

Audiência Pública para debater as políticas de restrição da gordura trans

Patrícia Chaves Gentil

**Comissão de Defesa do Consumidor
12 de junho de 2019**

idec.org.br
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor

O que é o Idec?

- **Organização não governamental fundada em 1987, sem fins lucrativos, independente.**
- **O Idec não aceita recursos de empresas nem de partidos políticos. Seu trabalho é mantido principalmente por meio da contribuição de associados que garantem a independência da organização e o compromisso com os interesses coletivos.**
- **Filiado à Consumers International, FNECDC, ABONG e diversas redes temáticas nacionais e internacionais.**
- **Cerca de 9.000 associados (apenas pessoas físicas); 64.000 assinantes do Boletim do Idec (on-line semanal gratuito).**

Missão: Promover a educação, a conscientização, a defesa dos direitos do consumidor e a ética nas relações de consumo, com total independência política e econômica.

Declaração de interesses

- Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – Idec
- Projetos apoiados por:



Como o Idec trabalha?

Estudos
Pesquisas
Testes
comparativos

Informação,
Orientação e
Educação

Representação
em fóruns
técnicos e
políticos

Campanhas
públicas de
informação e
mobilização

Ações judiciais
coletivas



BANCOS X POUPADORES



Gorduras trans é...

Tema de interesse do Idec (Programa de Alimentação Saudável e Sustentável): problema relevante para os consumidores brasileiros e relacionado à saúde da população.

Ocorre naturalmente em alimentos de origem animal ou pode ser **produzida industrialmente por meio de processos tecnológicos** ... o óleo líquido é transformado em gordura sólida (baixo custo, maior crocância, sabor e validade).

É **utilizada amplamente utilizada pela indústria de alimentos** (sorvetes, cremes vegetais, alimentos congelados, massas instantâneas, salgadinho de pacote, pastelarias, bolos prontos, biscoitos, chocolates, pipoca e margarina).

É **fator de risco para doenças cardiovasculares. Reduz os níveis do bom colesterol (HDL) que protege o coração.** Aumenta os níveis do mau colesterol (LDL) que pode causar o “entupimento” dos vasos sanguíneos. Seu consumo excessivo está diretamente relacionado ao aumento do risco de doenças cardiovasculares, como derrame, infarto, entre outras doenças (32% de óbitos no Brasil). Segundo a OMS, o ingrediente industrial causa cerca de 500 mil mortes a cada ano.

- De 2003 a 2018: avanços em estudos e evidências científicas que orientaram as recomendações internacionais em relação aos limites do consumo de AGTs
 - Em 2018, a OMS lançou um pacote de medidas para os países (REPLACE) com o objetivo de eliminar os AGTI até 2023. As recomendações são:
 - ✓ revisão das fontes alimentares de AGTI e as condições para a mudança política necessária;
 - ✓ promoção da substituição da AGTI por gorduras e óleos mais saudáveis;
 - ✓ legislar para eliminar os AGTI;
 - ✓ avaliar e monitorar o conteúdo de AGT nos alimentos e as mudanças no consumo desses lipídios na população;
 - ✓ criar consciência do impacto negativo na saúde dos AGTI entre formuladores de políticas, produtores, fornecedores e o público; e
 - ✓ fiscalizar a conformidade com as políticas e regulamentos.

- **Medidas voluntárias e regulatórias: rotulagem de alimentos, reformulação de alimentos e limites legislativos. As mais eficazes são as intervenções destinadas à remoção da gordura trans industrial**
 - **Dinamarca** (limite de 2g/100g de gordura ou óleo). **Virtualmente eliminou o consumo de gordura trans industrial. Redução de 14 mortes por 100 mil pessoas/ano** (RESTREPO, Brandon; RIEGER, Matthias. Trans fat and cardiovascular disease mortality: Evidence from bans in restaurants in New York. Journal Of Health Economics, v. 45, p.176-196, jan. 2016).
 - **Nova York. Redução anual de 4,5% de mortes por DCV** (13 mortes por 100 mil pessoas/ano) (RESTREPO, Brandon; RIEGER, Matthias. Trans fat and cardiovascular disease mortality: Evidence from bans in restaurants in New York. Journal Of Health Economics, v. 45, p.176-196, jan. 2016).
 - **Argentina. Restrição no conteúdo de gordura trans industrial pôde evitar entre 1,3 a 6,3% dos eventos cardiovasculares.** (RUBINSTEIN, Adolfo et al. Eliminating artificial trans fatty acids in Argentina: estimated effects on the burden of coronary heart disease and costs. Bulletin Of The World Health Organization, v. 93, n. 9, p. 614-622, 23 jun. 2015).

Como saber se o alimento contém gordura trans

Rotulagem obrigatória desde 2003,
 porém com falhas regulatórias:

- Apenas alimentos embalados
- Uso de termos genéricos
- Legibilidade inadequada
- ≤ 0,2 gramas de AGT são declaradas como zero
- Porções de referência muito pequenas, que podem ser reduzidas em até 30% e não refletem o consumo habitual.
- Sem %VD para AGT
- Podem mascarar qualidade nutricional
- Alguns alimentos com AGT conseguem destacar sua ausência.
- Alimentos com alto teor de nutrientes ruins podem destacar ausência de gorduras trans

Alegação

0% GORDURA TRANS na porção

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / Porção de 28g (3 biscoitos)					
Quantidade por porção	%VD(*)	Quantidade por porção	%VD(*)		
Valor Energético	117 kcal = 491 kJ	6	Gorduras trans	0 g	**
Carboidratos	17 g	6	Gorduras monoinsaturadas	1,1 g	**
dos quais açúcares	2,4 g	**	Gorduras poliinsaturadas	1,7 g	**
Proteínas	2,3 g	3	Colesterol	0 mg	0
Gorduras totais	4,4 g	8	Fibra alimentar	0,8 g	3
Gorduras saturadas	1,3 g	6	Sódio	203 mg	8

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO. **CONTÉM GLÚTEN.**

lista de
 ingredientes



TRANS FAT FREE AMERICAS Declaration of Rio de Janeiro

We, the undersigned public health authorities, representatives of the food industry and cooking oil companies, convened by the Pan American Health Organization in the city of Rio de Janeiro 8 – 9 June 2008, and adherents to the present declaration,

Taking into account:

- That during the last decade conclusive scientific evidence has linked the consumption of industrially produced trans fatty acids (TFAs), with alterations of the metabolism of blood lipids, vascular inflammation and the development of cardio-vascular diseases;
- That the TFAs are, mainly present, in cooking oils, margarines and shortenings which are regularly used in the preparation of pastries, bread and "snacks" among others;

and

Considering the recommendations of international agencies, such as the World Health Organization (WHO) and the Pan American Health Organization (PAHO); in addition to the global trend to replace industrially produced TFAs;

We express the following:

1. Industrially produced Trans fatty-acids (TFAs) should be replaced in manufactured food and we suggest that its presence should not be greater than 2% of total fat in oils and margarines; and not greater than 5% of total fat in processed food. How to achieve this should be defined in accordance with the situation of the food industry and in dialogue with national public health

Washington D.C., 22 June 2008

Fabio Acerbi
Adrian Alasino
Percival Andrade
Emilia Araki
Carmen Arruda
Eduardo Atalah
Maria Luisa Ávila Agüero
Silvia Baeza
Carlos Becerra
Sonia Bozzi
Marcelo Cerda

Kraft Foods, Brazil
Chronic Diseases Prevention Program "Guardacorazon" of PROPIA
Innovation Director, La Fabril (Aceites y Grasas), Ecuador
Sadia S.A. (Alimentos congelados), Brasil
Cargill, Brasil
President of the XV Latin American Nutrition Congress (SLAN), Chile
Minister of Health, Costa Rica
Coordinator of Food, Ministry of Health, Chile
Mc Cain S.A., Argentina
Corporate Affairs and Government of Latin America, Kraft Foods
Granix Argentina (food industry), Argentina

PepsiCo, Mexico
Kraft Foods, Brazil
Program "Alimentate Ecuador", Ministry of Social and Economic Inclusion, Ecuador
Oleaginoso Moreno, Argentina
President of ABRAS, Brazil
Federal Commission Against Health Risks (COFEPRIS), Mexico
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), Brazil
International Life Sciences Institute (ILSI), Argentina
NutriSun Business Unit, Argentina
Kraft Foods, Latinoamérica
Costa Rican Institute of Research and Teaching of Nutrition and Health, Costa Rica

Pesquisa alerta para alimentos que são rotulados como "zero gordura trans", mas contêm o ingrediente

Estudo conduzido pelo Idec e USP analisou mais de 11 mil produtos comercializados nas principais redes de supermercado do País

Uma pesquisa feita pelo Idec, ONG de Defesa do Consumidor, em parceria com o Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo), identificou que de 11 mil produtos analisados, 18,7% contêm ou podem conter gordura trans na sua composição, segundo informações da lista de ingredientes. Contudo, apenas 7,4% dos produtos identificam a presença do ingrediente em seus rótulos.

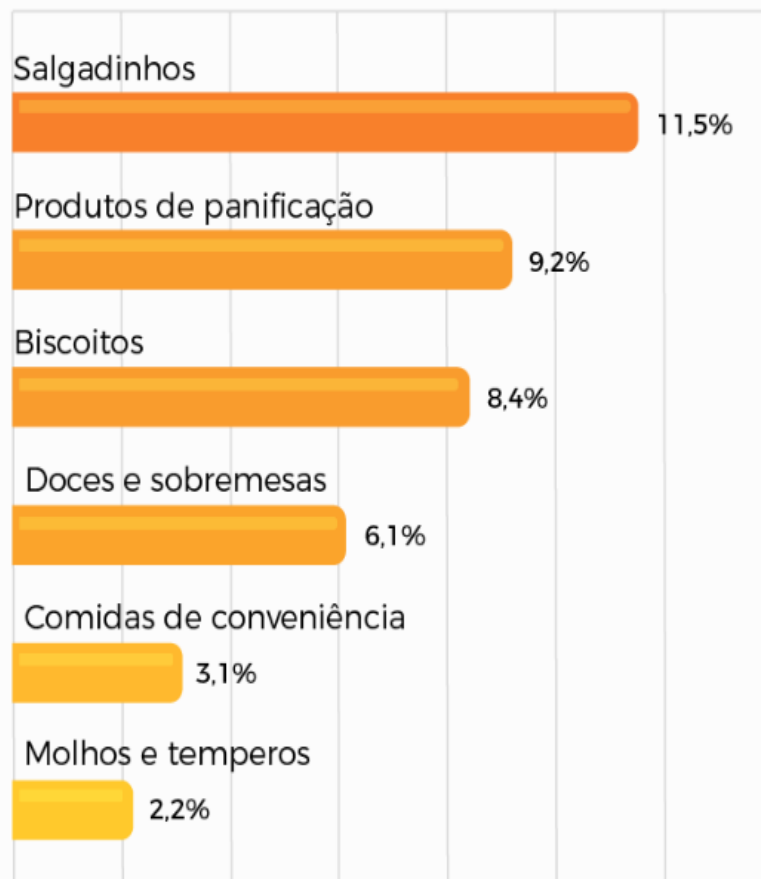
Essa discrepância ocorre porque as atuais normas brasileiras permitem mensagens como "zero gordura trans" em embalagens de produtos com teores do ingrediente igual ou inferior a 0,1 grama por porção, o que permite que a indústria possa manipular o tamanho da porção para que o valor de gordura trans seja declarado como zero. Além dessa mensagem, a tabela nutricional do alimento pode trazer a informação "0 g de gordura trans" se a presença desse ingrediente for igual ou inferior a 0,2 gramas por porção.

Pelos resultados da pesquisa, ao separar os alimentos analisados em categorias, foi

Zero gordura trans, só que não ...



Pesquisa mostra que diversos produtos apresentam a alegação de **“zero gordura trans”** em seus rótulos, como estratégia de marketing, mas na verdade **contêm gordura trans.**



Processo legislativo:

PLS 478/2015 - veda o uso de gorduras trans → PL 7681/2017 - proibição do uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos

PL 7719/2017 - proibição acima de 2% de ácidos graxos produzidos industrialmente (foi apensado ao anterior)

Substitutivo - Teor máximo de trans de 2% para gorduras e óleos e de até 5% para alimentos processados: atualmente na CCJ (retrocesso: sem amparo científico e prazo para entrar em vigência)

PL 2578/2019 - proíbe gordura trans nas merendas escolares

Processo no Executivo:

Anvisa/2018: documento base para discussão regulatória e próximos passos já definidos (Tomada Pública de Subsídios e Consulta Pública)

Para o Idec ...

Como a gordura trans
não tem nenhum benefício
à saúde, com malefícios
vastamente conhecidos,

**O IDEC DEFENDE O
BANIMENTO
DA UTILIZAÇÃO DE
GORDURA TRANS
INDUSTRIAL NO BRASIL.**

A GORDURA TRANS

Q U E V O C Ê N ã O V Ê

Obrigada!

Patricia Chaves Gentil

patricia.gentil@idec.org.br

O Idec é feito por pessoas como
você.

Associe-se!

www.idec.org.br



idec.org.br
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor