

**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

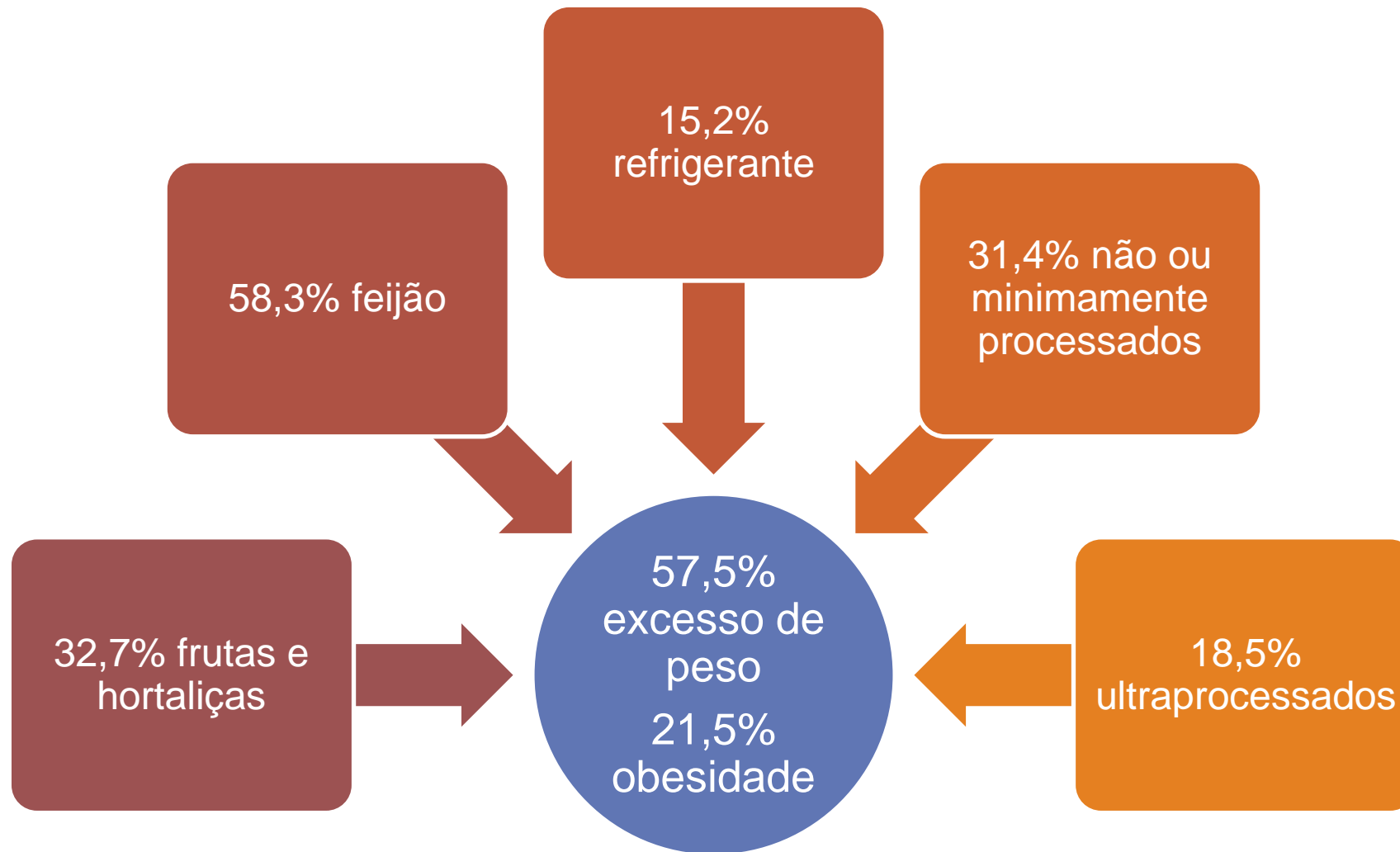
Promover a educação, a conscientização, a defesa dos direitos do consumidor e a ética nas relações de consumo, com total independência política e econômica.

- 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



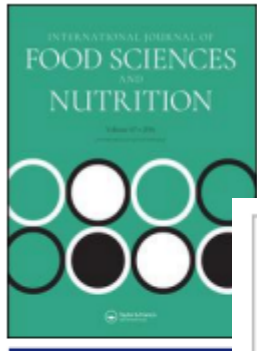
Aditivos  
alimentares



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<sup>1,†</sup>, Alexis Ayuketah<sup>1</sup>, Robert Brychta<sup>1</sup>, Hongyi Cai<sup>1</sup>, Thomas Cassim<sup>1</sup>, Kong Y Chen<sup>1</sup>, Stephanie T Chung<sup>1</sup>, Elise Costa<sup>1</sup>, Amber Courville<sup>2</sup>, Valerie Darcey<sup>1</sup>, A Fletcher<sup>1</sup>, Ciaran G Forde<sup>4</sup>, Ahmed M Gharib<sup>1</sup>, Juen Guo<sup>1</sup>, Rebecca Howard<sup>1</sup>, Paul Joseph<sup>3</sup>, Suzanne McGehee<sup>1</sup>, Ronald Ouwerkerk<sup>1</sup>, Klaudia Raisinger<sup>2</sup>, Irene Rozelle<sup>1</sup>, Michael Stagliano<sup>1</sup>, Mary Walter<sup>1</sup>, Peter J Walter<sup>1</sup>, Shanna Yang<sup>2</sup>, Megan Zhou<sup>1</sup>

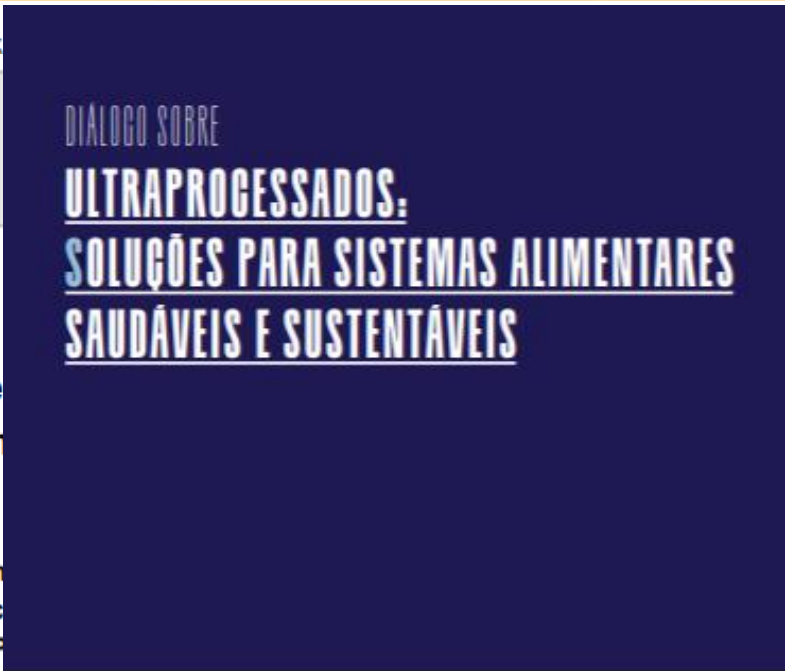
Review Article | Published: 14 August 2020

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. Madarena<sup>1</sup>, M. Bonaccio<sup>3</sup>, L. Iacoviello<sup>3,4</sup> and F. Sofi<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Department of Clinical Medicine, University of Florence, 50134 Florence, Italy

<sup>2</sup>Careggi University Hospital, 50134 Florence, Italy

<sup>3</sup>Department of Food Safety and Prevention, IRCCS Neuromed, Pozzilli, 86077 Isernia, Italy

<sup>4</sup>Department of Surgery, Research Center in Epidemiology and Preventive Medicine (EPIMED), University 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**

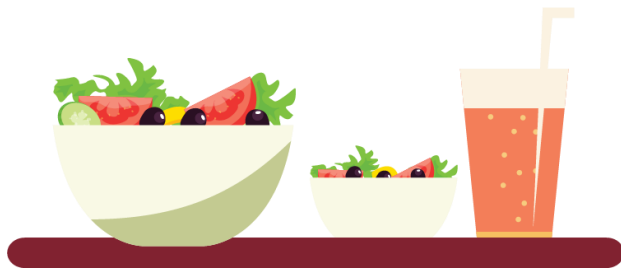
Falta de educação nutricional



Comida de verdade é acessível?

Falta de políticas públicas eficazes

Conflitos de interesses (governo, universidades, profissionais etc)



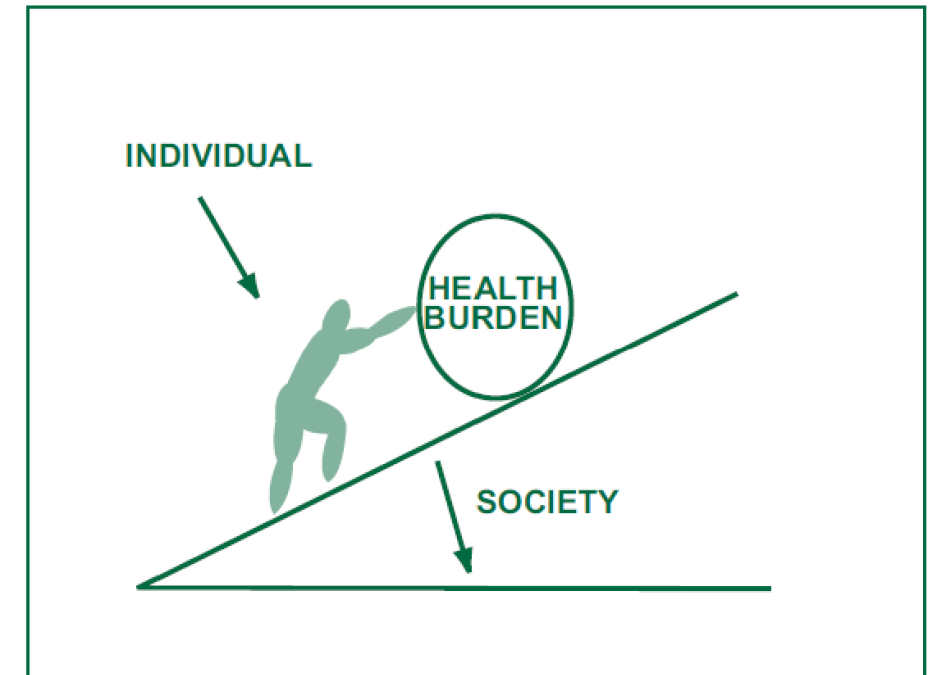
# O que fazer para mudar esse cenário?

## 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 acessulfame de potássio.**



	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



	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.

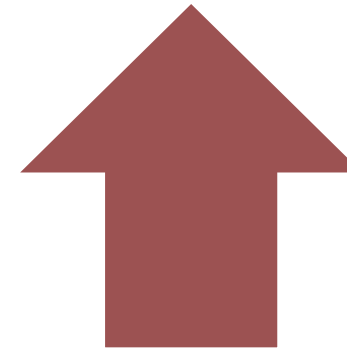
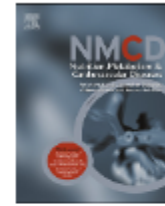
Ingredientes: soro de leite reconstituído, leite integral reconstituído, caldo de cacau (água e cacau), leite desnatado reconstituído, açúcar, extrato de malte de cevada, fosfato tricálcico, vitamina [maltodextrina, ácido L-ascórbico (vitamina C), acetato de retinila (vitamina A) e ácido fólico (vitamina 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

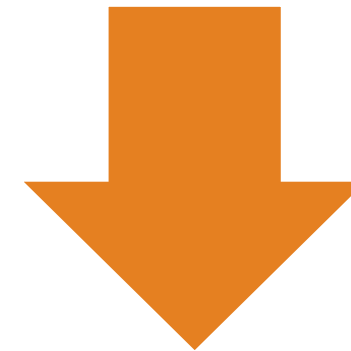
**Aditivos alimentares:**  
Aromatizantes  
Emulsificante  
Espessantes

# 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 <sup>a,b,\*</sup>, Emanuella Gomes Maia <sup>b,c</sup>, Renata Bertazzi Levy <sup>d</sup>, Ana Paula Bortoletto Martins <sup>e</sup>, Rafael Moreira Claro <sup>f</sup>



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](http://idec.org.br)



[coex@idec.org.br](mailto:coex@idec.org.br)



[fb.com/idecbr](https://fb.com/idecbr)



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



[lais.amaral@idec.org.br](mailto:lais.amaral@idec.org.br)