqui quem faz atividade física e utiliza suplementos. Mas quem já não viu embalagem de *Whey Protein* produzido no Brasil com texto escrito em inglês? E aí tem um texto escrito em inglês, tudo em inglês, e o produto é rotulado no Brasil. Isso não é permitido. Se o produto vem de fora, ele vai usar a etiqueta complementar. Mas se o produto é rotulado no Brasil, você tem que utilizar, você pode até colocar o texto em inglês, mas você vai ter que traduzir tudo, né? E um dia desses a gente teve até um problema de um produto que era assim, ele vinha a granel do exterior, mas ele era rotulado no Brasil. E o texto todo em inglês. A gente: Gente, eu não estou entendendo. Eu acho é que dá um *status* para o produto, né? Ah, o suplemento é importado, né? Os Estados Unidos é o país dos suplementos. Mas não é permitido. Se o produto é rotulado no Brasil, ele tem que trazer o texto no idioma em português. Ele pode até usar em inglês, mas ele tem que traduzir. A não ser esses termos que são utilizados... normalmente, tipo *Whey Protein*, ele não precisa traduzir, né? Proteína do soro do leite. Esses termos ele pode utilizar. O que era? Manteiga de amendoim, que tem alguns que são aquele... xarope de [ininteligível] também, são alguns que são termos que são consagrados, que não é necessária a tradução, mas o restante, se o produto é rotulado no Brasil, ele vai precisar.

E aqui, gente, são, assim, alguns exemplos do que seria caracteristicamente enganoso, que muitas vezes passa batido, né? Farinha seca barriga. Gente, é meu sonho, juro que é o meu sonho de consumo, era que tudo isso funcionasse, mas não funciona. Não funciona. É enganoso? É. Ele é o quê? É uma informação, isso aqui provavelmente não é a denominação do produto, pode ser a marca do produto, mas é uma informação que está presente na rotulagem. Então, é uma informação enganosa e a gente vai enquadrar ela lá naquele item do art. 21 do Decreto-Lei 986 e naquele 3.1.a e b. Lembra? O 3.1.a fala: "*Erro ou confusão quanto à qualidade, natureza*". A gente pega umas palavrinhas, ele está apregoando propriedades que

ele não possui, que não foram demonstradas. Demonstradas para quem, gente? Para quem que ele tem que demonstrar? Para a Anvisa. A Anvisa tem que aprovar qualquer alegação de propriedade funcional ou de saúde para um produto. Então, aí, o produto ajuda a diminuir a absorção de gordura. Pode ser verdade? Pode. Mas ele tem que comprovar isso por meio de documentação perante a Anvisa. Outro ali que também era o meu sonho de consumo, é o *Celulite Solutions*. *Celulite Solutions*, gente. O que é *Celulite Solutions*? Solução da celulite, né? E isso daí é o quê? É enganoso? É, é uma irregularidade frente à legislação sanitária. Mesmo que o produto esteja regular, a composição do produto atende todo o regulamento técnico de suplemento vitamínico mineral, o produto está devidamente comunicado no órgão de Vigilância Sanitária local, está sendo vendido no estabelecimento correto, mas, se esse produto não tem comprovação para a redução, para tratamento, para diminuição de celulite, é uma alegação enganosa.

Outros produtos ali, gente, que até... como que é o nome desse aqui?

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Erect...

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Erect viril.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É, eu não falei no início aqui do evento, mas, Renata e público, né, esse evento está sendo degravado e aí quando começarem as perguntas, as pessoas se apresentam para poder a degravação registrar a pergunta e quem fez a pergunta. Porque esse evento está sendo degravado e vai ser encaminhado depois, né? A gente repassa para todos. Então, compartilhar o conhecimento, né?

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: E aí, assim, esse produto é um alimento, gente. Aí a gente já começa a questão da dificuldade do consumidor saber que tipo de produto. Quem lê isso pensa que isso é um medicamento para quê? Para impotência sexual. Mas é um alimento que é à base de maca peruana, que é uma espécie consumida como alimento aqui no Andes, nesses países andinos. Tem um histórico de consumo enorme e é um produto, uma farinha, se faz, desidrata esse produto, coloca numa cápsula. Só que ele virou um produto, eu não sei se ele é utilizado comumente nesses países... como medicina tradicional, para tratamento de impotência. Então, a gente tem visto muito uso de... a alegação do uso de maca peruana para essas finalidades relacionadas à potência sexual. É irregular? Gente, eu não preciso de mais nada. Eu não preciso ver a propaganda desse produto e nem nada. A marca dele já é uma marca enganosa. Aquilo que está no Item 3.1 da 259 e no Decreto-Lei 986, no art. 21, vale para marcas? Vale. É qualquer informação que esteja, imagem e presente no rótulo ou na rotulagem de um alimento. Então, não importa. Se a empresa registrou a marca 'X', 'Y' no Inpe, a marca continua sendo dela. É propriedade intelectual dela? É. Mas ela não vai poder utilizar isso num rótulo de um alimento que a legislação impede.

Outro exemplo, por exemplo, esse aqui é mais sutil. A gente tem um produto que ele tem uma mistura de fibras e ele chama essas fibras de pré-bio. Quem é da nutrição sabe que pré-bio é de prebiótico. Prebiótico é uma alegação funcional que algumas fibras têm que estimulam, que alimentam probióticos, estimulam o crescimento de probióticos na flora intestinal. Isso é uma alegação funcional? É, eu tenho que reconhecer, não são todas as fibras que são pré-bióticas. Então, eu tenho que reconhecer uma fibra como pré-biótica para que uma empresa possa falar que ela é pré-biótica no rótulo. Nesse caso aqui, é mais complexo ainda. Porque as fibras são pré-bióticas, mas não na quantidade que está presente nesse produto. Então, está vendo, tem coisas que são muito gritantes, que a gente bate o olho e fala assim, isso é enganoso, e tem coisas que você precisa de um conhecimento técnico e regulatório

muito específico para saber que é irregular ou não.

ORADOR NÃO IDENTIFICADO: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Do que, do? Ah, não, porque eu não consegui recortar ali. Era para ter recortado. Aí eu... era para ter recortado. Era mais o Erect viril e o libido mesmo. E o que acontece, gente? A gente tem um trabalho lá na Anvisa que às vezes é muito complicado, de aprovação de marcas. Chega um produto com várias marcas e a gente olha assim. Lib. Não é mais libido, não é mais nada. Lib. Você fala: Lib? Maca peruana vai ser libido. Corta o Lib. Daqui a pouco vem, como que era? Um dia a gente estava rindo, que era Duro Max. Maca peruana. Putz, como que eu vou escrever Duro Max num parecer e negar que para é potência? Então, assim, começa a ter alguns subterfúgios que é difícil de você fiscalizar. Mas quando isso vai para o mercado, é na certa. Quando você vai para o mercado e vai ver a propaganda desse produto é uma alegação que realmente é completamente enganosa. Gente, e é triste. Quem trabalha assim com atendimento direto ao consumidor lá na Anvisa a gente tem um serviço de atendimento ao consumidor, que a gente recebe questionamentos diretos na área técnica. E a gente vê que as pessoas acreditam. O medicamento Erect viril, eu posso tomar um medicamento Erect Viril? O que era? Um dia era um que era para tratar alcoolismo. Eu já gastei quase mil reais, o meu marido não parou de beber. Então, assim, é triste. São coisas que você vê que as pessoas estão atrás de um tratamento e as pessoas são enganadas porque a propaganda está deixando. Então, assim, é engraçado, algumas situações são engraçadas, mas quando a gente vê que realmente os consumidores estão atrás de um tratamento e que eles acreditam, que eles vêm na televisão, ainda mais hoje em dia tem aqueles programas, hoje em dia não, há muito tempo, né, que a apresentadora chega com ômega 3, que serve para isso, que serve para aquilo, a iogurteira com os probióticos que vai fazer mil maravilhas, as pessoas acreditam, né? Então, é uma coisa que às vezes parece que é um trabalho de enxugar gelo, mas que a gente sabe que muitas vezes a gente está protegendo muitas pessoas quando a gente faz. Então, isso aqui, gente, é só a introdução dos princípios gerais. Porque agora a gente vai falar um pouquinho das informações obrigatórias de rotulagem, né, que a gente tem o nosso marco legal, que a gente vai focar um pouquinho mais na 986 e na 259, mas a gente vai falar um pouquinho das outras resoluções.

Aqui ficou um pouquinho pequeno, mas é porque realmente é muita informação para falar para vocês. E aí... todos esses regulamentos, eles estão estruturados para tentar dar alguns tipos de informações para os consumidores. Então, o primeiro bloco de informação que eu tentei organizar para vocês são aquelas informações que são necessárias para identificar o alimento e a origem do alimento. Então, o que é que tem na rotulagem de um alimento que é importante para identificar o que é que aquele alimento e qual a origem daquele alimento? O primeiro seria a própria denominação do produto. Denominação é diferente de marca. Eu posso ter, por exemplo, um produto que é chamado, direcionado para criança, que é chamado de Ninho, mas o nome desse produto é Ninho? Não, isso é uma marca. O nome desse produto, a denominação legal que vai falar da real natureza dele é o que o regulamento técnico estipula. Então, esse produto ou vai ser um leite em pó adicionado de vitaminas ou minerais ou esse produto vai ser um composto lácteo, e são produtos que têm naturezas distintas. Então, quando eu quero saber o que é um produto, eu tenho que ir atrás da denominação dele e essa denominação, ela tem que estar obrigatoriamente no rótulo do produto. Então, quando eu pego um produto que só tem uma marca e eu não consegui identificar o que era aquele produto, eu já vejo que tem alguma coisa de errado com a rotulagem daquele alimento.

Outra informação que tem que estar presente: O nome ou a marca, que aí muitas vezes está mais associada às questões comerciais do produto. O número de registro na Anvisa também é obrigatório. Então, aos produtos que têm obrigatoriedade de

registro tem que trazer esse número no rótulo do produto. A identificação da origem daquele produto, e aí esse termo está um pouquinho errado na resolução, mas a identificação de quem fabrica aquele produto, quem importa aquele produto, quem distribui esse produto. Então, eu tenho vários itens na legislação que exigem esse tipo de informação. Em cada caso é uma situação específica, mas é uma informação que tem que estar presente no rótulo de um alimento. E, além disso, dependendo do produto, eu vou ter outras informações exigidas no regulamento técnico específico do produto.

Além disso, essas são as informações gerais para eu identificar o que é aquele produto. O nome do produto, a denominação do produto, seu nome e marca, a origem e de onde ele veio. Mas existem informações que são mais relacionadas a cada produto especificamente que também vão ajudar a identificar e caracterizar aquele produto. Então, por exemplo, o prazo de validade. O prazo de validade é uma informação característica de cada produto, de cada lote especificamente. O lote? Também é uma informação obrigatória para constar na rotulagem. Outra informação: conteúdo líquido. É uma informação que vai ajudar a caracterizar aquele alimento. Quantas cápsulas? Quantos mililitros? Quantas gramas? Tudo isso também tem regulamento e é informação obrigatória. Outra questão: as indicações de uso de preparo quando necessário também é necessário. E outras em RT específico. Então, são essas informações obrigatórias.

Outras informações que são obrigatórias e que agora vamos falar da composição do alimento. Então, um ajuda a identificar o outro alimento, o outro a caracterizar o outro alimento e outro para falar sobre a composição específica daquele alimento. Como é que eu vou saber o que aquele alimento tem? Isso é uma informação na lista de ingredientes, que é informação obrigatória. Além disso, existem algumas informações que elas vão ajudar a interpretar a lista de ingredientes. A gente sabe que ler lista de ingredientes não é fácil. Então, a legislação, quando tem alguns grupos que necessitam de mais atenção, mais cuidado, a legislação tenta traduzir as informações para que a pessoa possa identificar de forma mais fácil. Então, uma delas, por exemplo, seria a lei que obriga a falar sobre a presença ou não de glúten. Isso é importante para quem? Para todo mundo? Não, para um público específico, são as pessoas que têm doenças celíacas, doença celíaca. Outro tipo de informação que é obrigatória, que vai falar sobre a composição do produto, mas é em composição nutricional, é a informação nutricional obrigatória.

E, além disso, a gente tem os RTs específicos. Além disso, existem algumas situações específicas que o produto, que o rótulo do alimento vai ter que trazer informações também sobre a composição. Quando tiver alguns tipos de aditivos alimentares, além da lista de ingredientes, essas informações têm que estar no painel principal, como é o caso de corantes, como é o caso de aromatizantes também. E, agora, o que a gente está propondo no Mercosul é que a gente tenha uma informação mais clara da presença de edulcorantes também, que são os que adoçam artificialmente o alimento, né? Então, a gente teria informação sobre a presença de corante, de aromatizante e de edulcorante, mas é uma proposta que a gente está discutindo ainda no Mercosul. Outras questões [ininteligível]. É, em edulcorantes a gente quer colocar uma geral, mas no caso, quando um produto tem um edulcorante específico, que é o aspartame, que contém fenilalanina, isso tem que estar no rótulo do produto. E quando ele tem coliois(F) também, que é um outro tipo de substância, que pode ter efeitos laxativos, tem que ter essa informação no rótulo também.

Outra informação que tem que estar no rótulo quando tem ou não tem, isso é novo, as empresas ainda estão em adequação, eu vou falar mais especificamente dessa norma depois, é sobre a presença de lactose no produto. É uma resolução agora de 2017. Quando um produto tem ingredientes irradiados também, eu não sei se vocês já viram um rótulo, mas é muito difícil a gente ver um rótulo informando sobre

a presença de irradiados. Alimentos irradiados são aqueles que são submetidos à radiação para tratamento de eliminação de micro-organismos, né? Então, tem muito. Tempero, temperos secos, ingredientes secos, normalmente, usam muita irradiação, porque é difícil você esterilizar por outros métodos. Então, eles são submetidos a radiação e isso tem que estar no rótulo.

Além disso, essa aqui não é uma resolução da Anvisa, mas também que diz sobre a composição do alimento, é aquela que fala sobre a presença de ingredientes que derivam de organismos geneticamente modificados. É um decreto e tem alguns regulamentos do Ministério da Justiça sobre isso. A gente tem agora um sobre alergênicos, que saiu agora em 2015, entrou em vigor em 2016, em que as pessoas que têm alergias alimentares vão conseguir identificar de forma mais fácil a presença ou não de um alimento ou de um derivado de um alimento, que seja, que possa causar alergia. Então, é o famoso alérgicos, que contém leite, alérgicos, contém derivados de soja. Isso também é uma informação obrigatória para o rótulo dos alimentos e outras definidas em rótulo específico.

Então, por isso que eu falei. Quando a gente vê um rótulo, a gente não imagina o tanto de normas que existem para regulamentar cada pedacinho da informação obrigatória. A lista de ingrediente é um, a informação de glúten é outra, já é uma lei. A informação de alergênicos já é uma RDC. A de lactose já é outra RDC. A informação nutricional já é uma. Tudo isso para a gente tentar chegar em algo que seja claro e preciso para o consumidor. Está bom? Não, não está. Tanto é que a gente está trabalhando bastante de forma a tentar melhorar esses regulamentos. Mas a gente já avançou muito do que a gente tinha achado que, aproximadamente, antes da criação da Anvisa, antes de 1999.

Além disso, como eu falei, os dispositivos de rotulagem, eles valem especificamente também, não só para os alimentos, mas para os ingredientes e os aditivos alimentares. E só para chamar a atenção, o Decreto-Lei nº 983, ele traz alguns requisitos específicos para aditivos alimentares e para embalagens para constar na rotulagem. E é uma coisa que muitas vezes a gente não enxerga quando a gente está em uma ação de fiscalização, até mesmo adquirindo esses produtos. Ele fala que os aditivos alimentares, quando destinados ao uso doméstico, ele tem que mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada. Expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro. É aquela história do corante. Quem compra corante para colocar em bolo, essas coisas, quem compra um aroma de baunilha, alguma coisa, essas informações devem estar presentes no rótulo. Corante é uma substância que tem limite de segurança. Eu posso usar quanto eu quiser? Será que eu posso utilizar todo o vidro em um bolo que eu não vou ter problemas à saúde? Então, esse tipo de informação é que tem que ter, da quantidade que poderia ser dissociado, que eu acho que não tem muito. Eu não lembro de ter visto nenhuma.

Aí tem esse outro item, mas o outro aqui também que eu acho muito interessante, que praticamente a gente não vê, é o seguinte. As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser nele acondicionado. A Anvisa, além de alimentos, a área de alimentos também trata das embalagens de alimentos, né? E essas embalagens de alimentos não é qualquer material que pode ser utilizado para entrar em contato com o alimento. Esses materiais tem uma lista enorme e eles têm que ser avaliados quanto à migração, dependendo do tipo de alimento. Eu posso ter uma embalagem plástica que ela migra se o alimento, as substâncias migram, se for um alimento oleoso, mas se eu utilizar um alimento líquido não migra. Eu posso ter um copinho descartável que, dependendo, ele não foi testado para uma temperatura do café e pode levar à migração de substâncias que podem causar risco à saúde. Então, eu acho que o Decreto-Lei nº 986 trouxe isso, né? Como nem todas as embalagens podem ser utilizadas em todos os alimentos,

essas informações necessitariam estar presentes na rotulagem desses produtos.

Além disso, outras informações. Aquelas ali são informações obrigatórias. Algumas informações que são opcionais, que não são obrigatórias para o rótulo, mas quando a empresa utilizar, ela tem que ser utilizada daquela forma, elas têm regulamento técnico específico. Então, lembram que eu falei de rotulagem facultativa, além da rotulagem facultativa, dentro dela, tem, sim, um pedacinho que vai ter regras muito específicas de uso. Que são o quê? As informações nutricionais complementares, aí que eu falei da rotulagem facultativa, que é a norma geral, a alegação de propriedade funcional de saúde e outras definidas em RT. Então, explicar um pouquinho. Eu tenho tudo aquilo que é obrigatório. Se eu quiser falar que um alimento é rico em ferro, eu posso falar isso? Eu vou obrigar todo mundo a falar que é rico em ferro? Não. Eu não vou obrigar. Mas se alguém quiser falar isso, ele pode falar? Pode. Mas como essa é uma informação que precisa ter uma regra clara de falar: "A partir daqui você é rico, a partir daqui você não é rico", então ele só pode falar se utilizar essas regras específicas. Essas regras específicas estão no regulamento que é a 54/2012, de informação nutricional complementar.

Outra coisa: "Ah, eu tenho um alimento com fibras e eu quero falar no meu rótulo que as fibras auxiliam no funcionamento intestinal". Eu posso falar isso? É uma coisa obrigatória? Eu vou obrigar todos os alimentos com fibra a colocar isso no rótulo? Não, não é informação obrigatória, mas eu vou proibir? Não, eu não vou proibir se não for uma informação enganosa. Só que eu, tenho que ter regras. Todas as fibras auxiliam no funcionamento intestinal? Não sei. Toda quantidade, independente de a quantidade, vai auxiliar no funcionamento intestinal? Não. Então, eu tenho que estabelecer regras para que os produtos, quando quiserem utilizar esse tipo de alegação, eles tenham regras específicas e cumpram com aquelas regras. Então, essas normas aí que estão listadas, elas são essas informações que são opcionais e que têm regulamentos técnicos específicos. Basicamente, a informação nutricional complementar, a alegação de propriedade funcional e de saúde, e os regulamentos técnicos têm algumas específicas também que não vale a pena, que são muito detalhadas.

É isso, gente. Rotulagem em geral é só isso. Bastante simples, mas, assim, como são muitas informações, eu acho que o que vale a pena é levar isso. Tem informações obrigatórias, tem informações que são facultativas, dentre essas facultativas tem algumas que têm regras específicas, né? Mas todas têm que obedecer aos princípios gerais, de não gerar engano ao consumidor, não levar a erro ou confusão. Esses são os princípios gerais de rotulagens que estão expressos.

Eu não sei, eu vou seguir agora em dois temas que estão vinculados a esse. Que é rotulagem de lactose e rotulagem de alergênicos. E aí, depois a gente pode fazer um intervalo, a gente volta com a rotulagem nutricional, e aí deixa o tempo para perguntas, ok? Acho que a gente tem meia hora ainda. [Por favor, a apresentação 2].

Então, gente, lembra que todos aqueles temas que a gente discutiu, eu trouxe dois que são os temas que foram regulamentados mais recentemente pela Anvisa na área de rotulagem. Então, são resoluções novas que foram bastante discutidas com a sociedade, que tiveram um trabalho de regulamentação bastante interessante, que eu achei que valeu a pena trazer para vocês. Um deles é a rotulagem de alimentos alergênicos e o outro é a rotulagem de lactose.

A rotulagem de alimentos alergênicos, aqui no nosso programa é aquele item, lembra que eu listei todas as horizontais ali? É um daqueles itens das horizontais. Mas é um tema de extrema relevância para as pessoas que sofrem de alergias alimentares. Por quê? Porque as alergias alimentares são reações adversas que são desencadeadas

por uma resposta imunológica específica que ocorre em indivíduos sensíveis, né? Então, não é todo mundo que tem alergias alimentares. A gente sabe que aquela informação não vai ter uma utilidade para uma boa parte da população, mas para quem precisa dela, ela é fundamental. E por que ela é fundamental? Porque reações alérgicas são reações que normalmente são reações muito rápidas e que podem levar, inclusive, a óbito em questões de minutos, né? Então, é uma questão que a pessoa tem que ter um máximo de informações que ela precisa para poder fazer o manejo dietético.

Essas alergias, elas podem afetar o sistema cutâneo, digestivo, respiratório, cardiovascular e gerar reações adversas graves. A mais grave delas, uma das mais graves é a anafilaxia, que pode levar a óbito se não tratada imediatamente. E, internacionalmente, a gente tem pouquíssimos dados sobre alergias alimentares no Brasil, é um dos grandes desafios na hora de fazer a regulamentação foi a ausência de dados de prevalência dos principais tipos de alergia no Brasil, de quantidade, de público. Então, a gente trabalhou muito com dados internacionais. E a gente acha que talvez não seja tão diferente. Quando se fala internacionalmente, esses dados são dos Estados Unidos, é que 30% a 50% dos casos de anafilaxia são causadas por alimentos. Ou seja, é um percentual altíssimo, né, das pessoas que têm reações alérgicas graves, quase 50% é causado por alimentos. Em crianças pode chegar até a 80% dos casos.

Então, normalmente, as crianças, quando tem reações alérgicas, a pré-dispositivo dela de ter uma reação anafilática é maior, é muito maior. E nos Estados Unidos estima-se que a anafilaxia por alimentos resulta em 30 mil emergências domiciliares, 2 mil hospitalizações e 150 mortes por ano. Isso a gente está falando assim em um país que tem uma estrutura maior e um histórico maior de tratamento, de prevenção de riscos e de efeitos adversos relacionados a alergias. Esses dados a gente não têm no Brasil, mas como a gente não tem ainda esses mesmos produtos disponíveis... eu não sei se vocês sabem, lá nos Estados Unidos, eles têm aquela canetinha que a criança anda com uma caneta com a aplicação de medicamentos, porque se ela tiver uma reação alérgica, ela já consegue, na hora, tentar evitar o choque anafilático, e no Brasil ainda está uma luta para ter acesso, para esse produto ser liberado. Então, já é um país que tem um histórico de tratar das questões de alergias alimentares muito grande. E tem um número de 150 por ano. No Brasil, a gente não tem, mas estima-se que possa ser maior, porque a gente não tem a mesma estrutura do que se dispõe nos Estados Unidos.

Então, a alergia alimentar não existe cura para a alergia alimentar. Não existe um tratamento que leve à cura. Existe com o tempo, muitas pessoas desenvolvem uma maior resistência ao alérgico, mas a cura, a cura por si só, praticamente, ela não existe. Então, a principal forma de prevenção desses feitos adversos relacionados às alergias alimentares, é evitar o consumo dos alimentos alergênicos. E como é que, se evita o consumo desses alimentos? Em produtos que essas informações não estão claras no rótulo. Então, é necessário ter informação adequada para que essas pessoas possam fazer o seu gerenciamento de risco. Então, o que é que vai acontecer? Muitas vezes, a gente fala assim: "Não, mas tem alimentos que a pessoa consegue controlar". Ah, se você tem alergia ao leite de vaca, é só eu evitar coisas que tenham leite de vaca, proteína do leite de vaca. Mas quando a gente se depara com o rótulo de alimentos, a gente vai ver que nem todos os ingredientes derivados do leite de vaca está lá escrito que é leite de vaca. Ou que é castanha, que é isso. Então, tem que ter uma forma mais fácil da pessoa conseguir traduzir de forma imediata que aquilo lá tem algum derivado do alérgeno que ela tem que evitar.

Então, esses daqui são alguns dados que reforçam isso, né? Esses daqui são dados, se eu não me engano, da Austrália, Nova Zelândia, que mostram como é que as pessoas tentam evitar esses alérgenos que são de preocupação. Quase 85% das

As pessoas falam que tem que ler o rótulo dos alimentos, né? Então, a maior parte das pessoas, para evitar o alergênico, elas buscam, elas precisam das informações no rótulo. Então, essa informação tem que ser clara, tem que ser verdadeira e fidedigna, né? Não adianta também eu ter a presença do alérgeno declarada e também não declarar o risco de contaminação cruzada. Porque quem tem alergia, muitas vezes a alergia, muitas vezes, não está 'lincada' à quantidade. Se a pessoa é exposta a uma mínima quantidade da proteína alergênica, ela pode obter a reação alérgica. Então, esse risco de contaminação no método de fabricação também tem que ser informado ao consumidor. Então, tem que ter essa informação de forma bastante clara.

E aqui também são outros dados. Como é que a pessoa trabalha com essas informações do rótulo? Então, a maior parte da pessoa, quando fala, assim, que tem o produto, pode conter alguma coisa, as pessoas evitam consumir aquele produto. Então, essas informações no rótulo são importantíssimas para que as pessoas consigam gerenciar o risco de consumir um produto alergênico, com alergênico ou não.

Então, alguns estudos, eles apontam o seguinte; que as pessoas têm dificuldades na capacidade da leitura de lista de ingredientes porque tem muita informação, os termos não são familiares, a legibilidade não é adequada. Baixa efetividade das alegações de advertência e poucos confiáveis. E necessidade de informações mais padronizadas, simples e de fácil localização. Isso aqui você não precisa nem de um estudo para mostrar. Quem trabalha, quem lê rótulo já sabe, não é fácil ler um rótulo, né? Então, tem que ter informações mais simples e mais padronizadas de fácil localização.

A 259, que é aquela resolução de rotulagem geral, ela não traz nenhum dispositivo específico de alergênico. Então, antes dessa resolução de 2015, existiam produtos que declaravam, porque eram produtos que eram destinados até à exportação, e aí os países que esses produtos iam ser exportados cobravam, eles colocavam para o Brasil também. Alguns não declaravam. Então, era uma confusão. E a 259 não estava ajudando a solucionar isso. Além disso, muitas pessoas falavam: "Não, mas é só ler a lista de ingredientes. Quem é alérgico vai conseguir identificar". Não consegue. Porque muitas vezes a pessoa não sabe que a proteína do leite de vaca vai ser caseína, vai ser proteína do soro do leite, que a proteína do ovo vai ser a albumina, que a lecitina pode ser da soja, então, não tem essas informações de forma clara, né? Então, a lista de ingredientes muitas vezes tem terminologias técnicas, científicas, termos genéricos, sem identificação da origem, da fonte.

Além disso, a gente tem um problema que a gente está tentando modificar isso agora no Mercosul, que ingredientes compostos não precisam abrir a lista de ingredientes. O que isso significa, ingrediente composto? Se eu tenho um bolo em caixinha, esse bolo leva margarina. Margarina é um ingrediente composto. Dentro da margarina, eu tenho vários ingredientes que fazem aquilo ser uma margarina. Na lista de ingredientes de hoje, se essa margarina está em uma quantidade menor do que 25% do produto final, ele não precisa abrir a lista de ingredientes da margarina. Ele só declara margarina. E aí, como é que uma pessoa que é alérgica, vai saber se aquela margarina tem leite ou não? Ou chocolate, chocolate também é um ingrediente composto. O chocolate não é só cacau. O chocolate tem um bando de coisas ali. Se eu tiver era um chocolate que está em uma quantidade menor do que 25% do que é produto total, por exemplo, uma torta de chocolate, um salgado ou um doce que tenha chocolate, eu não preciso abrir a lista de ingredientes do chocolate, eu posso declarar como tal. E isso traz bastante dificuldade para quem precisa ter acesso às informações completas sobre a composição do produto.

E, além disso, os requerimentos de legibilidade são insuficientes. Quem vê rótulo hoje, já sabe que a resolução atual não é suficiente para dar maior legibilidade ou a legibilidade necessária para os rótulos dos alimentos. A gente vê letras pequenas,

letras difíceis, leituras muito juntinhas. Letras que ficam... muitas vezes, a informação está embaixo, na dobra do produto ou no local em que você abre a embalagem, ele se rasga, você perde aquela informação. Então, os regulamentos atuais, eu nem trouxe isso quando eu falei de normas gerais de alimento, eles não trazem requisitos de legibilidade específicas, né? A única coisa que a 259 fala é que a letra no rótulo do alimento tem que ter, pelo menos, um milímetro. Ela não traz nenhum requisito adicional. Então, isso é complicado, e mais complicado ainda quanto a gente está se tratando de informações que são essenciais para o uso seguro do produto.

Então, diante de todo esse cenário que havia, né, a Anvisa começou a receber algumas ações civis públicas para determinar a regulamentação da declaração obrigatória de alergênicos e derivados nos rótulos de produtos. E, além disso, a gente teve uma mobilização muito interessante dos consumidores em exigir a obrigatoriedade dessas informações. Existe um movimento, uma campanha que se chama Põe no Rótulo, que foi uma peça muito importante na regulamentação do assunto, porque foi a sociedade civil, as mães, as pessoas que têm realmente histórico de alergias alimentares na família, nos conhecidos, que se mobilizaram para exigir esse tipo de informação no rótulo. Então, diante de todas essas demandas, a Anvisa trabalhou em 2013, 2014, em uma proposta de resolução.

Essa proposta de resolução foi submetida à consulta pública em 2014 e foi um processo muito interessante, porque teve uma participação social gigantesca e foi bem legal. Eu não sei se a Valéria estava lá, mas, assim, das mães, assim, é muito difícil quando a gente discute tecnicamente o assunto, é difícil a gente ter um envolvimento da sociedade, mas nesse [ininteligível] eram as mães com as crianças lá dentro da Anvisa que falavam com o diretor: "Olha aqui o meu filho, você está colocando a vida do meu filho que está em risco, o meu filho vai morrer se não tiver essa informação. Então, foi uma coisa bastante interessante, teve uma proximidade da sociedade muito grande. E isso, no número de contribuições, ficou bastante refletido, né, em que a gente teve 96% de participação da consulta pública de pessoas físicas, né, do segmento cidadão. E também teve uma repercussão internacional bastante grande, o número de contribuições de 56 respondentes internacionais. Então, foi um processo bem interessante de regulamentação.

E ele gerou na publicação da Resolução RDC nº 26/2001, em que ela tem como objetivo garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares na rotulagem dos alimentos embalados. Ela se aplica a todos os alimentos e bebidas embalados na ausência do consumidor, inclusive, aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Então, isso daqui foi colocado de forma para que haja uma cadeia de informação sobre a presença do alergênico desde a matéria-prima até o consumidor final para os alimentos embalados. É um tema de relevância de saúde pública, que tem referência no Codex Alimentarius e que também traz, tem uma relação com a uma lei antiga, que já obrigava que os produtos que contém látex trouxessem a informação no rótulo.

Então, o Brasil, dentre os outros países do mundo, o Brasil tem uma peculiaridade porque obriga a declaração do látex devido à existência dessa lei. Isso foi um grande ponto de discórdia na discussão do tema do Mercosul. A gente levou isso para ser harmonizado no Mercosul, mas não houve consenso. E um dos grandes dissensos que foram identificados é da declaração do látex. E os alergênicos que têm que ser declarados são aqueles principais conhecidos, a gente sabe que qualquer alimento pode causar alergia alimentar, mas não é possível você informar tudo, nenhum país do mundo exige informar tudo. Então, foram focados nos principais causadores de alergênicos. E aí, entram todos, o trigo, o centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite de todas as espécies, as castanhas, amêndoas, o

látex. E essa declaração, ela pode ser feita de três formas, né? Uma é quando você tem a presença intencional de alimentos alergênicos e dos seus derivados.

Então, eu adiciono o leite no produto de forma intencional ou eu dissocio a lecitina de soja de forma intencional. É um ingrediente intencional daquele produto. Então, a frase que vai ter ao final da lista de ingredientes é: "alérgicos: contém leite", "alérgicos: contém ovos", "alérgicos: contém derivados de leite". Se não tiver o leite mesmo, o ingrediente leite, mas eu tenho um derivado do leite, eu também vou precisar informar isso. Ou: "alérgicos: contém leite e derivados". Então, têm várias formas de declarar. E a forma de declaração, eu vou mostrar os critérios de legibilidade, tem que ser exatamente como está na resolução. Eu posso inverter a ordem? Não, não pode. Você tem que colocar na ordem que está na resolução. Eu posso colocar: "alérgicos, informo que contém..."? Não, não pode. Você vai colocar: "alérgicos: contém...", a legislação é bem prescritiva nesse caso.

Outra. Se eu não tenho a adição intencional do ingrediente, mas existe a possibilidade de contaminação cruzada com alimentos alergênicos ou seus derivados. Então, é aquela história, se eu tenho uma indústria, uma padaria, é muito comum. Difícilmente, em uma padaria, eu vou conseguir isolar completamente ao meu método de produção, armazenamento de ingredientes, para evitar a contaminação do trigo com outros alimentos que não tenham trigo. Aquele pozinho que suspende no ar da padaria já contamina tudo. Eu tenho que validar um método de higienização para poder falar que o produto, depois que vai ser fabricado naquela mesma planta, não vai ser contaminado pelo trigo. Então, nesses casos de contaminação cruzada, em que o ingrediente não está presente, mas devido ao processo produtivo dele pode haver uma contaminação acidental, também é necessária a declaração de uma frase. Então, a frase é: "alérgicos pode conter leite, pode conter trigo, pode conter derivados do trigo", e aí ele vai adequando essa frase.

Essa frase, a declaração dela deve ser feita baseada em programa de controle de alergênicos. Então, se a empresa tem um programa de controle de alergênicos devidamente validado, e aí a Anvisa, existe um guia que trata especificamente desse assunto, e ela garante que, apesar da mesma planta, ela trabalhar com ingredientes que são alergênicos e não são alergênicos, ela não tem casos de contaminação, então ela pode não declarar. Mas isso é a cargo da empresa, ela tem que se responsabilizar que ela tem um programa de controle de alergênicos que não vai haver contaminação acidental do alimento.

A legibilidade. E aí, já é uma coisa que essa resolução trouxe, que a gente já vê que a 259 não tem isso. Mas essa aqui já traz critérios específicos de legibilidade para informação sobre alergênico. Então, tem que estar imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, tem que estar em caixa alta essa informação, em negrito, em cor contrastante ao fundo do rótulo, uma altura mínima de dois milímetros e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Lembra que as informações obrigatórias, o tamanho mínimo dela é o quê? Um milímetro. A informação de alergênico, ela já tem um destaque muito maior, pelo menos dois milímetros. E em embalagens pequenas, a não ser aquelas embalagens muito pequenas que tenham uma superfície menor do que cem centímetros quadrados, aí a altura mínima vai ser de um milímetro.

E aí, é isso que a gente tem visto, essa resolução entrou em vigor no ano passado, em 2016, então, desde os produtos fabricados a partir de 2016, acho que é novembro de 2016 que ela entrou em vigor, todos têm que ter a informação sobre alergênico presente no rótulo. Embalagens pequenas e embalagens grandes.

Essa informação vai estar logo abaixo, a lista de ingredientes, em seguida a lista de

ingredientes, e ela vai dar daquela forma: caixa alta, pelo menos dois milímetros com destaque. Ali tem: "alergênicos: contém derivados" e por aí vai. Então, todas essas têm a informação do alergênico. E aí uma coisa, uma curiosidade que a gente vive sendo piada disso, um dia desses eu encontrei uma, que é a caixa do ovo e a caixa do leite e o saco do amendoim. Agora, eu vi uma nova, que é o saco do amendoim. Que é assim, a caixa do leite tem que colocar: "alérgicos: contém leite"; a caixa do ovo tem: "alérgicos: contém ovo"; e agora eu vi que é o saco do amendoim, que eu vi no Facebook, até em uma página lá, está assim: "Você sabia que dentro do pacote do amendoim tem amendoim?"

Mas, assim, isso aí, gente, às vezes é motivo de piada, mas é porque na hora que estava se escrevendo a resolução, a gente não conseguiu discutir um texto de exceção que fosse suficientemente claro e preciso de forma a não permitir exceções que pudessem colocar em risco as pessoas. Quando a gente pensa em um texto regulatório, escrever, a gente pensa: "Isso é fácil", não é. Na hora que você vai escrever, dependendo da forma que você escreve, você pode abrir uma brecha tão grande que não o leite não, o ovo, não o amendoim, podem se utilizar daquela brecha e não declarar e legalmente ele vai estar irregular. Então, a gente para preferiu pecar pelo acesso, não foi nada que não tenha sido pensado, foi, mas depois de muito quebrar a cabeça, falar assim: "Não, é melhor ir assim e ter a informação em excesso do que a gente correr o risco dessa informação não estar presente quando ela é necessária". Mas o tema está em discussão, vai entrar em discussão na agenda regulatória, e, quem sabe agora, depois de quase um ano em vigor da resolução, a gente consiga escrever alguma coisa melhor para pôr essas exceções aí.

E essa declaração não pode estar em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização como áreas de selagem e de torção. E isso foi interessante porque deu um efeito... como ela trouxe meio que um efeito positivo para a informação da lista de ingredientes. Lembra que a informação do alergênico tem que estar logo depois da lista de ingredientes? Então, se a informação do alergênico não pode estar nessa região de difícil leitura, provavelmente a lista de ingredientes também não vai poder estar. Então, trouxe meio que um... um efeito adverso positivo para a lista de ingredientes também. Então, foi bastante interessante.

Então, é isso, gente. Alergênicos é isso. Rotulagem, acho que é bem menos. Vai dar. [Você pode colocar a três, por favor?].

A lactose, muita gente confunde, aí eu já vou adiantando. A gente tem agora a informação de alergênicos e acho que a partir de... eu não sei se é de 2018, 2019, dois anos, né?

ORADORA NÃO IDENTIFICADA: [pronunciamento fora do microfone].

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: É, agora. Então, a partir de 2019, a gente vai ter a começar a ter a obrigatoriedade da informação de lactose também. Aí a história já é completamente diferente. A lactose, a obrigatoriedade veio devido a um projeto de lei que foi aprovado e que deixou a cargo da Anvisa regulamentar a informação de lactose.

E aí, os mecanismos de ação são muito diferentes, né? O risco da lactose é muito diferente do risco da alergia, né? Quem tem intolerância à lactose, provavelmente não vai correr risco de vida como uma pessoa que tem intolerância à lactose.

Aqui, esse daqui é só um pedacinho do que a gente vai vendo. Mas é isso aqui. Enquanto a intolerância, a alergia alimentar é mediada por processos imunológicos específicos, normalmente mediados por IGS, imunoglobulinas do tipo 'E', a intolerância

à lactose não tem nada a ver com o sistema imune. A intolerância à lactose é quando você tem a deficiência de uma enzima que quebra a lactose, que é um açúcar, um dissacarídeo, tem duas moléculas de glicose, da lactose. Quando você não tem essa enzima em quantidade suficiente para fazer essa quebra e digerir isso em... quebrar na lactose e glicose. Então, é somente a deficiência de uma enzima digestiva que deveria estar sendo produzida pelo nosso corpo.

Essa enzima, ela já tem uma diminuição fisiológica durante o tempo de vida, durante a vida de uma pessoa, né? Todas as pessoas, os mamíferos, produzem lactase, mas essa lactase, ela vai diminuindo de forma bastante... algumas vezes bastante significativas, logo após o desmame do filhote. É um fenômeno normal, geneticamente programado e irreversível, conhecido como hipolactasia primária ou lactase não persistente. Então, eu não sei se se vocês já vivenciaram isso, mas normalmente as pessoas mais velhas falam isso, né? "Nossa, de um tempo para cá eu não posso comer mais nada com leite porque me faz mal". Por quê? Porque é um fenômeno biológico mesmo a diminuição da produção da lactase durante o tempo. E quando esse açúcar não é digerido da forma adequada e ele chega no cólon, no final do intestino, ele é quebrado pelas bactérias intestinais em ácido lático, ácido acético, hidrogênio e dióxido de carbono, e isso é que dá aquele mal-estar de barriga inchada, muitas vezes o excesso da lactose no intestino causa diarreia também, diarreia osmótica. Então, são sintomas muito mais relacionados ao trato digestório, à digestão. Não tem reações imunológicas relacionadas a isso. E por incrível que pareça, muita pessoa confunde intolerância à lactose com alergia alimentar. Mas são coisas completamente distintas.

E o aparecimento desses sintomas abdominais, né, em função da má digestão da lactose é o que se chama de intolerância à lactose. Então, todos nós, provavelmente, eu também de um tempo para cá, muita coisa tem me feito mal, a gente tem uma diminuição da lactase ao tempo, ao longo da vida, mas quando isso começa a causar problemas, má digestão, azia, diarreia, isso aí, sim, já se caracteriza como a intolerância à lactose.

Então, somente aqui para deixar bem claro, né? A intolerância à lactose é uma reação adversa que ocorre devido a uma deficiência da enzima. Indivíduos com intolerância à lactose suportam quantidades maiores de alimentos à base de leite. Então, é aquela história: "Eu não posso consumir nada de lactose", dificilmente isso vai acontecer com o intolerante à lactose. Ele tem um limiar que é tolerável para ele. É diferente da alergia alimentar, que vai envolver o sistema imunológico, pode desenvolver complicações graves como o choque anafilático, e indivíduos com alergia alimentar podem ter reações graves ao consumirem pequenas quantidades, por exemplo, de leite, levando a anafilaxia. Então, não existem limites seguros para a alergia alimentar. Para a lactose, eu já consigo ter um limite que é tolerável pela maior parte das pessoas.

Não é possível estabelecer um limite único, né? Tolerável de lactose para todos os indivíduos, mas eu consigo um limiar que a maior parte das pessoas vão tolerar. Os sintomas descritos após a ingestão de pequenas quantidades, mas a maior parte das pessoas que tolera doses agudas de até 12 gramas ao dia. Então, é uma quantidade elevada de lactose. Mas aí a gente tem uma outra situação que, aí sim, é para evitar a lactose por causa da galactose, que é a chamada galactosemia. É um distúrbio metabólico raro e genético que afeta a capacidade do indivíduo de metabolizar adequadamente a galactose. E pessoas que têm galactosemia, sim, tem que controlar de forma mais rígida o consumo de produtos que tenham lactose e galactose. Então, essa informação da lactose, ela é muitas vezes útil para quem tem intolerância à lactose, mas ela também vai ser útil para um grupo muito pequeno da população que são aqueles galactosêmicos, que isso daí é identificado no teste do pezinho, quando as crianças nascem e fazem o teste do pezinho, uma das doenças

genéticas avaliadas é a galactosemia. Então, essa informação vai ser útil para dois grupos distintos.

Essa lei foi publicada em 2016, então a gente teve uma lei que modificou o Decreto-lei nº 986 falando que deveria ser obrigatório a informação de lactose no rótulo de todos os produtos, e, além disso, alimentos que modifiquem o seu teor de lactose tem que indicar quanto que sobra no produto. Então, são duas regulamentações distintas, mas que essa lei trouxe em 2014, e que todas dizem respeito à lactose. Uma fala: "todos os alimentos têm que indicar a presença de lactose no produto", todos. A outra fala: "alimentos que modifiquem o seu teor de lactose têm que informar quanto sobra de lactose no produto final". Outra informação. Então, por isso que a Anvisa trabalhou com dois regulamentos específicos, porque apesar de se ter uma lei só, ela vai tratar de regulamentações completamente distintas. Uma que é a Resolução nº 136/2017, que fala da obrigatoriedade da informação sobre a presença de lactose nos alimentos, e uma outra que modificou uma resolução de alimentos para fins especiais, tratando de alimentos para dietas com restrição de lactose para tratar desse segundo item.

Então, esse primeiro daqui, que vai ser a informação de todos os alimentos, ela fala, a Resolução nº 136: *"a declaração obrigatória da presente lactose no rótulo dos alimentos, incluindo bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham lactose em quantidade maior do que 100 miligramas por 100 gramas ou milímetros do alimento tal como disposto à venda"*. Então, todos os alimentos que tiverem mais do que essa quantidade, tem que declarar a presença de lactose no seu rótulo. Por que esse ponto de corte? Porque é uma quantidade realmente extremamente, já é baixa, para quem tem intolerância à lactose é uma quantidade insignificante, e também por questões metodológicas analíticas, né? É muito difícil, dependendo de o método analítico ser mais sensível ou menos sensível, o seu limite de detecção vai ser esse, 100, 10 miligramas, 0,1. Então, foi um ponto de corte que já é utilizado por outros países e que o Brasil também utilizou.

Exceções. Produtos que tenham regras específicas para a declaração de lactose não vão seguir isso. Então, são as fórmulas infantis, os alimentos para nutrição enteral que tem limites diferentes, então eles não vão seguir essa regra. E os critérios de legibilidade vão ser praticamente idênticos àqueles que a gente tem para alergênicos. Então, a gente vai ter lá, depois da lista de ingredientes, ou abaixo: "alérgicos: contém isso, contém lactose" quando for o caso. [Aqui].

E também a questão da localização. Essa norma não está em vigor ainda. Ela vai entrar em vigor para matéria-prima em 2019. E para o produto final, em 2018, e para o produto final, em 2019. Por que essa regra escalonada? Porque, primeiro, os fabricantes de matérias-primas têm que se adequar para que aquelas pessoas que utilizam as matérias-primas também consigam se adequar. Então, se pensou nessa regra escalonada. Mas a gente espera que em 2020, isso vai ser em fevereiro, né, de 2020, todos os produtos do mercado já estejam adequados.

E os alimentos para fins especiais. São os produtos que são modificados para diminuir a quantidade de lactose. Leite sem lactose, queijo sem lactose, requeijão sem lactose. Tudo isso tem um regulamento específico.

Esses produtos, criou-se o regulamento técnico específico, então eles vão ser chamados de alimentos para dieta com restrição de lactose, eles têm que ter menos de 100 miligramas de lactose por 100 gramas ou mililitros, ou quando ele tiver um teor intermediário, ele vai chamar baixo teor de lactose. Então, abaixo de 100 é isento de lactose, zero lactose. Entre 100 e 1 grama de lactose por 100 gramas ou mililitros, ele vai ser baixo teor de lactose.

Esses produtos, eles vão trazer esses termos. A gente tinha uma confusão no mercado. Leite sem lactose já existe há muito tempo no mercado, né? Mas não existe a regra específica para falar o que era aqueles produtos. Então, tinha um problema de fiscalização enorme. A questão do uso do termo 'sem lactose' não era permitida, a Anvisa tinha milhões de ações na Justiça para permitir o uso do 'sem lactose'. Então, essa resolução veio resolver esse problema também. Então, esses são os termos permitidos para produtos isentos de lactose e aqueles são os termos permitidos para produtos baixos em lactose.

Outros requisitos que têm que ser atendidos. Alimentos que são modificados quanto ao teor de lactose têm que declarar a quantidade no rótulo. Então, isso está previsto na resolução. Além da lactose, lembra que a galactose é um problema também para um grupo muito específico? Então, ele vai ter que informar a lactose e vai ter que informar a galactose também para esse produto. E ele tem que assegurar essa redução da lactose por meio dos métodos de controle de qualidade dele.

Prazo de adequação: 24 meses após a publicação. E isso aqui é válido para esses produtos que realmente foram modificados. Ah, biscoito sem lactose vai entrar aqui? Não. Porque eu posso fazer um biscoito com água não posso? Bolo sem lactose, vai ser um alimento para fim especial? Não, não vai existir bolo sem lactose, porque isso daí a pessoa consegue... não é um alimento especialmente modificado para atender à necessidade, não é obrigatório ter leite em um bolo, não existe regulamento que obrigue isso. Então, vai valer só para esses produtos que são realmente modificados, que vão trazer esses... e a informação quantitativa na informação nutricional.

É isso, gente. Basicamente lactose, alergênico e informação geração é essa. São quatro e pouquinho. A gente volta que horas, Amauri?

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: É 15 minutinhos, não é?

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: É 15 minutos, que eu acho que é tanta informação que quem tiver dúvida pode ir anotando, que aí ao final a gente tenta solucionar todas, né?

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Deixa eu só... já está em condições de descer para o lanche? Já está? Tranquilo?

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: A gente pode descer. Pode ser 15 minutos, gente? Que aí a gente aproveita melhor o tempo das perguntas.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Vamos fazer um intervalo. Em 15 minutinhos a gente retorna.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Bom, então, nós iremos recomeçar. Eu queria só anunciar que estão compondo a mesa agora o nosso colega Rodrigo, que é promotor de Justiça da área de alimentos. É um promotor de Justiça que trabalha incessantemente em conjunto com a Funed, com os órgãos parceiros na área de alimentos, na defesa do consumidor; e a Ana Lúcia, que é a nossa colega, é nutricionista, que atua na fiscalização do Procon Estadual.

Então, para a gente otimizar o tempo, eu queria, então, a gente decide fazer essa

dinâmica, a Dra. Renata conclui a quarta palestra, a gente abre para o público, né, para as perguntas de uma forma assim bem dinâmica, e, na sequência, a gente passa também a palavra aqui para os componentes da Mesa, a Valéria, o Rodrigo e a Ana Lúcia, e também, logicamente, a Dra. Renata, que veio de Brasília e que está aí fazendo uma apresentação belíssima, né? Fique à vontade, Renata.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Bom, gente, todo mundo bem alimentado, né? E, agora, um pouquinho mais de pique. Que é muita informação, mas até perguntaram, Amauri, sobre as apresentações, se vai ficar disponível em algum lugar, né, para que as pessoas possam consultar.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Tanto a degravação vai ser encaminhada e fica disponível para todos que participaram como a apresentação, com o consentimento da Anvisa.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Com certeza.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA: Ela também vai ficar com a escola e pode ser disponibilizada.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Legal, que aí todo mundo pode consultar depois para tentar recordar um pouquinho do que foi dito.

O último tema, na verdade, ele tem relação com o que a gente vai falar das nossas perspectivas depois, é a questão da rotulagem nutricional, que também é um componente importantíssimo da rotulagem de alimentos. A informação nutricional, rotulagem nutricional, é uma informação obrigatória para constar no rótulo dos alimentos. Existem algumas exceções que não precisam ter rotulagem nutricional, mas de maneira geral é uma informação nutricional obrigatória e ela é definida legalmente como toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Ela compreende tanto a declaração de valor energético quanto a declaração de nutrientes, a declaração de propriedades nutricionais, a informação nutricional e o [ininteligível] nutricional. Então, o tema rotulagem nutricional é um tema amplo, inclui várias outras perspectivas, além daquelas informações obrigatórias na tabela. Mas de todas essas que estão listadas, a única que é obrigatória seria essa declaração de valor energético e de nutrientes, de acordo com o que está descrito na resolução específica.

As resoluções que tratam de rotulagem nutricional, elas estão sublinhadas ali, a norma principal é a Resolução nº 360 e ali o ano está errado, eu já vou pedir desculpas para corrigir, é 360/2003. Eu já estava com... eu acho que eu saí colocando 17 ali, saiu 17 tudo embaixo, mas ela é de 2003, é uma norma bastante antiga. O Brasil foi um dos países pioneiros no mundo ao implementar a rotulagem nutricional obrigatória, por isso que é uma norma bastante antiga. E tem os regulamentos que auxiliam a aplicação da 360/2003, como a 359, que fala de porções. Então, essas são as principais normas que tratam do assunto.

Então, a rotulagem nutricional obrigatória, ela é aplicável, é obrigatória para todos os alimentos produzidos e comercializados em qualquer que seja a sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor. Então, é algo que já está pronto para ser oferecido, oferecido não significa que está pronto para ser consumido. Eu posso ter uma matéria-prima que vai ser necessária uma transformação para ela ser consumida. Mas já está pronto para a oferta ao consumidor, foi embalado na ausência do consumidor, a rotulagem nutricional, ela é obrigatória. Mas existem algumas exceções na regulamentação em que não é obrigatória a rotulagem nutricional, como o café, erva-mate, chá, alimentos

preparados e embalados em restaurantes, estabelecimentos comerciais, sal, vinagre, frutas, vegetais, outros vegetais, produtos fracionados por conta de venda a varejo, comercializados como pré medidos. Então, esses daqui, a rotulagem, ela não se aplica. Ela não é obrigatória. Algumas porque o produto não faz sentido ter uma rotulagem nutricional para o sal, por exemplo. Ele não vai fornecer nutrientes de forma específico, a não ser o próprio sódio, em que o produto basicamente é cloreto de sódio. Outras por causa da dificuldade, talvez seja uma questão de proporcionalidade de aplicação da norma de cobrar de que pequenos produtores, pessoas que ofereçam o produto no local de venda, que aquele produto muitas vezes tem um prazo de validade de um dia ou menos, que tenham que estar rotulando tudo nutricionalmente.

Além disso, a rotulagem nutricional, ela não é obrigatória também para produtos que tenham embalagem muito pequena, menor que 100 centímetros quadrados, excetuando-se alimentos que têm finalidades nutricionais muito específicas, como, por exemplo, alimentos para fins especiais. Então, independente do tamanho da embalagem, um alimento para fim especial, são alimentos que são destinados para finalidades específicas como enterais, fórmulas infantis, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, eles não se enquadraram na exceção. E, além disso, alimentos que fazem [ininteligível] nutricionais específicos. Então, por exemplo, se a empresa tem espaço para falar que um alimento é rico em ferro, que é uma informação nutricional complementar, é um [ininteligível] nutricional que é optativa, ela vai ter que também colocar a informação nutricional. Então, se existe espaço para isso, ela vai ter que arrumar um espaço para colocar a informação nutricional também.

Então, embalagens pequenas não são necessárias, a não ser que sejam alimentos para fim especial ou que seja feito algum [ininteligível] nutricional específico para o produto. Além disso, as normas da 360, da resolução geral de rotulagem de alimentos, rotulagem nutricional de alimentos, muitas vezes, ela se aplica a todos os alimentos, mas os alimentos para fins especiais podem ter regras específicas diferenciadas nos seus regulamentos técnicos específicos. Por quê? Porque, muitas vezes, as regras da rotulagem nutricional não são aplicáveis para esses alimentos que têm uma finalidade muito específica. E aqui, por exemplo, um alimento para a nutrição enteral. Eu não posso cobrar obrigatoriamente para um alimento para nutrição enteral declarar apenas aqueles poucos nutrientes que estão na tabela obrigatória da 360; eu preciso que seja uma lista mais completa e mais exaustiva. Então, o regulamento técnico de alimento para a nutrição enteral já vai exigir mais nutrientes do que a 360 exige para os alimentos em geral.

Porção, não faz sentido eu falar em porção com o alimento para a nutrição enteral. Por quê? Porque isso é prescrito caso a caso por um profissional de saúde habilitado. Eu posso ter pacientes que a porção, que o consumo de um alimento para a nutrição enteral vai ser toda a alimentação daquela pessoa. Ou seja, a pessoa vai consumir 1 litro, 2 litros de uma forma para a nutrição enteral. E eu posso ter indivíduos que aquilo vai ser só um complemento da alimentação. Então, a porção vai ser um copo, uma embalagem pequena. Então, não faz sentido eu estabelecer porções, obrigar que haja declaração de porções para alguns tipos de alimentos para fins especiais. Então, por isso que existe, a própria 360 fala que os alimentos para fins especiais podem ter regras específicas.

Então, essa é a cara da informação nutricional que a gente tem hoje no Brasil, a mais clássica, que é o formato da tabela. Essa tabela tem esse formato, ele está prescrito na legislação, a legislação é muito clara em relação ao formato que essa tabela tem que ter, a ordem que tem que ser seguida, ao destaque que tem que ser dado a algumas informações. Tudo isso está descrito na Resolução nº 360/2003. E ela se divide mais ou menos na seguinte forma. Quando você olha uma tabela de informação nutricional, a informação tem que ser declarada por porção, né? E essa porção, a quantidade considerada, como uma quantidade média do alimento que

deveria ser consumida por pessoas saudias, maiores de 36 meses de idade, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável, e aí existe uma outra resolução complementar a 360, que estabelece as porções por grupos de alimentos. Então, uma bebida, um suco. A porção vai ser de 200 mililitros. Ah, um biscoito. A porção vai ser de 30 gramas. Arroz ou outros tipos de cereais, a porção vai ser de 60 gramas. E aí, tem toda uma resolução que estabelece isso, que é a 359. Então, as porções têm que ser obedecidas aquelas que estão dispostas na 359.

Além disso, então, logo depois dessa declaração da porção, detalhe, a porção tem que estar escrita em gramas, a quantidade gramas ou mililitros, e ela também tem que estar descrita em unidade, em medida caseira. Então, é por isso que a gente vê uma colher de sopa, duas colheres de sopa, uma xícara de chá, uma unidade. Então, isso aí também é obrigatório naquela primeira parte que a gente estava vendo.

Além disso, a tabela de informação nutricional é a informação nutricional, então ela vai ter que trazer informação obrigatória sempre do valor energético do produto e de alguns nutrientes, como carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Isso daqui é obrigatório. Todos os alimentos têm que declarar esses nutrientes. Além disso, condicionalmente, ela pode, dependendo da regulamentação ou se ela apresentar algum outro tipo de informação, ela vai ter que declarar também quando o RT específico cobra. Então, é aquilo que eu falei, a fórmula infantil pede a declaração de todos os nutrientes que são adicionados no produto conforme regulamento técnico específico, enteral também. Então, esses daí vai ser obrigatório porque o regulamento técnico específico exige. Além disso, é obrigatório se declarar na tabela aquele nutriente para o qual você faz um [ininteligível]. Então, por exemplo, eu tenho a tabela obrigatória, mas eu quero falar que o meu produto tem alto teor de ferro. Então, obrigatoriamente eu vou ter que declarar a quantidade de ferro. Aí passa a ser obrigatório declarar a quantidade de ferro na tabela de informação nutricional.

E aí, quando se faz o [ininteligível] de carboidratos ou de gorduras, e aí tem umas regras que ele tem que abrir toda a lista de carboidratos, em alguns casos, e a de gorduras também. Então, se eu falo um produto que é livre de colesterol, aí eu passo a ser obrigatório a declarar as gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras poli-insaturadas, gordura trans e colesterol. Então, é condicional. Dependendo do que eu declaro de forma optativa no meu rótulo, eu passo a ter algumas informações obrigatórias para a rotulagem nutricional. E, opcionalmente, eu posso declarar a quantidade de anfetaminas, de minerais ou outros nutrientes, desde que a quantidade presente no produto seja maior do que 5% da ingestão diária recomendada para essa vitamina ou para esse mineral. Então, se o meu produto tem 1% da IDR de ferro, eu vou poder declarar no rótulo? Não vai. Tem que ter uma quantidade que seja mínima ali, que seja relevante para o consumidor.

Essas IDRs, gente, são ingestão diária de referência. Existe um regulamento técnico específico também para esses valores, que é a Resolução nº 269/2005. Ela estabelece a IDR para vários nutrientes, dependendo do grupo. Então, além dessa declaração quanto à quantidade de nutrientes obrigatórios, a gente também vai ter uma outra informação na tabela de informação nutricional que se chama Percentual do Valor Diário de Referência, Percentual do VD. Então, todo mundo vê a tabelinha, tem aqueles percentuais ali do lado. O que é que isso significa? Significa o percentual, que aquele alimento dá na porção, referente a valores que foram estabelecidos, considerados de referência para uma dieta de 2 mil quilocalorias. Gente, isso daí, assim, está na resolução, mas para o consumidor não diz muita coisa, né, porque as minhas necessidades podem ser diferentes de 2 mil, a necessidade de uma criança vai ser diferente de 2 mil, a de um idoso não vai ser 2 mil. Então, vão ser poucas pessoas, para poucas pessoas essa informação vai ser útil. E a gente está trabalhando

muito com rotulagem nutricional, algumas pesquisas têm sido feitas, as pessoas, quando vem essa informação, acham o que valor tem que dar cem. Se eu somar tudo ali vai ter que dar cem. Aí não bate cem, a pessoa fica olhando assim: "Mas que coisa estranha, que número é esse?". Então, ninguém entende o que é o raio do percentual do VD, mas a ideia é essa. Qual o percentual do nutriente ou do valor energético que está sendo fornecido pela porção do alimento, considerado valores de referência para uma dieta de 2 mil quilocalorias. Alguém entendeu? Mas a ideia é essa, a tradução do percentual do VD é essa mesmo.

VD não é recomendação, porque não existe recomendação, que todo mundo tenha que consumir 2 mil calorias, não existe isso. É apenas um valor, o próprio nome diz, é valor de referência, é um parâmetro, mas é um parâmetro meio difícil de ser compreendido, e não tem muita utilidade, na verdade, né?

Então, assim, os valores, é aquilo que eu falei, os valores diários de referência, eles podem ser maiores ou menores dependendo das necessidades energéticas. E, detalhe, valor diário de referência não é ingestão diária recomendada. Isso causa uma confusão na avaliação de rotulagem sem fim, porque o percentual do VD é isso que eu falei. Você pega uma dieta de 2 mil quilocalorias e os parâmetros da OMS de percentual de carboidrato, proteína, lipídio, pega alguns valores também de vitaminas e minerais e, considerando aquelas 2 mil, IDR não, já estão realmente ingestão diárias arrecadadas, elas são feitas por grupos populacionais específicos. Para fins de rotulagem nutricional não se usa IDR, se usa VD. E aí, muita gente quer usar. "Ah, eu quero usar a IDR de criança para declarar o percentual de VD. Posso?" Não, não pode. Porque a 360 estabelece que tem que ser utilizado os valores de referência com base na dieta de 2 mil quilocalorias. Isso é uma confusão sem fim. A gente tem informe técnico para tratar só disso, existe um informe técnico já disponível há muito tempo, mas até hoje as pessoas confundem VD com IDR.

Os modelos que estão previstos na legislação são esses, né? E aí, tem alguns requisitos que devem ser observados. Mas é isso. A gente tem um módulo, não é linear, perdão, é um modelo de tabela. O primeiro modelo, que é o mais utilizado. Em que você tem uma tabela em que cada coisa tem o seu lugar. A gente tem um modelo de tabela ou vertical 'b' também, que é um outro modelo opcional, que também está previsto na legislação, que seria esse. A gente tem um modelo linear também. E a gente tem uma forma de declaração simplificada. Essa simplificada é para produtos que não tem quantidade significativas de algum nutriente. Então, ao invés de colocar na tabela zero para tudo, ele pode colocar: "não contém quantidade significativa de", aí ele coloca sódio ou de carboidrato, de energia. Então, você pode ter uma tabela. Pode ter essa declaração simplificada dessa seguinte forma.

Esse aqui, gente, é a rotulagem nutricional. Por quê? Eu não dei muita ênfase na rotulagem nutricional porque não é um tema muito fácil de ser digerido. Eu acho que o básico é realmente isso. E eu gostaria de falar um pouquinho mais do que é que a gente quer fazer para melhorar a informação nutricional. Então, a gente trabalhou muito, como eu falei, o Brasil foi um dos pioneiros em implementar a rotulagem nutricional. Não havia muita coisa sendo discutida no mundo sobre esse assunto, né? A gente já tinha algumas referências, Codex e tudo, mas não tinha muita referência de realmente entendimento de consumidor sobre rotulagem nutricional. E já se passaram sei lá quantos anos aí, 14 anos, quase 15 anos desse regulamento, muito conhecimento já foi feito em relação a esse tema, e é isso que a gente vai tentar agora aperfeiçoar um pouco, em cima desse conhecimento que a gente já tem. Que são as perspectivas regulatórias que a gente tem na Anvisa em relação aos temas de rotulagem.

Então, tem menos de duas semanas, a Anvisa soltou, ela liberou a agenda regulatória dela para o triênio 2017/2020. A Anvisa, ela tem todo um esforço em trabalhar

e aperfeiçoar as suas práticas regulatórias. Então, a gente tem um programa de melhoria de práticas regulatórias, né? A gente quer implementar as boas práticas regulatórias. E dentre essas boas práticas regulatórias, uma delas é estabelecer uma agenda regulatória periódica para priorizar os temas de regulamentação da Anvisa durante um período de tempo. Isso é bom porque a gente consegue priorizar alguns assuntos, a gente consegue discutir, há todo um processo de estabelecimento de discussão da sociedade para estabelecer esses temas, e essa última agenda regulatória, que são os nossos focos até 2020, a gente tem vários assuntos a serem regulamentados. Então, regularização de alimentos e de embalagem, novos alimentos, padrões microbiológicos de alimentos, requisitos sanitários de aditivos alimentares, contaminantes, resíduo de medicamento veterinário, material em contato com o alimento.

E aí essa agenda regulatória, tem 15... gente, é muita coisa. E cada tema desse é um universo gigantesco. Mas dentre todos os assuntos que estão na agenda regulatória deste ano, a gente tem a rotulagem de alimentos, programa de controle de alergênicos, que está intimamente relacionado com a norma de alergênicos e requisitos para o uso de gordura trans. Isso aqui é interessante. Por quê? Por que é que eu destaquei gordura trans? Porque, dependendo da medida regulatória, a gente vai ter que mudar a declaração da gordura trans na 360 ou não. Então, a gente tem o tema de rotulagem de alimentos como foco da Anvisa em uma das grandes prioridades que a agência vai dar dentro da nossa agenda regulatória.

O que é que já está em andamento dentro da Anvisa? Primeiro, é a revisão da Resolução nº 259/2002, que é aquela que eu falei da rotulagem geral. Decreto-lei. "Ah, o decreto-lei está velho, o decreto-lei tem que ser mudado". A Anvisa não tem como alterar um decreto-lei, isso tem que vir por iniciativa do Legislativo por meio de um projeto de lei que tem que passar pelos mesmos trâmites de qualquer lei no país. Então, o que está no Decreto-lei nº 986 a gente não consegue alterar, mas as nossas resoluções, sim. Então, um dos focos é trabalhar na norma geral de alimentos, na 259/2002. Só que a gente tem um grande desafio em trabalhar com essa norma, porque é uma norma harmonizada no Mercosul. Então, é uma norma que para ser modificada, a gente tem que conseguir alcançar um consenso entre todos os países do Mercosul e trazer isso para dentro do país, para alterar essa resolução.

A Anvisa vem discutindo, para vocês terem uma ideia, desde 2011, a resolução no Mercosul. Então, a gente já está há seis anos em discussão, que a gente não consegue avançar no Mercosul, e aí como a gente começou a tratar de alguns temas como lactose, alergênicos, eu acho que aí o Mercosul meio que deu uma parada e depois a gente conseguiu sentar e estabelecer um cronograma de trabalho. Então, a gente espera que, agora em 2018, a gente consiga terminar a discussão no Mercosul e ter uma proposta de resolução para pôr em consulta pública no Brasil ainda, mas, realmente, o Mercosul é uma discussão que muitas vezes foge da discussão somente do Brasil, das necessidades do Brasil. A gente tem que ter uma negociação muito grande, tem que ter uma articulação muito grande. E isso muitas vezes demanda tempo, é muito cansativo a gente conseguir harmonizar um tema no Mercosul.

Mas a gente tem a perspectiva e a esperança de conseguir fechar algum regulamento agora em 2018, né? A gente teve uma reunião agora, foi aqui no Brasil, o Brasil estava na presidência *pro tempore*, em novembro de 2017 foi a nossa última reunião aqui no Brasil como presidente, a gente conseguiu discutir âmbito de aplicação da norma, os princípios gerais e denominação de venda. Ficaram alguns pontos pendentes que a gente vai tentar discutir em uma reunião virtual, antes da reunião agora. Quem vai assumir a presidência é o Paraguai. Então, a gente espera que na presidência *pro tempore* do Paraguai a gente consiga discutir prazos de validade, lote, país de origem, lista de ingredientes, declaração quantitativa de ingredientes e legibilidade, para que a gente consiga, em um segundo semestre, ter uma proposta

de resolução para colocar em consulta pública.

E aí a gente tem tentado trabalhar de uma maneira inovadora em não só... porque o Mercosul tinha muito uma metodologia de trabalho que era sentava com o regulamento e todo mundo ficava tomando sua norma: "Ah, eu não concordo", "A vírgula aí está errada", "Não, esse daqui está errado". E a gente tentou buscar com os países, tentar atacar os problemas para depois pensar em uma redação. E vamos ver se dessa forma a gente consegue caminhar, né? Uma das novidades, assim, que a gente quer... alergênicos era um tema que deveria estar aqui dentro, mas o Brasil regulamentou antes, mas a gente quer trazer critérios claros de legibilidade. Eu acho que isso é muito importante para o consumidor, né, trabalhar melhor os critérios de legibilidade da rotulagem de alimentos. Tentar harmonizar mais as informações, por exemplo, da lista de ingredientes com a rotulagem nutricional, deixar de tratar esses assuntos de forma picada, né? Tentar olhar o rótulo como um todo de forma que aquelas informações sejam realmente claras e efetivas para a população que utiliza deles. A gente também fez uma proposta de declaração quantitativa de ingredientes, que hoje a gente já tem obrigatória para sucos, por causa do regulamento do Ministério da Agricultura, que é quando se dá destaque, algum ingrediente no rótulo, ele tem que declarar o percentual daquele ingrediente na lista de ingredientes. Então, se eu tenho um biscoito que eu coloco uma figura de um morango, ele vai ter que colocar na lista de ingredientes qual o percentual de morango que aquele produto tem. Isso se chama Declaração Quantitativa de ingredientes. Então, a gente tem muitas propostas, muitas coisas novas, mas a gente sempre tem esse desafio de que é tentar harmonizar isso entre os quatro países do Mercosul.

Outro tema que está em discussão na agenda regulatória da Anvisa, a gente espera que a iniciativa seja publicada o quanto antes, e que também é harmonizado no Mercosul, aí é mais um desafio, é a rotulagem nutricional, que é a 360, a 359 também, de 2003, mas que no Mercosul ela tem o número que é a GNC nº 46/2003.

A Anvisa, o Brasil já vem trabalhando com esse tema desde 2014. Então, não é um tema que a Anvisa começou a discutir agora, não. A gente está já há pelo menos três anos discutindo isso e dentro de um grupo de trabalho que durou dois anos, tentando trabalhar com essas questões. Qual o problema da rotulagem nutricional? O que é que é preciso fazer para melhorar a rotulagem nutricional no país? Então, esse grupo de trabalho foi estabelecido por uma portaria, ele diagnosticou esses problemas e também fez uma avaliação de possíveis alternativas regulatórias. Quem tiver interesse, o relatório desse grupo de trabalho já está disponível no site da Anvisa há algum tempo. E lá tem informações muito interessantes. Quem quer trabalhar com rotulagem, rotulagem nutricional, ali atrás alguns diagnósticos muito relevantes para o tema no Brasil.

E aí, dentre os temas que foram levantados, né, que já se sabe, que a rotulagem nutricional não é efetiva, que as pessoas têm dificuldade em entender, em compreender as informações. Agora por quê? E aí, dentre os levantamentos que foram feitos, que foram dificuldade na atualização da legislação, as normas estão desatualizadas, não tem muita convergência internacional, abrangência da norma é limitada, ela não se aplica a todas os produtos que deveriam ser aplicadas, apresentação gráfica da informação é inadequada também, baixa precisão dos valores declarados, muitas vezes esses valores declarados não têm até mesmo a correspondência com o que realmente está no produto, e ações de suportes que são insuficientes, seja de ações de suporte para a educação nutricional, para a divulgação disso dentro da população, que também não são suficientes.

E aí, diante de todo esse trabalho desse grupo de trabalho que foi realizado, agora, no início de 2017, os participantes do grupo de trabalho apresentaram alguns modelos, considerando aqueles problemas que foram levantados e as alternativas e

regulatórios de como melhorar a rotulagem nutricional no Brasil. E aí, esses modelos foram apresentados para a gente, mais ou menos no primeiro semestre de 2017, e estão em discussão ainda. Mas a gente tem basicamente quatro modelos em discussão na Anvisa para rotulagem nutricional. Lembrando que aqui é só rotulagem nutricional, mas a gente espera conseguir dar um tratamento mais amplo para esse assunto e 'linçar' ele com a rotulagem em geral também, para que as coisas fiquem mais claras.

E, dentre esses modelos, a gente recebeu uma das propostas apresentadas, foi a proposta pela Funed, daqui de Minas Gerais, o laboratório, a Funed, pela nossa exímia representante no grupo de trabalho, a Valéria, gente, que fez um trabalho fantástico, bem interessante mesmo, e eu vou falar de forma bastante simples, mas a ideia é a gente ter a informação nutricional no painel frontal do rótulo, porque um dos focos, e aí é interessante ler o relatório, a informação nutricional, ela é importante para prestar as informações para as pessoas, para os consumidores, e ela tem que ter um foco mais nas questões de saúde pública. É lógico que a empresa pode optativamente dar outras informações, mas o que a gente deve regulamentar são as informações relevantes para a saúde pública.

E o que é que a gente tem de principal problema de saúde pública hoje no Brasil e no mundo? Vamos lá. Obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, né? Hipertensão, diabetes. Então, a ideia é essa, é tornar o rótulo mais claro, mais entendível da informação nutricional, focando no quê? Nas informações que são relevantes para que as pessoas façam escolhas alimentares que predispõe a ter uma alimentação que não aumente o risco dela de doenças crônicas não transmissíveis. Ou seja, escolher alimentos que tenham menos nutrientes que estão associados a essas doenças. Então, o foco é esse. A tabela, a formação nutricional, provavelmente ela vai continuar existindo, mas vai ter uma forma auxiliar para ajudar as pessoas a identificar o que é alto em sódio, o que é alto em gordura, em gordura total, saturada, a gente ainda está discutindo, em açúcar e por aí vai. Então, essa primeira proposta é isso. A gente tem uma proposta no painel frontal do rótulo, que é aquela precária principal, a vista principal, aquela que você vê à primeira vista que você tem em um ambiente de compras, em que é proposta de símbolos, em vermelho, informando sobre o alto teor desses nutrientes, alto teor em açúcar, alto teor em gordura, e aí, dependendo do nutriente que for escolhido, e adicionalmente a tabela de informação nutricional traria também essas cores para a informação nutricional obrigatória, alertando que o que tem muito, o que tem médio e o que teria quantidade baixa.

Outra proposta recebida foi a proposta que veio do setor produtivo. Essa proposta, ela também está focada em cores, mas ela não traz no painel frontal somente a informação da quantidade de ser alto, de ser baixo, nesses nutrientes que são associados a doenças crônicas não transmissíveis. Ele traria a informação quantitativa também, continuaria com o percentual do VD na frente do rótulo, e aí associaria essas informações a cores, né? A mesma questão das cores, o que falta em vermelho, o que estiver médio em amarelo e o verde. É uma proposta baseada no semáforo nutricional, principalmente. O semáforo nutricional é um modelo que foi implementado inicialmente pelo Reino Unido, eu acho que foi em 2007, alguma coisa assim, e ela meio que tentou adaptar o GDA, eu não sei se vocês viram, alguns alimentos já têm esse GDA que a gente chama, que é esse formatinho redondinho com a quantidade no painel frontal, então eles adaptaram um GDA, que é um modelo que não é... como que a gente pode falar? Que muitas indústrias usam de forma voluntária. Ele não é um modelo obrigatório. As indústrias resolveram adotar e colocaram o GDA na frente do rótulo. Então, o GDA com cores. A gente resume ele falando assim: "É um GDA com cores".

Então, essa é a proposta que a gente recebeu do setor produtivo. A Caisan, que é um órgão relacionado à questão de segurança alimentar e nutricional, e a Opas

propuseram a adoção de um modelo semelhante ao que o Chile adotou há alguns anos, né? Que é um modelo também pautado em informações sobre a quantidade, ser alto, dos nutrientes levados a doenças crônicas não transmissíveis, essas doenças viriam também no painel frontal do rótulo dentro de um octógono preto, com borda branca, e com essa frase: "alto em" ou "contém muito", e uma assinatura do Ministério da Saúde.

Esse modelo foi implementado pelo Chile há aproximadamente, acho que foi em 2015, se eu não me engano, e é um modelo que tem uma repercussão internacional muito grande, né? Muitos países estão estudando adotar o modelo semelhante ao do Chile. Se chama de modelo de advertência, só que eu não gosto do termo advertência porque, na verdade, é um modelo que traz informação sobre o teor, se é alto, baixo ou médio. Assim como existe para vitamina enteral, alto teor de vitaminas, só que aqui seria obrigatório para os nutrientes associados às doenças crônicas não transmissíveis. Então, esse é o modelo que foi proposto por duas entidades, entre elas, a Opas. A Opas, aqui da Organização Pan-Americana de Saúde para a América e região da América, ela apoia abertamente o modelo do Chile e ela acha que é esse que tem, e também da Caisan. E, por último, é um modelo que foi proposto pelo instituto de defesa do consumidor, que é um modelo também que foi inspirado no modelo do Chile, só que ele propõe o formato diferente para essa rotulagem nutricional frontal, em que é, ao invés do octógono, se usa um triângulo, com um fundo branco, com essa informação de muito ou... na verdade, o Idec até mudou agora não seria mais o termo "muito", seria o "alto" também, ela fez alguns testes e viu o que consumidor entende melhor o que é alto, com a assinatura do Ministério da Saúde embaixo, e ela também traz uma proposta de trabalhar com as informações da rotulagem do produto de composição, como uma informação nutricional, lista de ingredientes, dando destaque a algumas condições. E todos esses modelos encontram-se em avaliação pela Anvisa.

Então, a gente realizou um painel técnico agora em novembro de 2017, em que foram demonstradas algumas pesquisas realizadas com esses modelos, só que ainda são necessários mais dados. A questão da rotulagem nutricional frontal principalmente, ela está muito relacionada ao entendimento da população sobre determinada informação. E é muito difícil a gente conseguir extrapolar dados de populações de outros países à população brasileira. Então, a gente está investindo em pesquisas com a população brasileira. A indústria também está realizando, realizou algumas pesquisas, o Instituto de Defesa do Consumidor também, de forma a escolher, dentre esses modelos, tentar delinear ou delimitar um que atenda da melhor forma possível a necessidade da população. Então, esse é um dos grandes assuntos e um dos grandes trabalhos que estão sendo desenvolvidos lá na nossa gerência.

Só que a Anvisa tem sofrido, tem sido cobrada muito em relação, assim, já não existem evidências suficientes? O Chile já fez, o Canadá está fazendo. Por que é que a Anvisa não adota logo o modelo? Esse é um tema que, primeiro, a gente não tem como adotar algo sem seguir todas as etapas das boas práticas regulatórias. Dentre essas práticas, além de todo esse subsídio técnico, tem que se ter uma análise de impacto regulatório, outros aspectos que devem ser considerados. Então, não é uma decisão que pode e que deve ser tomada de forma apressada e sem base.

Então, primeira coisa, a gente considera que ainda são necessários estudos científicos com a população brasileira que trata em dar compreensão da população, né? Não é aquilo que... o que é melhor para o Chile talvez não seja melhor para o Brasil, o que é melhor para o Reino Unido talvez também não seja melhor para o Brasil, e como esses dados são escassos ainda, a gente acha que não tem ainda muita segurança para escolher o modelo, e, além desse designer dessa informação, de falar assim: "Esse triângulo octógono, GDA colorido, se vai ser círculo vermelho", além do designer desse modelo a ser escolhido, outras questões ainda têm que ser

respondidas. Primeiro, o impacto dos modelos e dos critérios nutricionais disponíveis no mercado brasileiro, ou seja, avaliar como cada tipo de alimento vai ser afetado pelo modelo disposto. Eu tenho que definir, e aí a Anvisa tem que definir, o que é que um localmente alto em sódio, o que é um alimento alto em gordura, tem que definir se vai ser gordura total, se vai ser gordura saturada, qual que é o mais relevante para a saúde pública? Qual é o mais entendível para o consumidor? Açúcar, como declarar açúcar. Vai ser considerado açúcar total do alimento ou o açúcar livre? Açúcar adicionado? Então, tudo isso. E quais são esses limites? Se eu aplicar esses limites nos alimentos disponíveis no Brasil, quais produtos vão ser abrangidos e quais não vão ser abrangidos? Então, esses estudos estão sendo conduzidos ainda. A gente tem vários perfis nutricionais, tem um perfil nutricional da Opas, tem um perfil nutricional que a indústria propôs, tem um perfil nutricional que a gente desenvolveu com base nas diretrizes do Codex. Isso está sendo aplicado aos produtos disponíveis no mercado para verificar justamente como é esse comportamento. Existem alguns produtos que a gente não quer desestimular o consumo. Então, se eu tiver um modelo de perfil que é muito rígido e que passa a pegar produtos que não deveria ter seu consumo desestimulado, isso pode ter um efeito contrário.

Por exemplo, produtos, alguns produtos lácteos. É interessante, sob o ponto de vista de saúde pública, mesmo o leite tendo uma quantidade de gordura significativa, seria, sob o ponto de vista de saúde pública, relevante ele apresentar um alerta que ele é alto em gordura total ou saturada? Isso não poderia ter um impacto contrário e desestimular o consumo desse tipo de produto? Ou uma fruta embalada. Ou um suco de frutas que não tenha daí de nenhum outro produto, por exemplo. Se tiver um suco 100% de fruta. Será que ele vai receber o símbolo de alto em açúcar? Porque vai ser alto em açúcar e rico em açúcar total. Então, é esse tipo de especificidade, sensibilidade do método que a gente tem que ter para ver se vão ser necessárias exceções, né? Será que eu vou ter que aplicar a todo mundo ou eu vou ter que ter algumas exceções, porque sal, eu vou ter que pôr no sal? Vou ter que ter no bacalhau? O bacalhau vai vir alto em sódio. Então, esse tipo de discussão que é uma discussão muito técnica e muito detalhada, que simplesmente falar: "Adota o padrão que 'X' está adotando, que 'Y' está adotando", não é simples. A gente tem que ter uma avaliação de impacto realmente considerando os produtos reais.

Avaliar as pesquisas recentemente em outros países, né, que tem muita pesquisa nova sendo publicada. A gente fez um painel técnico que a gente está disponibilizando o material no site da Anvisa que foi riquíssimo, mostrando essas novas pesquisas que estão comparando os modelos de semáforo nutricional com advertência. E, além disso, a gente está fomentando novas pesquisas, né? Então, a Anvisa está trabalhando em parceria com algumas universidades para desenvolver pesquisas com a população brasileira, soltou um edital do CNPQ também agora também para tentar fazer com que estimular a produção de pesquisa no Brasil sobre esse assunto, que foi até uma pesquisa do CNPQ, e os próprios interessados nos seus modelos estão desenvolvendo as suas pesquisas. Então, a gente tem a indústria desenvolvendo pesquisa, a gente tem institutos de defesa do consumidor desenvolvendo pesquisa, a gente tem universidades federais trabalhando nisso. Então, é um momento em que a gente está tentando gerar conhecimento e conhecimento que nos permita fazer uma escolha regulatória mais adequada.

Ali, avaliação de outras pesquisas. Além disso, tirando as questões de designer, como é que a gente vai trabalhar com a tabela? A tabela vai continuar desse jeito? Não, a gente tem que melhorar a visibilidade da tabela. A gente tem que melhorar as informações da tabela nutricional também. A lista de ingredientes, a gente pode melhorar essa lista de ingredientes e tentar trabalhar ela em conjunto com a informação nutricional? Então, tudo isso está em discussão dentro da gerência geral de alimentos.

E, além de eu falar do que é alto e definir limite, eu tenho que escolher os nutrientes que vão entrar na rotulagem nutricional frontal, né? Eu tenho que definir o que eu quero. Eu quero açúcar total? Bom, as evidências que existem atualmente são para açúcar adicionado. Mas metodologicamente falando ou de forma analítica é difícil demais você conseguir determinar o que é açúcar adicionado e separar, né, o que é açúcar adicionado do que é o açúcar intrínseco. Então, essas questões também têm que ser observadas.

Definir regras sobre precisão de valores declarados, né? Se essa questão de precisão é fundamental, porque hoje em dia a gente permite uma variação de mais ou menos 20% do valor declarado na tabela. É bastante coisa 20%, né? Mas se a gente considerar que é um alimento e que esse alimento é feito de matérias-primas que você não tem o controle muito grande, matérias-primas grãos, vegetais, leites, em que a variação pode vir da matéria-prima e isso vai depender da safra, vai depender do clima, vai depender do solo, vai depender da região, 20% às vezes não é tão grande, né? Mas esses 20% pode permitir que um alimento que seria considerado alto deixe de ser alto porque ele usa a variação do -20%. Então, como é que vão ser esses critérios de variação? Quais vão ser os limites para esses nutrientes críticos? A gente vai ter de trabalhar que isso, não vai? Então, isso é uma coisa também que tem que ser definida. As exceções, o prazo da implementação. E como é que a gente vai lidar isso nos fóruns internacionais. Porque a gente conseguiu fazer com que o Mercosul incluísse o tema de rotulagem nutricional neste ano, porque a ideia do Mercosul era terminar a rotulagem geral, que é o que já está sendo discutida desde 2011, há sete anos, para começar a discutir rotulagem nutricional. E a gente falou: "Não tem condições. Rotulagem tem que ser tratada de forma conjunta e tudo. Vamos começar a discutir rotulagem nutricional". Isso foi aceito neste ano. A gente começou a discutir nessa última reunião de novembro de 2017, mas a gente tem que saber como lidar. E se o Mercosul não quiser mais discutir? E se o Mercosul demorar sete anos? O Brasil vai demorar sete anos para implementar uma norma de rotulagem nutricional melhor? E o Codex? O Codex está começando a discutir rotulagem nutricional frontal. Como é que a gente vai trabalhar com esses fóruns internacionais agora junto a essa norma de rotulagem? Então, é bastante coisa que ainda precisa ser definida e que a gente tem que trabalhar de forma muito cuidadosa, muito com muita segurança do que está sendo feito, porque uma resolução que não é bem-feita, que não tenha uma base regulatória, não segue as boas práticas regulatórias, facilmente ela é contestada judicialmente. Então, isso poderia levar todo um trabalho e um esforço ser desperdiçado por uma pressa, por uma necessidade, uma urgência que muitas vezes pode vir a ser injustificada e levar até mesmo a um cancelamento de um regulamento específico. Então, a gente está realmente tentando trabalhar da melhor forma possível para que o Brasil não seja questionado internacionalmente na Organização Mundial do Comércio e outros fóruns relacionados, e para que a gente consiga também convencer todos os atores da melhor forma possível de que aquela foi a melhor decisão tomada, considerando todos os aspectos relevantes para o assunto.

Então é isso. É conduzir de forma concomitante com as ações regulatórias para a revisão do regulamento e restrição do uso de gordura trans e de forma a ter regras mais uniformes e integradas. Auxiliar na redução da gestão do estoque regulatório e reduzir os impactos e custos de implementação nas mudanças necessárias.

E essa história da gordura trans aí, eu só dei um ressaltado, que a gente espera tomar medidas regulatórias para o banimento da gordura trans de forma paralela à rotulagem nutricional. Então, talvez com o banimento da gordura trans a gente nem precise mais informar no rótulo, porque não vai mais poder ter no país o uso de gordura trans. Então, são assuntos que estão sendo discutidos paralelamente.

É isso, gente. Eu acho que as perspectivas são essas. É muito trabalho pela frente.

Uma coisa que eu gostaria de deixar registrado aqui é que todas as normas da Anvisa são submetidas a processo de consulta pública. Então, qualquer proposta que for sair da Anvisa, ela vai ser submetida a consulta pública, em que todos os interessados podem participar da condução, podem dar sugestão, pode dar sua opinião sobre o regulamento que está sendo proposto. Isso tem na página da Anvisa, tem um *link* bem na frente dele assim, consulta pública, é só entrar lá. Tem uma página de alimentos também que vocês podem ficar acompanhando, e a gente espera que este ano a gente consiga sair com essas consultas públicas. Rotulagem nutricional e rotulagem geral também. E aí, já convido todos previamente, quem quiser participar, contribuir e nos ajudar nesse debate, né, porque não é um debate fácil, não é um... não são assuntos fáceis de serem lidados, politicamente, cientificamente e institucionalmente também, né? Então, a gente vai precisar de todo o apoio, toda a contribuição possível. E é isso.

[aplausos]

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ: A gente está com um tempo bem apertado. O voo também da Renata é em um horário próximo e a gente precisa terminar às 18h. Então, eu queria fazer essa dinâmica bem objetiva. Quem quiser perguntar levante o braço, que aí eu vou anotar os nomes e aí a gente vai... Frederico, Desirée, Inês, Nelmo, Rodrigo. Quem mais? Inês, coloquei. Quem mais? Frederico, Desirée, Inês, Nelmo e Rodrigo. É isso? Mais ninguém? E aí, na sequência, a gente passa para os convidados que estão na mesa, né, para também se manifestarem. Frederico. Eu vou pedir que fosse assim bem objetiva para poder a gente contemplar a todos.

SR. FREDERICO: Perfeito. É uma pergunta muito simples. É sobre a tabela nutricional. Eu gostaria de saber se a porção tem um valor fixo para todos os produtos. Ou se a porção, quem determina é a própria empresa. Por exemplo, só ilustrar. Se ela, por exemplo, apresenta a quantidade para uma porção de 30 gramas, e em uma outra embalagem ela reduz para 15 gramas. Ela vai alterar toda a tabela. Se isso é possível de acontecer. Só isso.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Os valores são fixos para a categoria de produtos, né? Então, você tem valores estipulados que devem ser seguidos para cada categoria de alimentos. Então, biscoitos, não importa se é biscoito redondo, biscoito quadrado, biscoito de morango, de chocolate. A porção é uma porção de 30 gramas. E aí, ele vai informar quanto que aquilo é em medida caseira. Aí sim vai variar, de acordo com o produto dele. Ah, vai ser seis biscoitos, vai ser três biscoitos, porque é mais gordinho, mais pesado o biscoito dele. Só que essa porção é fixa. Só que a gente tem algumas dificuldades para produtos que não estão claramente definidos no regulamento. A tal da coxinha, gente, é um sofrimento. Qual é a porção da coxinha? A gente olha na categoria e não acha a coxinha. Pelo amor de Deus. Aí tem algumas regras para você estabelecer a porção, né? Mas mesmo assim não é fácil. Mas a ideia é isso, é ter valores para que um não declare uma porção de cinco gramas e o outro coloque uma porção de cem, mas os valores são estabelecidos, sim.

SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ: Desirée.

SRA. DESIRÉE RODRIGUES RUAS: Eu sou a Desirée Ruas. Eu trabalho com educação ambiental e educação para o consumo. Eu falo também representando aqui a rede brasileira da infância e consumo, que faz parte da aliança pela alimentação saudável e adequada, que está participando, né, junto com o Idec, da sugestão da questão da rotulagem frontal. E aqui em Belo Horizonte a discussão junto com o BH pela Infância da questão do consumismo infantil. Aí a minha pergunta é nesse sentido. Como é que você vê a questão dos personagens das embalagens? A gente

tem toda uma regulação aí da questão da abusividade, da publicidade dirigida à criança, eu fico imaginando, se é proibido você colocar uma palavra, uma frase que induza o consumidor adulto a uma compra, a um erro, a um impulso de comprar algo que muitas vezes não é saudável, ou não é de acordo com aquilo que ele imagina que tenha dentro daquela embalagem, por que é que os personagens e todos esses elementos infantis continuam nas embalagens? Eu sei que já é uma luta que a Anvisa tentou abarcar. Qual que é a perspectiva? Que saída que a gente pode ter com essa questão do consumismo infantil?

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Esse é um tema, um dos temas, na verdade, que eu quando comecei a trabalhar na Anvisa, foi o tema que a gente iniciou uma discussão em 2005, em relação à abusividade da comunicação mercadológica para o público infantil, a vulnerabilidade e, como a gente é da área de alimentos, seria o estímulo de consumo de alimentos que não seriam apropriados. Então, àquela época, a gente tinha uma visão muito clara de que esse tipo de comunicação vinculada a produtos que teriam quantidades elevadas de nutrientes associados às doenças crônicas não transmissíveis não seria adequado, né? E que sob o ponto de vista sanitário não deveria ser permitido.

E, na verdade, o Brasil foi um dos países pioneiros aí a iniciar essa discussão. A gente foi modelo para o Chile implementar a lei que ele conseguiu agora em 2015, né? A gente, em 2005, 2006, a gente já propôs a eliminação de comunicação mercadológica à criança nesse tipo de produto e era uma proposta que era a Consulta Pública nº 71/2006, que foi uma proposta bastante inovadora e o Brasil foi um dos pioneiros nessa discussão. Mas, infelizmente, a gente não teve força para seguir adiante, né? A Anvisa não conseguiu implementar e houve uma judicialização grande do tema. E existe um livro, um livro, não. Existe uma tese de mestrado que foi feita sobre isso, lá da USP, que demonstra claramente o processo de articulação para desmonte da proposta de resolução, para desmonte de ações realizadas sobre o assunto dentro da Anvisa e que minaram todos os esforços que a gente fez àquela época, né?

Então, hoje, assim, atualmente, há uma discussão muito grande sobre a Anvisa poder regulamentar aspectos relacionados à publicidade que não estejam previstos em lei. Que é a publicidade não só de alimentos, a publicidade daqueles alimentos que não estão no art. 220 da Constituição Federal, que são os fumígenos, agrotóxicos, tabaco e bebida alcoólica, que, além disso, todos os outros só poderiam ser por meio de lei, né? E a gente já tem para fumígenos na 9294, a gente já tem essas regulamentações por lei, mas não tem uma regulamentação de lei por alimentos para publicidade, a não ser aquelas questões gerais do Decreto-lei nº 986. Então, a Anvisa não teria competência para fazer isso. Então, a grande discussão é, essa é uma questão de competência da Anvisa, que a Anvisa não teria poder para fazer isso. Mas eu recomendo, gente, procure uma matéria de mestrado, é um cientista político, ele disse que vai lançar o livro agora, e é uma história fantástica, você vê que é a questão que mexe com patrocínio, doação de campanha eleitoral, de indicação de diretores, é uma movimentação tão fora do nosso controle assim, mas que é interessante a gente ver essas peças de xadrez se movendo para que essas coisas aconteçam.

Então, o nosso cuidado em tratar da rotulagem nutricional também é por isso, né? Porque a gente tem que saber muito bem, tem que estar muito bem embasado e cercado de todos os cuidados para que não ocorra uma judicialização ou qualquer outra coisa, que depois se ela ocorrer, que a gente ter argumentos suficientes, considerando todas as diretrizes que existem atualmente para normas de alimentos internacionais no âmbito do Codex para conseguir fazer manter isso em um questionamento que possa vir a acontecer.

[troca de presidência]

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Bom, eu vou assumir a presidência da Mesa porque o Dr. Amauri teve que se retirar por um... teve um pequeno acidente com o carro dele, ele tinha um horário para buscar o carro na oficina, né? Na concessionária. E desde já eu peço perdão, especialmente para a Juliana aqui, que eu estou com um problema de rotulagem hoje. Eu não estou engravatado, então... A Juliana me cobra, porque ela é da assessoria de imprensa, ela me dá bronca, que ela fala assim: "O senhor não pode estar com essas roupas informais nos eventos". Então, realmente eu estou com problema de rotulagem hoje aqui. Bom, mas seguindo a ordem, vamos passar a palavra para a senhora ou senhorita Inês para a sua pergunta. Por favor.

SRA. INÊS LEMOS: O meu nome é Inês Lemos. Eu sou psicanalista e estou colaborando aí no debate, na formulação das propostas para 2018, e junto com essa questão que a Desirée levantou, eu gostaria de propor, nem sei se eu posso fazer isso, mas, no debate da Anvisa se é possível extrapolar, expandir essa questão da alimentação, as consequências da alimentação dos produtos processados, os alimentos processados no corpo da criança e seus efeitos, as consequências, porque se a Anvisa amplia esse debate já começa o início, porque o que a gente estuda é que há uma consequência muito ferrenha, né, desses produtos, alto teor de açúcares, essas mazelas que vêm nos alimentos processados no corpo da criança.

Bom, no adulto também, né? E provocando sintomas como irritabilidade, transformação de humor. O que hoje, por exemplo, na criança é alvo da psicofarmacologia, com o nome de hiperatividade, né? Nós sabemos que isso não existe como uma doença comprovada. O que existe é sintomas que levam a essa criança ter esse comportamento mais mal-humorado, indisciplinado, desobediente, e que a medicina, junto, né, aí tem um complô [risos] contra a saúde infantil, que uniu com as escolas, que há o interesse dessa medicalização junto com a medicina, com a medicação que a gente sabe, a ritalina e a concerta, que são de grandes efeitos colaterais, né? Bastante prejudicial, sendo que um dos fatores desse sintoma é a má alimentação ou alimentação industrializada, né? De supermercado.

Então, eu só queria saber se a Anvisa pode fomentar essa reflexão e iniciar nos debates que vocês fazem, fazer essa associação com a má alimentação e os efeitos dela no corpo da criança. Obrigada.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Esse tema em relação às diretrizes para uma alimentação adequada e tudo, ele foge um pouquinho da competência da Anvisa. Ele está mais relacionado às competências do Ministério da Saúde, que é quem formula as políticas de alimentação e nutrição no país. E aí, dentro do que é formulado de uma política de alimentação e nutrição, a Anvisa tenta inserir o que for necessário dentro do contexto regulatório. Mas a gente vem trabalhando em parceria com o Ministério da Saúde para desenvolver isso e a grande ideia é que, assim que a gente tiver uma definição do modelo de rotulagem nutricional, que isso possa ser transformado em uma grande campanha de comunicação e de educação para que as pessoas, incluindo crianças, consigam inserir isso dentro da sua prática alimentar. E aí, tem algumas propostas que são, estão sendo desenvolvidas de campanhas no Chile que são interessantes, que trabalham justamente com crianças, né? Que o Chile foca que se as crianças conseguirem entender a informação, a chance de adultos entenderem e as crianças serem mecanismos de transformação dentro da própria casa, né, com os pais, que isso possa funcionar de uma forma mais adequada.

Então, o Chile desenvolve campanhas voltadas para crianças muito claras, que são assim: consuma produtos sem selos, que eles chamam de selos aqueles octógonos, de preferência sem selos ou que tiver menos selos, né? E eles falam isso para as crianças. E têm muitas campanhas interessantes. Quem quiser entra no site do Ministério da Saúde do Chile, é Mensal, Mensal, se você colocar Mensal Ministério da Saúde do Chile, vocês acham. Lá tem campanhas muito interessantes voltadas para

crianças para ajudar a utilização a rotulagem nutricional. Então, mas a ideia é essa, é trabalhar junto ao Ministério da Saúde com essas campanhas e ações de educação para que a população, incluindo crianças, consigam utilizar desses rótulos.

Em relação a processamento de alimentos, o guia alimentar da população brasileira, que foi lançado recentemente, não é recentemente, tem uns dois anos mais ou menos, três anos, ele já trabalha com esse grau de processamento dos alimentos, né? E é o grande, o Ministério da Saúde já vem trabalhando isso com bastante afinco em promover o guia, em que a mensagem é: “consuma alimentos que não são processados, que são os alimentos *in natura*, consuma com moderação os ingredientes culinários, que é sal, açúcar e óleo, e evite os alimentos ultra processados”, né? Que seriam os alimentos mais industrializados, em que você perde as características iniciais do produto. Então, é um material também super muito, muito legal e foi um material pioneiro no mundo, o guia do Brasil é considerado o melhor guia alimentar de mundo e que trabalha justamente com isso, com o processamento do alimento e a recomendação de se preferir os alimentos *in natura* e evitar os alimentos ultra processados.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Bom, seguindo aqui a ordem, o Sr. Nelmo.

SR. NELMO: Boa tarde. O meu nome é Nelmo. Eu fui funcionário do Ministério da Agricultura durante 35 anos. Me aposentei, agora eu faço consultoria na área. Paralelo à minha atividade hoje de consultor, eu criei uma ONG, em 2010, denominada Universidade do Consumidor. Para tentar usar um pouco da minha experiência no Ministério da Agricultura, durante esses sete anos, eu fui diretor do Dpoa(F), acompanhei muito com a Anvisa essa questão da regulamentação. É uma coisa cara a gente trabalhar, hoje, com marketing, com propaganda, né? Mas a gente conseguiu fazer por essa ONG duas campanhas. Uma delas de orientar o consumidor a reduzir o consumo de sal, chamada Menos Sal, Mais Saúde. E, recentemente, um filminho de um minuto sobre um estímulo de ler o rótulo. Então, esse assunto está sempre, vamos dizer, no contexto do meu trabalho.

Eu queria fazer duas perguntas à Renata. Parabenizar a ela pela apresentação. Eu, como consultor de empresa, nem deveria levantar essa tese, mas o compromisso com o consumidor é tão grande quanto a orientação às empresas. A Anvisa na eventual atualização da 259 pensa em tornar obrigatório o aumento das letras dos dizeres obrigatórios de rotulagem? Que 1 milímetro hoje, a gente tem a experiência que não é suficiente para o consumidor, a maioria dos consumidores conseguir ler.

A segunda pergunta é uma coisa complexa, eu sei, mas, assim, se a Anvisa acompanha com o Conar, que é o órgão que regulamenta a propaganda, as propagandas de alimentos que pela legislação não poderiam utilizar termos que não são permitidos, são contraditórios com a rotulagem de alimentos. O caso mais claro que eu tenho na cabeça, é aquela questão que surgiu anos atrás aqui, alguns anos atrás, quando veio aquela questão se usa-se ou não usa-se o hormônio no frango. Primeiro, não se usa hormônio em frango. A legislação não permite e nem é preciso, porque o animal hoje é abatido com menos de 50 dias. Mas aí a gente viu as campanhas na Veja, nas revistas aí de final de semana, em horário nobre da televisão, as empresas extrapolando a informação para o consumidor e colocando uma coisa meio enganosa: “Olha, o meu não tem, mas o do vizinho pode ter, o do concorrente pode ter”. E o Ministério da Agricultura tem dificuldade de agir nessa área. Eu não sei se a Anvisa consegue, vamos dizer, fazer um trabalho mais próximo à parceria com o Conar para realmente coibir a propaganda enganosa em veículos de publicidade. Obrigado.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: A primeira pergunta, em relação ao tamanho da letra, um dos objetivos é melhorar os critérios de legibilidade e dentre as propostas

para melhorar o critério de legibilidade está o critério de letras, sim, mas não tem definido um valor. Eu lembro que quando eu comecei a trabalhar com rotulagem em geral, em 2011, no Mercosul, e a gente tinha proposto alguns valores, mas que não chegaram a ser discutidos adequadamente. Então, isso está em discussão, mas a gente não tem ainda nada definido.

E em relação à questão da publicidade, quando eu comecei a trabalhar na Anvisa, em 2005, trabalhei por cinco anos na área de publicidade de alimentos. E a Anvisa tinha uma gerência de propaganda de alimentos que realizava as ações de fiscalização, né? Que o Conar, o Conar é um órgão de auto-regulamentação, né? Então, ele não tem o poder de polícia e ele se aplica somente aos seus associados. Então, ele tem algumas limitações que não são regulatórias. E como a lei de criação da Anvisa, a 9782/1999, deu a competência legal para a Anvisa controlar a publicidade de produtos sujeitos à vigilância sanitária, que incluem todos os alimentos, a Anvisa tinha uma estrutura para controle de monitoramento e fiscalização, foi que eu trabalhei por cinco anos, em que a gente fazia ações recorrentes e periódicas mesmo de... a gente tinha convênio com universidades que monitoravam mídias e encaminhavam para a Anvisa as denúncias, a gente fazia as ações de fiscalização. Então, legalmente a Anvisa tem a competência para fiscalizar a publicidade de alimentos, sim. Considerando o disposto na legislação sanitária.

O que é que aconteceu é que desde 2010, com essa discussão da regulamentação da publicidade de alimentos, a área terminou. A área foi extinta dentro da Anvisa. Foi absorvida por uma gerência de fiscalização mais ampla. E que, realmente, tem uma dificuldade muito grande de recursos humanos, né? Mas hoje em dia a Anvisa tem ainda a competência de fiscalizar, muitas ações são feitas, sim, mas não naquele ritmo que a gente tinha entre 2005 e 2010, antes de 2010, quando tinha uma gerência que via só isso. Mas qualquer, como eu falei, tudo que se aplica à rotulagem se aplica à propaganda. Então, é uma informação que é verdadeira, mas é enganosa. É verdade que ele não tem hormônio, mas é a mesma questão, o coleguinha do lado também, o outro produto também não vai ter. Por quê? Porque não é permitido. Então, é uma informação, ela é verdadeira, mas ela é enganosa ao consumidor o que consumidor pode achar que outros produtos tenham e que aquilo é um diferencial. Então, esse tipo de ação fiscal pode ser realizado sim pela Anvisa. Quem tiver qualquer denúncia de propaganda enganosa, de rótulo inadequado, pode encaminhar por meio da Ouvidoria da Anvisa, mas a competência legal está lá ainda sim, e tem uma área dentro da gerência de fiscalização, têm as áreas que podem fazer as ações de publicidade.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Bom, pela sequência, as próximas perguntas seriam minhas, mas como eu tenho que também fazer o encerramento da Mesa, por uma questão de gênero e educação, até porque a maioria aqui são mulheres, né, eu vou passar primeiro, então, a palavra para a Valéria, da Funed, para ela fazer algumas considerações. Depois eu vou fazer as minhas perguntas e considerações e, se a Renata no final ainda quiser fazer alguma colocação... e aí encerramos os trabalhos, ok? Então, Valéria, parceira da Funed de dia a dia. Eu passo a palavra.

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Boa tarde a todos. Eu gostaria de cumprimentar a Mesa, agradecer ao Dr. Rodrigo Figueira, a Ana, a Dra. Renata pela oportunidade e parabenizá-la pela brilhante explanação.

Eu sou nutricionista de formação. Depois, eu me especializei em Nutrição Humana e Saúde pela Universidade Federal de Lavras. Depois fiz uma outra especialização em Vigilância Sanitária, em produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário. Depois, fiz o meu mestrado, sou mestra em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais. O foco da minha dissertação foi exatamente rotulagem de alimentos. Eu

já trabalho com esse tema já tem mais de 11 anos. E, atualmente, eu chefo o serviço de análise de rotulagem da Fundação Ezequiel Dias. A FUNED é o laboratório oficial de saúde pública do Estado de Minas Gerais. Nós trabalhamos com atendimento a órgãos governamentais, como Ministérios Públicos, como Procons, Polícia Civil, Polícia Federal, e as vigilâncias em saúde de uma maneira geral. Nós analisamos amostras de alimentos dentro desse portfólio. Uma das atividades que nos concerne é executar a análise de produtos sujeitos ao controle sanitário no que tange especificamente à rotulagem.

O serviço que eu chefo, nós analisamos alimentos, medicamentos, saneantes, cosméticos, produtos para a saúde e o nosso carro-chefe, o nosso maior percentual de análise realmente é o de alimentos. Só na área de alimentos, nos últimos 10 anos, nós analisamos em torno de 12.257 mil rótulos. Então, nós somos muito felizes de fazer o que fazemos e nos dá uma alegria muito grande em saber que a gente está contribuindo em relação à saúde pública como também em relação à segurança do consumidor.

Em relação à Renata, eu acho que ela fez explicações belíssimas em relação à rotulagem. É um tema que é muito envolvente, mas concordo com a Renata de que detém uma quantidade, um portfólio analítico muito grande em relação ao atendimento, em relação à aplicabilidade. Então, ela conseguiu trazer de uma forma muito sucinta e de uma forma bem específica os principais temas com relação à rotulagem. E eu só gostaria de falar especificamente em um projeto que nós estamos desenvolvendo. Como eu disse, dentro do nosso portfólio analítico, a Divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental efetua análises microbiológicas, físico-químicas, de constatação, de verificação da qualidade, atendimento de denúncias e uma especificamente, um projeto que estamos tentando, viabilizar, é em relação à questão dos alérgenos, que hoje a instituição já faz pesquisa de alérgenos em soja, sulfito e o glúten também, que foi uma dissertação de mestrado de uma pesquisadora nossa. Nós conseguimos implementar a metodologia do glúten, que hoje é só feito somente em dois laboratórios oficiais no Brasil.

E nós queremos alçar voos maiores, em todos os sentidos: Nós queremos oferecer para o consumidor, não só para o consumidor, como também para a saúde pública, produtos e serviços que vão abranger mais ainda a questão da segurança alimentar. E esse projeto específico que eu estou relatando para vocês, ele envolve análises de biologia molecular, envolve análises físico químicas que nós conseguiríamos abarcar quase que na totalidade todos os alimentos que são previstos pela Resolução RDC nº 26, que a Renata disse, com exceção do látex, salvo engano, dois produtos que estão ali elencados que não conseguiríamos fazer.

Então, a nossa perspectiva não só de contribuir com relação à saúde pública, mas a nossa perspectiva também é de avançar com relação a todos esses projetos e continuar ajudando o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária a construir cada vez mais uma regulação eficiente, uma regulação assertiva do ponto de vista de segurança, não só do cidadão, como também da segurança alimentar.

Eu queria agradecer e seria essa a informação.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Obrigado, Valéria. Bom, eu sou promotor da capital, da área de alimentos, defesa do consumidor e da área de serviços regulados pela Anatel. Com tranquilidade, eu posso afirmar que na questão alimentar os vícios de informação são nosso carro-chefe. Isso é muito corriqueiro. O nosso dia a dia. Funed, até sei assim que se a gente pegar os nossos processos, o papel que o Funed usa para os laudos é de uma cor diferente. É uma cor assim... então, assim, todos os meus processos têm aquele papelzinho mais bege dentro, né? Que é laudo da Funed.

E outro parceiro também em algumas questões de alimentos é o Lanagro, do Ministério da Agricultura. Paramos hoje, assim, eu cheguei um pouco atrasado, mas eu vi que a Renata comentou temas, que estão em discussão, mas que já são uma realidade no trabalho da Promotoria, se não ainda à luz de algumas resoluções específicas da Anvisa, ao menos da 259, que é um mexidão, é o que tem, pega tudo, é o geral, o nosso carro-chefe, a Funed já tem apresentado algumas questões que a Renata já antecipou e já são problemas reais, né? Já são objetos de processo administrativo, de Inquérito Civil.

Vou dar como exemplo a questão dos edulcorantes, que a Renata falou aqui da preocupação com os edulcorantes. A gente já tem um Inquérito Civil especialmente a questão da sucralose, que a rotulagem deles costuma vir com sucralose exclusivamente em evidência quando ele tem também o [ininteligível] de potássio. E a Funed já emitiu laudos nisso no sentido de que deveria ter os dois, com a mesma evidência, né, para não induzir a erro.

O outro é uma questão que até é a favor da saúde do consumidor, né, pelo menos é o alegado, eu não sou um especialista técnico, químico, nutricional, que é a tendência de sucos agora serem adoçados com suco de maçã, sem, com isso, ter na rotulagem com o mesmo destaque a maçã junto com a uva, junto com outros, né? Então, assim, e eu tive reunião recente com representante da Coca-Cola, né, que é a dona da marca da Del Valle, e, assim, eu perguntei, curioso, a resposta meio constrangida da diretoria jurídica, é que quando você está comprando o suco de uva... eles têm o 100% uva, mas quando você está comprando o suco de uva que tem esse suco de maçã como adoçante, você está levando é mais suco de maçã, entendeu? A uva está em destaque, mas você está levando mais suco de maçã. E isso aí tem sido rotineiro, já tem, inclusive, mandado de segurança das próprias empresas dizendo que a legislação ainda não obrigaria, né, mas aí a gente se garra no Código de Defesa do Consumidor, né? Art. 6º, informação clara, precisa, mas está se levantando. Agora eles colocaram lá uma maçãzinha, levaram um novo rótulo lá. Puseram a maçãzinha assim no cantinho, disfarçada com uma Eva. Não estou brincando, não tem a Eva, não. Mas arrumaram uma maçãzinha, botaram assim no cantinho, mas a uva continua lá, né, dominando o rótulo.

Então, questões que eu acho que são desafios para a regulamentação da agência, começar a entrar talvez em algumas especificidades, né? Esmiuçar mais. Porque a 259, eu não sei se se é o Item nº 3.1.

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Sim, o 3.1. Ele acaba sendo um coringa, né?

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Acertei em cheio? O que o 3.1 em regra diz? E, por favor, me corrijam. Expressões que possam induzir em erro ou confundir o consumidor. Nossa Senhora. Aí eu tenho que pensar: Poxa, eu tenho que pensar pelo consumidor, digamos assim, mais ignorante, mais assim que não entende nada de nada e eu, né, que sou uma pessoa que trabalha com isso, no dia a dia, eu estou vendo, então, assim, tem coisas que para mim são: Pô, isso aqui não me engana, né? Eu tenho até essas expressões lá com a Funed. Que eles, por exemplo, têm a vaquinha lá no rótulo do leite. Aí eles põem assim: "Do campo para a mesa". A Funed: "Mentira, o que passou por um processo de industrialização".

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Com certeza.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Então, assim, nós temos... esse 3.1, ele é terrível, né, porque ele tem um grau de subjetividade enorme. E aí, o que é que a gente se depara? A Funed dá bomba. Aí vem o fornecedor, traz um laudo da Adolfo Lutz de São Paulo. A Adolfo Lutz não me deu bomba. E aí--

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: E aí, para você ver o grau de complexidade dessa questão da rotulagem. E ainda tem uma questão, e aí é uma provocação para a Renata e se tiver alguém do Mapa aqui, que eu não sei se tem alguém do Ministério da Agricultura, é que o Ministério da Agricultura, ele também faz algumas análises de rotulagem, quando a pessoa apresenta para registro o produto, eles avaliam o rótulo. E às vezes a parte ligada à Anvisa, né, em saúde, dá contra. Ou, digamos o que Mapa dê contra, a Anvisa dê ok. Aí defesa dos fornecedores. O Mapa aprovou o meu rótulo.

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Um exemplo muito claro disso, Dr. Rodrigo Figueira, é aquele laranja caseiro. Há de se convir comigo que um suco, ele tem processamento industrial.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Sim. Os gominhos, né?

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Não significa que eu não posso fechar os olhos diante de uma situação que ela foi inadequada.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Não, claro.

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Mas eu concordo com o senhor que que há muitas divergências em relação a isso, a laranja caseira é um exemplo típico. Está aí no mercado, é um produto altamente processado, altamente industrializado, laranja caseira. Registrado.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: É. Então, assim, para vocês verem o grau de complexidade. Por isso que a Renata também falou que até que ponto é interessante você, né, radicalizar, esmiuçar, ficar... porque isso pode trazer algum tipo de prejuízo ou maior confusão, né? Eu estou falando como um aplicador da lei, né? Eu, por exemplo, nessas situações que eu estou trazendo aqui, não dizendo que o Mapa está certo ou a Funed está certa, mas eu, às vezes, me coloco na situação também do fornecedor. Ele tem dois órgãos oficiais dando pareceres contrários. Um entendendo que não tem vício, outro entendendo que tem vício. A minha tendência é arquivar, porque também gera uma certa insegurança jurídica, né, para o fornecedor. Então, quando um órgão dá ok e o outro não. Ou, então, se for a Adolfo Lutz e a Funed.

Independentemente, né, igual a Valéria respondeu aqui, certo, sei lá se a Adolfo Lutz, né? Mas eu não sei, mas é um laudo oficial, de qualquer jeito, de um órgão também conceituado no Estado de São Paulo. Então, assim, é um grande desafio essa questão da rotulagem, né? E, assim, o próprio Código de Defesa do Consumidor tem um artigo que fala, se eu não me engano, o Decreto nº 2.181, que regula o processo administrativo também, fala que nós temos que nos valer das normas administrativas, né, regulamentares, né? Emitidas por outros órgãos para o nosso posicionamento.

A Funed presta um trabalho incrível para a gente, né? Inclusive, falei com a Valéria, o Amauri já tinha comentado aqui na Mesa para a gente apresentar esses projetos para o nosso fundo, né? Para gastar o dinheiro do fundo, se não... onde tem acúmulo de dinheiro em crise, os outros órgãos crescem os olhos, né? Então, espero que a gente consiga, na Revisão da nº 259, né, que a Renata noticiou, tirar um pouco dessas zonas cinzentas, né, que às vezes ainda existem na norma, esse 3.1, eu não sei como é que vai ser, esse 3.1 da 259 é um caos. E nós já tivemos um convênio com a Funed, com a Anvisa estadual, o programa Progvisa, né? Que eles fazem um monitoramento regular de alimentos qualitativo e informação também, né? Pois é. É, assim, me foi questionado se eu seria interessante a gente renovar.

O que eu percebo é que eu fico entre a cruz e a espada às vezes nisso, porque, por exemplo, foi apresentado aqui a questão da tabela nutricional. Aí a norma da Anvisa determina que tem que ter colunas separando, né, lá aquelas informações. Linhas e colunas. O fornecedor às vezes ele faz um sombreamento. Às vezes ele não põe a linha da coluna. E aí, né, a Funed, antes de errar pelo acesso ou não, ou acertar pelo acesso, seguindo o que a legislação fala, tem que ter a coluna. Mas eu vejo ali, aquilo para mim... sabe, essa linha? Eu não sei, né? Você me entende, né, Valéria?

Então, assim, têm questões que eu acho que tem que trabalhar e tentar esmiuçar mais, porque muitas vezes o fornecedor tem razão também em algumas questões. E essa questão do uso da imagem, especialmente que ela colocou na questão da publicidade do público infantil, isso é muito sério. Agora, eu vou te dizer que não atinge só o público infantil, não. Nós temos um servidor, que está ausente, mas eu vou falar, que é o Luiz Otávio, que ele já falou: "Olha, eu já fui induzido por essa publicidade infantil, que entre o ovo de Páscoa da Branca de Neve e o do Darth Vader, eu vou comprar o do Star Wars, porque eu gosto do Star Wars", não sei o quê. Pode ser mais caro. Então, influencia o adulto também, né, dependendo. Eu adoro Star Wars. Se eu tiver que escolher o ovo de Páscoa, eu vou escolher o que tem o Star Wars, né?

Então, é aquela guerra do marketing e do jurídico, né? O marketing que quer fazer crescer as vendas e o jurídico é o setor regulatório que as empresas falam, né? Tem que colocar freio. A briga interna dos fornecedores. E a sensação que eu tenho é que o direito e essa agenda regulatória sofrem do mesmo problema: as inovações do mercado são muito rápidas, né? Eles estão sempre, igual esse negócio do suco de maçã agora para adoçar os sucos. Eles vão à frente. E a gente fica sempre correndo atrás, né? Sempre correndo atrás do prejuízo. E isso foi com o direito de informática, com o comércio virtual, seguro. Agora, tem seguro contratado por SMS em celular, que é um problema sério lá do colega da área de finanças. Então, assim, aí vem a Susep também correndo atrás. É sempre uma luta inglória, para a inovação chega antes da regulamentação às vezes. Telefonia, né, já está se falando em 5G. Nem 3G às vezes funciona direito, né?

Então, eu acho que esse é o grande desafio do Direito e dessa agenda regulatória. De todas as agências, Anatel, de transportes, da Anvisa. Eu parableno, assim, o esforço das pessoas que trabalham nos órgãos e tenho noção do desafio que sempre vocês terão, né? Que é correr atrás desse mercado de consumo que está sempre estimulando o consumo, seja pela publicidade ou seja através de introdução de inovações tecnológicas

Bom, 18h em ponto. A ordem era encerrar às 18h, até às 18h. Renata, você quer fazer mais alguma colocação? Valéria também?

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Gente, só agradecer, né? É muita informação, muita coisa. Não é fácil tratar desse assunto, mas é um tema bastante interessante e eu acho que o número de pessoas aqui até 18h da tarde demonstra isso, né? Plena sexta-feira. Vamos lembrar de 15 de dezembro ainda, né? O ano está acabando.

E, realmente, só mesmo reforçar o chamado, gente. Participem da construção das normas de rotulagem, da construção das normas da Anvisa. A gente tem uma tradição de participação muito grande, muito forte do setor produtivo, do setor regulado e a sociedade ainda não se apoderou desses canais de participação social que existem, né? Então, é isso.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Isso é muito importante.

SRA. RENATA DE ARAÚJO FERREIRA: Participem, divulguem aos parceiros, o Ministério Público, Procon, parceiros de outros órgãos, Ministério da Agricultura e por aí vai. Vamos participar, vamos tentar construir normas que realmente sejam boas, efetivas para o consumidor.

E deixar aqui registrado publicamente, né, a admiração que a gente tem na área de alimentos pela Funed, que agora está na coordenação da pessoa da Valéria, que vocês aqui em Minas Gerais têm um órgão realmente que eu acho que é referência para o Brasil nas questões de rotulagem. Então, vocês estão muito bem servidos, muito bem amparados. Discussões quanto à subjetividade da norma, elas sempre existem e sempre vão existir e a norma às vezes tem que ser subjetiva, porque só com esses aspectos subjetivos que a gente consegue conter algumas questões que a gente não consegue prescrever tudo em uma norma. Então, a subjetividade às vezes ajuda a gente bastante, né? Mas a gente tem alguns desafios de tentar deixar algumas coisas mais claras e com certeza a gente vai tentar trabalhar isso na 259.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Valéria.

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: Eu só gostaria de agradecer, Dr. Rodrigo, Renata e toda a equipe, dizer que é uma parceria muito exitosa e a gente sente muito orgulho de ser esse [ininteligível] parceiro e oferecer esse serviço e produtos, para a saúde pública de uma maneira geral.

E cada dia mais, como o Dr. Rodrigo disse, nós precisamos de estudar, precisamos nos especializar, precisamos criar esses canais para que a gente consiga atender a contento tudo que o mundo nos permeia, nos traz. E só agradecer mesmo pela oportunidade e por todas essas possibilidades de melhoria. A gente tem muitas coisas em mente, muitos projetos, muitas formas de auxiliar essa questão do consumidor, que borbulha na nossa cabeça e que a gente, às vezes a gente não tem perna por causa do nosso corpo técnico que é limitado, mas aos poucos a gente vai tentando montar esse quebra-cabeça e vai tentando, avançar cada vez mais em cursos, capacitações e multiplicando cada vez mais esse saber de rotulagem, que a meu ver é apaixonante.

Muito obrigada pela possibilidade, pela oportunidade. Dizer que a gente está à disposição para o que vocês precisarem.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Bom, eu vou passar o certificado para a Renata, que foi a nossa palestrante. Agradecer mais uma vez, agradecer pelo Ministério Público, do Procon e da Promotoria da capital, da 14ª Promotoria da Capital, pela presença, pela Valéria, que a Valéria tem a parceria diária com ela, temos o desafio do agrotóxico, hein, produzido para 2018. Que a Funed também é referência nisso. Ficaram encarregados do pimentão, né, pela divisão nacional, não foi?

SRA. VALÉRIA MARTINS VIEIRA: É. Sim.

SR. PRESIDENTE RODRIGO FIGUEIRA: Pelo pimentão. Então, agradecer a todos pela presença. Eu espero que tenha sido produtivo. Dou por encerrado o evento.

[aplausos]