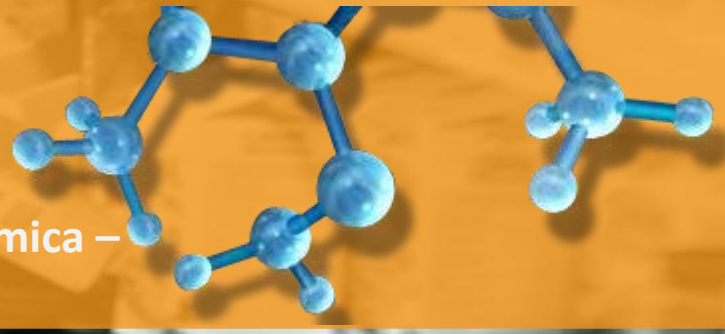
II Simpósio de Alimentos

Saúde e Alimentação Saudável



Conselho Regional de Química – IV Região

03/10/2017

SOBRE A ABIA

- Desde de 1963 atua na defesa de um ambiente de negócios competitivo e de regulações que garantam a segurança alimentar.
- É referência e principal interlocutora da Indústria da Alimentação no diálogo com o Poder Público, organismos internacionais e a sociedade, pela credibilidade que conquistou nas áreas técnica, jurídica e econômica.
- Possui status de Órgão Técnico e Consultivo do Poder Público.
- Conta com aprox. 110 empresas associadas, que juntas respondem por mais de 70% do faturamento da setor da indústria da alimentação no Brasil.
- Principais esferas de atuação: Técnico, Econômico, Jurídico, Relacionamento Institucional, Acompanhamento Legislativo, entre outros.

DEPARTAMENTO TÉCNICO

- Responsável por gerir temas técnicos e regulatórios, assessorando as empresas associadas na interpretação e aplicação do conjunto de leis de interesse do setor de alimentos.

- Responsável pela interface entre a indústria e os órgãos governamentais competentes, colaborando na elaboração de textos normativos e levando pleitos setoriais para discussão.

DEPARTAMENTO TÉCNICO

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

CONSTRUÇÃO DAS POSIÇÕES

- Reuniões prévias com os associados
- Justificativas técnico/científicas
- Consenso
- Participação em todas as etapas das discussões

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

Com a finalidade de construir um Plano Nacional de Vida Saudável, abrangendo aspectos de alimentação saudável, atividade física e educação nutricional, foi firmado em 29 de novembro de 2007 o **Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Saúde e a ABIA**.

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

REDUÇÃO E REFORMULAÇÃO VOLUNTÁRIA

Sódio:

4 Termos e 35 Categorias
Menos 17.254 toneladas
Meta até 2020: 28.500 toneladas

Gordura Trans:

Já retiradas aprox. 310 mil toneladas de gorduras trans dos alimentos industrializados até 2016

Açúcar:

Início das tratativas junto ao Ministério da Saúde.

6 Oficinas Técnicas: geral, bebidas adoçadas, biscoitos, bolos, achocolatados e lácteos

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

REDUÇÃO DE SÓDIO
Estudo realizado pela ABIA com base em dados da POF/ IBGE - 2009

Principais fontes de sódio:

- Sal adicionado na preparação e no consumo de alimentos **76,2%** ← **ADICIONADO PELO CONSUMIDOR**
- Sódio presente nos alimentos processados e nos alimentos produzidos e consumidos fora do domicílio **23,8%** ← **RESPONSABILIDADE DA INDÚSTRIA**

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Termos de Compromisso ABIA/Ministério da Saúde para Redução Gradual de Sódio nos Alimentos Processados

- **1º Termo de Compromisso: Abril 2011**
- Massa instantânea, Pão de Forma e Bisnaguinha

- **2º Termo de Compromisso: Dezembro 2011**
- Pão francês, Salgadinho de Milho, Batatas Frita e Palha, Bolos Recheados, Bolos Sem Recheio, Mistura para Bolo Aerado, Mistura para Bolo Cremoso, Rocambole, Maionese, Biscoito Salgado, Biscoito Doce, Biscoito Recheado

- **3º Termo de Compromisso: Agosto 2012**
- Margarina, Cereal Matinal, Caldo em pó/cubo, Caldo líquido/gel, Tempero em pasta, Tempero para arroz, Demais Temperos

- **4º Termo de Compromisso: Novembro 2013**
- Queijo Mussarela, Requeijão, Linguiça Frescal, Linguiça cozida resfriada, Linguiça cozida temperatura ambiente, Empanados, Salsichas, Mortadela refrigerada, Mortadela temperatura ambiente, Hambúrguer, Presuntaria, Sopas, Sopas Instantâneas/Individuais

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Estudo realizado pela ABIA com base em dados da POF/ IBGE - 2009

CONSUMO REGIONAL

Ao analisarmos os números acima divididos por região, identificamos que mesmo em locais onde menos se consome o nutriente, como na região Norte do Brasil, o consumo de açúcar adicionado dentro de casa ainda é o mais representativo.

NORTE	CENTRO-OESTE	NORDESTE	SUDESTE	SUL
Consumo total de açucar: 27,48 kg	Consumo total de açucar: 27,91 kg	Consumo total de açucar: 28,70 kg	Consumo total de açucar: 30,42 kg	Consumo total de açucar: 34,26 kg
65,5 %	58,8 %	63,1 %	53,3 %	47,7 %
20,0 %	24,1 %	21,9 %	25,6 %	28,4 %
14,4 %	17,1 %	15,1 %	21,1 %	23,9 %

Açucar domiciliar · Açucar natural ou intrínseco · Açucar adicionado por processo

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

ENTENDA O CONSUMO

DOMICILIAR
É o açúcar utilizado pelo consumidor em receitas culinárias, tempero e bebidas.

INTRÍNSECO NOS ALIMENTOS IN NATURA
É o açúcar presente naturalmente em alimentos.

INTRÍNSECO NOS ALIMENTOS PROCESSADOS
É o açúcar naturalmente presente nos alimentos, como frutas e leite, que irão compor a lista de ingredientes de um processado.

ADICIONADO NOS ALIMENTOS PROCESSADOS
É o açúcar adicionado na fabricação dos alimentos.

A indústria, portanto, é responsável **POR APENAS 19,2%** do açúcar consumido anualmente pelo brasileiro. Os 80,8% restantes estão distribuídos entre os açúcares presentes naturalmente nos alimentos e, principalmente, entre os açúcares adicionados em domicílio.

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Termos de Compromisso ABIA/Ministério da Saúde para Redução Gradual de Açúcar nos Alimentos Processados

- **Plano de Redução de Açúcar nos Alimentos Industrializados – em construção**

✓ Tem como objetivo orientar a construção e acompanhamento dos acordos voluntários para redução do teor de açúcar em alimentos industrializados.

- **6 Oficinas Técnicas**

✓ **1ª Oficina Geral** – Realizada em São Paulo em 23/05/17

Objetivos:

✓ Coletar subsídios para construção do Plano de redução do açúcar em alimentos industrializados.

✓ Avançar na discussão da metodologia de análise de açúcar nas categorias e sub-categorias a serem pactuadas;

✓ Identificar as principais dificuldades tecnológicas e soluções para redução de açúcar em alimentos industrializados.

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Termos de Compromisso ABIA/Ministério da Saúde para Redução Gradual de Açúcar nos Alimentos Processados

✓ **5 Oficinas de Categorias Específicas**

- ✓ **2ª Oficina: Bebidas Adoçadas** – realizada em Brasília em 20/09/17
- ✓ **3ª Oficina: Biscoitos** – Novembro/17.
- ✓ **4ª Oficina: Bolos** – Fevereiro/18.
- ✓ **5ª Oficina: Achocolatados em Pó** – Abril/18.
- ✓ **6ª Oficina: Produtos Lácteos** – Junho/18.

Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério da Saúde e Redução de Nutrientes

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

REDUÇÃO DE AÇÚCAR

O ideal é

OPTAR PELO CONSUMO EQUILIBRADO DE AÇÚCAR COMO FONTE DE ENERGIA

e adotar um estilo de vida saudável. Isso significa manter uma dieta equilibrada e praticar atividades físicas regularmente.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

GRUPO DE TRABALHO ANVISA

Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 949, DE 4 DE JUNHO DE 2014

Estabelece a criação do GT da ANVISA sobre Rotulagem, Nutricional

ATÉ JUNHO 2016

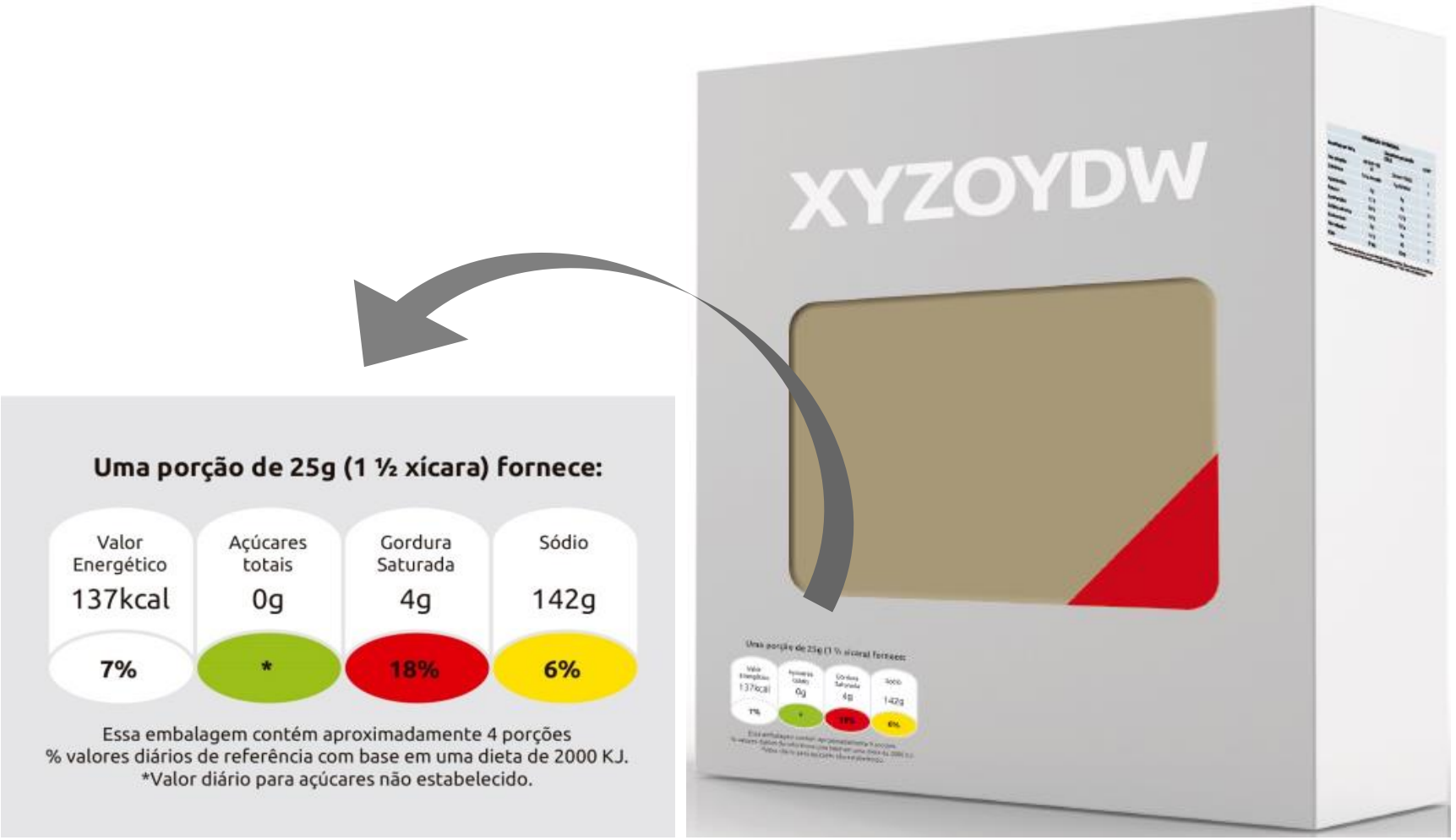
Compete ao Grupo de Trabalho:

I - Participar de reuniões e eventos relacionados ao trabalho;
II - Subsidiar a ANVISA em assuntos técnicos e ou científicos relacionados à rotulagem nutricional;
III - Auxiliar na identificação dos principais problemas e limitações do modelo regulatório atual sobre rotulagem nutricional;
IV - Propor alternativas para solucionar os problemas e limitações identificadas;
V - Auxiliar na elaboração de uma proposta de revisão dos regulamentos técnicos sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados;
VI - Auxiliar na elaboração de outras propostas regulatórias relacionadas à rotulagem nutricional de alimentos que sejam consideradas necessárias.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

A PROPOSTA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DO SETOR PRODUTIVO



PROPOSTA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DO SETOR PRODUTIVO

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

O MODELO PROPOSTO CONSISTE EM UM SISTEMA DE CORES (VERDE, AMARELO E VERMELHO) QUE EXPRESSA A QUANTIDADE DE AÇÚCARES TOTAIS, GORDURA SATURADA E SÓDIO

Uma porção de 25g (1 1/2 xícara) fornece:

Valor Energético	Açúcares totais	Gordura Saturada	Sódio
137 kcal	**0g**	**4g**	**142g**
7%	*	**18%**	**6%**

Essa embalagem contém aproximadamente 4 porções
% valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 KJ
*Valor diário para açúcares não estabelecido.

Informação sobre a quantidade de porções presentes na embalagem disposta no painel principal e próxima à rotulagem frontal

PROPOSTA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DO SETOR PRODUTIVO

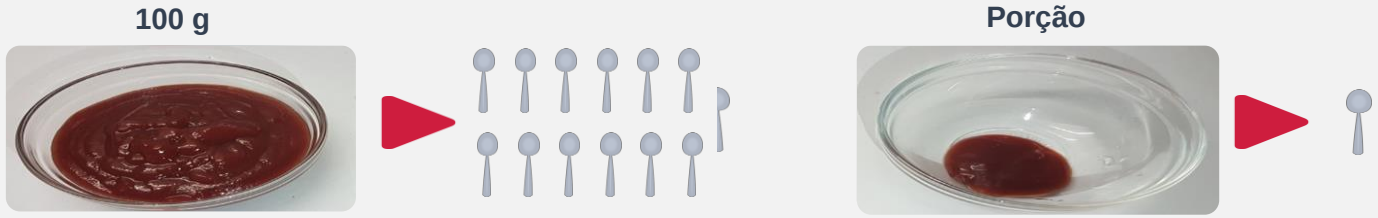
ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

EMBASAMENTO DA PROPOSTA

Adaptação do modelo do Reino Unido 100 g → porção

Porção do produto como pronto para consumo → RDC nº 54/12

Porção mais próximo da realidade de consumo



RDC nº 54/12 e *Codex Alimentarius* → Analogia com as classificações de "RICO" (30%) e "FONTE"(15%)

PROPOSTA DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DO SETOR PRODUTIVO

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

COMO FICA A TABELA NUTRICIONAL NA PROPOSTA?

DECLARACÃO DE NUTRIENTES

Declaração mandatória por 100g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	Quantidade por 100g
Valor energético	100kcal = 420 kj
Carboidratos	7,9 dos quais:
Açúcares totais	0g
Proteínas	1,1g
Gorduras totais	6,8g
Gorduras saturadas	2,8g
Gorduras trans	0g
Fibra alimentar	1,4g
Sódio	87mg

Adição dos açúcares totais abaixo dos carboidratos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Quantidade por 100g		Quantidade por porção (25g)	% VD*
Valor energético	100kcal = 420 kj	25 kcal = 105 kj	1%
Carboidratos	7,9 dos quais:	2g dos quais:	1%
Açúcares totais	0g	0g	-
Proteínas	1,1g	0g	0%
Gorduras totais	6,8g	1,7g	3%
Gorduras saturadas	2,8g	0,7g	3%
Gorduras trans	0g	0g	-
Fibra alimentar	1,4g	0g	0%
Sódio	87mg	22mg	1%

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

De forma complementar e opcional, a declaração pode ser feita por porção e com aposição do % de VD

ROTULAGEM NUTRICIONAL

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

DESTAQUES DA PROPOSTA

- Utiliza conceito universal de cores
- Entendimento rápido e fácil
- Informações claras e completas sobre o teor de cada nutriente
- Empodera o consumidor para suas escolhas no contexto de uma dieta equilibrada
- Rotulagem frontal por porção: alinhada com normas em vigência no âmbito do Mercosul
- Tabela nutricional por 100g: possibilita a comparação entre alimentos de mesma categoria e de categorias diferentes
- Informa sobre o alimento ao invés de discriminá-lo.

ROTULAGEM NUTRICIONAL

ABIA
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

ENTIDADES APOIADORAS DA PROPOSTA

CNI – Confederação Nacional da Indústria
ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABIR – Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas não Alcoólicas
viva lácteos – Associação Brasileira de Laticínios
ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados
abiad – 30 anos
abimapi – Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados
ABPA – Associação Brasileira de Proteína Animal
ABIAM – Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos
ABITRIGO – Associação Brasileira da Indústria do Trigo
abrabe – associação brasileira de bebidas
ABIOVE
abras Brasil
SINDILEITE – Sindicato das Indústrias de Laticínios e Produtos Derivados do Leite do Estado da Bahia
G100®
SINDICARNES – Filiado a FIESP
SIMABESP – Sindicato da Indústria de Massas Alimentícias e Biscoitos no Estado de São Paulo

Obrigada!

detec@abia.org.br

(11) 3030.1394