

**Audiência Pública:
PL nº 7.730/2014 - "estabelece
medidas de compensação
tributária para indústrias do ramo
de alimentos que produzam
conforme parâmetros que
possam potencialmente diminuir
danos à saúde humana"**

Dra Laís Amaral

Nutricionista e Pesquisadora em Alimentos do Idec



MISSÃO

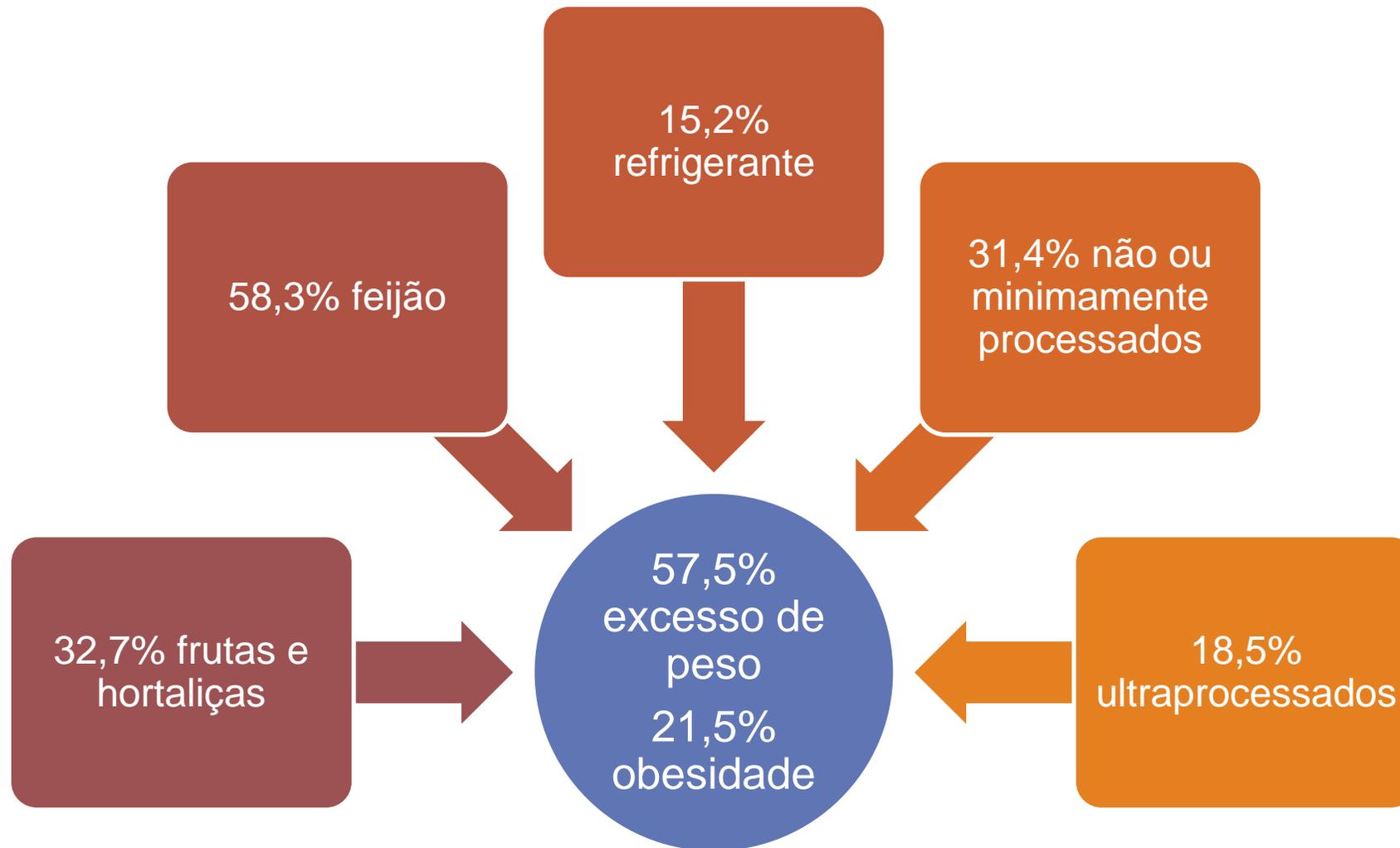
Promover a educação, a conscientização, a defesa dos direitos do consumidor e a ética nas relações de consumo, com total independência política e econômica.

- Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec)
- Fundado em 1987
- Organização não-governamental (ONG) sem fins lucrativos

Recursos: contribuições de pessoas físicas e fundações internacionais

Atuação: pesquisas, mobilização, conscientização do consumidor, incidência em políticas públicas e ações civis públicas

Saúde e consumo alimentar no Brasil

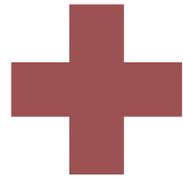


Diagnóstico de pelo menos uma DCNT em 2019: 52%

Custos para o SUS relacionados à HAS, DM e obesidade em 2018: R\$3,84 bilhões

Evite ultraprocessados!

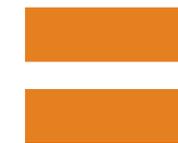
Açúcares, sal,
óleos e/ou
gorduras



Ingredientes de
uso
exclusivamente
industrial



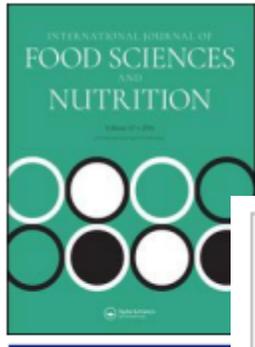
Aditivos
alimentares



Alimentos e
bebidas
ultraprocessados

Por conta de seus ingredientes, os alimentos ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados. Isso significa que os meios de produção, distribuição, publicidade e consumo causam prejuízos à cultura, à vida social, à saúde e ao meio ambiente. Como resultado de sua formulação e apresentação, eles tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura*, minimamente processados e preparações culinárias.





International Journal of Food Sciences and Nutrition

OBESITY
Reviews



HHS Public Access

Author manuscript

Cell Metab. Author manuscript; available in PMC 2021 March 10.

Published in final edited form as:

Cell Metab. 2019 July 02; 30(1): 67–77.e3. doi:10.1016/j.cmet.2019.05.008.

F

C

Ch
htt

F

C

Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: An inpatient randomized controlled trial of ad libitum intake

Kevin D Hall^{1,†}, Alexis Ayuketah¹, Robert Brychta¹, Hongyi Cai¹, Thomas Cassimatis¹, Kong Y Chen¹, Stephanie T Chung¹, Elise Costa¹, Amber Courville², Valerie Darcey¹, A Fletcher¹, Ciaran G Forde⁴, Ahmed M Gharib¹, Juen Guo¹, Rebecca Howard¹, Paul Joseph³, Suzanne McGehee¹, Ronald Ouwerkerk¹, Klaudia Raisinger², Irene Rozek¹, Michael Stagliano¹, Mary Walter¹, Peter J Walter¹, Shanna Yang², Megan Zhou¹

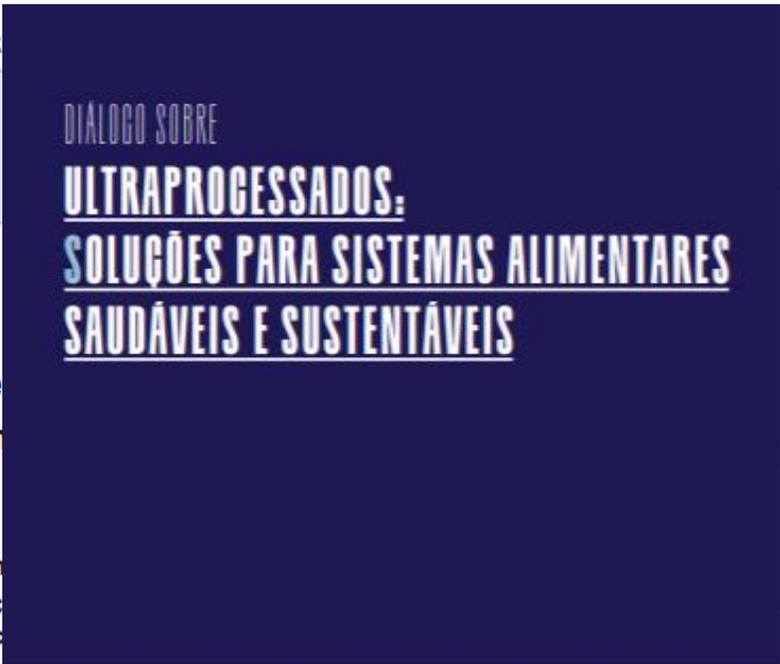
Review Article | Published: 14 August 2020

Epidemiology and Population Health

Ultra-processed food and the risk of overweight and obesity: a systematic review and meta-analysis of observational studies

Mohammadreza Askari, Javad Heshmati, Hossein Shahinfar, Nishant Tripathi & Elnaz Daneshzad

OBESITY COMORBIDITIES



diseases: A
onal studies

an, Adrienne O'Neil,

olic risk

icabel

doi:10.1017/S0007114520002688
Open Access article, distributed under a Creative Commons licence which permits unrestricted re-use,

ystematic review



[†], M. P. Madarena¹, M. Bonaccio³, L. Iacoviello^{3,4} and F. Sofi^{1,2}

Internal Medicine and Clinical Medicine, University of Florence, 50134 Florence, Italy

Careggi University Hospital, 50134 Florence, Italy

Department of Food Safety and Prevention, IRCCS Neuromed, Pozzilli, 86077 Isernia, Italy

Department of Surgery, Research Center in Epidemiology and Preventive Medicine (EPIMED), University of

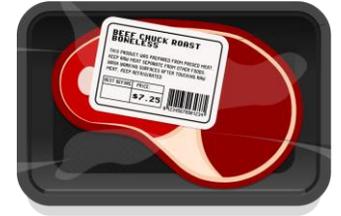
of

Ambiente obesogênico

Publicidade de alimentos
sem regulamentação
(enganosa e abusiva)



Os rótulos dos alimentos
são incompreensíveis



Produtos ultraprocessados
em hospitais, escolas,
universidades, transporte
público...

**MÁ ALIMENTAÇÃO
+
OUTROS FATORES**

Falta de educação
nutricional



Comida de verdade é
acessível?

Falta de políticas
públicas eficazes



Conflitos de interesses (governo,
universidades, profissionais etc)



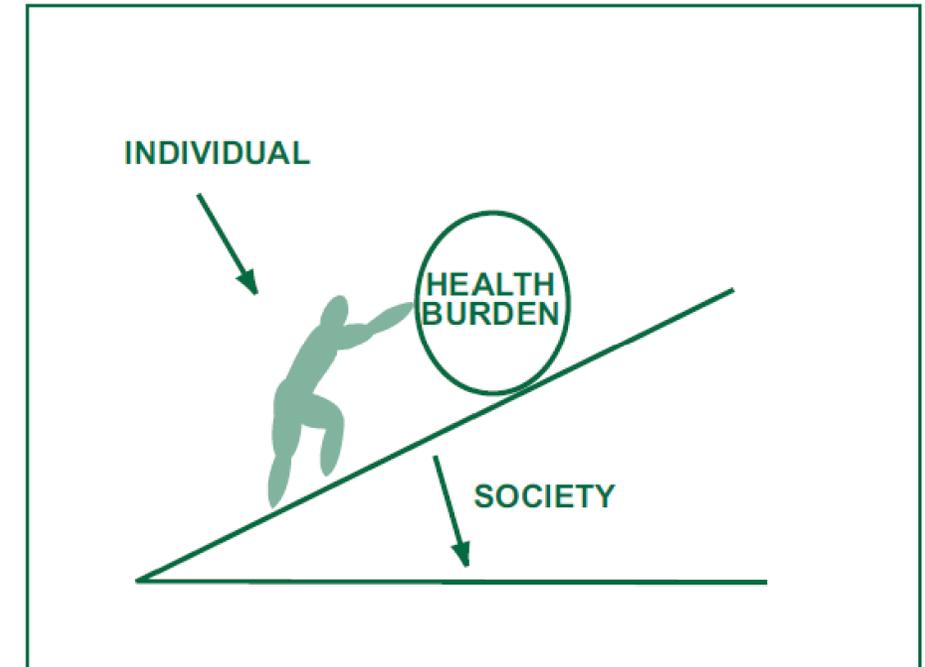
O que fazer para mudar esse cenário?

O que já foi testado e não funcionou:

- Medidas focadas APENAS em educação e em culpar o indivíduo por suas escolhas

O que precisamos avançar:

- Medidas que facilitem as escolhas saudáveis, modificando o ambiente alimentar como:
 - Melhorar a rotulagem dos alimentos
 - Regular de forma efetiva a publicidade de alimentos
 - Regular a venda de alimentos em escolas
 - Maior tributação dos produtos não saudáveis



Reformulação não funciona!





ANTES X DEPOIS

Refrigerante de Cola

Diminuição
de 26% de
açúcares

ANTES
Água gaseificada,
açúcar, cafeína, extrato
de noz de cola, corante
caramelo IV, acidulante
ácido fosfórico e
aromatizante.



DEPOIS
Água gaseificada,
açúcar, cafeína, extrato
de noz de cola, corante
caramelo IV,
aromatizante,
acidulante ácido
fosfórico
e **edulcorantes:**
sucralose
e **acesulfame**
de potássio.

200 ml (1 unidade)



	Quantidade por porção	%UD(*)
Valor energético	161 kcal = 676 kJ	8
Carboidratos	26 g, dos quais:	9
Açúcares	23 g	**
Proteínas	3,4 g	5
Gorduras totais	4,8 g	9
Gorduras saturadas	2,0 g	9
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5
Sódio	210 mg	9
Cálcio	150 mg	15
Ferro	0,90 mg	6
Vitamina A	135 mcg	23
Vitamina C	9,0 mg	20
Vitamina D	0,75 mcg	15
Ácido Fólico	36 mcg	15

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

** Valores Diários não estabelecidos.

Ingredientes: soro de leite reconstituído, leite integral reconstituído, caldo de cacau (água e cacau), açúcar, óleo misto vegetal de soja e palma, extrato de malte de cevada, fosfato tricálcico, vitamina [maltodextrina, ácido L-ascórbico (vitamina C), acetato de retinila (vitamina A) e ácido fólico (vitamina B9)], sal, vitamina D3, estabilizantes: carboximetilcelulose sódica, citrato de sódio e carragena, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja e aromatizantes. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Alto em:
Açúcar (57,14%)
Sódio
Gorduras saturadas

Aditivos alimentares:
Aromatizantes
Emulsificantes

200 ml (1 unidade)



	Quantidade por porção	%UD(*)
Valor energético	105 kcal = 441 kJ	5
Carboidratos	17 g, dos quais:	6
Açúcares	15 g	**
Proteínas	3,8 g	5
Gorduras totais	2,4 g, das quais:	4
Gorduras saturadas	1,4 g	6
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,5 g	**
Gorduras poli-insaturadas	0,1 g	**
Coolesterol	9,2 mg	3
Fibra alimentar	1,2 g	5
Sódio	159 mg	7
Cálcio	150 mg	15
Ferro	1,1 mg	8
Vitamina A	135 mcg	23
Vitamina C	9,0 mg	20
Vitamina D	0,75 mcg	15
Ácido Fólico	36 mcg	15

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

** Valores Diários não estabelecidos.

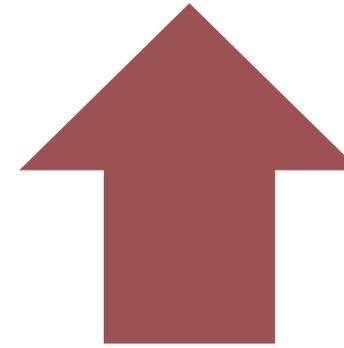
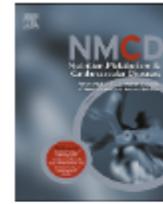
Ingredientes: soro de leite reconstituído, leite integral reconstituído, caldo de cacau (água e cacau), leite desnatado reconstituído, açúcar, extrato de malte de cevada, fosfato tricálcico, vitamina [maltodextrina, ácido L-ascórbico (vitamina C), acetato de retinila (vitamina A) e ácido fólico (vitamina B9)], vitamina D3, espessantes: carboximetilcelulose sódica, goma xantana, goma gelana e carragena, aromatizantes, estabilizantes: fosfato dipotássico e citrato de sódio e emulsificante lecitina de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Alto em:
Açúcar (57,14%)
Sódio
Gorduras saturadas

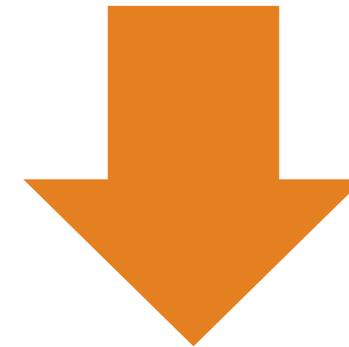
Aditivos alimentares:
Aromatizantes
Emulsificante
Espessantes

Preço dos ultraprocessados e excesso de peso

Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases (2020) 30, 589–598



Sobrepeso e
obesidade



Preço dos
ultraprocessados

Association between the price of ultra-processed foods and obesity in Brazil

Camila Mendes dos Passos ^{a,b,*}, Emanuella Gomes Maia ^{b,c}, Renata Bertazzi Levy ^d, Ana Paula Bortoletto Martins ^e, Rafael Moreira Claro ^f



Um aumento de 1% no preço dos alimentos e bebidas ultraprocessados levaria a uma diminuição de 0,33% e de 0,59% na prevalência de sobrepeso e obesidade, respectivamente.

Recomendações:

- Tributação de alimentos e bebidas não saudáveis
- Utilização da arrecadação em programas e políticas que promovem estilos de vida saudáveis

Sugary drink taxes around the world



Tributação de bebidas açucaradas

- Reduz o consumo de bebidas açucaradas
- Aumenta a receita do governo que pode ser usada para financiar outros serviços e iniciativas do governo
- Reduz a prevalência de doenças causadas pelo consumo excessivo de açúcar
- Aumenta o consumo de bebidas saudáveis como água e leite
- Não causa prejuízos como desemprego



Posicionamento do Idec



- 1) Fim dos créditos tributários para produção de bebidas adoçadas
- 2) Criação do imposto seletivo sobre bebidas adoçadas, alimentos ultraprocessados e agrotóxicos

Posicionamento do Idec

O Idec defende que alimentos e bebidas com elevada quantidade de nutrientes críticos como sódio, açúcares e gorduras devem estar sujeitos à regulação, como é o caso da tributação, e jamais devem receber incentivos ou compensação devido à reformulação nutricional.

idec
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor



idec.org.br



coex@idec.org.br



fb.com/idecbr



[@idec](https://twitter.com/idec)



lais.amaral@idec.org.br