

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS**  
**UNIDADE ACADÊMICA DE GRADUAÇÃO**  
**CURSO DE DIREITO**

**ELEONORA JOTZ PACHECO FORTIN**

**O ACESSO À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO DE ALIMENTOS E  
BEBIDAS ULTRAPROCESSADOS E SEUS IMPACTOS SOBRE A PRODUÇÃO E O  
CONSUMO CONSCIENTES, SEGUROS E SUSTENTÁVEIS: uma análise jurídico-  
comparativa entre o Brasil e o Chile**

**São Leopoldo**

**2020**

ELEONORA JOTZ PACHECO FORTIN

**O ACESSO À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO DE ALIMENTOS E  
BEBIDAS ULTRAPROCESSADOS E SEUS IMPACTOS SOBRE A PRODUÇÃO E O  
CONSUMO CONSCIENTES, SEGUROS E SUSTENTÁVEIS: uma análise jurídico-  
comparativa entre o Brasil e o Chile**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
como requisito parcial para a obtenção do título  
de Bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais,  
pelo Curso de Direito da Universidade do Vale  
do Rio dos Sinos - UNISINOS

Orientador: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raquel von Hohendorff

São Leopoldo

2020

**À minha mãe e a meu marido, pelo apoio e amor incondicional, que contribuíram ao meu êxito em grande parte e que formam os pilares de todas as conquistas que ainda estão por vir.**

## AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente aos professores Marcos J. Catalan e Raquel von Hohendorff cujos preciosos apontamentos construíram a base teórica desse trabalho, o que os torna parte dos êxitos que dele advêm. Em especial, agradeço à minha professora orientadora Raquel, pela brilhante orientação metodológica e sábia condução dos objetivos a serem alcançados, oferecendo forma e corpo a essa monografia.

Dedico minha sincera gratidão a meu marido pelo estímulo ao aprofundamento de meus estudos, pelas ferramentas imprescindíveis à realização das metas propostas nessa investigação e pelas trocas intelectuais que contribuíram à idealização desse trabalho (considerando sua nacionalidade chilena como elemento facilitador).

Agradeço à minha mãe e à minha vó, por me acolherem e proverem as condições necessárias à minha integral dedicação a esse trabalho, seja por me ajudarem com as refeições diárias, o espaço físico e as condições financeiras para que eu pudesse seguir com meus estudos, seja pelo suporte emocional em todo o período de isolamento, em tempos de pandemia.

Reconheço, ainda, a contribuição indireta de quem participou e mudou os rumos da minha trajetória acadêmica, sobretudo à professora Taysa Schiocchet, que me abriu portas para aprofundar-me, cada vez mais, em pesquisa científica; a todo o grupo BioTecJus, em especial à Anita S. da Cunha e à Bianca Lazzaretti, por seus valiosos conselhos para o desenrolar desse trabalho; e ao grupo Jusnano, coordenado pelo prof<sup>o</sup> Wilson Engelmann, que me permitiram aprendizados cruciais à elaboração dessa monografia.

Agradeço a todos os meus amigos e familiares que se fizeram presentes nessa longa jornada, por suas palavras de apoio, carinho e compreensão pela minha ausência, particularmente a meu amado irmão Thomas e à minha amiga Sabrina, com quem tenho maior convivência. Serei, também, eternamente grata por todo o incentivo que recebi até aqui para persistir naquilo que amo e acredito.

Por fim, sou grata à UNISINOS, por sua excelência em educação e estrutura, que dispôs de todos os instrumentos necessários ao estudo e ao debate transdisciplinar, ao pensamento crítico, à imersão em distintos conhecimentos e à investigação científica, à luz de valores humanos, para que o fruto dessa produção gere efeitos positivos à comunidade como um todo.

“[...] a verdadeira escolha livre é aquela na qual eu não apenas escolho entre duas ou mais opções dentro de um conjunto prévio de coordenadas, mas escolho mudar o conjunto de coordenadas em si”<sup>1</sup> (tradução nossa)

“[...] Deixe-me refrescar sua memória. Nem um único país logrou a reverter sua epidemia de obesidade em todas as faixa-etárias. Isso não se deve à falta de força de vontade individual. Isso se deve à falta de vontade política para fazer frente às grandes empresas”<sup>2</sup> (tradução nossa)

---

<sup>1</sup> ŽIŽEK, Slavoj. *On belief: thinking in action*. London: Routledge, 2001. p. 121.

<sup>2</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Director-General addresses health promotion conference**. Helsink: WHO, jun. 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/0gpE6rF>. Acesso em: 12 out. 2020.

## RESUMO

O mundo está cada vez mais gordo: o problema da adiposidade, hoje, preocupa mais que a fome e contribui a proliferação de uma série de doenças crônicas não transmissíveis, resultando em milhões de óbitos todos os anos. Frente a essa problemática, a Lei 20.606 promulgada no Chile foi pioneira em tornar obrigatória a inserção de um símbolo de “alerta” (similar a um sinal de trânsito “pare”) que indica quando certo nutriente (açúcar, sódio, gordura ou valor energético) possui teor prejudicial à saúde. Parte-se da ideia de que pequenas alterações no ambiente são capazes de provocar mudanças no comportamento, conforme a teoria de *nudge* formulada por Thaler e Sustein. Com efeito, o objetivo desse trabalho é identificar estratégias que, quando aplicadas à rotulagem nutricional, influenciam a tomada de escolhas alimentares mais saudáveis, além de instigar a formulação de produtos mais benéficos à saúde. Para tanto, a partir do paradigma chileno, realiza-se uma análise comparativa entre as normas atuais sobre rotulagem nutricional, no Brasil e no Chile, considerando a recente aprovação da Resolução RDC nº 429 de 2020, que substitui a RDC nº 360/2003 e introduz a rotulagem nutricional frontal no Brasil. Como resultado dessa investigação, restou evidenciado que o rótulo nutricional frontal de “advertência”, nos moldes da legislação chilena, influi efetivamente na realização de escolhas conscientes e seguras, além de promover a sustentabilidade a partir da reformulação de produtos. A nova resolução da ANVISA, em que pese tenha aprimorado a tabela nutricional (tornando-a mais chamativa, legível, facilmente comparável e próxima à lista de ingredientes), ainda necessita avançar em relação ao sistema de rotulagem nutricional frontal escolhido para a efetiva promoção dos direitos humanos do consumidor à saúde e à alimentação.

**Palavras-chave:** Rotulagem Nutricional. Alimentos Ultraprocessados. Direito à Informação. Segurança Alimentar. Sustentabilidade.

## RESÚMEN

El mundo está engordando: el problema de la adiposidad hoy concierne más que el hambre y contribuye a la proliferación de una serie de enfermedades crónicas no transmisibles que provocan millones de muertes cada año. Ante este problema, la Ley 20.606 promulgada en Chile fue pionera en obligar a insertar un símbolo de “advertencia” (similar a una señal de tránsito de “alto”) que indica cuándo un determinado nutriente (azúcar, sodio, grasa o valor energético) tiene un contenido nocivo para la salud. Se parte de la idea de que pequeños cambios en el entorno son capaces de provocar cambios en el comportamiento, según la teoría del empujón formulada por Thaler y Sustain. De hecho, el objetivo de este trabajo es identificar estrategias que, aplicadas al etiquetado nutricional, influyan en la elección de alimentos más saludables, además de impulsar la formulación de productos que sean más beneficiosos para la salud. Para ello, con base en el paradigma chileno, se realiza un análisis comparativo entre las normas vigentes sobre etiquetado nutricional, en Brasil y en Chile, considerando la reciente aprobación de la Resolución RDC No. 429 de 2020, que reemplaza a la RDC No. 360/2003 y introduce el etiquetado nutricional frontal en Brasil. Como resultado de esta investigación, resulta evidente que la etiqueta nutricional frontal de “advertencia”, a la manera de la legislación chilena, influye efectivamente en la toma de decisiones conscientes y seguras, además de promover la sustentabilidad a partir de la reformulación de los productos. La nueva resolución de ANVISA, a pesar de haber mejorado la tabla nutricional (haciéndola más llamativa, legible, fácilmente comparable y cercana a la lista de ingredientes), aún necesita avanzar en relación al sistema de etiquetado nutricional frontal elegido para la efectiva promoción de los derechos humanos del consumidor a la salud y a la alimentación.

**Palabras-clave:** Etiquetado nutricional. Alimentos ultraprocesados. Derecho de información. Seguridad alimentaria. Sustentabilidad..

## LISTA DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| Figura 1: Elaboração de Alimentos Ultraprocessados.....   | 20 |
| Figura 2: Modelo “Semáforo” (obrigatório) de rotulagem frontal proposto no Chile .....  | 30 |
| Figura 3: Modelo “Semáforo” (voluntário) de rotulagem frontal adotado pelo Reino Unido .  | 33 |
| Figura 4: Modelo GDA (voluntário) de rotulagem frontal adotado pela União Europeia .....  | 33 |
| Figura 5: Limite energético e nutricional aplicado em alimentos e bebidas no Chile .....  | 38 |
| Figura 6: Modelo “Advertência” (obrigatório) de rotulagem frontal regulado pelo Chile .....   | 39 |
| Figura 7: Informação nutricional (obrigatória no rótulo) regulada pelo Chile.....   | 40 |
| Figura 8: Diferenças entre as normas sobre rotulagem nutricional que vigoram no Brasil.....   | 50 |
| Figura 9: Tabela de informação nutricional (obrigatória no rótulo) regulada pelo Brasil .....   | 56 |
| Figura 10: Causas raízes regulatórias da rotulagem nutricional no Brasil .....  | 57 |
| Figura 11: Metodologia Empregada para Determinar a Porção do Alimento no Brasil .....   | 58 |
| Figura 12: Cálculo para Determinar Porção do Alimento no Brasil .....   | 59 |
| Figura 13: Inconsistências entre a Tabela Nutricional e as Alegações Nutricionais.....  | 60 |
| Figura 14: Selo de Saúde “My Choices” (voluntário) aplicado na Argentina, Bélgica,<br>Holanda, Nigéria, Polônia e República Tcheca..... | 66 |
| Figura 15: Selo de Ranqueamento “Nutri-score” (voluntário) aplicado na França.....  | 66 |
| Figura 16: Modelo de Rotulagem de “Alto Conteúdo” com Lupa proposto pela GGALI.....   | 75 |
| Figura 17: Modelos de “Advertência” propostos pelo IDEC .....   | 76 |
| Figura 18: Principais Mudanças nas Regras de Declaração da Tabela Nutricional .....   | 79 |
| Figura 19: Modelo de Rotulagem Frontal Aprovado pela Diretoria Colegiada da ANVISA ..   | 80 |
| Figura 20: Espaço Ocupado por Rotulagens Nutricionais Frontais de Alto Conteúdo.....  | 81 |
| Figura 21: Limites de nutrientes críticos para a declaração da rotulagem nutricional frontal .  | 81 |
| Figura 22: Produtos em que a Tabela Nutricional é Voluntária no Brasil .....  | 86 |
| Figura 23: Comparação Modelo Chileno e Brasileiro de Rotulagem Frontal.....   | 87 |
| Figura 24: Lista de Alimentos em que se Veda Rotulagem Frontal no Brasil .....  | 88 |



## LISTA DE SIGLAS

|          |  |
|----------|--|
| ANVISA   | Agência Nacional de Vigilância Sanitária   |
| CDC      | Código de Defesa do Consumidor   |
| CFS      | Comitê Mundial de Segurança Alimentar (do inglês <i>Committee on World Food Security</i> )   |
| CNA      | Comissão Nacional de Alimentos   |
| CNNPA    | Comissão Nacional de Normas de Padrões Alimentares   |
| CTA      | Câmara Técnica de Alimentos  |
| DCNT     | Doenças Crônicas Não Transmissíveis  |
| DINTA    | <i>Asistencia Tecnica del INTA</i>   |
| ENS      | <i>Encuesta Nacional de Salud de Chile</i>   |
| EUA      | Estados Unidos da América  |
| FAO      | Organização das Nações Unidas para Alimentação e Cultura (do inglês <i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i> ) |
| FOPL     | Rotulagem na Parte Frontal da Embalagem (do inglês <i>Front-Of-Pack Labelling</i> ).   |
| GGALI    | Gerência Geral de Alimentos  |
| IDEC     | Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor   |
| IMC      | Índice de Massa Corporal   |
| IN       | Instrução Normativa  |
| INTA     | <i>Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos</i>  |
| MERCOSUL | Mercado Comum do Sul   |
| MINSAL   | <i>Ministerio de Salud de Chile</i>  |
| NIH      | <i>National Institutes of Health</i>   |
| OCDE     | Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico  |
| ODS      | Objetivos do Desenvolvimento Sustentável   |
| OMC      | Organização Mundial do Comércio  |
| OMS      | Organização Mundial da Saúde   |
| ONU      | Organização das Nações Unidas  |
| OPAS     | Organização Pan-Americana da Saúde   |
| PNAN     | Política Nacional de Alimentação e Nutrição  |
| RDC      | Resolução da Diretoria Colegiada   |

|        |   |
|--------|---|
| RSA    | <i>Reglamento Sanitario de los Alimentos</i>  |
| SAN    | Segurança Alimentar e Nutricional   |
| SIBAN  | Simpósio Brasileiro de Alimentação e Nutrição   |
| SMART  | Específico, Mensurável, Alcançável, Relevante e com Limite de Tempo (do inglês <i>Specific, Measurable, Achievable, Relevant, and Time-bound</i> ). |
| SNVS   | Sistema Nacional de Vigilância Sanitária  |
| SUS    | Sistema Único da Saúde  |
| SVS    | Secretaria de Vigilância Sanitária  |
| UNICEF | Fundo das Nações Unidas para Infância (do inglês <i>United Nations International Children's Emergency Fund</i> )                                    |
| UPF    | Alimentos Ultraprocessados (do inglês <i>Ultra Processed Food</i> )   |
| USP    | Universidade de São Paulo   |

## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 INTRODUÇÃO .....</b>   | <b>11</b> |
| <b>2 A RECONSTITUIÇÃO DO ATUAL ESTADO DA ARTE .....</b>   | <b>18</b> |
| <b>2.1 O Modelo Regulatório Chileno em Combate à Má Nutrição por Excesso.....</b>                         | <b>25</b> |
| 2.1.1 Os Fatores Sociojurídicos Propulsores da Iniciativa Legal .....                                     | 27        |
| 2.1.2 O Nascimento do Marco Legal em Debate .....   | 31        |
| 2.1.3 O Corpo da <i>Ley de Etiquetados</i> .....  | 34        |
| <b>2.2 A Rotulagem no Brasil e os Desafios Enfrentados à sua Regulação.....</b>                           | <b>40</b> |
| 2.2.1 Contexto Fático-Jurídico Brasileiro.....  | 41        |
| 2.2.2 A Regulamentação Nacional da Rotulagem.....   | 47        |
| 2.2.3 Problemas Identificados na Norma Vigente.....   | 55        |
| <b>3 O PAPEL DESEMPENHADO PELA ROTULAGEM E SUA RESSIGNIFICAÇÃO</b>  | <b>62</b> |
| <b>3.1 Os Impactos Regulatórios do Modelo Chileno de Rotulagem na Produção e no Consumo.....</b>          | <b>64</b> |
| 3.1.1 Os efeitos da Rotulagem Frontal de “Alerta” na Promoção de Escolhas Conscientes e Seguras .....     | 67        |
| 3.1.2 Os efeitos da Rotulagem Frontal de “Alerta” na Sustentabilidade da Produção e no Consumo.....       | 70        |
| <b>3.2 A Prospecção de uma Regulamentação que Promova o Consumo Consciente, Seguro e Sustentável.....</b> | <b>73</b> |
| 3.2.1 A Nova Regulamentação da Rotulagem Frontal no Brasil.....   | 73        |
| 3.2.2 Repensando o Modelo Regulatório Brasileiro a Partir do Paradigma Chileno .....                      | 82        |
| <b>CONCLUSÃO.....</b>   | <b>93</b> |
| <b>REFERÊNCIAS .....</b>  | <b>96</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

Imagine-se o seguinte cenário: cedo da manhã, cereais matinais açucarados, pães de forma, margarina, presunto, queijo processado e bebidas lácteas adoçadas são postos à mesa; ao meio dia, toma-se um refrigerante, néctar ou suco “Tang” (pó solúvel em água), e serve-se de almoço uma sopa de pacote, lasanha de microondas ou um macarrão instantâneo, com molho pronto de tomate e tempero em pó; no lanche da tarde, tem-se uma barra de cereal, um *snack* (salgadinho industrial) ou uma bolachinha recheada; para a janta, parece uma boa pedida um *delivery* (tele-entrega), que leva *fast food* (comida rápida) à porta de casa.

De fato, o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados (UPF), presentes no cenário recém descrito, trata-se de um fenômeno em expansão nos lares brasileiros. Os avanços nas técnicas de processamento industrial e no comércio exterior permitiram o acesso global à comida artificial, formulada por substâncias isoladas de alimentos, altamente processadas, e aditivos cosméticos que as tornam duráveis, instantâneas e extremamente atrativas ao paladar humano. Sua praticidade, sabor e baixo custo estimulam a aquisição crescente desses produtos, que compõem pelo menos 20% da ingestão calórica média dos brasileiros.<sup>3</sup>

Nos últimos anos, porém, identificou-se uma correlação direta entre o consumo de produtos ultraprocessados e o acelerado aumento de obesidade e de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) a nível mundial. Estima-se, ainda, que o alto teor de calorias, açúcares livres, gordura saturada, gordura total e sódio incluso na composição desses produtos, aliado a seu baixo valor nutricional, contribui para maiores riscos de mortalidade em geral. Seu consumo excessivo é motivado pelo potencial aditivo das UPF e pelo *marketing* agressivo que os engloba – centrado, sobretudo, no público infantil.

Esses alimentos possuem rótulos que deveriam conter informações corretas e claras sobre sua qualidade nutricional, de modo a garantir a segurança alimentar do consumidor. A realidade, no entanto, é bem diferente: granola e cereais matinais tidos como “nutritivos” podem conter alto teor de açúcar, que aumentam os riscos de diabetes; o refrigerante “zero”, embora baixo em calorias, tem quase o triplo de sódio que o normal, o que eleva o risco de doenças cardiovasculares; pães ditos “integrais” podem conter mais farinha branca que farinha de trigo integral em sua composição, possuindo maiores índices glicêmicos<sup>4</sup> relacionados ao sobrepeso.

---

<sup>3</sup> LOUZADA, Maria L. da C. *et al.* The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 21, n. 1, p. 94-102, jul. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/TfIzjPv>. Acesso em: 12 set. 2020.

<sup>4</sup> O índice glicêmico mede a capacidade de um alimento de aumentar o açúcar no sangue, reduzindo a sensação de saciedade.

Há, portanto, evidentes lacunas legislativas que inviabilizam o acesso à informação do consumidor (direito reconhecido no plano constitucional e internacional de direitos humanos) e, por consequência, arriscam sua segurança alimentar. A atuação regulatória se faz essencial ao incentivo de hábitos saudáveis, bem como à sustentabilidade na compra e venda de UPF, dadas as graves proporções que vem adquirindo a má nutrição por excesso. Nesse sentido, a rotulagem nutricional frontal vem sido internacionalmente apontada como uma ferramenta útil a esse propósito, junto a medidas fiscais, educacionais e refreadoras da publicidade.

O sucesso dessa medida pode ser percebido no Chile, país pioneiro a tornar obrigatória a implementação de uma “etiqueta de aviso” aplicada à rotulagem de produtos que contenham sódio, açúcar, gordura e calorias em quantidade superior àquela estabelecida pelo Ministério da Saúde. Desta feita, o rótulo de alimentos e bebidas naquele país, em especial de ultraprocessados, passa a conter informações consistentes (com aviso frontal de “ALTO EM...”), que desencorajam dietas não saudáveis e são menos suscetíveis ao *marketing* direcionado a influenciar na percepção do consumidor.

A referida ação coaduna-se, ademais, aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) traçados pela Organização das Nações Unidas (ONU), dentre eles assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis (ODS nº 12), acabar com a fome, assegurar a segurança alimentar e a melhoria da nutrição e promover a agricultura saudável (ODS nº 2), bem como assegurar uma vida saudável e promover o bem estar de todos, em todas as idades (ODS nº 3). Frisa-se que o Brasil foi o primeiro país a assumir compromissos SMART<sup>5</sup> na Década de Ação sobre Nutrição anunciada pela ONU, dentre os quais está a revisão regulatória da rotulagem.<sup>6</sup>

O reexame das normativas vigentes (RDC 359 e 360 de 2003) partiu em 2011, a requerimento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e foi aprovado pelos Estados membros do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL). Instituiu-se, assim, um grupo de trabalho para averiguar os entraves no acesso à informação pelo consumidor e apontar as alternativas que ampliem a efetividade da rotulagem nutricional. A atualidade e relevância do tema é corroborada pela recente aprovação da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429, de 2020, com vacância de 24 meses,<sup>7</sup> que introduz um novo modelo de rotulagem no Brasil.

---

<sup>5</sup> Significa específico, mensurável, alcançável, relevante e com limite de tempo em inglês (*specific, measurable, achievable, relevant, and time-bound*).

<sup>6</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Brazil first country to make specific commitments in UN Decade of Action on Nutrition**. [S.l.]: WHO, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/NuSNuWT>. Acesso em: 19 jun. 2020.

<sup>7</sup> Sujeita a modificações posteriores, já que submetida à revisão dos Estados membros do MERCOSUL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 28. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

Por trás das modificações implementadas no modo de apresentação do rótulo nutricional, está a teoria do *nudge* introduzida por Thaler e Sustain<sup>8</sup> que traduz a ideia de que, a todo o tempo, as pessoas são conduzidas a tomar determinada decisão (ainda que de maneira inconsciente) e, em sendo impossível deixar de influenciá-las, é necessário condicionar o ambiente a que estão circunscritas para estimular escolhas mais benéficas. Sob o viés econômico, a simples implementação de um alerta, sem custo, aos rótulos alimentícios poderá também servir de estímulo à fabricação de produtos mais benéficos à saúde do consumidor.

Diante disso, o tema desta pesquisa versa sobre a revisão regulatória da atual rotulagem nutricional de produtos ultraprocessados (UPF) no Brasil como viés a conscientizar o consumidor de seus componentes prejudiciais e a impulsionar a fabricação de produtos menos danosos à saúde. Almeja-se, sobretudo, identificar estratégias que estimulem a produção e o consumo consciente, seguro e sustentável mediante o estudo comparativo entre as normativas vigentes no Brasil e no Chile.

Busca-se, assim, enfrentar a seguinte indagação: em que medida as estratégias adotadas pela legislação da rotulagem nutricional frontal de alimentos e bebidas ultraprocessados (quanto a ingredientes associados à obesidade e às DCNT) no Chile contribui à revisão regulatória do modelo de rotulagem brasileiro, de modo a ampliar o acesso à informação nutricional do consumidor e a promover a segurança alimentar e a sustentabilidade na produção e no consumo desses produtos?

Tem-se por hipótese que as estratégias adotadas pelo poder público no Chile, por destacar nos rótulos frontais de alimentos e bebidas ultraprocessados os ingredientes prejudiciais à saúde (a partir de descritores “ALTO EM”, no formato de advertência), quando somadas a um conjunto de medidas fiscais, educacionais e refreadoras da publicidade desses alimentos, podem ampliar o acesso à informação nutricional aos consumidores – e, desse modo, incentivá-los a ao consumo de alimentos mais saudáveis e sustentáveis –, assim como servem de estímulo indireto à fabricação de produtos que lhe ofereçam maior segurança alimentar.

Com efeito, o objetivo geral desta investigação consiste em, a partir da análise comparativa da regulamentação jurídica específica sobre rotulagem de alimentos e bebidas ultraprocessados, no Brasil e no Chile, identificar estratégias de apresentação de elementos nutricionais (relativos ao aumento do sobrepeso e à DCNT) que poderão assegurar o acesso à informação nutricional pelo consumidor, bem como propulsionar a segurança alimentar e a sustentabilidade na produção e no consumo desses alimentos.

---

<sup>8</sup> THALER, Richard H.; SUSTEIN, Cass R. **Nudge**. Tradução de Ângelo Lessa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019.

No que concerne aos objetivos específicos desta monografia, listam-se:

- 1) Apontar e descrever o principal marco regulatório da rotulagem nutricional frontal dos alimentos e bebidas (ultraprocessados) no Chile, relativa a ingredientes associados ao sobrepeso e às DCNT, atentando-se às peculiaridades deste país e ao contexto fático-jurídico que propulsionou sua regulamentação;
- 2) Assinalar e detalhar a regulamentação jurídica vigente sobre rotulagem nutricional de alimentos e bebidas (ultraprocessados) no Brasil, relativa a ingredientes associados ao sobrepeso e às DCNT, reconhecendo as dificuldades evidenciadas na sua implementação;
- 3) Extrair e analisar, sob o viés da teoria do *nudge*,<sup>9</sup> as estratégias regulatórias da rotulagem nutricional frontal aplicada em produtos ultraprocessados no Chile para instigar práticas empresariais sustentáveis e promover o consumo consciente e seguro, considerando seus impactos sobre a sociedade chilena e o respaldo na comunidade científica.
- 4) Avaliar, a partir dos efeitos do modelo de rotulagem frontal observados no Chile e do recém finalizado processo de revisão regulatória conduzido pela ANVISA, em que medida o paradigma chileno serve de inspiração à regulamentação de rotulagem nutricional no Brasil para ampliar o acesso à informação nutricional e propulsionar, assim, a segurança alimentar e a sustentabilidade no consumo e produção de alimentos e bebidas ultraprocessados.

O trabalho de pesquisa segue a linha crítico metodológica, na forma explicitada por Gustin e Dias,<sup>10</sup> sob a tese de que o “pensamento jurídico é **tópico**, e não dedutivo, é **problemático**, e não sistemático” (grifo do autor). A vertente a que se opta é a jurídico-sociológica, uma vez que se compreende o direito como parte integrante da sociedade, que acompanha a evolução desta. A abordagem utilizada corresponde ao método sistêmico-construtivista, inspirado pela tese de Niklas Luhmann, que será a seguir explicitada.

Entende-se que a realidade é uma construção, fruto da experiência de quem a observa, e é condicionada à apreensão que seus sentidos fazem dela.<sup>11</sup> A percepção nada mais é que a resposta de uma “operação de sistema” à remissão de sua experiência de compreensão. Esta última é formada por operações próprias, internas e antecedentes que modulam a percepção da

<sup>9</sup> THALER, Richard H.; SUSTEIN, Cass R. **Nudge**. Tradução de Ângelo Lessa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019.

<sup>10</sup> GUSTIN, Miracy B. de S.; DIAS, Maria T. F. **(Re)pensando a pesquisa jurídica: teoria e prática**. 4. ed. rev. ampl. Belo Horizonte: Del Rey, 2013. p. 21. *E-book*.

<sup>11</sup> GONÇALVES, Guilherme L.; VILLAS BÔAS FILHO, Orlando. **Teoria dos sistemas sociais: direito e sociedade na obra de Niklas Luhmann**. São Paulo: Saraiva, 2013. p. 37. *E-book*. Disponível em: <https://cutt.ly/RfmuOM2>. Acesso em: 05 set. 2020.

realidade. Destarte, o observador faz parte da realidade que é, também, por ele constituída, integrando um sistema que autoproduz seus elementos e operações (autopoietico).

O direito integra a evolução do sistema social, o qual, por seu elevado nível de complexidade e impossibilidade de representar todas as esferas sociais, criou subsistemas com seus próprios códigos e programas funcionais. Em que pese dependente e instigado pelas informações da sociedade, entende-se que o subsistema jurídico produz seus próprios elementos e suas próprias operações (realiza autopoiese), o que pode dificultar sua comunicação intersistêmica com distintos campos do saber.

Quanto aos métodos de procedimento, conforme estipulados por Marconi e Lakatos,<sup>12</sup> utiliza-se essencialmente o método comparativo entre as normativas vigentes no Brasil e no Chile e voltadas à rotulagem de alimentos e bebidas ultraprocessados – em especial, no que concerne à forma de apresentação, no rótulo, do teor de açúcar, sódio, gordura e calorias. Este estudo será seguido pela utilização do método tipológico na identificação de estratégias que, quando aplicadas, caracterizariam o modelo ideal de rotulagem.

Inobstante a relevância da análise comparativa de direito à evolução do sistema jurídico como um todo, não se pode desprezar as diferenças na formação jurídica dos países que se pretende comparar, tampouco ignorar o contexto histórico e social que propulsionou a regulação específica de cada Estado, como pondera Marc Ancel.<sup>13</sup> Evita-se a temida “tradução literal” advertida por Ferrantes,<sup>14</sup> e busca-se, antes, compreender o funcionamento do sistema jurídico chileno (como um sistema autopoietico) e interpretá-lo conforme seus próprios fundamentos.

Para o desenrolar desta investigação, usufruiu-se, em especial, das Plataformas de Pesquisa oferecidas pela UNISINOS (EBSCOHost, RTOonline, Biblioteca Virtual em Saúde – BIREME, Portal de Periódicos da CAPES, Biblioteca da ASAV, *Science Direct*) e do acervo do Diário Oficial da União (disponibilizado pelo Portal JusBrasil). No que concerne aos documentos institucionais e bibliográficos provenientes do Chile, utilizou-se o *Repositório Académico de la Universidad de Chile* e a *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*.

Já as técnicas de pesquisa aplicadas são, sobretudo, pesquisa documental quanto à coleta e análise de documentos normativos (leis, resoluções, normas técnicas, tratados internacionais

<sup>12</sup> MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. p. 106, 108.

<sup>13</sup> ANCEL, Marc. **Utilidade e métodos do direito comparado**. 1. ed. Porto Alegre: Sergio Antonio Fabris, 1980.

<sup>14</sup> FERRANTE, Alfredo. Entre derecho comparado y derecho extranjero: una aproximación a la comparación jurídica. **Revista Chilena de Derecho**, Santiago de Chile, v. 43, n. 2, p. 600-618, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/Zg3iaBn>. Acesso em: 06 jun. 2020.



etc.), de relatórios institucionais e estatísticos disponíveis *online*, bem como pesquisa bibliográfica (em livros, artigos, coletâneas) relativos ao tema a ser desenvolvido sob um viés transdisciplinar,<sup>15</sup> intercalando conhecimentos de Direito (sobretudo Direitos Humanos, Constitucional e do Consumidor), de História, da Saúde, da Neurociência e da Economia.

Este criterioso trabalho intende, em última instância, contribuir à sociedade como um todo, oferecendo-lhe meios para reivindicar os direitos dos consumidores e humanos adquiridos e repensar estratégias para sua efetivação, a partir do conteúdo e da forma como as informações se apresentam no rótulo nutricional. Também, para a comunidade acadêmica e jurídica, a presente pesquisa se destaca pela análise comparativa entre o sistema regulatório chileno e brasileiro nas delimitações propostas, colaborando à revisão crítica do nosso próprio ordenamento jurídico e fornecendo material consistente para futuras investigações.

Dado o exposto, esta monografia divide-se em dois blocos; cada bloco, por sua vez, decompõe-se em dois capítulos. O primeiro bloco tem como escopo expor o contexto fático, histórico-jurídico no qual estão inseridas as normas vigentes, no Chile e no Brasil, relativas à rotulagem de alimentos e bebidas ultraprocessados. Em paralelo, pincela-se as circunstâncias globais que concorreram para firmar o acesso à informação e à segurança alimentar do consumidor como direitos humanos integrantes dos objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU.

Dito isso, no primeiro capítulo do primeiro bloco (2.1), cuida-se de aludir aos eventos que culminaram na criação do modelo obrigatório de rotulagem frontal aprovada pelo parlamento chileno. Para tanto, expõe-se brevemente a situação pandêmica de obesidade no Chile e sua relação ao consumo de produtos ultraprocessados, bem como as medidas implementadas para seu combate, citando os direitos interrelacionados (2.1.1). Em seguida, passa-se à síntese do processo regulatório de rotulagem no Chile (2.1.2) até a promulgação da legislação vigente e seu conteúdo relativo ao objeto de estudo (2.1.3).

Já o segundo capítulo do primeiro bloco (2.2) enfoca-se na atuação regulatória do Brasil sobre a rotulagem de alimentos e bebidas ultraprocessados frente às convenções e às metas traçadas no plano internacional. Revisa-se, de modo geral, o quadro de obesidade e DCNT vivenciado no Brasil, os direitos constitucionalmente reconhecidos e os principais

---

<sup>15</sup> A perspectiva transdisciplinar adotada neste trabalho pauta-se na superação da compartimentalização dos conhecimentos, frente a um cenário globalizado, tecnológico e complexo que exige a interconexão de saberes à sua compreensão. HOHENDORFF, Raquel; ENGELMANN, Wilson. Miscelânea transdisciplinar: das nanotecnologias ao ensino jurídico. *In*: BELLO, Enzo; ENGELMANN, Wilson. **Metodologia de pesquisa em direito**. Caxias do Sul: Educus, 2015. p. 78-89. Disponível em: <https://cutt.ly/uuXLKVS>. Acesso em: 21 jun. 2020.

compromissos firmados em prol do acesso à informação nutricional, da segurança alimentar e da sustentabilidade na produção e no consumo (2.2.1). Revisa-se, ainda, o conteúdo da regulamentação vigente sobre rotulagem nutricional, em comparação às normativas que a antecederam (2.2.2) e os problemas regulatórios identificados na sua aplicação (2.2.3).

Por sua vez, o segundo bloco trata de mensurar os impactos do modelo chileno de rotulagem nutricional frontal de produtos ultraprocessados no acesso à informação pelos consumidores chilenos e na promoção de segurança alimentar e de sustentabilidade na produção e no consumo desses produtos. Destaca-se as providências regulatórias tomadas no Chile e em que medida servem de inspiração à revisão normativa da rotulagem nutricional no Brasil. Utiliza-se, para tanto, a teoria do *nudge*, de Thaler e Sustain, pela qual o condicionamento do ambiente é a chave para promover escolhas mais benéficas.

De início, o primeiro capítulo do segundo bloco (3.1) abordará os efeitos da aplicação do modelo chileno de rotulagem frontal na identificação das informações nutricionais úteis ao consumidor, de modo a viabilizar escolhas conscientes, seguras e sustentáveis. Utiliza-se de conhecimentos transdisciplinares para refletir os efeitos do rótulo nutricional frontal sobre o comportamento do consumidor e as boas práticas dos fornecedores (3.1.1). Em um segundo momento, explorar-se-á em que medida as estratégias propostas na regulamentação chilena de rotulagem nutricional poderia atender aos problemas regulatórios evidenciados no Brasil (3.1.2).

Já no segundo capítulo do segundo bloco (3.2), ante a recente aprovação normativa da rotulagem nutricional frontal no Brasil, discorrer-se-á brevemente sobre seu processo de elaboração conduzido pela ANVISA e de possíveis influências advindas do paradigma chileno (3.2.1). A partir da análise comparativa de direito entre as legislações chilena e brasileira, por fim, avalia-se criticamente o novo modelo regulatório de rotulagem no Brasil quanto à aplicação de estratégias que viabilizem o acesso à informação e à segurança alimentar do consumidor brasileiro, bem como a sustentabilidade na produção e no consumo de produtos ultraprocessados. (3.2.2).

Em revisão às publicações científicas e aos efeitos regulatórios observados, é possível concluir que a rotulagem nutricional frontal, nos moldes da legislação chilena, influi efetivamente na produção e no consumo conscientes, seguro e sustentáveis. A partir da análise comparativa das normas atuais no Brasil e no Chile, constata-se que, embora tenham ocorrido grandes avanços regulatórios na tabela nutricional a partir da nova resolução aprovada pela ANVISA, o desenho da rotulagem nutricional frontal introduzido no Brasil merece ser revisto à luz dos direitos humanos do consumidor à saúde e à alimentação.

## 2 A RECONSTITUIÇÃO DO ATUAL ESTADO DA ARTE

Em quase todo o mundo, a venda e o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados está em crescimento, em especial nos países de baixa e média renda. Esse quadro, no entanto, preocupa a Estados e órgãos de proteção internacional da saúde, que o associam diretamente à pandemia global de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Em consonância ao desenvolvimento sustentável das nações, uma série de medidas em combate à má nutrição por excesso vem sendo apontadas, dentre elas a regulamentação da rotulagem nutricional frontal.

Com efeito, o Chile foi o primeiro país a exigir a inserção de símbolos de “advertência” em rótulos nutricionais, dispostos frontalmente nas embalagens alimentícias, que indicam de forma clara se o produto possui alto teor de calorias, açúcares, gordura saturada e sódio. O modelo frontal de rotulagem é citado pela Organização Mundial da Saúde (OMS),<sup>16</sup> pela Organização Pan Americana da Saúde (OPAS),<sup>17</sup> pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)<sup>18</sup> e pelo Fundo das Nações Unidas para Infância (UNICEF)<sup>19</sup> como promissor a influenciar o consumo consciente, seguro e sustentável.

No Brasil, os diversos impasses ao uso efetivo da rotulagem nutricional impulsionaram o processo de revisão regulatória conduzida pela ANVISA, que teve início em 2011 e culminou, recentemente, na aprovação da rotulagem nutricional frontal e outras providências pela RDC nº 429 de 2020. A referida resolução, porém, possui um prazo de dois anos de vacância e sujeita-se às alterações, posto que será examinada pelo MERCOSUL. Sendo assim, esse estudo tratará, primeiro, das normas regulatórias vigentes sobre rotulagem nutricional (RDC nº 359 e 360) e, posteriormente, dos câmbios regulatórios a serem implementados.

<sup>16</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>17</sup> ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde**. Washington, DC: OPAS, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/ayN8Dfi>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>18</sup> POPKIN, Barry. Ultra-processed foods’ impacts on health: ultra-processed foods and beverages increase significantly the risks of obesity, and other noncommunicable diseases, and most causes of mortality, while reduced consumption has significant effects on health and well-being. *In*: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **2030: Food, Agriculture and rural development in Latin America and the Caribbean**. Santiago de Chile: FAO, 2019. Document nº 34, p. 1-27. Disponível em: <https://cutt.ly/vgQTTyq>. Acesso em: 26 out. 2020.

<sup>19</sup> UNITED NATIONS CHILDREN’S FUND (UNICEF). **Review of current labelling regulations and practices for food and beverage targeting children and adolescents in Latin America countries (Mexico, Chile, Costa Rica and Argentina) and recommendations for facilitating consumer information**. Honduras: UNICEF, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQTzvY>. Acesso em: 26 out. 2020.

Feitas as considerações iniciais, esse bloco objetiva analisar o contexto fático, histórico e jurídico no qual se inserem as regulações sobre a rotulagem nutricional, no Brasil e no Chile, destacando seu conteúdo e importância na tomada de escolhas conscientes por alimentos e bebidas seguros e sustentáveis. De modo preliminar, porém, cumpre relacionar o avanço da adiposidade e do consumo de ultraprocessados no mundo ao necessário acesso à informação nutricional que assegure a segurança e sustentabilidade dos alimentos. Tal relação consta no pano de fundo da investigação que ora se realiza e daí a importância em aclará-la.

No mundo, estima-se que 44% dos adultos (mais de dois bilhões de pessoas) estão acima do peso ou obesos.<sup>20</sup> Anualmente, o índice de sobrepeso contribui para mais de 4 milhões de óbitos.<sup>21</sup> No Brasil, mais da metade da população adulta possui excesso de peso (55,7%), e quase um quinto está obesa (19,8%).<sup>22</sup> Somente em despesas com doenças relacionadas à obesidade, o governo brasileiro prospecta gastar R\$10,1 bilhões de reais em 2050.<sup>23</sup> É indubitável que se está diante de um dos mais graves problemas de saúde pública (e econômica) da atualidade.

Inobstante a causa biológica do sobrepeso seja o desequilíbrio energético entre as calorias que são consumidas e gastas – visto, por muito tempo, como fruto das “más escolhas” individuais –, sua alarmante ascensão, em escala global, revela a necessidade de inseri-lo em um contexto mais amplo.<sup>24</sup> Há que se ter em vista a rápida ascensão tecnológica, sobretudo entre os séculos XVIII e XIX,<sup>25</sup> que permitiu a fabricação mecânica e massiva de produtos, bem como

<sup>20</sup> O sobrepeso e a obesidade são definidos, pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como “um acúmulo anormal ou excessivo de gordura que pode ser prejudicial à saúde” (tradução nossa). Eles são medidos conforme o Índice de Massa Corporal (IMC), que é calculado dividindo o peso de uma pessoa, em quilogramas, pelo quadrado de sua altura, em metros (kg/m<sup>2</sup>). O IMC de quem apresenta sobrepeso está acima de 25, e passa a ser considerado obesidade quando é superior a 30. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Obesidad y sobrepeso**. [S.l.]: OMS, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/nfJj0b0>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>21</sup> EBERWEIN, Julia D. *et al.* Prevalence and trends. In: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge**. Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 2. *E-book* (não paginado).

<sup>22</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Metade dos brasileiros está acima do peso e 20% dos adultos estão obesos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020c. Disponível em: <https://cutt.ly/AuqOcw9>. Acesso em: 11 jun. 2020.

<sup>23</sup> SCHNEIDER, Pia *et al.* Health and economic impacts of overweight/obesity. In: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge**. In: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge**. Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 3. *E-book* (não paginado).

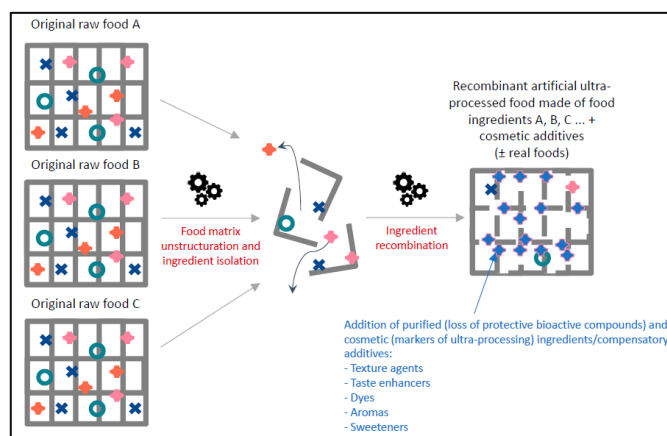
<sup>24</sup> Nesse sentido, vide: KLEINERT, Sabine; HORTON, Richard. Obesity needs to be put into a much wider context. **The Lancet**, London, v. 393, p. 724-725, feb. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/suCSVj1>. Acesso em: 22 jun. 2020.

<sup>25</sup> Após as revoluções industriais, o fenômeno da urbanização, junto à popularização dos transportes automotivos e de tecnologias informacionais, reduziu consideravelmente a mobilidade das pessoas. Ademais, a participação da mulher no mercado de trabalho (limitando suas atividades domésticas), a globalização (com a concorrência de multinacionais no comércio), e os avanços tecnológicos (necessários à fabricação artificial

o uso de técnicas de processamento e de aditivos que transformaram a composição química dos alimentos e extrapolaram seu nível de energia, açúcar, gordura e sódio.<sup>26</sup>

Desse contexto adveio a necessidade de estabelecer uma classe alimentícia que supera a pirâmide alimentar tradicional e condiz com as necessidades criadas no contexto urbano, tecnológico e globalizado.<sup>27</sup> Assim nasce o termo “ultraprocessados” (UPF), para designar alimentos cuja elaboração é totalmente industrial. Ela parte da quebra da estrutura química do alimento cru e do isolamento de suas substâncias para, depois, recombina-las<sup>28</sup> e somá-las a aditivos que compensam a perda de compostos bioativos no processo, conforme a Figura 1.

Figura 1: Elaboração de Alimentos Ultraprocessados



Fonte: Siga Society *apud* Fardet e Rock<sup>29</sup>

de alimentos) contribuíram ao quadro epidêmico global de obesidade. POPKIN, Barry; EBERWEIN, Julia D.; OKAMURA, Kyoto S. Factors affecting overweight/obesity prevalence. *In*: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity**: health and economic consequences of an impending global challenge. Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 4. *E-book* (não paginado).

<sup>26</sup> SCHWAB, Klaus. **A quarta revolução industrial**. Tradução Daniel Moreira Miranda. São Paulo: Edipro, 2016. Tradução de: *The Fourth Industrial Revolution*. cap. 1. *E-book* (não paginado).

<sup>27</sup> Assim nasce, em 2009, a classificação “NOVA”, que distingue os alimentos conforme seu grau de processamento. Dividem-se em: (1) alimentos *in natura* ou minimamente processados (pela fervura, fracionamento, congelamento, etc.); (2) condimentos para a preparação culinária, como óleo, manteiga, açúcar e sal; (3) alimentos processados, como produtos enlatados ou em conserva, queijos, pães frescos, constituídos por ingredientes do grupo 1 e 2; (4) alimentos ultraprocessados (UPF), feito de substâncias isoladas de alimento e acrescidas de aditivos. MONTEIRO, Carlos *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 21, n. 1, p. 6-10, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ig3ahsd>. Acesso em: 11 out. 2020.

<sup>28</sup> Os processos marcadores de ultraprocessamento incluem refino, extração, purificação, hidrólise e/ou modificação química. Os ingredientes abarcam carboidratos processados, (xaropes de açúcar, maltodextrinas, dextrose, extratos de malte e polióis), lipídios processados (óleos refinados e / ou hidrogenados e interesterificados), proteínas processadas (isolados de soja, leite, ervilha, ovo e carne, hidrolisados derivados) e glúten. FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

<sup>29</sup> SIGA SOCIETY *apud* FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

A Figura 1 evidencia alimentos totalmente reformulados pela indústria e acrescidos de aditivos que modificam sua cor, textura, aroma e sabor, tornando-os muito mais apazível.<sup>30</sup> A evolução das técnicas de processamento, além assegurar a conservação e durabilidade do alimento (para ser transportado a longas distâncias), livrá-lo de toxinas e torná-lo mais digesto e apetitoso, também otimizou o tempo dedicado à cozinha (desincumbindo a mulher dessa tarefa) e tornou a comida muito mais acessível.<sup>31</sup> Aliás, não foi antes da industrialização que comer, enfim, deixou de ser uma exclusividade dos ricos.<sup>32</sup>

Hall *et al.*<sup>33</sup> caracteriza o atual sistema alimentar “pela produção em larga escala de ‘insumos’ agrícolas de alto rendimento e baratos (principalmente milho, soja e trigo) que são refinados e processados para gerar uma abundância de alimentos de ‘valor agregado’” (tradução nossa). Monteiro *et al.*<sup>34</sup> alerta para a preponderância de UPF em países desenvolvidos e sua rápida expansão em países de menor renda. Em paralelo à subida das vendas de alimentos e bebidas ultraprocessados (quase 50% na América Latina e 43% no mundo entre 2000 e 2013),<sup>35</sup> elevam-se globalmente os índices de obesidade e diabetes tipo 2.

- 
- <sup>30</sup> O primeiro alimento artificial já criado surgiu em 1869, com um substituto de baixo custo à manteiga a ser consumido pela classe trabalhadora na França: a margarina. Por volta do século XX, seu processo de hidrogenação (introdução de hidrogênio para transformar os óleos em gorduras semissólidas ou “gordura trans”) foi refinado, substituindo as gorduras animais por vegetais. Os crescentes estudos que associavam gordura trans-insaturada a doenças cardíacas, no entanto, levaram à introdução de gorduras saturadas na sua formulação (como óleo de palma), o que, por outro lado, contribuiu ao desmatamento em massa. **SCIENCE MUSEUM. Food: a chemical history.** London: Science Museum, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/ygan7Ug>. Acesso em: 12 out. 2020.
- <sup>31</sup> ANDERSON, Lynne. In defence of ‘ultra-processed’ foods. *In: The Conversation.* [S.l.], 2 jul. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/1gamOCh>. Acesso em: 12 out. 2020.
- <sup>32</sup> Por séculos, o alimento simbolizou poder. Pelas tradições que remontam ao Império Romano, festas eram ocasiões públicas de exibição de poder, nas quais os pobres compareciam subservientes para assistir aos ricos regozijarem-se sobre a comida. Ainda nos séculos XVIII e XIX, o alimento para os menos abastados era escasso. Apenas no final do século XIX, com tratores e colheitadeiras que espalhavam mais fertilizantes às plantações, com navios e trens a vapor que traziam carnes frescas e enlatadas, frutas, vegetais e leite para as cidades em ascensão, é que os pobres tiveram melhores condições de sobrevivência e prosperidade. LAUDAN, Rachel. A plea for culinary modernism: why we should love new, fast, processed food. **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, California, v. 1, n. 1, p. 41, 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/Cgsg1Tu>. Acesso em: 13 out. 2020.
- <sup>33</sup> HALL, Kevin D. *et al.* Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. **Cell Metabolism**, Cambridge, v. 30, issue 1, p. 68, jul. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/IgQLzbL>. Acesso em: 26 out. 2020.
- <sup>34</sup> MONTEIRO, Carlos A. *et al.* Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Reviews**, London, v. 12, Suppl. 2, p. 21-28, nov. 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/ygEryTj>. Acesso em: 27 out. 2020.
- <sup>35</sup> Observa-se, porém, que o crescimento do volume de vendas de produtos ultraprocessados na América do Norte e na Europa Ocidental apresentou queda de 3,1% e 9,1% neste período. ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas.** Washington, DC: OPAS, 2018. p. 16, 37. Disponível em: <https://cutt.ly/9uaoe76>. Acesso em: 25 jun. 2020.

O aumento nas vendas de UPF entre 2002 e 2014 associa-se diretamente à elevação no Índice de Massa Corporal (IMC) *per capita*, consoante pesquisa que abarca 80 países.<sup>36</sup> Em outro ensaio, vinte adultos saudáveis, internados por um mês na NIH *Clinical Center*, foram submetidos à dieta ultraprocessada ou não processada (ambas de livre consumo e com mesmo teor energético e nutritivo) por duas semanas, seguida pela dieta diversa nas duas semanas finais. Pela dieta com UPF, verificou-se consumo de 500 calorias a mais por dia e um ganho de 0,9kg, enquanto na dieta de alimentos não processados houve uma perda de 0,9kg.<sup>37</sup>

Remarca-se, ademais, o potencial supra aditivo desse grupo alimentício, sobretudo na infância. Em São Paulo, foram investigadas 139 crianças com sobrepeso, das quais 95% apresentaram algum sintoma de adição aos ultraprocessados (sendo prevacente a abstinência) e 24% foram diagnosticadas com vício alimentar.<sup>38</sup> Fazzino, Rohde e Sullivan<sup>39</sup> explicam que “combinações de ingredientes indutores de palatabilidade (gordura, açúcar, carboidratos e/ou sódio) em níveis moderados a altos [...] podem contornar os mecanismos de saciedade fisiológica e ativar o circuito neural de recompensa do cérebro” (tradução nossa).

Tais dados, somados à correlação do consumo de UPF a Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DNCT) – a exemplo de diabetes tipo 2,<sup>40</sup> de doenças cardiovasculares, coronárias e cerebrovasculares,<sup>41</sup> do aumento nos riscos de câncer,<sup>42</sup> da depressão,<sup>43</sup> e de todas

<sup>36</sup> VANDEVIJVERE, Stephanie *et al.* Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. **Obesity Reviews**, Hoboken, v. 20, issue 2, p. 10-19, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/6fOepV4>. Acesso em: 13 set. 2020.

<sup>37</sup> HALL, Kevin D. *et al.* Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. **Cell Metabolism**, Cambridge, v. 30, issue 1, p. 67-77, jul. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/lgQLzbL>. Acesso em: 26 out. 2020.

<sup>38</sup> FILGUEIRAS, Andrea R. *et al.* Exploring the consumption of ultra-processed foods and its association with food addiction in overweight children. **Appetite**, Amsterdam, v. 135, p. 137-145, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/xgQZXLL>. Acesso em: 26 out. 2020.

<sup>39</sup> FAZZINO, Tera L.; ROHDE, Kaitlyn; SULLIVAN, Debra K. Hyper-palatable foods: development of a quantitative definition and application to the US food system database. **Obesity Journal**, London, v. 27, n. 11, p. 1762, nov. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/ugEuUWU>. Acesso em: 26 out. 2020.

<sup>40</sup> SROUR, Bernard *et al.* Ultraprocessed food consumption and risk of type 2 diabetes among participants of the NutriNet-Santé prospective cohort. **JAMA Internal Medicine**, Chicago, v. 180, n. 2, p. 283–291, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/NgEzjQd>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>41</sup> SROUR, Bernard *et al.* Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease: prospective cohort study (NutriNet-Santé). **BMJ**, London, v. 360, n. 1451, p. 1-14, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/OgEzzqZ>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>42</sup> Em 2018, foi publicado o primeiro estudo de larga escala, realizado na França, identificou-se que o acréscimo de 10% no consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados elevou em até 12% o risco de câncer. Mais informações: FIOLET, Thibault *et al.* Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. **British Medical Journal – BMJ**, London, v. 360, p. 1-11, feb. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/XfIdOWF>. Acesso em 12 set. 2020.

<sup>43</sup> ADJIBADE, Moufidath. Prospective association between ultra-processed food consumption and incident depressive symptoms in the French NutriNet-Santé cohort. **BMC Medicine**, v. 17, n. 78, p. 1-13, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/RfO8qXs>. Acesso em: 14 set. 2020.

as causas de mortalidade<sup>44</sup> – põem em cheque a segurança alimentar dos consumidores. Esse termo (“segurança alimentar” ou *food security*), outrora associado à soberania do Estado e sua capacidade de autossuprimento de alimentos, volta-se hoje ao acesso a alimentos de qualidade, de modo suficiente e em quantidade permanente (*food safety*).<sup>45</sup>

A segurança alimentar engloba a qualidade dos alimentos e sua sanidade, o respeito aos hábitos e cultura alimentar e a sustentabilidade no sistema alimentar. A primeira associa-se à qualidade nutricional de alimentos e à sua isenção de substâncias nocivas à saúde humana. O segundo busca preservar, na medida do possível, as características tradicionais no preparo alimentar de comunidades e grupos específicos. Já a terceira visa à produção, distribuição e consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas sem comprometer a capacidade das gerações futuras de suprir tais necessidades.<sup>46</sup>

A FAO e o Comitê Mundial de Segurança Alimentar (CFS) referem-se à “segurança alimentar e nutricional” (SAN) por refletir um único objetivo integrado à elaboração de políticas e ações efetivas no âmbito internacional. Trabalha-se a SAN nas dimensões da disponibilidade (produção, comércio nacional e internacional, abastecimento e distribuição dos alimentos), do acesso (envolve logística e processamento dos alimentos, preços, acesso à educação e saúde dos consumidores) e utilização dos alimentos (quanto ao aproveitamento dos nutrientes pelo homem e sua segurança química e sanitária), além de estabilidade (temporal).<sup>47</sup>

A produção e consumo excessivo UPF impactam diretamente na SAN, sobretudo quanto à utilização dos alimentos, além de interferir na sustentabilidade do sistema alimentar sob o prisma da saúde, do meio ambiente, da biodiversidade, do bem estar animal, cultural e socioeconômico. Para além dos efeitos deletérios desse tipo de alimento, atém-se às implicações de todo o ciclo de vida do produto. Na Austrália, constatou-se que o consumo de UPF<sup>48</sup> concorre

<sup>44</sup> Verificou-se que a ingestão excessiva de comida ultraprocessada (maior que quatro porções diárias) aumenta a probabilidade de todas as causas de morte em 62%. RICO-CAMPÀ, Anaïs *et al.* Association between consumption of ultra-processed foods and all cause mortality: SUN prospective cohort study. **British Medical Journal – BMJ**, London, v. 365, p. 1-11, may 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/RfOeYZA>. Acesso em: 13 set. 2020.

<sup>45</sup> MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco. **Caderno ‘segurança alimentar’**. Brasília, DF: AGEITEC, 2002. Colaboração de Susana Bleil Marques. Disponível em: <https://cutt.ly/WgEvTBX>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>46</sup> MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco. **Caderno ‘segurança alimentar’**. Brasília, DF: AGEITEC, 2002. Colaboração de Susana Bleil Marques. p. 2-3. Disponível em: <https://cutt.ly/WgEvTBX>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>47</sup> ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Documentos temáticos: objetivos do desenvolvimento sustentável 1, 2, 3, 5, 9, 14**. Brasília, DF: ONU Brasil, 2017. p. 20. Disponível em: <https://cutt.ly/LgEsmnl>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>48</sup> Frisa-se que a troca de produtos ultraprocessados por alimentos de origem animal não soluciona o problema da insustentabilidade, já que a produção da carne demanda, forçosamente, o desmatamento e/ou criação de gado intensivo, que exige alta energia, terra, produtos químicos e água. Recomenda-se, nesse caso, a ingestão de alimentos derivados de plantas. FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food



com mais de um terço de todos os efeitos ambientais relativos à dieta (35% do uso da terra e da água, 39% do uso de energia, 33% de equivalentes de CO<sup>2</sup>).<sup>49</sup>

Alimentos ricos em gordura, sal, e açúcar produzem mais gases de efeito estufa, acidificação do ar e eutrofização<sup>50</sup> de água doce, atingindo gravemente a seus ecossistemas. Para a produção massiva de ingredientes de UPF, são necessárias monoculturas que exigem fortes insumos agrícolas (inseticidas, fertilizantes, pesticidas) e uma pecuária intensiva que reduz a biodiversidade animal.<sup>51</sup> Seu processamento, ainda, demanda alto consumo de energia, e as embalagens feitas para produtos prontos para consumo agravam a poluição plástica.<sup>52</sup>

Essa massificação alimentar é sentida profundamente por populações mais pobres que, por lhe carecerem informação, são mais suscetíveis às estratégias de *marketing*, bem como por pequenos produtores, que não logram a competir com o forte apelo publicitário das multinacionais.<sup>53</sup> Dessarte, não há como assegurar o direito à saúde e à segurança aos consumidores, tampouco a sustentabilidade do sistema alimentar, na ausência do efetivo acesso à correta, clara, precisa e ostensiva informação característica do produto a ser consumido e como eles lhe afetam, de modo a incentivar a compra de produtos mais saudáveis e sustentáveis.

É nesse contexto que o acesso à informação nutricional se faz essencial no rótulo de alimentos e bebidas, seja para controlar a publicidade de UPF, seja para conscientizar o consumidor sobre seus efeitos deletérios, instigando-os a realizar escolhas mais seguras e sustentáveis. A rotulagem nutricional é foco de interesse global, pois consiste em uma política promissora à tais desígnios. A comissão do *Codex Alimentarius* identifica três tipos de

---

system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

<sup>49</sup> FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

<sup>50</sup> “Eutrofização é o processo de poluição de corpos d’água, como rios e lagos, que acabam adquirindo uma coloração turva ficando com níveis baixíssimos de oxigênio dissolvido na água. Isso provoca a morte de diversas espécies animais e vegetais, e tem um altíssimo impacto para os ecossistemas aquáticos”. CONSERVAÇÃO para ensino médio: eutrofização. *In*: Departamento de Ecologia da USP. São Paulo, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/ggEPVP2>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>51</sup> “Uma dúzia de espécies animais sozinha fornece 90% da proteína animal consumida em todo o mundo” (tradução nossa). FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

<sup>52</sup> FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

<sup>53</sup> MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco. **Caderno ‘segurança alimentar’**. Brasília, DF: AGEITEC, 2002. Colaboração de Susana Bleil Marques. p. 37. Disponível em: <https://cutt.ly/WgEvTBX>. Acesso em: 27 out. 2020.

rotulagem nutricional: declarações nutricionais (listas padronizadas de conteúdo nutricional), alegações nutricionais ou de saúde (promocionais) e informação nutricional complementar.<sup>54</sup>

O rótulo nutricional na parte frontal da embalagem (FOPL) complementa as declarações padronizadas (tabelas nutricionais), provendo-a de modo simplificado, relevante, claro e útil à rápida identificação de aspectos (nutricionais) positivos ou negativos do alimento, com respaldo científico e sanitário. Em 2011, o governo chileno regulou a rotulagem nutricional frontal das embalagens de alimentos e bebidas, de maneira cogente, junto a medidas educacionais, sancionatórias e refrecedoras da publicidade. Busca-se analisar, sobretudo, em que medida a FOPL poderá instigar escolhas conscientes e seguras, além da produção de alimentos sustentáveis.

Para tanto, será feito nesse bloco uma retomada das normas vigentes, no Brasil e no Chile, e da conjuntura na qual se inserem para uma efetiva comparação. Assim, no subcapítulo 2.1 serão introduzidas as circunstâncias que culminaram na promulgação da Lei 20.606 sobre FOPL no Chile, e seu conteúdo. Já no subcapítulo 2.2, passar-se-á a análise da regulamentação vigente no Brasil sobre rotulagem e os problemas evidenciados na sua implementação. Visa-se, com isso, à observação das diferenças normativas desses países para *a posteriori* apontar possíveis contribuições da legislação chilena de rotulagem à revisão regulatória no Brasil.

## 2.1 O Modelo Regulatório Chileno em Combate à Má Nutrição por Excesso

Antes de sujeitar a legislação chilena sob a análise comparativa pretendida, faz-se mister abordar os aspectos essenciais à compreensão de seu conteúdo e de sua conveniência ao tema a ser abordado. Por esse viés, entende-se que é preciso fixar sua importância e delimitar os tópicos que serão objeto de análise, conforme os objetivos designados nessa investigação. Em última instância, busca-se analisar as estratégias aplicadas à regulamentação chilena da rotulagem para promover o consumo e a produção conscientes, seguros e sustentáveis.

De partida, o Chile foi o primeiro país a impor advertências frontais à rotulagem alimentícia<sup>55</sup> que indica de forma clara e cumulativa se o produto contém excesso de calorias, gordura, açúcar e sódio (com a indicação de “ALTO EM”). A promulgação da *Ley 20.606 sobre*

<sup>54</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>55</sup> ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPS). **Avanza el etiquetado frontal en las Américas**. Washington, DC: OPS, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/4fZaMS5>. Acesso em: 21 set. 2020.

*composición nutricional y su publicidad* em 2012<sup>56</sup> e o *Reglamento Sanitario de Alimentos* (RSA) criado pelo Decreto 977 de 1996<sup>57</sup> marca, ainda que indiretamente,<sup>58</sup> a regulamentação chilena de alimentos e bebidas ultraprocessados.

Ambas as normas se complementam: a primeira consiste em lei nacional que estabelece padrões mínimos e obrigatórios aos fabricantes, produtores, distribuidores e importadores na apresentação do conteúdo nutricional de alimentos e bebidas que comercializam, incluindo advertência, se preciso for (art. 1º-3º, 5º, 10º, 11º);<sup>59</sup> a segunda é executada pelo Ministério da Saúde e define, com detalhes, os critérios de tamanho, forma, cores, proporção e conteúdo que se exige à colocação de tal alerta nos rótulos (art. 106-120).<sup>60</sup>

Como é cediço, o tratamento regulatório destinado à rotulagem no Chile compreende o funcionamento sistemático-jurídico deste país, com todas as particularidades históricas e socioculturais nele implícitas. Sem desprezá-las e em respeito aos limites desta investigação, a análise proposta será conduzida pelo método comparativo funcional, pelo qual serão estabelecidos: (i) o caso social a ser resolvido, (ii) a medida aplicada para resolvê-lo e (iii) os procedimentos através dos quais chega-se à determinada solução.<sup>61</sup>

Destarte, neste subcapítulo, serão reveladas as circunstâncias motivadoras do projeto legislativo que culminou na promulgação da Lei 20.606 de 2012, sejam elas de ordem social ou jurídica (2.1.1). Em seguida, abordar-se-á o debate que reuniu expertos de diversas áreas na Comissão Especial de Saúde para posicionarem-se a respeito do projeto em trâmite (2.1.2). Ao final, discorrer-se-á sobre o conteúdo do marco legal em foco e suas especificidades, tratadas no âmbito do *Reglamento Sanitario de Alimentos* (2.1.3).

<sup>56</sup> CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>57</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>58</sup> Destaca-se que tais normas **não se especializam em “ultraprocessados”** (sequer fazem uso dessa nomenclatura), mas na composição nutricional de produtos com alto teor de calorias, gordura, açúcar, sódio e aditivos – o que, basicamente, ocorre com seu processamento.

<sup>59</sup> CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>60</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>61</sup> ANCEL, Marc. **Utilidade e métodos do direito comparado**. 1. ed. Porto Alegre: Sergio Antonio Fabris, 1980. p. 121.

### 2.1.1 Os Fatores Sociojurídicos Propulsores da Iniciativa Legal

A lei de rotulagem nutricional no Chile insere-se dentro de uma conjuntura mais ampla, que abarca outras políticas de contenção da obesidade e das enfermidades relacionadas, além de incentivos a hábitos de vida mais saudáveis. Tais fatores ampliam a efetividade que se busca mediante ações regulatórias de rotulagem. Nesse tópico, discorrer-se-á sobre o crescimento dos índices da obesidade e das doenças crônicas no Chile, como pano de fundo à tomada de medidas legislativas relacionadas à rotulagem.

Observa-se que, no Chile, a má nutrição por excesso alcança níveis epidêmicos. Estima-se que 74,2% da população adulta está gorda ou obesa,<sup>62</sup> índice que supera o México (72,5%) e os Estados Unidos (71%).<sup>63</sup> Uma possível explicação remonta à crise suportada entre os anos 1982-1986 (com queda de 14% no PIB), seguida de um forte crescimento econômico no final deste período. O medo que rodeava a desnutrição, somado à crescente urbanização e industrialização, contribuiu à adoção de uma dieta repleta de gordura, sódio e açúcar.<sup>64</sup>

Em adição a isso, o processo de urbanização – que cresceu de 75 a 86,7% da população entre 1970 e 2002 – revolucionou o estilo de vida das pessoas, ademais dos câmbios alimentares, contribuindo para o sedentarismo, o maior acesso a drogas, assim como aos problemas ambientais e psicossociais. Em consequência, a adiposidade atingiu níveis acentuados, mormente nos grupos socioeconômicos baixos, por destinarem seus rendimentos à compra de televisões e de comida industrializada, à medida que ascendiam economicamente.<sup>65</sup>

Com o IMC elevado, preponderam altas taxas de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no país,<sup>66</sup> tais como hipertensão arterial (em 27,6% da população), diabetes mellitus

<sup>62</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Encuesta Nacional de Salud 2016-2017: primeros resultados**. Santiago de Chile: MINSAL, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/pfHselg>. Acesso em: 18 set. 2020. p. 35.

<sup>63</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Gobierno anuncia creación de Consejo Asesor para enfrentar “con urgencia” los altos índices de obesidad en el país**. Santiago de Chile: MINSAL, 2019a. Disponível em: <https://cutt.ly/9fHsVBL>. Acesso em: 18 set. 2020.

<sup>64</sup> VIO DEL RÍO, Fernando; ALBALA, Cecilia. Nutrition transition in Chile: a case study. In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). **Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition**. Rome: FAO, 2004. p. 278. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>65</sup> VIO DEL RÍO, Fernando; ALBALA, Cecilia. Nutrition transition in Chile: a case study. In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). **Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition**. Rome: FAO, 2004. p. 276, 280. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>66</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Obesidad y sobrepeso**. [S.l.]: OMS, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/nfJj0b0>. Acesso em: 19 set. 2020.

(12,3%),<sup>67</sup> riscos cardiovasculares (25,5%) e associados ao colesterol alto (27,8%).<sup>68</sup> A estreita relação entre tais índices e o aumento da ingestão de açúcares livres, gorduras saturadas e sódio foi denunciada em 2002 pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em seu “Informe sobre a Saúde no Mundo”.<sup>69</sup> Cumpre aclarar que 28,6% da energia total ingerida e 58,6% do teor de açúcares adicionados consumido no Chile se deve à comida ultraprocessada.<sup>70</sup>

Desde a década de 90, diversas políticas públicas foram implementadas, com o apoio do Instituto de Nutrição e Tecnologia dos Alimentos (INTA), em prol de uma alimentação saudável e de atividades físicas. Citam-se o Conselho Nacional de Promoção da Saúde – “VIDA CHILE”, de 1998 a 2005, que capacitou a diversos gestores de saúde e líderes do país, e a Estratégia Global contra a Obesidade – “EGO CHILE”, acompanhada do Projeto “NutriRSE” e “Acción RSE” criado por uma associação público-privada para tratar da problemática.<sup>71</sup>

Em acréscimo a isso, entre os anos 1995-1997, guias alimentares foram elaborados (conforme diretrizes da FAO), assim como os programas de alimento e nutrição nas escolas e a própria regulação sanitária de alimentos foram reformulados.<sup>72</sup> Não foram suficientes, contudo, à redução da adiposidade no país, tampouco a de doenças crônicas relacionadas.<sup>73</sup> Daí a importância de uma providência legislativa, para controlar a venda de *junk food* (comida “porcaria”, não saudável, também associada aos ultraprocessados) e incentivar hábitos de vida saudáveis.<sup>74</sup>

<sup>67</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Encuesta Nacional de Salud 2016-2017**: primeros resultados. Santiago de Chile: MINSAL, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/pfHselg>. Acesso em: 19 set. 2020. p. 38, 41.

<sup>68</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Encuesta Nacional de Salud 2016-2017**: segunda entrega de resultados. Santiago de Chile: MINSAL, 2018. p. 28, 36. Disponível em: <https://cutt.ly/ofJGlex>. Acesso em: 20 set. 2020.

<sup>69</sup> ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Informe sobre la salud en el mundo 2002**: reducir los riesgos y promover una vida sana. Ginebra: OMS, 2002. p. 64, 121. Disponível em: <https://cutt.ly/RfJkx1U>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>70</sup> CEDIEL, Gustavo *et al.* Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010). **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 1, special issue 1, p. 125-133, jan. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ig9jGYV>. Acesso em: 14 nov. 2020.

<sup>71</sup> VIO DEL RÍO, Fernando. Ausencia de políticas públicas para enfrentar la obesidad infantil en Chile. *In: Nutrición & Vida*. [Santiago de Chile], 29 ago. 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/uf4BusB>. Acesso em: 2 out. 2020.

<sup>72</sup> VIO DEL RÍO, Fernando; ALBALA, Cecilia. Nutrition transition in Chile: a case study. *In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition*. Rome: FAO, 2004. p. 282-283. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>73</sup> VIO DEL RÍO, Fernando. Ausencia de políticas públicas para enfrentar la obesidad infantil en Chile. *In: Nutrición & Vida*. [Santiago de Chile], 29 ago. 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/uf4BusB>. Acesso em: 2 out. 2020.

<sup>74</sup> Pondera-se que, além da *Ley de Etiquetado* (de rotulagem), aprova-se a *Ley 20.670* para criar um modelo de gestão conhecido como “Elige Vivir Sano” composto por políticas, planos e programas elaborados e executados por diversos órgãos do Estado para a promoção de hábitos e estilos de vida saudáveis, bem como prevenção e diminuição dos fatores de risco associados à DCNT. CHILE. Ministerio de Desarrollo Social y Familia. **Elige vivir sano**: sobre nosotros. Santiago de Chile: Ministerio de Desarrollo Social y Familia, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/3f46mSY>. Acesso em: 02 out. 2020.

Ante o estágio exacerbante de sobrepeso configurado (que já compreendia 61% dos chilenos em 2002), propõe-se no Senado o “*Proyecto de Ley sobre Regulación de Alimentos Poco Saludables*”,<sup>75</sup> em 21 de março de 2007. Parte-se da ideia, corroborada pela OMS, de que os consumidores têm direito a receber informação exata, padronizada e compreensível do conteúdo dos produtos alimentícios; as mensagens veiculadas pelos fornecedores não devem induzir ao erro; a publicidade influi na escolha e nos hábitos alimentares.<sup>76</sup>

Tais premissas foram incorporadas no Chile, pela *Ley de Protección al consumidor* 19.496, de 1997. O referido diploma serve de amparo legal ao consumidor, ante sua reconhecida vulnerabilidade informacional e técnica. Ela o protege, por exemplo, de ser confundido ou induzido a erro pela publicidade (art. 28), assim como tutela seu direito à informação, sancionando o provedor com multa se, estando obrigado, deixa de rotular ou falta com a verdade na rotulagem (art. 29).<sup>77</sup>

Inspirada nos princípios ditados pela ONU, a norma de proteção ao consumidor definiu seus direitos básicos, tais como o de receber informação verídica e apropriada dos produtos adquiridos, o de obter segurança e tutela à saúde na compra de um bem ou serviço e o de ser educado a um consumo responsável (art. 3º, “b”, “d” e “f” respectivamente).<sup>78</sup> Dada a essencialidade e inerência de tais direitos ao ser humano (afinal, todos nós somos consumidores), entende-se que possuem recepção constitucional,<sup>79</sup> ainda que de forma tácita.<sup>80</sup>

<sup>75</sup> Foi realizada uma *moción parlamentaria* (proposta apresentada por um grupo de parlamentares) composta pelos senadores Guido Girardi, Carlos Kuschel, Evelyn Matthei, Carlos Ominami e Mariano Ruíz-Esquide, no dia 21 de março de 2007, que tomou lugar na *Sesión 5, Legislatura 355*. BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley nº 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 5. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>76</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley nº 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 7. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>77</sup> CHILE. **Ley nº 19.496, de 29 de enero de 1997**. Establece normas sobre proteccion de los derechos de los Consumidores. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997b. Disponível em: <https://cutt.ly/GfLJO3H>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>78</sup> CHILE. **Ley nº 19.496, de 29 de enero de 1997**. Establece normas sobre proteccion de los derechos de los Consumidores. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997b. Disponível em: <https://cutt.ly/GfLJO3H>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>79</sup> *A Constitución Política de la República de Chile*, em seu art. 5º, assim dispõe: “[...] *El ejercicio de la soberanía reconoce como limitación el respeto a los derechos esenciales que emanan de la naturaleza humana. Es deber de los órganos del Estado respetar y promover tales derechos, garantizados por esta Constitución, así como por los tratados internacionales ratificados por Chile y que se encuentren vigentes*” (grifo nosso). CHILE. [Constitución de la República de Chile (1980)]. **Constitución Política de la República de Chile de 1980**. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1980. Disponível em: <https://cutt.ly/4fZt0u8>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>80</sup> DECK, Francisco J. A.; MARCHANT, Javier I. P. **Los derechos de los consumidores como derechos constitucionales implícitos**. Memoria (Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales) – Facultad de derecho, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2014. p. 149-183.

Com zelo aos direitos supra referidos, planeja-se a criação de um “marco regulatório especial sobre segurança alimentar e alimentação saudável”, de modo a conscientizar o consumidor do conteúdo nutricional presente no produto que adquire e orientá-lo positivamente em suas escolhas. Em poucos artigos, abarca-se no projeto de lei uma série de medidas voltadas a combater a obesidade e as DCNT relacionadas, como explica o Senador Guido Girardo:<sup>81</sup>

Para tanto, propomos uma iniciativa jurídica que estabeleça regras mínimas aplicável tanto ao nível de produção, distribuição, *marketing* e consumo desse tipo de alimento **orientando o comportamento do consumidor por meio de sinais e informações claras** sobre a qualidade e a quantidade do que está consumindo. Desta forma, pretendemos **contribuir** de um modo significativo **na redução dos fatores de risco de saúde predominantes** em nossos tempos. (tradução e grifo nosso).

A sobredita iniciativa engloba a responsabilidade pela comercialização de alimentos, os quais devem ser inócuos e dispor de informações completas e verdadeiras de seu conteúdo; a proibição de aditivos desnecessários que induzam uma percepção errônea sobre a verdadeira natureza, composição ou qualidade do produto; a rotulagem de gorduras totais, gorduras saturadas, açúcar, sódio, fibra e cálcio, inspirada no modelo de “semáforo” (Figura 2) que indique, de forma clara, a composição considerada excessiva ou deficitária destes nutrientes.<sup>82</sup>

Figura 2: Modelo “Semáforo” (obrigatório) de rotulagem frontal proposto no Chile

| Nutrientes indicadores | Bajo Contenido                                    | Mediano Contenido                                    | Alto Contenido                  |
|------------------------|---|--|---------------------------------|
| Grasas                 | BAJO<br>≤ 3 gramos/100 gramos                     | MEDIO<br>>3 y < a 20 g/100 gr                        | ALTO<br>≥ 20 g/100g             |
| FIBRA                  | BAJO<br>≤ 0,5 g/100 gramos<br>≤ 0,1 gramos/100 ml | MEDIO<br>>0,5 < y 3g/100 gr<br>>0,1 y < 1,5 g/100 ml | ALTO<br>≥ 3g/100g<br>≥1,5 g/100 |

Fonte: *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*.<sup>83</sup>

<sup>81</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 7. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>82</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 7. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>83</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 9. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

Além do exposto na Figura 2, também se engloba normativas voltadas às crianças e relativas à publicidade e à comercialização de produtos que podem apresentar riscos à sua saúde, bem como à implementação de programas escolares que promovam hábitos de uma alimentação saudável. Em que pese o relatado contribua significativamente os desígnios desse projeto, assuntos relacionados à publicidade e às ações educativas fogem ao escopo desse trabalho. Importa saber, porém, que todo o exposto contribui à inauguração de um marco legal, conforme se expõe a seguir.

### 2.1.2 O Nascimento do Marco Legal em Debate

Tendo em vista a motivação fática e jurídica por trás do projeto que se transformou na lei de rotulagem nutricional frontal no Chile, cumpre apontar os debates que precederam a sua promulgação, de modo a identificar os problemas regulatórios que se queria sanar e as razões de eleição do modelo de “alerta” de rotulagem. Realiza-se, assim, uma breve retomada do processo legislativo anterior à *Ley de Etiquetados*, para futura comparação em relação às preocupações regulatórias evidenciadas no Brasil.

De antemão, todo projeto de lei chileno deve passar por comissões especializadas, antes de ser objeto de “discussão geral”. Após aprovação do projeto na Câmara de Origem (1º Trâmite Constitucional), passa-se à Câmara Revisora (2º Trâmite Constitucional), que pode aprovar, rechaçar ou fazer indicações ao projeto – caso em que o projeto retornaria à câmara de origem para análise (3º Trâmite Constitucional). É possível, ainda, a criação de comissões mistas para solucionar eventuais controvérsias, antes de seu envio à Presidência da República.<sup>84</sup>

No caso em apreço, o “*Proyecto de Ley sobre Regulación de Alimentos Poco Saludables*”, proposto em 2007, passou por três trâmites constitucionais, uma comissão mista, e por vetos presidenciais – os quais agregam, substituem ou suprimem artigos e devem ser submetidos à votação do Congresso Nacional.<sup>85</sup> Após extenso debate, promulga-se, em 2012, a “*Ley 20.606 sobre composición nutricional y su publicidad*”. Para melhor compreensão de seu propósito, faz-se mister tratar das discussões que marcaram sua gênese.<sup>86</sup>

<sup>84</sup> BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE (BCN). **Guía de formación cívica: el poder legislativo**. [Santiago de Chile]: BCN, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/sf1U2m0>. Acesso em: 27 set. 2020.

<sup>85</sup> BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE (BCN). **Guía de formación cívica: el poder legislativo**. [Santiago de Chile]: BCN, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/sf1U2m0>. Acesso em: 27 set. 2020.

<sup>86</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley nº 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.



Como visto, o projeto de lei brota da necessidade de reduzir os números alarmantes de sobrepeso e DCNT no país e da insuficiência das políticas públicas aplicadas que, até então, centravam a prevenção e o tratamento sobre o indivíduo e a família.<sup>87</sup> Busca-se enfrentar o problema sob a ótica de responsabilidade social, regulando a apresentação nutricional no rótulo alimentício e impondo, pela primeira vez, etiquetas frontais que advertem “ALTO EM” açúcar, sódio, gordura e/ou calorias.

Nesta esteira, inicia-se um amplo debate transdisciplinar para a colocação de rótulos frontais que possam conscientizar os consumidores do conteúdo nutricional inerente ao produto que adquirem. Assim, reúnem-se, na Comissão de Saúde criada no Primeiro Trâmite Constitucional do projeto, diversos especialistas das áreas de direito, saúde pública, educação e nutrição, bem como grupos de interesse vinculados a setores industriais, com o propósito de opinar sobre a necessidade de adequação regulatória da rotulagem.<sup>88</sup>

Em defesa à apresentação nutricional frontal, manifesta o médico representante do *Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos* (INTA) que as principais causas de óbito no Chile estão intimamente ligadas aos hábitos alimentares. Alega-se a transcendência de um mero desequilíbrio individual entre a ingestão e o gasto energético a um problema de saúde pública e econômica. Reforça-se a necessidade de medidas práticas que influenciem efetivamente na escolha dos consumidores e controlem as persuasivas táticas de mercado (*marketing*).<sup>89</sup>

Ante a dificuldade em assimilar todas as informações constantes na rotulagem comum, alude-se à adoção da sinalética de “semáforo”, pelo Reino Unido (Figura 3), na parte frontal dos rótulos alimentícios a fim de comunicar de modo claro a presença excessiva ou deficiente de certos nutrientes. Atenta-se, ainda, à disponibilidade de produtos mais benéficos ao consumidor em países que limitaram o teor de elementos como a gordura trans, a qual se apresenta em maior quantidade quando não há dita restrição.<sup>90</sup>

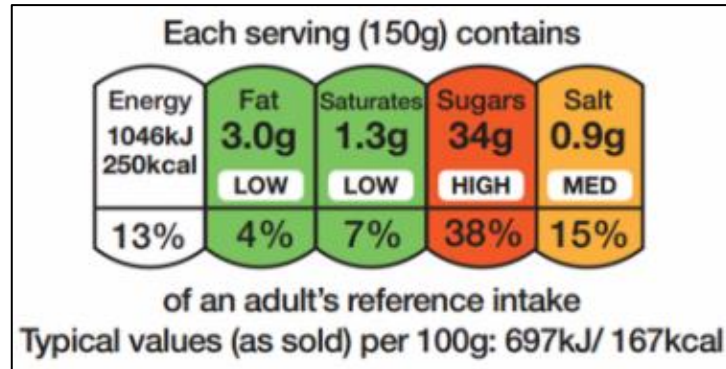
<sup>87</sup> ATALAH, Eduardo. Epidemiología de la obesidad en Chile. *Revista Médica Clínica Las Condes*, Las Condes, n. 23, v. 12, p. 122, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/AfMF3Ui>. Acesso em: 26 set. 2020.

<sup>88</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>89</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 16-23. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>90</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 47-54, 111-114. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

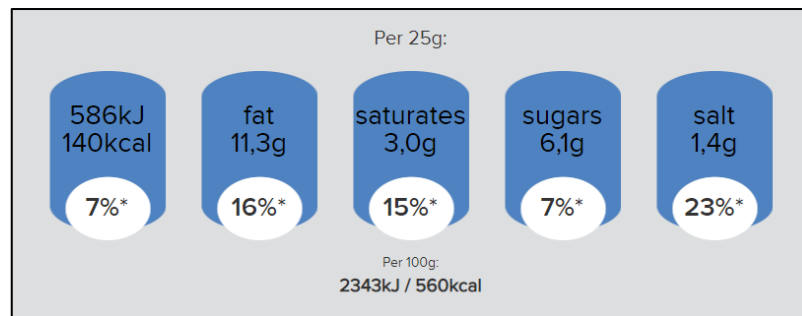
Figura 3: Modelo “Semáforo” (voluntário) de rotulagem frontal adotado pelo Reino Unido



Fonte: *British Nutritional Foundation*.<sup>91</sup>

Em contrapartida, a despeito dos benefícios relacionados ao modelo “Semáforo” (Figura 3), a indústria de alimentos advoga que não existem alimentos bons ou ruins, e que são vários os fatores que contribuem ao sobrepeso, dentre eles o sedentarismo. Alega que o modelo proposto poderia estigmatizar alimentos e confundir os consumidores, além de impactar negativamente as importações e exportações do país. Defende a autorregulação das indústrias e propõe um sistema voluntário baseado na GDA (*Guideline Daily Amount*, também nomeada como *Reference Intake*) para nutrientes principais, consoante Figura 4.<sup>92</sup>

Figura 4: Modelo GDA (voluntário) de rotulagem frontal adotado pela União Europeia



Fonte: *Food Drink Europe*<sup>93</sup>

Malgrado os argumentos trazidos a favor do sistema voluntário de GDA (Figura 4), o senador Guido Girardi (quem redigiu o projeto de lei) esclarece que a autorregulação tem sido ineficaz no combate à adiposidade no Chile, país que, já à época, liderava o índice de obesidade

<sup>91</sup> BRITISH NUTRITIONAL FOUNDATION. **Helping you eat well**. [London]: British Nutritional Foundation, c2018. Disponível em: <https://cutt.ly/Ef0M40N>. Acesso em: 28 set. 2020.

<sup>92</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 47-54, 111-114. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>93</sup> FOOD DRINK EUROPE. **References Intake: understanding the label**. [Brussels]: Food Drink Europe, c2014. Disponível em: <https://cutt.ly/rf00trp>. Acesso em: 28 set. 2020.

infantil no mundo. Afirma que um terço das mortes no Chile são prematuras e estão vinculadas à má alimentação, em especial ao excesso no consumo de gordura, açúcar e sódio. O modelo proposto de semáforo (Figura 2) constitui uma tendência mundial, simplifica a transmissão da informação nutricional e facilita sua fiscalização e controle.<sup>94</sup>

Em adição a isso, aduz-se que a rotulagem comum, tal como a que era aplicada no Chile, possui letra quase invisível e uma terminologia que exige conhecimento técnico à sua compreensão. Busca-se, a partir de rótulos frontais, viabilizar a segurança alimentar e o direito à informação, de modo a tutelar o bem público, qual seja, a saúde dos consumidores. Com essas prerrogativas, o Senado (câmara de origem) aprova, em geral, o projeto e dá seguimento à análise de indicações provenientes do parlamento e do poder executivo.<sup>95</sup>

Cumprе salientar que a regulamentação atual de rotulagem no Chile foi inspirada na indicação da Presidência da República (junto a um grupo de expertos no tema), que propõe substituir o sistema de “semáforos” por uma advertência que assinale “ALTO EM” ingredientes que podem afetar a saúde do consumidor. A proposta de substituição foi votada por ambas as câmaras e novamente objeto de alterações pela Presidência (por vetos presidenciais). Após a deliberação no Congresso Nacional, aprova-se, em outubro de 2011, a *Ley de Etiquetados*.<sup>96</sup>

De antemão, é possível perceber certas similaridades entre os problemas regulatórios encontrados no Chile e no Brasil, uma vez que se busca em ambos a efetivação do acesso à informação, de modo a conscientizar o consumidor, limitar o poder persuasivo das promoções publicitárias no rótulo, e induzi-lo a adotar hábitos mais saudáveis e seguros, dada a realidade pandêmica de obesidade e de DCNT já descrita. No próximo tópico, será mais bem analisado o conteúdo da nova lei, juntamente às normativas que a acompanham.

### 2.1.3 O Corpo da *Ley de Etiquetados*

Realizada a introdução dos fatores que contribuíram à promulgação da lei chilena que introduziu a rotulagem nutricional frontal no país, cumpre aprofundar-se em seu conteúdo. Intende-se, com isso, compreender como a rotulagem nutricional é tratada no âmbito da

<sup>94</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 47-54, 116-120. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>95</sup> BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley n° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. p. 47-54, 135-148. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

<sup>96</sup> CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

legislação chilena para, nos próximos capítulos, extrair estratégias que ampliem o acesso à informação, a segurança alimentar e a sustentabilidade na produção no consumo.

De fato, a *Ley 20.606 sobre Rotulación y Publicidad de los Alimentos*, conhecida como “*Ley de Etiquetados*” ou “*Ley del Super 8*” representou um verdadeiro marco legal no Chile em relação à rotulagem alimentícia, já que inova com a imposição de um símbolo frontal que indica, de maneira direta e clara, quando um alimento excede em calorias, gorduras saturadas, açúcares ou sódio. O conteúdo desta norma é complementado pelo *Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)*, que possui maior aplicabilidade legal por contemplar normas mais específicas.

Com efeito, a Lei 20.606 prevê, em seu artigo primeiro, que os fabricantes, os produtores, os distribuidores e os importadores de alimentos (sólidos ou líquidos), destinados ao consumo humano, deverão proceder na forma e condições que exija a autoridade competente no âmbito da cadeia produtiva que eles intervenham. Também, responsabiliza o fabricante, importador ou produtor por assegurar que as informações sejam íntegras e verazes no rótulo, além da inocuidade dos alimentos.<sup>97</sup>

Ademais disso, impõe aos fabricantes, aos produtores, aos distribuidores e aos importadores de alimentos que informem no receptáculo do alimento os ingredientes que contenham e seu perfil nutricional, incluindo todos os aditivos expressos em ordem decrescente de proporções. Será o Ministério da Saúde (MINSAL), mediante o Regulamento Sanitário dos Alimentos, quem determinará a forma, tamanho, cor, proporção, características e conteúdo dos rótulos e etiquetas nutricionais, velando pela sua visibilidade e compreensão (art. 2º).<sup>98</sup>

<sup>97</sup> “Artículo 1°. Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deberán proceder, en lo relativo a la producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de tales alimentos destinados al consumo humano, en la forma y condiciones que para cada caso, dependiendo de la naturaleza del producto, exija la autoridad en virtud de los reglamentos vigentes. Será responsabilidad del fabricante, importador o productor que la información disponible en el rótulo de los productos sea íntegra y veraz. Asimismo, deberán asegurarse de que, en el ámbito de la cadena productiva en que ellos intervengan, el proceso de elaboración de los alimentos cumpla con buenas prácticas de manufacturación que garanticen la inocuidad de los alimentos”. CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>98</sup> “Artículo 2°. Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deberán informar en sus envases o etiquetas los ingredientes que contienen, incluyendo todos sus aditivos expresados en orden decreciente de proporciones, y su información nutricional, expresada en composición porcentual, unidad de peso o bajo la nomenclatura que indiquen los reglamentos vigentes. Será el Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el que determinará, además, la forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos nutricionales de los alimentos, velando especialmente por que la información que en ellos se contenga sea visible y de fácil comprensión por la población [...]”. CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

A rotulagem referida acima deve contemplar, ainda, os conteúdos de energia, açúcares, sódio e gorduras saturadas, e outros que o MINSAL determine.<sup>99</sup> Quando o produto alimentício apresenta tais conteúdos em quantidade superior à estabelecida no Regulamento Sanitário dos Alimentos, impõe-se a aplicação do rótulo “ALTO EM” calorías ou outro dos componentes mencionados. Reitera-se que seu conteúdo, forma, sinalética ou desenho, proporções e demais características são determinadas pelo MINSAL (art. 5º).<sup>100</sup>

Quanto à publicidade dos produtos que excedem na concentração dos nutrientes indicados, esta não poderá ser dirigida a crianças menores de 14 anos (art. 7º).<sup>101</sup> No intuito de evitar equívocos quanto à real natureza, composição ou qualidade do alimento e comida preparada, proíbe-se a adição de ingredientes e aditivos que possam induzir a danos à saúde, enganos ou falsidade (art. 3º).<sup>102</sup> Por fim, deve haver a indicação de ingredientes alergênicos (soja, leite, amendoim, glúten, etc.) no rótulo do alimento que possa contê-los (art. 9º).<sup>103</sup>

Ao longo do trâmite legislativo da *Ley del Super 8*, o MINSAL tratou de realizar as necessárias modificações e adições para seu cumprimento, a partir do *Reglamento Sanitario de*

<sup>99</sup> “Artículo 2º. [...] El etiquetado a que se refiere el inciso anterior deberá contemplar, al menos, los contenidos de energía, azúcares, sodio, grasas saturadas y los demás que el Ministerio de Salud determine”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>100</sup> “Artículo 5º. El Ministerio de Salud determinará los alimentos que, por unidad de peso o volumen, o por porción de consumo, presenten en su composición nutricional elevados contenidos de calorías, grasas, azúcares, sal u otros ingredientes que el reglamento determine. Este tipo de alimentos se deberá rotular como "alto en calorías", "alto en sal" o con otra denominación equivalente, según sea el caso. La información indicada precedentemente, incluyendo sus contenidos, forma, tamaño, mensajes, señalética o dibujos, proporciones y demás características, se determinará por el Ministerio de Salud en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Asimismo, se podrán fijar límites de contenido de energía y nutrientes en los alimentos a que alude el inciso anterior.[...]”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>101</sup> “Artículo 7º.- La publicidad de los productos descritos en el artículo 5º, no podrá ser dirigida a niños menores de catorce años. Para los efectos de esta ley se entenderá por publicidad toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>102</sup> “Artículo 3º. No se podrá adicionar a los alimentos y comidas preparadas ingredientes o aditivos que puedan inducir a equívocos, daños a la salud, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la verdadera naturaleza, composición o calidad del alimento, según lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. [...]”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>103</sup> “Artículo 9º. En el envase o etiqueta de todo producto alimentario que haya sido comercializado en Chile y que contenga entre sus ingredientes o haya utilizado en su elaboración soya, leche, maní, huevo, mariscos, pescado, gluten o frutos secos será obligatorio indicarlo. El reglamento respectivo establecerá los requisitos que deberá contener el referido etiquetado”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

*los Alimentos*.<sup>104</sup> Assinala-se, por exemplo, a obrigatoriedade de indicação no rótulo dos alimentos, ingredientes ou derivados que contenham ou possam conter elementos causadores de hipersensibilidade (art. 107, “h”, §§2º e 3º). As informações no rótulo devem apresentar caracteres visíveis, indelévels e fáceis de ler em circunstâncias normais de uso (art. 109).<sup>105</sup>

O artigo 110bis do Regulamento Sanitário (inserido pelo Decreto. 13/15 do MINSAL) reforça, ainda, a proibição da publicidade dos alimentos com altos índices de açúcar, gordura, sódio e calorias para crianças menores de 14 anos, o que inclui personagens e figuras infantis, animações, desenhos animados, jogos e música infantil. Ela também se estende a sites de web quando ao menos 20% da audiência são menores de 14 anos. Excetuam-se, neste artigo, aqueles alimentos que não receberam adição de açúcares, mel, xarope, sódio e gorduras saturadas.<sup>106</sup>

Observa-se que o Decreto 58/07 do MINSAL já definia a responsabilidade do fabricante, importador e/ou responsável pelo invólucro final do alimento para que toda a informação no rótulo seja fidedigna. Além disso, determina que as declarações de propriedades saudáveis devem estar cientificamente comprovadas e não poderão fazer associações falsas, induzir ao consumo desnecessário de um alimento e nem lhe outorgar uma sensação de “proteção” contra enfermidades (art. 114).<sup>107</sup>

O artigo 120 (alterado pelo Decreto 88/10 do MINSAL), por sua vez, estabelece os critérios para destacar as qualidades de qualquer alimento ou produto alimentício (conteúdo energético, gorduras, colesterol, açúcares, sódio, vitaminas, proteínas, etc.), apontando a quantidade permitida destes ingredientes para adicionar descritores como “livre de”, “baixo em”, “reduzido em”, dentre outros previstos (“baixo em calorias”, por exemplo, só pode ser aplicado se a porção de um consumo habitual contém um máximo de 40kcal).<sup>108</sup>

---

<sup>104</sup> Dentre elas, agregou os termos “glúten”, “prolaminas”, “publicidade”, e “vegetais pré-elaborados” e seu significado. Ao longo da tramitação do projeto de lei, também incluiu os conceitos de “porção de consumo habitual”, “alimento pronto para consumo”, “hipersensibilidade alimentar” e “alimento referência”, no art. 106 de seu regramento. CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>105</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>106</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>107</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>108</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

Chega-se, então, no artigo 120bis deste regramento (incluído pelo Decreto 13/15 do MINSAL),<sup>109</sup> o qual define os valores máximos (considerados não excessivos) relativos ao teor de energia, sódio, açúcares totais e gorduras saturadas dos alimentos em gramas (quando sólidos) e mililitros (se líquidos). Tais valores foram gradativamente diminuindo, o que ocorre 24 meses após e data de vigência e, novamente, 36 meses depois, de acordo com a Figura 5. Ultrapassados tais limites, impõe-se o rótulo de um símbolo octogonal de fundo preto e contorno branco descrito “ALTO EM” o ingrediente imoderado.

Figura 5: Limite energético e nutricional aplicado em alimentos e bebidas no Chile

| Tabla N°2: Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos: |                                |  |  |
|--|--------------------------------|--|--|
| Nutriente o Energía  | Fecha de entrada en vigencia * | 24 meses después de entrada en vigencia ** | 36 meses después de entrada en vigencia*** |
| Energía kcal/100 g   | 350                            | 300  | 275  |
| Sodio mg/100 g   | 800                            | 500  | 400  |
| Azúcares totales g/100 g   | 22,5                           | 15   | 10   |
| Grasas saturadas g/ 100 g  | 6                              | 5  | 4  |

\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2016  
 \*\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2018  
 \*\*\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2019

| Tabla N°3: Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos |                                |   |  |
|--|--------------------------------|---|--|
| Nutriente o Energía  | Fecha de entrada en vigencia * | 24 meses después de entrada en vigencia** | 36 meses después de entrada en vigencia*** |
| Energía kcal/100 ml  | 100                            | 80  | 70   |
| Sodio mg/100 ml  | 100                            | 100                                       | 100  |
| Azúcares totales g/100 ml  | 6                              | 5   | 5  |
| Grasas saturadas g/ 100 ml   | 3                              | 3   | 3  |

\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2016  
 \*\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2018  
 \*\*\* Fecha de entrada en vigencia: 27.06.2019

Fonte: Chile.<sup>110</sup>

Após a fixação dos limites das quantidades dos nutrientes críticos expostos na Figura 5, exaltam-se os elementos necessários no símbolo octogonal, com a firma do “Ministério da Saúde” (conforme Figura 6) suas proporções e tipografia, instruções quando em caso de acúmulo de descritores, seu espaçamento e dimensões (art. 120bis). Desobriga-se o rótulo frontal em produtos sem adição de açúcares, mel, xarope, sódio ou gorduras saturadas; vendidos a granel, por fração e preparados por solicitação; para regimes especiais, alimentos desportivos e suplementos alimentícios (atendidos os requisitos legais).<sup>111</sup>

<sup>109</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo n° 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>110</sup> Disposição do artigo 2° transitório do Decreto N° 13/15 do Ministério da Saúde. CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>111</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

Figura 6: Modelo “Advertência” (obrigatório) de rotulagem frontal regulado pelo Chile



Fonte: *Reglamento Sanitario de los Alimentos*<sup>112</sup>

Informe-se que as etiquetas exibidas na Figura 6 são somadas às regras de rotulagem pré-estabelecidas, a partir das quais deve-se expor todos os ingredientes e aditivos (em ordem decrescente de proporções), e a informação nutricional. Obriga-se a indicação da quantidade de calorias (kcal), proteínas, carboidratos, açúcares totais (em gramas),<sup>113</sup> sódio (em miligramas)<sup>114</sup> e gorduras totais<sup>115</sup> presentes no alimento, expressando-se por 100g/ml e por porção de consumo habitual. Agrega-se, ainda, a totalidade de porções que contém o alimento e medidas caseiras (art. 115),<sup>116</sup> conforme se observa na Figura 7.

<sup>112</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996.** Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>113</sup> Se o alimento contém uma quantidade igual ou menor a 0,5 gramas de açúcares por porção de consumo habitual, será aceito como alternativa a declaração que o alimento não contém mais de 0,5 gramas de açúcares por porção. CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996.** Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>114</sup> Se o alimento contém uma quantidade igual ou menor a 35 miligramas de sódio por porção de consumo habitual, será aceito como alternativa a declaração que o alimento não contém mais de 35 miligramas de sódio por porção. CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996.** Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>115</sup> Se o alimento contém 3g ou mais de gorduras totais por porção de consumo habitual, é obrigatória a declaração de: ácidos graxos saturados, ácidos graxos monoinsaturados; ácidos graxos poli-insaturados; ácidos graxos trans; colesterol, todos expressos em gramas. CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996.** Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>116</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996.** Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. p. 51. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.



Figura 7: Informação nutricional (obrigatória no rótulo) regulada pelo Chile

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL                         |        |           |
|---|--------|-----------|
| Porción: 1 vaso (200 ml)                        |        |           |
| Porciones por envase: 5                         |        |           |
|   | 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal)                                  | 36     | 72        |
| Proteínas (g)                                   | 3.5    | 7.0       |
| Grasa total (g)                                 | 0.1    | 0.2       |
| Grasa Saturada                                  | 0.05   | 0.1       |
| Grasa Trans                                     | 0.05   | 0.1       |
| H. de C. disp. (g)                              | 5.2    | 10.4      |
| Lactosa (g)                                     | 3.5    | 7.0       |
| Sodio   | 48     | 96        |
| Potasio   | 165    | 330       |
| Vitamina B2 (mg)                                | 0.2    | 24%       |
| Vitamina B12 (mg)                               | 0.3    | 50%       |
| Calcio (mg)                                     | 128    | 32%       |
| Fósforo (mg)                                    | 103    | 26%       |
| Magnesio (mg)                                   | 12     | 8%        |
| Iodo (mg)                                       | 9      | 13%       |
| Zinc (mg)                                       | 0.4    | 5%        |
| (*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada |        |           |

**Porción en medidas caseras, en ml y número de porciones por envase.**  
**Calorías que tiene el alimento:** sirve para determinar cuántas se consume diariamente.  
 Cuando se declara algún tipo de ácido graso, debe indicar también las cantidades de grasas saturadas, mono y poliinsaturadas y el colesterol.  
 Si se hace una declaración respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos, se debe incluir la cantidad total de azúcar. También puede indicarse la cantidad de almidón y otros constituyentes de los carbohidratos.  
 Si quiere cuidarse o sufre de alguna enfermedad como hipertensión o diabetes, o de alguna alergia alimentaria, lea la declaración nutricional, específicamente, las grasas, las grasas saturadas, el sodio, los azúcares, los alérgenos como el gluten y la soya -entre otros-, que son los nutrientes considerados como críticos.  
**DDR:** valores de referencia de ingesta diaria de energía, proteínas, vitaminas y minerales.

Fonte: Radiografía...<sup>117</sup>

Em 2016, após atualização do *Reglamento Sanitario de Alimentos* pelo Decreto 13/15, a *Ley 20.606* entra em vigência. Os resultados divulgados pela comunidade científica caracterizam o modelo chileno como promissor. Por outro lado, a tabela nutricional exibida na Figura 7 e os símbolos de alerta introduzidos na rotulagem frontal (Figura 6, p. 39) vão de encontro à legislação brasileira vigente e a Resolução da ANVISA recentemente aprovada.

A revisão de ambas as legislações, do contexto que as permeiam e de seu conteúdo, faz-se imprescindível à análise que se pretende realizar à luz do direito ao acesso à informação, à segurança alimentar e à sustentabilidade. Para uma efetiva análise comparativa de direito, portanto, a conjuntura fático-jurídico brasileira e seus regramentos serão a seguir abordados.

## 2.2 A Rotulagem no Brasil e os Desafios Enfrentados à sua Regulação

Para solucionar os óbices no acesso à informação nutricional e empregar meios que modifiquem o quadro pandêmico de obesidade no Chile, diretamente relacionada ao elevado consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados, decidiu-se regulamentar a rotulagem nutricional frontal, em conjunto com medidas educativas e refrecedoras da publicidade. No

<sup>117</sup> RADIOGRAFÍA de una etiqueta. *Revista Mujer*, [Santiago de Chile], 5 fev. 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/pjDsqnK>. Acesso em: 03 out. 2020.

Brasil, houve a aprovação de uma nova resolução que, assim como o Chile, implementa um modelo de rótulo frontal obrigatório. Possui, porém, um amplo período de *vacatio legis*.

Dito isso, é preciso conhecer as normativas atuais e os problemas de efetividade já existentes para, somente então, avaliar as modificações a serem implementadas pela nova resolução. Com esse material, é possível realizar uma efetiva comparação entre o quadro normativo do Brasil e do Chile, no que concerne às disposições legais sobre rotulagem nutricional frontal, bem como delinear os avanços e limites da legislação brasileira em relação à chilena.

Para tanto, em um primeiro momento, serão desdobradas as circunstâncias fáticas e jurídicas que evidenciem a emergência de tratar do problema da adiposidade no Brasil e de refrear o aumento no consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados a partir da rotulagem, considerando os direitos a ele relacionados (2.2.1). Após, serão especificadas as normas atuais de rotulagem nutricional (2.2.2) e, a partir delas, serão revelados os problemas regulatórios evidenciados na atual rotulagem nutricional que impedem a sua compreensão e utilização pelos consumidores (2.2.3).

### 2.2.1 Contexto Fático-Jurídico Brasileiro

Nesse ínterim, cumpre corroborar a pertinência do tratamento regulatório da rotulagem como uma maneira de refrear a ascensão dos índices de obesidade e sobrepeso no Brasil. Destarte, serão apresentados, de modo breve, os compromissos firmados e direitos humanos reconhecidos pelo Estado que servem de alicerces à urgente necessidade de promover o acesso à informação e à segurança alimentar ao consumidor, para as gerações presentes e futuras (sob o prisma da sustentabilidade).

No Brasil, as doenças cardiovasculares, o câncer e a diabetes, juntos, são responsáveis por mais da metade do número total de mortes. Este índice de mortalidade está diretamente relacionado à alimentação inadequada, que consiste no principal fator de risco à carga global de enfermidades, bem como à adiposidade. Entre 1974 e 2013, a prevalência de sobrepeso no Brasil mais que duplicou, e hoje atinge quase 60% da população adulta e mais de 30% das crianças, o que gera altos custos no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).<sup>118</sup>

---

<sup>118</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 30-31. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

Outrossim, a desmedida ingestão de gorduras saturadas, gorduras trans e sódio contribuem ao risco de doenças cardiovasculares, enquanto os açúcares livres aumentam o risco de obesidade e cáries dentais.<sup>119</sup> Ainda assim, observa-se que há taxa de ingestão acima do nível seguro de: (i) sódio, em 89% entre os homens e 70% entre mulheres de 19 a 59 anos; (ii) gordura saturada, em 82% na população; (iii) açúcares livres, em 61% da população; (iv) gordura trans, em todas as faixa-etárias, exceto nos idosos.<sup>120</sup> Salienta-se que, no Brasil, a principal causa de mortalidade de adultos são as doenças crônicas.<sup>121</sup>

Soma-se a isso o alto consumo de ultraprocessados<sup>122</sup> que correspondem a 21,5% da totalidade de calorias ingeridas pelos brasileiros. Louzada *et al.* apontam que a fração relativa a alimentos ultraprocessados, se comparados aos *in natura* ou minimamente processados, tem 2,5 vezes mais energia por grama, 2 vezes mais açúcares livres, 1,5 vezes mais gordura em geral e gorduras saturadas, e 8 vezes mais gorduras trans, além de conter 3 vezes menos fibras, 2,5 vezes menos potássio e 2 vezes menos proteínas.<sup>123</sup>

Nesse cenário, parece que “a alimentação inadequada é o principal fator de risco modificável”, razão pela qual diversas medidas têm sido implementadas à sua resolução.<sup>124</sup> Cita-se, como exemplo, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada em 1999 e atualizada pela Portaria nº 2.715 de 2011,<sup>125</sup> que estabelece um conjunto de políticas para a promoção dos direitos humanos à saúde e à alimentação, previstos pelo artigo 25, alínea “1” da

<sup>119</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 32. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>120</sup> Utiliza-se aqui os parâmetros utilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. p. 68-70. Disponível em: <https://cutt.ly/bgk07MG>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>121</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. p. 18. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

<sup>122</sup> “Dentre os alimentos ultraprocessados, destacam-se bolos, tortas e biscoitos doces (3,0% das calorias diárias), lanches do tipo fast food (2,9%), refrigerantes e refrescos (2,6%), pães de forma, de hambúrguer e de hot dog (2,4%) e guloseimas (2,2%). Segundo contribuição energética, aparecem bolachas salgadas e salgadinhos tipo chips, embutidos, pratos prontos ou semiprontos e bebidas lácteas adoçadas”. LOUZADA, Maria L. da C. *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 4, jul. 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/Egk3uOE>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>123</sup> Ainda assim, os brasileiros se excedem no consumo de proteínas, junto à densidade energética, açúcares livres, gordura trans e sódio. LOUZADA, Maria L. da C. *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 4-6, jul. 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/Egk3uOE>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>124</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 33. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>125</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

Declaração Universal de Direitos Humanos.<sup>126</sup> O direito à alimentação pode ser visto sob dois prismas: estar livre da fome e ter acesso a uma alimentação adequada e saudável.<sup>127]</sup>

O relatório do PNAN revela que o Brasil “das altas taxas de desnutrição, na década de 1970, passou a ser um país com metade da população adulta com excesso de peso, em 2008”.<sup>128</sup> Ocorre o chamado *double burden* ou “carga dupla”, em que se identifica a coexistência de desnutrição e obesidade, seja no mesmo lugar, seja na mesma família.<sup>129</sup> As desigualdades nutricionais refletem-se, ainda, na renda e na raça: enquanto o sobrepeso aumenta igualmente para as mulheres, homens mais abastados são mais obesos em relação aos demais; noutro giro, mulheres negras e pobres tem maiores riscos de contrair DCNT em relação às brancas e ricas.<sup>130</sup>

Conforme prega o PNAN, o enfrentamento desse quadro clama pela ação conjunta de diversos setores (desde a fabricação à venda do produto final) e por mudanças ambientais que propiciem escolhas mais informadas, seguras e benéficas à saúde, além de promover a autonomia do indivíduo. Na agenda do PNAN, está o controle e a regulação dos alimentos, com medidas que garantam a inocuidade e a qualidade nutricional do alimento, e que previnam os riscos à saúde. Seus objetivos se convergem aos da Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) na tutela da saúde da população.<sup>131</sup>

Dentre as metas levantadas, está a regulação da rotulagem nutricional como forma de fortalecer a capacidade de análise e de decisão do consumidor a partir do acesso à informação.<sup>132</sup>

<sup>126</sup> “Artigo 25. 1. Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde, bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis e direito à segurança em caso de desemprego, doença invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle”. NAÇÕES UNIDAS. Assembleia Geral. Declaração universal dos direitos humanos. Adotada e proclamada pela Assembleia Geral das Nações Unidas (resolução 217 A III) em 10 de dezembro 1948. Brasília, DF: UNICEF, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/5g9F9tc>. Acesso em: 14 nov. 2020.

<sup>127</sup> ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Documentos temáticos**: objetivos do desenvolvimento sustentável 1, 2, 3, 5, 9, 14. Brasília, DF: ONU Brasil, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/LgEsmnl>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>128</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. p. 16. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

<sup>129</sup> Dentre as explicações encontradas para o fenômeno de *double burden* na mesma família está “a redução das taxas metabólicas em repouso em crianças com baixa estatura (Grillo et al., 2000), redução da oxidação de gorduras (Hoffman et al., 2000), maior suscetibilidade de ganho de peso / altura quando fornecidas com dietas mais ricas na gordura (Sawaya et al., 1998) e aumento das taxas de pressão arterial (Fernandes et al., 2003), entre outros fatores” (tradução nossa). SAWAYA, Ana L.; MARTINS, Paula A.; MARTINS, Vinícius J. B. Impact of globalization on food consumption, health and nutrition in urban areas: a case study of Brazil. In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). **Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition**. Rome: FAO, 2004. p. 266. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>130</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. p. 19. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

<sup>131</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. p. 47-48. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

<sup>132</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. p. 49-50. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

A criação de mecanismos que facilitam a compreensão do conteúdo nutricional da embalagem pelo consumidor atende a princípios e objetivos fundadores da Constituição Pátria, tais como o de construir uma sociedade livre, justa e solidária, de promover o bem de todos sem preconceito ou discriminação e o de reduzir as desigualdades sociais.

O acesso à informação, a defesa do direito do consumidor e o direito à saúde e à alimentação integram direitos e garantias fundamentais dispostos, respectivamente, no art. 5º, XIV e XXXII e art. 6º caput da Constituição Federal (CF). Os direitos dispostos no art. 5º caput e seus incisos possuem cunho negativo, de defesa do indivíduo frente ao Estado (de primeira dimensão) e gozam de irrevogabilidade (art. 60, IV, CF). Já no art. 6º, elencam-se os direitos sociais (de segunda dimensão), de cunho “positivo” por impor ao Estado a prestação de direitos que interessam à coletividade para assegurar a igualdade material.

No plano internacional, a mensagem dirigida ao Congresso dos Estados Unidos pelo Presidente John Kennedy, em 15 de março de 1962, serviu de bordão ao direito consumerista em todo o mundo<sup>133</sup>. Ela inaugura a serventia de todos os direitos aqui listados à proteção dos cidadãos na qualidade de consumidores, e afirma o interesse público em assegurá-los<sup>134</sup>. Os direitos dos consumidores são por ele classificados a partir de quatro grandes princípios:

- (1) **O direito à segurança** – para ser protegido contra o *marketing* de bens que oferecem perigo à saúde ou à vida;
- (2) **O direito de ser informado** – para ser protegido contra informações, publicidade, rotulagem, e outras práticas tidas como fraudulentas, enganosas, ou que cometem omissões grosseiras, bem como para receber os fatos de que precisa para realizar uma escolha informada;
- (3) **O direito de escolher** – para que lhe seja assegurado, sempre que possível, o acesso a uma variedade de produtos e serviços em preço competitivo; e, nos setores em que a concorrência não é viável e a regulamentação governamental é substituída, uma garantia de qualidade e serviço satisfatórios a preços justos.
- (4) **O direito de ser ouvido** – para que lhe seja assegurado que os interesses dos consumidores serão plena e compreensivamente considerados na formulação de políticas governamentais e receberão tratamento justo e expedito em seus tribunais administrativos<sup>135</sup>. (grifo e tradução nossa).

<sup>133</sup> SANTANA, Héctor V. Proteção internacional do consumidor: necessidade de harmonização da legislação. **Revista de Direito Internacional**, Brasília, v. 11, n. 1, p. 55, 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/lulfiJo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>134</sup> “If consumers are offered inferior products, if prices are exorbitant, if drugs are unsafe or worthless, if the consumer is **unable to choose on an informed basis**, then his dollar is wasted, his health and safety may be threatened, and the **national interest suffers**” (grifo nosso). KENNEDY, John. Special message to the congress on protecting the consumer interest. In: The American Presidency Project. Santa Barbara, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/eulMa4h>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>135</sup> “(1) **The right to safety**--to be protected against the marketing of goods which are hazardous to health or life. (2) **The right to be informed**--to be protected against fraudulent, deceitful, or grossly misleading information, advertising, labeling, or other practices, and to be given the facts he needs to make an informed choice. (3) **The right to choose**--to be assured, wherever possible, access to a variety of products and

O conteúdo da sobredita Carta ganhou repercussão internacional, conforme se evidencia à leitura da Resolução 39/248 – que cria Diretrizes Internacionais para a Proteção do Consumidor<sup>136</sup> – e assemelha-se ao Código de Defesa do Consumidor Brasileiro (CDC). Neste último, destaca-se que a previsão do “direito à segurança” e à saúde do consumidor no art. 4º<sup>137</sup> *caput* e inciso II, alínea “d”, art. 8º<sup>138</sup>, art. 10 §3º<sup>139</sup>, art. 37<sup>140</sup>, §2º estão intimamente ligados ao direito de ser informado, o que resta claro à leitura do art. 31 deste diploma legal:

A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar **informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa** sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como **sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança** dos consumidores.<sup>141</sup>

---

*services at competitive prices; and in those industries in which competition is not workable and Government regulation is substituted, an assurance of satisfactory quality and service at fair prices. (4) **The right to be heard**--to be assured that consumer interests will receive full and sympathetic consideration in the formulation of Government policy, and fair and expeditious treatment in its administrative tribunals”*(grifo nosso). KENNEDY, John. Special message to the congress on protecting the consumer interest. In: The American Presidency Project. Santa Barbara, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/eulMa4h>. Acesso em: 15 jun. 2020. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>136</sup> UNITED NATIONS. General Assembly. **Guidelines for Consumer Protection**. [S.l.]: UN, 1985. Disponível em: <https://cutt.ly/puz9Dcn>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>137</sup> “Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, **saúde e segurança**, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a **transparência** e harmonia das relações de consumo [...]: II - ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor: [...] d) pela garantia dos produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, **segurança**, durabilidade e desempenho” (grifo nosso). BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>138</sup> “Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à **saúde ou segurança** dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as **informações necessárias e adequadas** a seu respeito” (grifo nosso). BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>139</sup> “Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à **saúde ou segurança**. [...] §3º Sempre que tiverem conhecimento de periculosidade de produtos ou serviços à saúde ou segurança dos consumidores, a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios **deverão informá-los a respeito**” (grifo nosso). BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>140</sup> “Art. 37. É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva. [...] § 2º É abusiva, dentre outras a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, [...] ou que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à **sua saúde ou segurança**” (grifo nosso). BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>141</sup> BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

Nessa toada, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) perpassa o acesso à informação, assim como intervém na sustentabilidade de práticas alimentares, e é imprescindível no combate à fome, à pobreza e na promoção da alimentação adequada e saudável. Por essa razão, promulga-se a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei 11.346/2006) e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Decreto 7.272/2010).<sup>142</sup> Assim define a Lei nº. 11.346/2006, em seu art. 3º:<sup>143</sup>

A Segurança Alimentar e Nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitam a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Tal como exposto, a SAN, além de estar vinculada políticas e planos desenvolvidos no âmbito do SUS – dentre eles, a Política Nacional de Educação Popular em Saúde e o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis –<sup>144</sup> também integra um conjunto de ações que visam promover a sustentabilidade na produção e no consumo, à luz do direito humano à alimentação e à saúde. Exemplo disso é a elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>145</sup> e as metas estabelecidas na ODS, junto à ONU.<sup>146</sup>

Por todo o exposto, mostra-se evidente o papel da rotulagem na prevenção dos agravos decorrentes da má alimentação por excesso e seu tratamento sob a ótica de sustentabilidade e de efetivação de direitos humanos recepcionados pela constituição, quais sejam, o direito à informação e à saúde, sobretudo à segurança alimentar dos consumidores. Dito isso, no próximo tópico será explicitado o processo de regulamentação da rotulagem no âmbito nacional.

<sup>142</sup> BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2010a. Disponível em: <https://cutt.ly/Hg9Hqq1>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>143</sup> BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2006a. Disponível em: <https://cutt.ly/SgETDmH>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>144</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. p. 9. Disponível em: <https://cutt.ly/ig9HgHm>. Acesso em: 14 nov. 2020.

<sup>145</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/ig9HgHm>. Acesso em: 14 nov. 2020.

<sup>146</sup> ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Documentos temáticos: objetivos do desenvolvimento sustentável 1, 2, 3, 5, 9, 14**. Brasília, DF: ONU Brasil, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/LgEsmnl>. Acesso em: 27 out. 2020.

## 2.2.2 A Regulamentação Nacional da Rotulagem

É certo que a nova resolução da ANVISA modifica os parâmetros regulatórios atuais; ainda assim, é preciso uma revisão dos dispositivos vigentes para, posteriormente, investigar seus efeitos sobre o acesso à informação nutricional pelos consumidores e listar as melhorias que se fazem necessárias. Dito isso, efetuar-se-á, nesse tópico, um resgate das normas sobre rotulagem nutricional no Brasil, no intuito de acompanhar o trajeto histórico percorrido até a normativa vigente.

Em 1965, no Congresso de Nutrição do Hemisfério Ocidental realizado em Chicago (EUA), a Comissão Nacional de Alimentação (CNA)<sup>147</sup> sugeriu que alimentos não convencionais (farinhas de soja, algodão, amendoim) e produtos do mar fossem introduzidos no mercado para suprir a demanda proteica da população. Ademais disso, destacou a importância das melhorias na agricultura, na industrialização, na comercialização e no transporte de alimentos para a produtividade.<sup>148</sup>

Ainda naquele ano, o Simpósio Brasileiro de Alimentação e Nutrição (SIBAN) reclamou a necessária legislação que assegure as qualidades sanitárias dos alimentos a fim de combater as carências nutricionais no Brasil. Além disso, sugeriu ao Ministério da Indústria e Comércio que fornecessem subsídios às empresas que proporcionassem alimentos de baixo custo e de reconhecido valor proteico e, ao Ministério da Indústria, recomendou seu apoio às instalações de fábricas de fertilizantes para acelerar o rendimento agrícola.<sup>149</sup>

---

<sup>147</sup> BRASIL. **Decreto-Lei 7.328, de 17 de fevereiro de 1945**. Cria, no Conselho Federal de Comércio Exterior, a Comissão Nacional de Alimentação, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1945. Disponível em: <https://cutt.ly/jghGSTG>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>148</sup> FERREIRA, Andrea B.; LANFER-MARQUEZ, Úrsula M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 84, jan./fev. 2007. Disponível em: <https://cutt.ly/QgeZv3i>. Acesso em: 7 out. 2020.

<sup>149</sup> FERREIRA, Andrea B.; LANFER-MARQUEZ, Úrsula M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 84, jan./fev. 2007. Disponível em: <https://cutt.ly/QgeZv3i>. Acesso em: 7 out. 2020.



Em vista a tais diretivas, promulga-se o Código Nacional de Alimentação em 1967, que fornece as definições de alimentos (*in natura*,<sup>150</sup> artificial,<sup>151</sup> enriquecido,<sup>152</sup> etc.) e de aditivos,<sup>153</sup> bem como oferece regras de rotulagem para todo alimento submetido a registro.<sup>154</sup> Os rótulos deveriam informar nome, marca, qualidade, natureza e tipo do alimento; nome do fabricante ou produtor; sede da fábrica ou local de produção; número do registro do alimento; nome ou código do aditivo utilizado; e data de fabricação (art. 16, I-VII, Decreto-Lei nº209/67).<sup>155</sup>

No rótulo dos chamados “alimentos artificiais”, a expressão artificial inscrita de forma perfeitamente visível e legível passa a ser exigida, vedando-se a declaração de propriedades nutritivas superiores aos dos alimentos naturais congêneres e sem ressalva científica. (art. 17, §§1º e 2º, Decreto-Lei nº209/67). Para todos os alimentos, torna-se defeso rotular declarações, designações, figuras ou desenhos que possibilitassem falsa interpretação ou induzissem a erro ou engano quanto à sua origem, natureza, composição ou fabricação (art. 24, Decreto-Lei nº209/67).<sup>156</sup>

<sup>150</sup> “Art. 2º Para os efeitos deste Código, considera-se: [...] V - alimento *in natura* todo alimento que possa ser utilizado sem haver sofrido modificações de ordem física, química ou biológica, salvo as indicadas pela higiene ou as necessárias à separação das partes não comestíveis”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>151</sup> “Art. 2º Para os efeitos deste Código, considera-se: [...] VI - alimento artificial todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>152</sup> “Art. 2º Para os efeitos deste Código, considera-se: [...] VII - alimento enriquecido todo alimento a que fôr adicionado substâncias nutritivas com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo”. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>153</sup> “Art. 2º Para os efeitos deste Código, considera-se: [...] III - aditivos para alimentos toda substância ou mistura de substância dotadas, ou não, de poder alimentício, ajuntadas aos alimentos com a finalidade de lhes conferir ou intensificar o aroma, a cor ou o sabor, ou de modificar seu aspecto físico geral, ou, ainda, de prevenir alterações; IV - aditivos incidentais toda substância residual ou migrada, que possa ser encontrada nos alimentos, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem ou transporte”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>154</sup> Prescrevia o art. 10, §6º do Decreto Lei nº 209: “Todo alimento, inclusive, importado, somente será entregue a consumo ou exposto à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde [...] §6º Independerão de registro as matérias primas alimentares e os alimentos *in natura* e os aditivos inscritos na Farmacopéia Brasileira ou que hajam sido declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões Alimentares”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>155</sup> BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>156</sup> BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

A partir do Decreto-Lei nº 986/69, a rotulagem passou a ser obrigatória somente para alimentos dispensados de registro,<sup>157</sup> conforme art. 10, §único.<sup>158</sup> Apesar disso, determina-se por esse decreto um padrão de identidade e os critérios que definem a qualidade dos alimentos, estabelecendo requisitos de higiene, da aplicação de aditivos intencionais, de rotulagem e modo de apresentação (art. 28, Decreto-Lei nº 986/69) – o que só vem a ser publicado em 1978, pela Resolução nº 12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).<sup>159</sup>

A primeira rotulagem nutricional no Brasil, entretanto, não foi introduzida antes das Resoluções 10/91<sup>160</sup> e 36/93<sup>161</sup> do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL).<sup>162</sup> Buscando criar um regulamento único que atendesse aos membros do MERCOSUL, a Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) publica as Portarias nº 41<sup>163</sup> e 42,<sup>164</sup> em 1998, que correspondem,

<sup>157</sup> “Art 6º Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde: I - As matérias primas alimentares e os alimentos in natura ; II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos; III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprêgo na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF: Presidência da República, 1969. Disponível: <https://cutt.ly/hghZlfZ>. Disponível em: 17 out. 2020.

<sup>158</sup> “Art 10. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acôrdo com as disposições dêste Decreto-lei e demais normas que regem o assunto. Parágrafo único. As disposições dêste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura quando acondicionados em embalagem que os caracterizem”. BRASIL. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF: Presidência da República, 1969. Disponível: <https://cutt.ly/hghZlfZ>. Disponível em: 17 out. 2020.

<sup>159</sup> BRASIL. Resolução nº 12, de 24 de julho de 1978. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro [...]. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Parte I, Brasília, DF, ano 116, n.129, p. 11.499-11.528, 24 de julho de 1978. Disponível em: <https://cutt.ly/RghXDEg>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>160</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 10 de 1991**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF: MERCOSUL, 1991. Disponível em: <https://cutt.ly/Zgeqwjx>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>161</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993**. Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>162</sup> Trata-se de bloco econômico, instituído em 1991 pelo Tratado de Assunção, que busca a integração regional da América Latina, com livre circulação interna de bens, serviços e fatores produtivos. Em 1994, firma-se o Protocolo de Ouro Preto que confere ao Bloco personalidade jurídica de direito internacional. MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Saiba mais sobre o MERCOSUL**. [Brasília, DF]: MERCOSUL, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/agrJhAw>. Acesso em: 8 out. 2020.

<sup>163</sup> BRASIL. Portaria nº 41, de 14 de janeiro de 1998. A Secretaria da Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 136, n.14-E, p. 4-5, 21 de janeiro de 1998a. Disponível em: <https://cutt.ly/qgtN3Jx>. Acesso em: 9 out. 2020.

<sup>164</sup> BRASIL. Portaria nº 42, de 14 de janeiro de 1998. A Secretaria de Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Seção 3, Brasília, DF, ano 136, n. 11-E, p. 12'13, 16 de janeiro 1998b. Disponível em: <https://cutt.ly/yghVxm3>. Acesso em: 17 out. 2020.

respectivamente, à Rotulagem Nutricional e à Rotulagem Geral de Alimentos Embalados. A Figura 8 resume bem as informações que serão, a seguir, dispostas:

Figura 8: Diferenças entre as normas sobre rotulagem nutricional que vigoram no Brasil

| Elementos                               | Portaria nº 41/1998  | RDC nº 90/2000  | RDC nº 39 e 40/2001   | RDC nº 359 e 360/2003  |
|---|--|---|---|--|
| <b>Escopo</b>                           | Alimentos embalados na ausência do consumidor, com exceção das águas.  | Alimentos embalados na ausência do consumidor, com exceção das águas e bebidas alcoólicas.  | Alimentos embalados na ausência do consumidor, com exceção das águas, bebidas alcoólicas e embalagens pequenas (80 cm <sup>2</sup> ) sem alegações nutricionais.  | Alimentos embalados na ausência do consumidor, com exceção das águas, bebidas alcoólicas, sal, vinagre, vegetais e carnes <i>in natura</i> , especiarias, café, chá, ervas, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, alimentos de restaurantes e embalagens pequenas (100 cm <sup>2</sup> ) sem alegações nutricionais. |
| <b>Lista de nutrientes obrigatórios</b> | Valor energético, glicídios, lipídios, proteínas, fibra alimentar e nutrientes alvo de alegações nutricionais.   | Valor energético, carboidratos, fibras alimentares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro, sódio e nutrientes alvo de alegações nutricionais.   | Valor energético, carboidratos, fibras alimentares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro, sódio e nutrientes alvo de alegações nutricionais.   | Valor energético, carboidratos, fibras alimentares, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e nutrientes alvo de alegações nutricionais.   |
| <b>Lista de nutrientes opcionais</b>    | Outros nutrientes. Vitaminas A, C, D, E, tiamina e riboflavina, somente se acima de 5% da IDR em 100 g ou ml do produto pronto para consumo.               | Outros nutrientes. Vitaminas e minerais somente se acima de 5% da IDR em 100 g ou ml do produto pronto para consumo.  | Outros nutrientes. Vitaminas e minerais somente se acima de 5% da IDR na porção.  | Outros nutrientes. Vitaminas e minerais somente se acima de 5% da IDR na porção.   |
| <b>Base de declaração</b>               | Por 100 g ou ml do alimento exposto à venda.<br><br>Opcionalmente, por porção quantificada, desde que informado o número de porções na embalagem.          | Por 100 g ou ml do alimento exposto à venda e, por porção, a ser estabelecida em regulamentação posterior.  | Por porção recomendada de consumo.<br><br>Opcionalmente, por 100 g ou ml do alimento exposto à venda.   | Por porção recomendada de consumo e por medida caseira.<br><br>Opcionalmente, por 100 g ou ml do alimento exposto à venda.   |
| <b>Determinação nutricional</b>         | Valores médios de análises de amostras representativas do produto.<br><br>Regras específicas para o cálculo do valor energético, carboidratos e proteínas. | Valores médios de análises de amostras representativas do produto ou tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais.<br><br>Regras específicas para o cálculo do valor energético, carboidratos e proteínas. | Valores médios de análises de amostras representativas do produto ou tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais.<br><br>Regras específicas para o cálculo do valor energético, carboidratos e proteínas. | Não especifica se os valores nutricionais devem estar baseados em análises ou cálculos de tabelas.<br><br>Regras específicas para o cálculo do valor energético, carboidratos e proteínas.   |

|                             |   |   |   |   |
|-----------------------------|---|---|---|---|
| <b>Regras de declaração</b> | Declaração obrigatória apenas para alimentos com alegações nutricionais.<br><br>Declaração dos nutrientes de forma numérica em formato de tabela ou linear, se não houver espaço.<br><br>Não havia previsão de %VD, mas proteínas e micronutrientes poderiam ser declarados em relação ao % da IDR. | Declaração obrigatória.<br><br>Declaração dos nutrientes de forma numérica em formato de tabela ou linear, se não houver espaço.<br><br>Definição de valores não significativos e regras de arredondamento.<br><br>Não havia previsão de %VD, mas proteínas e micronutrientes poderiam ser declarados em relação ao % da IDR. | Declaração obrigatória.<br><br>Declaração dos nutrientes de forma numérica em formato de tabela ou linear, se não houver espaço.<br><br>Definição de valores não significativos e regras de arredondamento.<br><br>Exigência de declaração dos valores nutricionais também por %VD. | Declaração obrigatória.<br><br>Declaração dos nutrientes de forma numérica em formato de tabela ou linear, se não houver espaço.<br><br>Definição de valores não significativos e regras de arredondamento.<br><br>Exigência de declaração dos valores nutricionais também por %VD. |
| <b>Tolerância</b>           | ± 10% para macronutrientes.<br><br>± 20% para micronutrientes.  | Não prevista.   | ± 20% para todos os nutrientes.<br><br>Possibilidade de declarar variação no rótulo quando esta for superior ao limite e desde que amparada em dados.   | ± 20% para todos os nutrientes.<br><br>Possibilidade de tolerância maior se amparada em dados.  |
| <b>Prazo de adequação</b>   | 6 meses.  | 6 meses.  | 6 meses.<br><br>Prorrogado até final de 2003.   | 31 meses.   |

Fonte: ANVISA.<sup>165</sup>

Como resta evidenciado na Figura 8, a Portaria nº 41/98 regula os critérios para a rotulagem nutricional, tornando-a obrigatória para os alimentos em que se alegue alguma propriedade nutricional particular. Já a Portaria nº 42/98 preocupa-se com aspectos que concernem ao rótulo, como a proibição de afirmações enganosas e sem respaldo científico.<sup>166</sup> Utiliza-se, aqui, os mesmos conceitos de rotulagem nutricional,<sup>167</sup> declaração de nutrientes<sup>168</sup> e

<sup>165</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, ANVISA, 2005. p. 25-27. Disponível em: <https://cutt.ly/Mgw5GdL>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>166</sup> FERREIRA, Andrea B.; LANFER-MARQUEZ, Úrsula M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 87, jan./fev. 2007. Disponível em: <https://cutt.ly/QgeZv3i>. Acesso em: 7 out. 2020.

<sup>167</sup> “**Rotulagem Nutricional:** É toda descrição destinada a informar corretamente ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Compreende dois componentes: (a) Declaração de Nutrientes e (b) Informação Nutricional Complementar”. (Grifo nosso). MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993**. Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>168</sup> “**Declaração de Nutrientes:** É a relação ou a enumeração normalizada do teor de nutrientes de um alimento”. (Grifo nosso). MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993**. Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

de propriedades nutricionais,<sup>169</sup> e de nutrientes propriamente ditos<sup>170</sup> extraídos da Resolução 36/93 do MERCOSUL.

Partindo dessas premissas, tanto a Portaria nº41/98 da SVS quanto a Resolução 36/93<sup>171</sup> do MERCOSUL têm como escopo a regulamentação de alimentos embalados (exceto água) na ausência do consumidor e obrigam a rotulagem apenas nos alimentos em que se declare informações nutricionais complementares. Ambas as normas exigem a indicação do valor energético, glicídios, lipídios, proteínas, fibra alimentar e nutrientes alvo de alegações nutricionais. Tais informações deveriam ser expressas por 100g/ml ou por porção.<sup>172</sup>

Essas normativas antecedem a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que trata de regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles alimentos e bebidas, aditivos alimentares, águas envasadas, seus insumos e suas embalagens (art. 8º, I, Lei 9.782/99).<sup>173</sup> A partir da Resolução 58/99, a regulamentação de todos os seus produtos e serviços passa a ser divulgada por Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC).<sup>174</sup>

<sup>169</sup> **“Informação Nutricional Complementar (Declaração de Propriedades Nutricionais):** É toda representação que afirme, sugere ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares e especiais, não só em relação ao seu valor energético e teor de proteínas, lipídios, glicídios e fibra alimentar, mas também, de vitaminas e minerais. **Não é considerada como declaração de propriedades nutricionais:** (a) a menção de substâncias na lista de ingredientes; (b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional e (c) a declaração quali ou quantitativa de alguns nutrientes e ou ingredientes, ou do valor energético no rótulo, ressalvada as exigências das legislações nacionais, até que se elabore um Regulamento Técnico MERCOSUL pertinente”. (Grifo nosso). MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993.** Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>170</sup> **“Nutriente:** É qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, no entendimento que: (a) proporciona energia; (b) é necessária o crescimento, ao desenvolvimento e à manutenção da saúde e da vida; e (c) cuja carência permite a produção de troca químicas ou fisiológicas características”. (Grifo nosso). MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993.** Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>171</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional.** Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 25-26. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>172</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993.** Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdmw>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>173</sup> BRASIL. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999.** Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1999a. Disponível em: <https://cutt.ly/3gtyFD>. Acesso em: 8 out. 2020.

<sup>174</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº 58, de 6 de maio de 1999. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, ano 137, n. 86-E, p. 19, 07 de maio de 1999b. Disponível em: <https://cutt.ly/DgtdGM6>. Acesso em: 8 out. 2020.

Após a primeira publicação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), aprovada pela Portaria nº 710/99<sup>175</sup> – na qual se reitera a evolução epidêmica da obesidade no Brasil e sua relação direta à má alimentação e à taxa de óbitos por doenças cardiovasculares – a ANVISA publica a RDC nº 94, em 2000,<sup>176</sup> que revoga a Portaria nº 41/98 e torna obrigatória a rotulagem para todos os alimentos e bebidas. Com isso, o Brasil passa a ser o terceiro país no mundo a impor o rótulo nutricional em todos os produtos alimentícios.<sup>177</sup>

A RDC nº 94 de 2000 representou um grande avanço no concernente à rotulagem. Ela manteve a obrigatoriedade de informar o valor energético, proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, e impôs a indicação de gordura saturada, colesterol, cálcio, ferro e sódio. Tais itens deveriam constar em 100 g/ml e por porção (não mais como opção facultativa).<sup>178</sup> Inobstante, foi logo substituída pela RDC nº 40 de 2001,<sup>179</sup> que tornou obrigatória a declaração nutricional por porção de consumo (facultativamente, por 100g/ml) e por percentual dos Valores Diários recomendados (%VD), com base em uma dieta de 2.500 kcal.<sup>180</sup>

Em que pese benéficas para o consumidor, tais medidas legislativas foram questionadas pelo MERCOSUL, pois destoavam das normas harmonizadas do bloco. Assim, abriu-se um amplo processo de negociação, que partiu com a Resolução do Grupo do Mercado Comum (GMC) 21/03,<sup>181</sup> substituída pela Resolução GMC 26/03<sup>182</sup> que, por sua vez, foi submetida à

<sup>175</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999**. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1999c. Disponível em: <https://cutt.ly/sgtfGfw>. Acesso em: 8 out. 2020.

<sup>176</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RDC nº 94, de 1º de novembro de 2000**. Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/JgtjuZi>. Acesso em: 8 out. 2020.

<sup>177</sup> FERNANDES, Maria L.; MARINS, Bianca R.; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André L. (Org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 157. Disponível em: <https://cutt.ly/aghBoSG>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>178</sup> As porções, entretanto, não foram definidas até 2001, quando se publica a RDC nº 39, regulamento que estabeleceu a porção de referência para os diferentes grupos de alimentos sob a forma gráfica, no intuito de orientar a população a obter hábitos saudáveis. FERREIRA, Andrea B.; LANFER-MARQUEZ, Úrsula M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 87, jan./fev. 2007. Disponível em: <https://cutt.ly/QgeZv3i>. Acesso em: 7 out. 2020.

<sup>179</sup> A partir da RDC nº 40 de 2001, a rotulagem torna-se obrigatória para todos os alimentos, exceto águas, bebidas alcoólicas e embalagens pequenas (50 cm<sup>2</sup>). BRASIL. Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial da União**, seção 1, Brasília, DF, ano 139, n. 57-E, p. 22-23, 22 de março de 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/ogcWiX5>. Acesso em: 22 out. 2020.

<sup>180</sup> Em relação ao valor diário recomendado (%VD), ele é indicado na parte direita da tabela nutricional, ao lado de cada nutriente e, pressupondo a ingestão de 2.500kcal diárias (100%), indica a quantia percentual que este ingrediente aporta à referida dieta (ex.: 3%).

<sup>181</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 21 de 2002**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados (Revogação das Res. GMC Nº 36/93, 21/94 e 72/97). Buenos Aires: MERCOSUL, 2002. Disponível em: <https://cutt.ly/EghNQMS>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>182</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 26 de 2003**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados (Revoga a Res.

revisão, dando lugar às Resoluções GMC 44,<sup>183</sup> 46<sup>184</sup> e 47/03.<sup>185</sup> Finalmente, as três últimas resoluções foram incorporadas no Brasil, pelas RDC 359<sup>186</sup> e 360<sup>187</sup> da ANVISA.

A partir das RDC 359 e 360, de 2003, impõe-se que todos os alimentos embalados na ausência do consumidor<sup>188</sup> declarem os nutrientes por porção e por medida caseira, bem como por porcentagem de VD baseada em uma dieta de 2.000 kcal. Torna-se obrigatória, no rótulo, a informação do valor energético, carboidratos, fibras alimentares, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, e nutrientes alvo de alegações nutricionais, com uma tolerância de 20% em relação a tais valores.

Entre 2006 e 2012, resoluções posteriores corrigiram os alimentos isentos de rotulagem, as porções de embalagens individuais, o valor de referência<sup>189</sup> e o fator de cálculo de certos ingredientes;<sup>190</sup> estenderam o prazo de implementação de rotulagem nutricional aos invólucros de bebidas não alcoólicas até o final de 2014;<sup>191</sup> e atualizaram os critérios para agregar alegações

---

GMC Nº 21/02). Montevidéu: MERCOSUL, 2003a. Disponível em: <https://cutt.ly/YghNE2b>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>183</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 44 de 2003**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Montevidéu: MERCOSUL, 2003b. Disponível em: <https://cutt.ly/DghNYck>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>184</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 46 de 2003**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Montevidéu: MERCOSUL, 2003c. Disponível em: <https://cutt.ly/YghNUPd>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>185</sup> MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 47 de 2003**. Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Montevidéu: MERCOSUL, 2003d. Disponível em: <https://cutt.ly/FghNjW>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>186</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2003a. Disponível em: <https://cutt.ly/SghNOS9>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>187</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2003b. Disponível em: <https://cutt.ly/8ghNO6x>. Acesso em: 17 out. 2020.

<sup>188</sup> Desobriga-se a rotulagem nutricional em águas, bebidas alcoólicas, sal, vinagres, vegetais, carnes in natura, especiarias, cafés, chás, ervas, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologias, alimentos de restaurantes e embalagens pequenas (100cm<sup>2</sup>) sem alegações nutricionais, a partir da RDC nº 360 de 2003, ANVISA.

<sup>189</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006**. Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), que consta como Anexo da presente Resolução. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2006b. Disponível em: <https://cutt.ly/UgkCuoN>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>190</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 48, de 5 de novembro de 2010. Dispõe sobre o fator de conversão para o cálculo do valor energético do eritritol. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 147, n. 213, p. 77-78, 08 de novembro de 2010b. Disponível em: <https://cutt.ly/sgkCCbI>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>191</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 31, de 5 de junho de 2012**. Incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC MERCOSUL nº 40/2011, que dispõe sobre “Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis”, e dá outras providências. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2012a. Disponível em: <https://cutt.ly/igkCdtN>. Acesso em: 19 out. 2020.

nutricionais à embalagem dos produtos.<sup>192</sup> Em 2020, publica-se a Resolução RDC nº 429 da ANVISA<sup>193</sup> (sujeita à revisão do MERCOSUL) que revoluciona as normativas recém citadas sobre rotulagem nutricional.

Antes de adentrar-se no conteúdo da nova resolução, entretanto, é preciso examinar uma série de dificuldades na aplicação das diretrizes atuais. A partir da revisão histórica das normas mais pertinentes sobre rotulagem nutricional e da visualização do atual estado da arte, têm-se as ferramentas necessárias para identificar o que precisa ser modificado de modo a ampliar o acesso à informação ao consumidor e, por consequência, a tutela de sua segurança alimentar.

### 2.2.3 Problemas Identificados na Norma Vigente

Após revisitar as circunstâncias fáticas e jurídicas que motivaram ações de promoção da SAN e de ampliação do acesso à informação, além de acompanhar o processo regulatório da rotulagem nutricional no Brasil, faz-se mister entender as falhas regulatórias que obstam a efetivação dos direitos humanos em voga. Para tanto, utilizar-se-ão os estudos levantados pelo Grupo de Trabalho da ANVISA para conhecer as razões pelas quais pode-se afirmar que a legislação atual sobre rotulagem é ineficaz.

Como visto, para adequar-se às normas regulatórias do MERCOSUL, o Brasil passa a adotar os sistemas de medida “por porção” (sem obrigar a indicação da totalidade do número de porções) e medida caseira, mantendo a indicação por 100g/ml como uma faculdade. Deixa de incluir ferro, cálcio e colesterol como informações obrigatórias (como previa a RDC nº 90, de 2000) e dá uma grande margem de tolerância acima ou abaixo dos valores declarados (de 20% ou mais se amparado em dados). A informação nutricional passa a ser disposta conforme a Figura 9:

---

<sup>192</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012**. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2012b. Disponível em: <https://cutt.ly/vgkC747>. Acesso em: 19 out. 2020.

<sup>193</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.



Figura 9: Tabela de informação nutricional (obrigatória no rótulo) regulada pelo Brasil

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                        |                 |     |
|---|-----------------|-----|
| Porção de 50g de arroz cru<br>(1/4 de xícara) |                 |     |
| Quantidades por porção                        |                 | VD* |
| Valor energético                              | 180kcal = 752kJ | 9%  |
| Carboidratos                                  | 39g             | 13% |
| Proteínas                                     | 3,6g            | 5%  |
| Gorduras totais                               | 1,0g            | 2%  |
| Gorduras saturadas                            | 0g              | 0%  |
| Gorduras trans                                | 0g              | **  |
| Fibra alimentar                               | 2,4g            | 10% |
| Sódio   | 1 mg            | 0%  |

\*% dos Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Não possui Valor Diário de referência especificado.

Fonte: ANVISA.<sup>194</sup>

No entanto, o modelo exibido na Figura 9 dificulta a utilização das informações nutricionais pelos consumidores brasileiros. Em 2013, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), após entrevistar 807 mulheres de todas as faixas de renda na zona urbana, com idade entre 20 e 65 anos, relatou que 40% delas entendiam parcialmente, alguma ou nenhuma informação nutricional no rótulo. Já o Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), em 2017, revela que o índice dessa incompreensão chega a 79% da população.<sup>195</sup>

Dentre as principais causas do problema regulatório evidenciado, tem-se (i) as deficiências da tabela nutricional, quanto à sua apresentação, lista de nutrientes, base e forma de declaração dos valores nutricionais; (ii) as inconsistências entre a tabela nutricional e as alegações nutricionais; (iii) a limitação da rotulagem nutricional, que se restringe a alimentos embalados; (iv) a imprecisão dos valores declarados; (v) a carência de educação nutricional e alimentar dos consumidores.<sup>196</sup> Elas podem ser resumidas conforme a Figura 10 que segue.

<sup>194</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 45. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>195</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 36-37. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>196</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 40-49. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

Figura 10: Causas raízes regulatórias da rotulagem nutricional no Brasil



Fonte: ANVISA.<sup>197</sup>

Como visto na Figura 10, há diversos impasses que circundam a tabela nutricional. Sua apresentação gráfica, por exemplo, apresenta uma série de inconveniências: a tabela não possui um formato atrativo ou uma posição de destaque no rótulo; o tamanho das letras e dos números nela declarados é pequeno; o nível de contraste entre o fundo da tabela e o rótulo é, muitas vezes, inadequado (o que impossibilita sua diferenciação); e, ainda, o excesso de informações e o emprego de uma linguagem complexa dificulta sua assimilação.<sup>198</sup>

Citam-se, ademais, como óbices à utilização do rótulo nutricional: a dissociação entre os nutrientes declarados na tabela e as demais informações de composição (inclusive a lista de ingredientes); a elevada quantidade de ingredientes declarados, que tira a atenção daqueles que podem trazer malefícios à saúde; a não obrigatoriedade da declaração de açúcares livres na tabela, dentre outras insuficiências regulatórias. Todos esses fatores impedem a rápida identificação das substâncias que aumentam o risco de obesidade e de DCNT.<sup>199</sup>

<sup>197</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 38. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>198</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 40. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>199</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 41-42. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

Outro contratempo é a base da declaração nutricional, feita por porção. A RDC 359 de 2003 define as porções conforme a quantidade ideal de ingestão de cada alimento em uma dieta de 2.000 kcal. Assim, (i) os produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados comporiam 900kcal; (ii) as verduras, hortaliças e conservas vegetais, bem como (iii) as frutas, sucos, néctars e refrescos de frutas comporiam 300kcal; (iv) os leites de derivados e (v) carnes e ovos comporiam 500kcal; (vi) os óleos, gorduras e sementes oleaginosas e (vii) açúcares e produtos provenientes de carboidratos e gorduras comporiam 300kcal, como exhibe a Figura 11.

Figura 11: Metodologia Empregada para Determinar a Porção do Alimento no Brasil

| Nível | Grupos de alimentos  | Valor energético médio (VE) |      | Nº de porções | Valor energético médio por porção |     |
|-------|--|-----------------------------|------|---------------|-----------------------------------|-----|
|       |  | kcal                        | kJ   |               | kcal                              | kJ  |
| 1     | I – Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados   | 900                         | 3800 | 6             | 150                               | 630 |
| 2     | II – Verduras, hortaliças e conservas vegetais<br>III – Frutas, sucos, néctars e refrescos de frutas                                   | 300                         | 1260 | 3             | 30                                | 125 |
|       |  |                             |      | 3             | 70                                | 295 |
| 3     | IV – Leites de derivados<br>V – Carnes e ovos  | 500                         | 2100 | 2             | 125                               | 525 |
|       |  |                             |      | 2             | 125                               | 525 |
| 4     | VI – Óleos e gorduras e sementes oleaginosas<br>VII – Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras | 300                         | 1260 | 2             | 100                               | 420 |
|       |  |                             |      | 1             | 100                               | 420 |
|       | VIII – Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados.  |                             |      |               |                                   |     |

Fonte: ANVISA.<sup>200</sup>

Conforme a Figura 11, define-se o valor energético médio de cada porção da seguinte maneira: o grupo (i) é dividido em 6 porções de 150kcal; o grupo (ii) e (iii) é dividido em 3 porções de 30kcal e 70kcal, respectivamente; o grupo (iv) e (v) é dividido em duas porções de 125kcal cada; e o grupo (vi) e (vii) em 2 porções e 1 porção, respectivamente, de 100kcal cada. A porção de um alimento é determinada, então, a partir de: a quantidade de gramas do produto (ex.: 100g), seu valor total de calorias (ex.: 625kcal), o valor energético médio do grupo a que pertence (ex.: feijão, uma leguminosa, 125kcal por porção), e realizar uma “regra de três”, como segue na Figura 12.

<sup>200</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rotulagem nutricional obrigatória:** manual de orientação às indústrias de alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2005. p. 10. Disponível em: <https://cutt.ly/Mgw5GdL>. Acesso em: 6 out. 2020.

Figura 12: Cálculo para Determinar Porção do Alimento no Brasil

Assim, se 100 gramas do meu produto apresenta 625 kcal, quantos gramas irá apresentar 125 kcal?  
 100 g – 625 kcal  
 x g – 125 kcal  
 $x = 100 \times 125/625$   
 $x = 20$  gramas  
 A porção do seu produto é 20 gramas.

Fonte: ANVISA.<sup>201</sup>

Com observa-se na Figura 12, a porção do alimento em questão, portanto, seria de 20g e todos os nutrientes deveriam ser calculados conforme essa proporção. Embora o enfoque desse sistema seja manter uma dieta balanceada ao definir a porção ideal a ser consumida, estudos demonstram que as diferenças nas gramas de porções obstaculizam a comparação entre produtos (às vezes do mesmo grupo alimentício). Ora, se a porção de uma mercadoria é de 20g e a outra é de 35g, não há como constatar qual possui mais açúcar, sódio, gordura, etc., sem realizar um processo matemático.

Essa metodologia faz com que mercadorias de pior qualidade exibam menores porções, que mascaram o excesso de nutrientes negativos inclusos em quantidades habitualmente consumidas. Também permite que, em certas embalagens, o tamanho da porção refira-se a seu conteúdo líquido enquanto, em outras, representa um décimo da composição do alimento. Isso gera confusão no consumidor sobre o real valor nutricional do produto que adquire, o que não é facilitado pela medida caseira, dada a ausência de padronização dos utensílios domésticos.<sup>202</sup>

Em adição a isso, a legislação não possui porção de referência prescrita a todos os alimentos; tampouco apresenta uma medida caseira fácil de ser aferida na totalidade dos casos. Isso ocorre, igualmente, com os nutrientes da tabela nutricional, alguns dos quais não possuem valores de referência pré-estabelecidos, sustando a tarefa de definir o percentual (%) de VD. Aliás, tais parâmetros mostram-se insuficientes para identificar substâncias em teor nocivo à saúde do consumidor, já que são desatualizados e não representativos da dieta dos brasileiros (que é mutável conforme idade, gênero, condição de saúde, etc).<sup>203</sup>

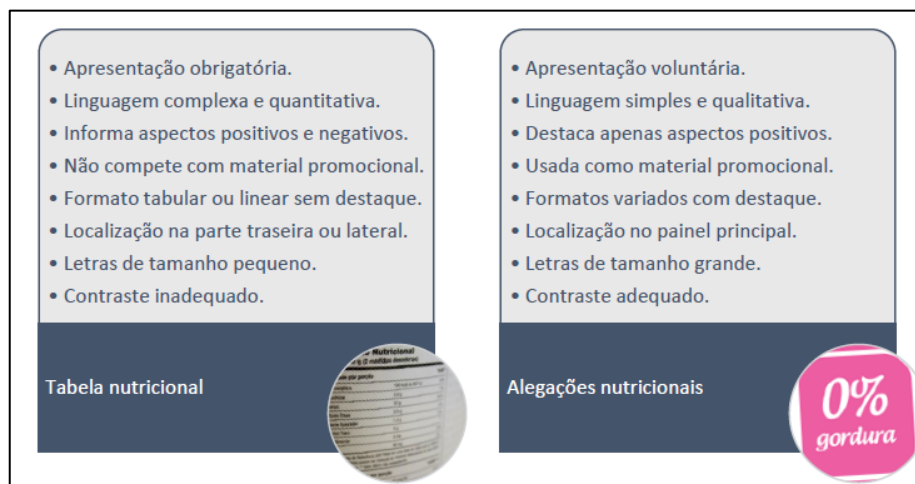
<sup>201</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rotulagem nutricional obrigatória:** manual de orientação às indústrias de alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2005. p. 12. Disponível em: <https://cutt.ly/Mgw5GdL>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>202</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional.** Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 44. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>203</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional.** Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 44-45. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

Todo o exposto versa sobre problemas relativos à tabela nutricional, um dos elementos que compõe a rotulagem nutricional. Ademais da declaração de nutrientes obrigatórias – feita em forma tabular ou linear – a rotulagem nutricional é composta pela informação nutricional complementar (ex.: *light*, zero gordura trans, rico em vitaminas, etc.). Ocorre que essas alegações nutricionais, em que pese voluntárias e sem relação direta à qualidade do alimento, destacam-se em relação à tabela nutricional por uma abordagem mais atraente e assimilável pelo consumidor, como aparece na Figura 13.

Figura 13: Inconsistências entre a Tabela Nutricional e as Alegações Nutricionais



Fonte: ANVISA.<sup>204</sup>

Resta evidente pela Figura 13 que as lacunas regulatórias da rotulagem permitem que estratégias avançadas de *marketing* sejam utilizadas nas embalagens para atrair a atenção do consumidor e distorcer a impressão negativa que o teor de certas substâncias (açúcar, sódio, gordura, calorias) pode provocar. Não raras vezes, alimentos que ostentam qualidades nutricionais positivas em seus rótulos são mais pobres de nutrientes que produtos sem qualquer alegação nutricional, o que pode afetar a capacidade dos consumidores de realizar escolhas conscientes.<sup>205</sup>

A rotulagem nutricional, ademais, está restrita a alimentos embalados e não se aplica, por exemplo, a alimentos consumidos fora do lar ou solicitados em tele-entrega (ex.: *fast food*), produtos provenientes de máquina, comércio eletrônico e em outros serviços de alimentação.

<sup>204</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 47. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>205</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 47. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

As resoluções normativas também não englobam os ingredientes de alimentos para fins de processamento industrial, o que aumenta os custos de empresas (sobretudo as de menor porte) para realizar cálculos adicionais, bem como reduz a precisão das informações.<sup>206</sup>

A veracidade das informações inseridas nos rótulos também é objeto de questionamento. Isso porque a variação de 20% para mais ou para menos da concentração nutricional declarada não é informada ao consumidor. Além disso, os motivos que justificam a tolerância (variação natural, sazonalidade, condições de produção e processamento, etc.) é debatida, já que não trata de forma específica e proporcional o tipo, a quantidade, a presença natural ou adicionada do nutriente e, tampouco, o tipo de alimento e de processamento.<sup>207</sup>

Por fim, faz-se mister que medidas de ampliação do acesso à informação nutricional no Brasil sejam acompanhadas por ações educacionais, enfocadas sobretudo nas crianças, para mudanças profundas nas práticas alimentares da população. Cumpre trazer aqui a *Ley 20.606 de 2012* do Chile, que incluiu no seu escopo (art. 4º) a obrigação dos estabelecimentos infantil, fundamental e médio contemplar, em todas as séries, atividades didáticas e físicas que contribuam ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e alertem sobre a ingestão excessiva de nutrientes que representem um risco à saúde.<sup>208</sup>

É certo que medidas isoladas, desacompanhadas de políticas educacionais, fiscais, e de incentivos à produção e consumo consciente e sustentável, não é o bastante para solucionar a situação pandêmica de obesidade e DCNT no país. Ainda assim, não há dúvidas de que a atuação regulatória ocupa um papel essencial na mudança do quadro de saúde atual. Dessa premissa parte o próximo bloco, no qual serão exibidos os efeitos da regulamentação da rotulagem frontal no Chile e as estratégias aplicadas no novo modelo brasileiro de rotulagem nutricional, introduzido pela ANVISA, a fim de promover hábitos saudáveis e sustentáveis.

<sup>206</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 48. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>207</sup> Sobre o assunto, cumpre ressaltar que a precisão das informações nutricionais é questionada pelo Ministério Público Federal em Recurso especial nº 1537571/SP. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 49. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>208</sup> “*Artículo 4º.- Los establecimientos de educación parvularia, básica y media del país deberán incluir, en todos sus niveles y modalidades de enseñanza, actividades didácticas y físicas que contribuyan a desarrollar hábitos de una alimentación saludable y adviertan sobre los efectos nocivos de una dieta excesiva en grasas, grasas saturadas, azúcares, sodio y otros nutrientes cuyo consumo en determinadas cantidades o volúmenes pueden representar un riesgo para la salud. Los establecimientos educacionales del país deberán incorporar actividad física y práctica del deporte, a fin de fomentar en sus estudiantes el hábito de una vida activa y saludable*”. CHILE. **Ley nº 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

### 3 O PAPEL DESEMPENHADO PELA ROTULAGEM E SUA RESSIGNIFICAÇÃO

Ao fim e ao cabo, volve-se à questão instigadora deste projeto: quais as estratégias que poderão ser aplicadas à rotulagem de alimentos (ultra) processados, com o condão de informar e conduzir o consumidor a aquisições mais benéficas para si e para o meio ambiente? Para melhor compreendê-las, abarca-se as seguintes assertivas (i) o ser humano, a todo o tempo, reage a estímulos do ambiente; (ii) quem põe ou regula o produto no mercado atua como um “arquiteto de escolha”; (iii) a mudança propositada nas condições ambientais é legítima, desde que não cerceie a liberdade de escolha e beneficie a sociedade como um todo.

A racionalidade, sempre tida como característica determinante da distinção entre o homem e o animal, é hoje questionada pela neurociência. Conforme explica Daniel Kahneman, o ser humano possui duas maneiras de pensar: pelo “sistema 1” (chamado “reptiliano”) que reage a estímulos de maneira automática e rápida, sem nenhum controle do senso voluntário; e pelo “sistema 2” que responde a provocações que demandam maior capacidade de cognição e esforço mental.<sup>209</sup> Em que pese este último seja comumente associado à “escolha”, o fato é que, em 85% das vezes, o cérebro humano está no “piloto automático”.<sup>210</sup>

A ideia dos seres humanos como *econos*<sup>211</sup> tem sido desmitificada para mostrar que as pessoas, rotineiramente, tomam decisões de modo instintivo, agindo sob impulsos ambientais. Kahneman afirma, por exemplo, que o lugar da votação pode influir no voto,<sup>212</sup> que a provocação de um pensamento pode conduzir a um ato de compra<sup>213</sup> e que uma mera ilustração de olhos observadores é capaz de estimular melhores comportamentos.<sup>214</sup> Tais evidências põem

<sup>209</sup> KAHNEMAN, Daniel. **Thinking fast and slow**. [S.l.]: Penguin Books, 2012. p. 20-21.

<sup>210</sup> LINDSTROM, Martin. **A lógica do consumo: verdades e mentiras sobre por que compramos**. Tradução de Marcelo Lino. Rio de Janeiro: HarperCollins Brasil, 2016. *E-book*.

<sup>211</sup> Na teoria de Thaler e Sustein, *econos* é uma referência a *homo economicus*, que tem a capacidade de “pensar como Albert Einstein, ter tanta memória como um supercomputador e tanta força de vontade como Marahatma Gandhi. Mas pessoas reais não são assim. Pessoas reais têm dificuldades de fazer divisões complexas na calculadora, às vezes esquecem no aniversário do parceiro e ficam de ressaca no ano-novo”. THALER, Richard H.; SUSTEIN, Cass R. **Nudge**. Tradução de Ângelo Lessa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019. p. 15.

<sup>212</sup> Estudos aos arredores do Arizona (EUA), em 2000, demonstraram que o índice de apoio a propostas que aumentam os fundos de escolas aumentava quando se estava dentro de uma escola se comparado ao índice que se lograva em um local próximo. KAHNEMAN, Daniel. **Thinking fast and slow**. [S.l.]: Penguin Books, 2012. p. 55.

<sup>213</sup> De fato, apenas pensar em “trair alguém” deixa a pessoa mais inclinada a comprar sabão, desinfetante ou detergente em relação a baterias, sucos, ou barra de chocolate. KAHNEMAN, Daniel. **Thinking fast and slow**. [S.l.]: Penguin Books, 2012. p. 56.

<sup>214</sup> Em uma cafeteria, foi colocada perto do caixa um pequeno “cofrinho da honestidade”, acima do qual havia sugestões de preços a ser dado ao café e em frente do qual existia uma imagem de flores que, a cada semana, era alternada por uma de olhos. Identificou-se que, nas semanas em que as pessoas se deparavam com a imagem de olhos, elas pagavam três vezes mais do que na semana com imagem de flores. KAHNEMAN, Daniel. **Thinking fast and slow**. [S.l.]: Penguin Books, 2012. p. 58.

em xeque a visão do homem como um ser “racional”, vez que está circunscrito a estímulos externos, muitos dos quais não são sequer apreendidos por seu “eu” consciente.

Neste sentido, o próprio exercício da “liberdade” plena, tida como uma verdade irrefutável, está adstrito às circunstâncias fáticas a que se insere.<sup>215</sup> Imerso nesta realidade, o legislador e intérprete do direito deve se valer da Economia e da Psicologia como instrumentos úteis à elaboração de normas eficazes e à correta aplicação de seus princípios fundantes,<sup>216</sup> de modo a “compreender as consequências reais de certos padrões normativos”.<sup>217</sup> Assim, a interferência do poder público se faz necessária tão somente quanto ao papel que lhe incumbe de promover e proteger direitos fundamentais por meio de estratégias regulatórias efetivas.

Dessa forma, germina a Teoria do *Nudge*, introduzida por Thaler e Sustein,<sup>218</sup> que pondera o seguinte: se o ser humano, de uma maneira ou de outra, será levado a realizar “escolhas” (muitas delas impensadas) pela simples disposição do ambiente, por que não condicionar este espaço no qual está inserido para instigá-lo (seja refletida ou irrefletidamente) a tomar decisões que lhe sejam mais benéficas? Nesse contexto, o Estado atuaria como “arquiteto de escolhas” pelo seu poder regulatório, que ao implementar ações de baixo ou nenhum custo que modifiquem o ambiente estaria, indiretamente, provocando câmbios no comportamento das pessoas que ali se encontram.

Em relação ao comportamento alimentar, não é diferente: ele submete-se ao princípio universal de que as pessoas são regidas por hábitos, e não por intenções (pelo sistema reptiliano e não pelo racional) na maior parte do tempo. Quando o comportamento é habitual, os seres humanos requerem pouquíssimo tempo para tomar decisões, as intenções são preditores pouco

---

<sup>215</sup> Neste sentido, entende trasladar as palavras de Marcos Catalan: “Como se percebe, não basta supor a liberdade e a igualdade das personagens econômicas sem que se verifique, de forma minudente e em concreto, as circunstâncias fáticas às quais estavam circunscritas, até porque, a autodeterminação possui caráter fundante e legitimador do exercício da autonomia privada, o que reforça a constatação de que o empresário – agente econômico e, antes disso, ser humano –, pode ser probo, mas, certamente, não tem como ser abstratamente qualificado como uma personagem ativa – característica, aliás, desmentida pelos estudos comportamentais –, tampouco, conhecedora dos mercados em que atua”. CATALAN, Marcos J. Devaneios de Ícaro: uma reflexão ligeira acerca de incongruências vivificadas pela lei da liberdade econômica. **Revista Jurídica Luso-Brasileira**, Lisboa, ano 6, n. 3, 1464, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/fip0c6c>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>216</sup> OLIVEIRA, Amanda F. de. O estado e a economia de mercado na contemporaneidade. **Revista do Instituto do Direito Brasileiro**, Lisboa, ano 1, n. 1, p. 406, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/riandrIi>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>217</sup> OLIVEIRA, Amanda F. de. O estado e a economia de mercado na contemporaneidade. **Revista do Instituto do Direito Brasileiro**, Lisboa, ano 1, n. 1, p. 411, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/riandrIi>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>218</sup> THALER, Richard H.; SUSTEIN, Cass R. **Nudge**. Tradução de Ângelo Lessa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019.



fiáveis e as ações são guiadas por “pistas” ambientais.<sup>219</sup> Se, de uma maneira ou de outra, as ações humanas “automáticas” estão suscetíveis aos estímulos ambientais, não há mal em direcioná-los a partir de um “empurrãozinho” regulatório – um *nudge*, que provoque uma rápida reação (negativa) frente a um alimento com nutrientes em quantidades nocivas à saúde.

Destarte, sem desconsiderar o papel do marketing em promover “apelos mercadológicos” à rotulagem para a venda de seus produtos, aplicando-lhes embalagens atrativas e que “criam necessidades, antes inexistentes”, é imprescindível o papel do processo regulatório em “descortinar essas nuances”,<sup>220</sup> criando melhores condições de escolha ao consumidor, que se torna consciente dos efeitos negativos de determinado alimento sobre seu corpo. É possível salvaguardá-lo, desta forma, da confusão causada por fortes apelos publicitários nas embalagens, e lhe conceder acesso pleno e seguro à informação nutricional, como um direito do consumidor e um direito humano.

Feita essa breve introdução, uma vez que já se tem conhecimento das normas vigentes, no Brasil e no Chile, e das circunstâncias que as rodeiam, esse bloco tem como propósito: examinar os efeitos do marco legal sobre rotulagem nutricional frontal no Chile, sob o prisma da sustentabilidade, do acesso à informação e da segurança alimentar (3.1); explanar as mudanças regulatórias implementadas no Brasil para, após, realizar a análise comparativa entre ambas as legislações, extraindo estratégias que materializem os direitos humanos em voga (3.2).

### **3.1 Os Impactos Regulatórios do Modelo Chileno de Rotulagem na Produção e no Consumo**

Sob o viés da teoria do *nudge* e considerando os efeitos regulatórios da rotulagem sobre a sociedade chilena, busca-se nesse íterim extrair as estratégias regulatórias do sistema de rotulagem nutricional frontal aplicado, sobretudo, em produtos ultraprocessados no Chile que estimulem práticas empresariais sustentáveis e promovam o consumo consciente e seguro. Antes, porém, esclarecimentos conceituais sobre os diferentes sistemas de rotulagem (interpretativos e não interpretativos) se fazem necessários.

A rotulagem nutricional constitui uma ferramenta para criar ambientes que viabilizem escolhas informadas. Este princípio é adotado pela 2ª Conferência Internacional de Nutrição,

<sup>219</sup> RIET, Jonathan V. *et al.* The importance of habits in eating behavior: an overview and recommendations for future research. **Appetite**, Amsterdam, v. 57, issue 3, p. 585-596, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/VgGYDew>. Acesso em: 5 nov. 2020.

<sup>220</sup> MAGALHÃES, Simone. **Rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados**. Belo Horizonte: Virtualis, 2020. p.104.

em 2014 e forma os pilares da Década de Ação e Nutrição das Nações Unidas, de 2016 a 2025. A rotulagem nutricional frontal (FOPL) foi introduzida no final dos anos 80<sup>221</sup> de modo complementar à tabela nutricional e objetiva auxiliar os consumidores a escolher produtos mais benéficos à sua saúde a partir de informações ou guias simples, visíveis e facilmente assimiláveis.<sup>222</sup>

Pela sua expansão global e importância adquirida nos últimos anos, atualmente a FOPL divide-se em duas principais categorias: sistemas interpretativos e não interpretativos. De um polo, sistemas não interpretativos fornecem um resumo das informações nutricionais acerca de um ou mais ingredientes, sem realizar um juízo de valor ou de qualidade em relação ao alimento. D'outro norte, os sistemas interpretativos podem não apresentar nenhuma informação nutricional, mas indicam a qualidade nutricional do alimento (seja ela positiva ou negativa).<sup>223</sup>

O modelo GDA (Figura 4, p. 33) é característico do sistema não interpretativo, pois coloca em evidência o valor energético e de certos nutrientes por porção de alimento, sem auxiliar o consumidor no julgamento dessas informações. Por outro viés, os selos de saúde<sup>224</sup> e de ranqueamento<sup>225</sup> apontam para a saudabilidade do alimento e compõem o sistema interpretativo, como mostra a Figura 14 e 15. Desses protótipos, nascem os modelos híbridos e semi-interpretativos de rotulagem frontal, que destacam o excesso ou a carência de certos nutrientes, a exemplo do “Semáforo” (Figura 3, p. 33) e o “Alerta” regulamentado no Chile (Figura 6, p. 39).

<sup>221</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. p. 9, 11. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>222</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 82. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>223</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. p. 11. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>224</sup> Tem-se como exemplo o selo *My Choices*, que consiste em “um logotipo de saúde com sinal de visto que identifica versões mais saudáveis dentro de determinada categoria. Esse modelo é gerenciado pelo *Choices International Foundation*, é de declaração voluntária e requer a assinatura de um contrato e pagamento de taxas específicas para seu uso”. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 82. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>225</sup> O sistema de ranqueamento, a exemplo da “Nutri-score” na França, é voluntário e se embasa em “algoritmos que atribuem pontos positivos e negativos conforme o teor dos constituintes”. Para indicar a qualidade nutricional do alimento, a Nutri-score conta com um ranqueamento que vai de “A” a “E”. Esse sistema, embora mais complexo, permite a comparação de produtos de diferentes categorias. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 84. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

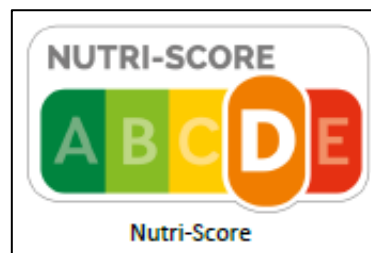
Figura 14: Selo de Saúde “My Choices” (voluntário) aplicado na Argentina, Bélgica, Holanda, Nigéria, Polônia e República Tcheca



Fonte: ANVISA<sup>226</sup>

Observa-se que tanto o modelo não interpretativo (GDA, Figura 4, p. 33) quanto o interpretativo de selos de saúde (Figura 14) não orientam o consumidor sobre a prejudicialidade implícita no teor de determinados nutrientes. O selo de ranqueamento (exemplificado pela Figura 15) tampouco facilita essa instrução, já que não esclarece ao consumidor o porquê da classificação positiva ou negativa de um alimento. Ademais, o pagamento de taxas ou a observância de procedimentos administrativos específicos e a complexidade dos critérios de aplicabilidade de selos interpretativos podem constituir barreiras à sua implementação.<sup>227</sup>

Figura 15: Selo de Ranqueamento “Nutri-score” (voluntário) aplicado na França



Fonte: ANVISA<sup>228</sup>

Como o sistema interpretativo (Figuras 14 e 15), os modelos híbridos e semi-interpretativos indicam a saudabilidade do alimento. Entretanto, usufruem de critérios objetivos

<sup>226</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 71. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>227</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 84. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

<sup>228</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 74. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

(teor dos nutrientes) para tanto e são os que melhor atendem aos desígnios da FOPL, em complementação à tabela nutricional. Sua efetividade, todavia, depende do acompanhamento de políticas nacionais de saúde pública, de guias regulatórios nacionais e internacionais de alimentos, bem como de uma sistemática que maximize seus impactos, promova o monitoramento e a revisão de suas normativas e escancare seus princípios, objetivos e escopo.<sup>229</sup>

Feita esta breve introdução, analisar-se-ão os efeitos da FOPL, nos moldes adotados pela legislação chilena, particularmente sobre a tomada de escolhas conscientes e seguras (3.1.1) e sobre a sustentabilidade na produção e no consumo (3.1.2). Para tanto, realiza-se um levantamento de pesquisas que avaliam a efetividade rotulagem frontal de “Alerta” frente aos demais protótipos, de modo a corroborar sua superioridade.

### 3.1.1 Os efeitos da Rotulagem Frontal de “Alerta” na Promoção de Escolhas Conscientes e Seguras

Considerando os distintos sistemas de rotulagem apresentados, serão apresentados estudos que comparam o modelo de “alerta” utilizado pela legislação chilena com os demais modelos e sua potencialidade de ser utilizado como um *nudge* para a promoção de escolhas conscientes e seguras. Para tanto, é preciso avaliar os impactos da FOPL no consumo de produtos (sobretudo, ultraprocessados) a partir da experiência regulatória chilena e de estudos científicos que testam a hipótese dessa investigação.

Dito isso, o modelo semi-interpretativo de “Alerta” (Figura 6, p. 39) parece superar o de “Semáforo” (Figura 3, p. 33), e tipos não interpretativos (GDA, Figura 4, p. 33) em relação à captura de atenção e à assimilação do alto teor de ingredientes negativos no produto, à redução da percepção de saudabilidade relativa a alimentos com excesso de ingredientes negativos, e à redução da intenção de compra<sup>230</sup> e da frequência de seu consumo.

Em estudo procedido no Uruguai, constata-se que selo de “alerta” (com a descrição “ALTO EM”) reduz significativamente o tempo necessário para identificar o alto teor de sódio (1422ms) em relação ao rótulo de “Semáforo” (1784ms) e de “GDA” (2187ms). Ele viabiliza a rápida assimilação de que o produto contém ingredientes em teor excessivo. Em consequência, produtos com alto teor de energia, gordura saturada, açúcar e/ou sódio receberam uma

---

<sup>229</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. p. 15. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

<sup>230</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 16. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

pontuação menor de saudabilidade quando submetidos à rotulagem frontal de “Alerta”, se comparado a de “Semáforo” e de “GDA”.<sup>231</sup>

O FOPL de “alerta”, ainda, provoca menores percepções de saudabilidade e tem maior potencial de reduzir a intenção de compra se comparado a sistemas interpretativos de rotulagem, como o Nutri-score (Figura 15, p. 65) e o modelo australiano de ranqueamento por estrelas.<sup>232</sup> No Brasil, o selo de “advertência” no rótulo parece, igualmente, mais eficiente em tornar um alimento menos saudável para adultos (em relação ao “Semáforo” e “GDA”), além de influenciar na percepção de crianças entre nove e doze anos de escolas privadas (o que não se aplica ao público infantil como um todo, mais suscetível às caricaturas promocionais).<sup>233</sup>

Destarte, os efeitos da FOPL de alerta foram avaliados, também, sobre as escolhas de crianças uruguaias, mediante enquete com imagens sobre qual alimento parece mais apetitoso. Deve-se considerar, porém, que as embalagens nos moldes da legislação chilena também ocultam personagens infantis em seu rótulo, o que não ocorre com o modelo alternativo. Arrúa *et al.*<sup>234</sup> comprovam que o sistema chileno de rotulagem (com o selo de “alerta” e vedação à publicidade infantil em alimentos com selo) obteve uma influência negativa maior sobre crianças de oito a treze anos em comparação ao modelo de “Semáforo”.

Noutro giro, Ares *et al.*<sup>235</sup> ressaltam que a FOPL não é uma política intrusiva – já que não impõe restrições de compra ou de venda, mas sim condições para que estas se deem de forma não prejudicial ao consumidor –, viabilizando melhor recepção pelas indústrias e cidadãos. Nas suas palavras, a FOPL “não é uma mera medida informativa, pois pode ser considerada como um *nudge* na situação de escolha devido à sua simplicidade e saliência” (tradução nossa).

<sup>231</sup> ARRÚA, Alejandra *et al.* Warnings as a directive front-of-pack nutrition labelling scheme: comparison with the Guideline Daily Amount and traffic-light systems. **Public health nutrition**, Cambridge, v. 20, n. 13, p. 2313, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/NgSOw2F>. Acesso em: 02 nov. 2020.

<sup>232</sup> ARES, Gastón *et al.* Comparative performance of three interpretative front-of-pack nutrition labelling schemes: insights for policy making. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 68, p. 215-225, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/dgGQkux>. Acesso em: 5 nov. 2020.

<sup>233</sup> LIMA, Mayara; ARES, Gastón; DELIZA, Rosires. How do front of pack nutrition labels affect healthfulness perception of foods targeted at children? Insights from Brazilian children and parents. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 64, p. 111-119, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/WgGTQU7>. Acesso em: 5 nov. 2020.

<sup>234</sup> ARRÚA, Alejandra *et al.* Impact of front-of-pack nutrition information and label design on children's choice of two snack foods: Comparison of warnings and the traffic-light system. **Appetite**, Amsterdam, v. 116, n. 1, p. 139-146, sept. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/mgGncjC>. Acesso em: 5 nov. 2020.

<sup>235</sup> ARES, Gastón *et al.* Comparative performance of three interpretative front-of-pack nutrition labelling schemes: insights for policy making. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 68, p. 216, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/dgGQkux>. Acesso em: 5 nov. 2020.

Nesse sentido, Machín *et al.*<sup>236</sup> corroboram a ideia de que a FOPL pode atuar como um *nudge* por fazer a informação nutricional saltar aos olhos no momento da tomada de decisão. Os autores inovam ao realizar uma investigação não embasada em perguntas e respostas “hipotéticas”, que avalia a opinião do consumidor. Ao invés disso, realizam uma simulação de aquisição de produtos reais para avaliar a influência do modelo de “alerta” de rotulagem na captura de atenção e nas escolhas dos consumidores.

Nela, os participantes usavam lentes que rastreiam a visão para avaliar marcas de pão em uma tela de computador, distraíndo-os do verdadeiro experimento. Concluída a tarefa, eles eram convidados a comer um lanche, sem deixar os óculos. A uma parcela dos voluntários eram oferecidos lanches embalados com o rótulo de “advertência” e, a outros, lanches sem rotulagem frontal. Como resultado, 50% do grupo sujeito a FOPL fitaram, especificamente, o selo de alerta de pelo menos um ingrediente. No grupo com FOPL de alerta, houve menor consumo de produtos com elevado teor de pelo menos um nutriente (62% vs. 85%).<sup>237</sup>

No Chile, após a promulgação da legislação de rotulagem, as evidências levantadas pela comunidade científica foram, finalmente, postas à prova. Em resposta, seguem os dados coletados pelo MINSAL: 92,9% das pessoas declara entender a informação que entregam os selos; 48,1% compara a presença de selos na hora de comprar e, entre aqueles que o fazem, 79,1% indica que influencia sobre sua intenção de compra. Os resultados também recaem sobre o consumo de produtos ultraprocessados: houve uma diminuição na compra de cereais matinais (14%), de bebidas açucaradas (25%) e de sobremesas embaladas (17%).<sup>238</sup>

Há dados suficientes a concluir que a FOPL, nos termos impostos pela legislação chilena de rotulagem, captura a atenção do consumidor, é facilmente assimilável, modifica a falsa percepção de saudabilidade de alimentos e bebidas embalados, reduzindo-a, o que influi na intenção de compra e no consumo de ultraprocessados. Por conseguinte, o selo de “advertência” sobre nutrientes críticos à saúde tem grande potencial de contribuir a escolhas esclarecidas e seguras e de incentivar o consumo de produtos mais saudáveis.

<sup>236</sup> MACHÍN, Leandro *et al.* Do nutritional warnings do their work?: results from a choice experiment involving snack products. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 77, p. 159–165, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/agDkn5f>. Acesso em: 4 nov. 2020.

<sup>237</sup> MACHÍN, Leandro *et al.* Do nutritional warnings do their work?: results from a choice experiment involving snack products. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 77, p. 163, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/agDkn5f>. Acesso em: 4 nov. 2020.

<sup>238</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Hoja informativa**: evaluación ley de alimentos n° 20.606. Santiago de Chile: MINSAL, 2019b. Disponível em: <https://cutt.ly/hgGlu1Z>. Acesso em: 5 nov. 2020.

### 3.1.2 Os efeitos da Rotulagem Frontal de “Alerta” na Sustentabilidade da Produção e no Consumo

A relação estabelecida entre sustentabilidade, segurança alimentar, acesso à informação e a FOPL de “alerta” faz-se necessária para fomentar a análise comparativa que será realizada. Com efeito, a partir da constatação de que a rotulagem frontal de alerta serve como um *nudge* à promoção de escolhas conscientes e seguras em relação a alimentos e bebidas ultraprocessados, avalia-se, nesse tópico, os possíveis impactos da FOPL de alerta sobre a sustentabilidade na produção e no consumo.

Entende-se que a rotulagem nutricional frontal deve ser trabalhada dentro uma perspectiva sustentável, aliada a preocupações de impactos éticos, legais e sociais. A promoção de ações seguras e éticas, que não ameacem (biológica, física ou moralmente) os seres humanos, os animais, e o meio ambiente como um todo, para a presente e futuras gerações, integra o ideal de sustentabilidade e os objetivos de desenvolvimento sustentável do milênio.<sup>239</sup>

A partir do Relatório Brundtland da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento de 1987, Lütteken e Hagedorn<sup>240</sup> explicam que o desenvolvimento sustentável “é centrado nas pessoas na medida em que visa a melhoria da qualidade de vida humana e é baseado na conservação na medida em que é condicionado pela necessidade de respeitar a capacidade da natureza de fornecer recursos e serviços de suporte à vida”. Significa, em suma, “melhorar a qualidade de vida humana enquanto se vive dentro da capacidade de suporte dos ecossistemas” (tradução nossa).

Um dos ideais de desenvolvimento sustentável a ser alcançado é a extinção da fome, a segurança alimentar, a melhoria na nutrição e a promoção da sustentabilidade na agricultura (2º ODS). De partida, a má nutrição pode ocorrer de distintas formas, seja pela desnutrição ou deficiência de micronutrientes, seja pela má alimentação em excesso, que culmina em obesidade e doenças crônicas relacionadas.<sup>241</sup> Como visto, a produção em massa de alimentos

<sup>239</sup> HOHENDORFF, Raquel V. **A contribuição do safe by design na estruturação autorregulatória da gestão dos riscos nanotecnológicos**: lidando com a improbabilidade da comunicação inter-sistêmica entre o direito e a ciência em busca de mecanismos para concretar os objetivos de sustentabilidade do milênio. 2018. Tese (Doutorado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2018.

<sup>240</sup> LÜTTEKEN, Antonia; HAGEDORN, Konrad. Concepts and issues of sustainability in countries in transition - an institutional concept of sustainability as a basis for the network. *In: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Central and eastern european sustainable agriculture network: first workshop: proceedings.* Rome: FAO, 1994. *E-book* (não paginado). Disponível em: <https://cutt.ly/egHLuia>. Acesso em: 6 nov. 2020.

<sup>241</sup> KEDING, Gudrun B.; SCHNEIDER, Katja; JORDAN, Irmgard. Production and processing of foods as core aspects of nutrition-sensitive agriculture and sustainable diets. **Food Security**, [s.l.], v. 5, p. 825-846, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/IgHZopU>. Acesso em 6 nov. 2020.

ultraprocessados e sua disponibilidade cada vez mais preponderante nos mercados (acompanhada de fortes apelos publicitários) vai de encontro à segurança alimentar dos consumidores.

Ainda, os alimentos são vistos como mercadorias lucrativas, a despeito de sua interação entre os constituintes da cadeia alimentar (saúde humana, meio ambiente, conhecimento e educação) desde uma perspectiva sistêmica. Embora a maximização da produção com menores custos tenha impulsionado agricultura,<sup>242</sup> seu papel foi reconstruído a partir da noção de desenvolvimento sustentável, passando a incluir a “gestão e conservação da base de recursos naturais e a orientação da mudança tecnológica e institucional de forma a assegurar a realização e satisfação contínua das necessidades humanas para as gerações presentes e futuras”.<sup>243</sup>

A informação veiculada pela rotulagem – a partir de sua influência sobre a conscientização e mudança de comportamento do consumidor – pode impactar (de modo indireto e não restritivo) na fabricação desses produtos, para além da limitação em seu consumo. Exemplo disso são os efeitos preliminares observados (já em 2016) da FOPL de alerta na sociedade chilena, provocando a reformulação de pelo menos 17,7% dentre mais de cinco mil produtos fabricados pela indústria de alimentos. Nas categorias estudadas, observou-se uma diminuição de 25% nos açúcares e entre 5 a 10% no teor de sódio.<sup>244</sup>

Evidências científicas corroboram o relatório do MINSAL: em 2020, publicam-se os resultados de uma pesquisa que analisa 551 produtos com nutrientes críticos, divididos em 16 categorias (ao menos dez delas ultraprocessadas) antes e após a regulamentação da Lei de Rotulagem na maior rede de supermercados em Santiago do Chile; constata-se que em todas elas houve modificação nas declarações de energia e nutrientes críticos.<sup>245</sup> Em outros estudos,

---

<sup>242</sup> KEDING, Gudrun B.; SCHNEIDER, Katja; JORDAN, Irmgard. Production and processing of foods as core aspects of nutrition-sensitive agriculture and sustainable diets. **Food Security**, [s.l.], v. 5, p. 825, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/IgHZopU>. Acesso em 6 nov. 2020.

<sup>243</sup> FAO *apud* LÜTTEKEN, Antonia; HAGEDORN, Konrad. Concepts and issues of sustainability in countries in transition - an institutional concept of sustainability as a basis for the network. *In: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Central and eastern european sustainable agriculture network: first workshop: proceedings*. Rome: FAO, 1994. *E-book* (não paginado). Disponível em: <https://cutt.ly/egHLuia>. Acesso em: 6 nov. 2020.

<sup>244</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Hoja informativa**: evaluación ley de alimentos n° 20.606. Santiago de Chile: MINSAL, 2019b. p. 3. Disponível em: <https://cutt.ly/hgGIu1Z>. Acesso em: 5 nov. 2020.

<sup>245</sup> SCARPELLI, Daiana Q. *et al.* Changes in nutrient declaration after the food labeling and advertising law in chile: a longitudinal approach. **Nutrients**, Basel, v. 12, n. 8, p. 2371, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgHNk1T>. Acesso em: 6 nov. 2020.



nota-se uma clara preferência dos consumidores por alimentos com menos advertências negativas,<sup>246</sup> além da redução significativa no número de vendas desses produtos.<sup>247</sup>

O INTA divulgou, ainda, uma redução do conteúdo de sódio e açúcares nas mercadorias – que atingiu em torno de 50% dos produtos integrantes das categorias de bebidas, lácteos, cereais, queijos e carnes altos nesses nutrientes críticos –, dados que demonstram a compreensão (maior que 90%) e utilização (entre 40-50%) dos selos de advertência por crianças e adolescentes, e o menor consumo de sucos embalados (25%) e cereais matinais (14%) com a inscrição “ALTO EM”.<sup>248</sup>

As mudanças verificadas nos hábitos de consumo e no conteúdo de nutrientes críticos nos produtos alimentícios (sobretudo, ultraprocessados) constituem um importante indicativo de maior acesso à segurança alimentar e maior qualidade nutricional pelos consumidores. Por consequência, atende-se ao segundo e terceiro objetivo do desenvolvimento sustentável (ODS),<sup>249</sup> que inclui assegurar uma vida saudável e o bem-estar de todos, em todas as idades.

D’outro norte, dá-se um passo em direção à sustentabilidade na produção e no consumo, que constitui o décimo segundo ODS, haja vista o incentivo que representa a rotulagem nutricional frontal de alerta à adoção de práticas sustentáveis por grandes empresas e transnacionais.<sup>250</sup> A regulamentação da rotulagem frontal trata-se, por conseguinte, de medida estatal que amplia a responsabilidade social e ambiental, a partir da compreensão de que tudo faz parte do todo e da relação sincrônica entre o homem social e o meio ambiente.<sup>251</sup>

Dado o exposto, constata-se que a FOPL de alerta, nos moldes utilizados pela legislação chilena, tem potencial de influir na fabricação de produtos sustentáveis, que beneficiem a saúde dos consumidores das presentes e futuras gerações, bem como torna mais efetivo o acesso à

<sup>246</sup> INOSTROZA CEA, Lorena E. **Comportamiento del consumidor ante las normativas de etiquetados en la industria de alimentos y bebidas**: el caso de la ley de etiquetados de Chile. 2018. Trabajo Final (Máster Universitario de Marketing e Investigación de Mercados) – Programa de Postgrado, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2018.

<sup>247</sup> SCAPINI SÁNCHEZ, Valeria; VERGARA SILVA, Cinthya. El impacto de la nueva ley de etiquetados de alimentos en la venta de productos en Chile. **Perfiles económicos**, Valparaíso, n. 3, p. 7-33, jul. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/vgHBqXM>. Acesso em: 6 nov. 2020.

<sup>248</sup> INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (INTA). **Ley de etiquetado**: cambios en composición de alimentos y de conductas tras su implementación. Santiago de Chile: INTA, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ygHMBPf>. Acesso em: 6 nov. 2020.

<sup>249</sup> ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Documentos temáticos**: objetivos do desenvolvimento sustentável 1, 2, 3, 5, 9, 14. Brasília, DF: ONU Brasil, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/LgEsmnl>. Acesso em: 27 out. 2020.

<sup>250</sup> ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Glossário de termos do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12**: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis. Brasília, DF: ONU Brasil, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/8gHIJ66>. Acesso em: 6 nov. 2020.

<sup>251</sup> PEREIRA, Agostinho O. K.; CALGARO, Cleide. A teoria do desenvolvimento sustentável e a teoria dos sistemas autopoieticos. In: ROCHA, Leonel S.; DUARTE, Francisco C. (Coord.). **Direito ambiental e autopoiese**. Curitiba: Juruá, 2012. p. 47-72.

informação. Os resultados emitidos pelo MINSAL sobre os efeitos da lei chilena de rotulagem sobre o consumo e a produção evidenciam que a simples implementação de um rótulo nutricional frontal pode modificar práticas habituais e industriais.

### **3.2 A Prospecção de uma Regulamentação que Promova o Consumo Consciente, Seguro e Sustentável**

Até então, foram revisadas as normativas vigentes no Chile e no Brasil sobre rotulagem nutricional; o contexto fático-jurídico que circunda tais legislações; os problemas regulatórios evidenciados pela legislação vigente, no Brasil; os efeitos da regulamentação da FOPL, no Chile, sobre a produção e o consumo seguros e sustentáveis, atrelados ao acesso à informação nutricional. Tem-se, assim, a base teórica essencial à análise comparativa de direito proposta.

Com essas informações, busca-se avaliar em que medida o paradigma chileno serve de inspiração à regulamentação de rotulagem nutricional no Brasil para ampliar o acesso à informação nutricional e propulsionar, assim, a segurança alimentar e a sustentabilidade no consumo e produção de alimentos e bebidas ultraprocessados. Nesse tópico, também estudar-se-á a nova resolução aprovada pela ANVISA (RDC nº 429 de 2020), que substitui os dispositivos hoje vigentes (RDC nº 360 de 2003) e, por essa razão, será utilizada para fins de análise comparativa entre as legislações no Chile e no Brasil.

Dado o exposto, no subcapítulo 3.2.1 será realizada uma análise crítica sobre a nova regulamentação da rotulagem, especificando os pontos regulatórios contestados pelo Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC), bem como os avanços observados em relação à normativa atual. Já no subcapítulo 3.2.2, efetuar-se-á uma análise comparativa entre a RDC nº 429 de 2020, junto à Instrução Normativa nº 75 que a acompanha, e a Lei nº 20.606 de 2012, junto ao *Reglamento Sanitario de los Alimentos*.

#### **3.2.1 A Nova Regulamentação da Rotulagem Frontal no Brasil**

De partida, serão analisados os dispositivos que integram a nova resolução publicada pela ANVISA, em outubro de 2020, que introduz a rotulagem nutricional frontal no Brasil. Nessa toada, além de examinar a o processo revisional que levou à aprovação da RDC nº 429 de 2020, sob o prisma do direito do consumidor, realiza-se um paralelo entre certas sugestões divulgadas no relatório da consulta pública conduzida pela ANVISA (para a revisão regulatória da rotulagem) e o conteúdo normativo aprovado.

Em 2011, o Brasil (por iniciativa da ANVISA) requereu a revisão regulatória sobre rotulagem nutricional no MERCOSUL, o que, após a aprovação dos demais Estados membros, o tornou responsável por apresentar a proposta de revisão. Em 2014, a ANVISA instituiu um Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional para revelar os entraves à utilização da rotulagem nutricional pelos consumidores. Em 2017, incluiu o tema na Agência Regulatória Quadriênio 2017/2020 e,<sup>252</sup> em 2019, aprova a realização de Consultas Públicas nº 708 e 709.

Com a inclusão de FOPL nas embalagens e o aperfeiçoamento das regras vigentes, a revisão regulatória de rotulagem visa a facilitar o uso da rotulagem nutricional para a realização de escolhas alimentares.<sup>253</sup> Ela acompanha medidas regulatórias que vêm sendo adotadas globalmente em combate ao crescimento exponencial da obesidade e de doenças crônicas relacionadas à dieta. Esse processo, vale dizer, foi fortemente influenciado pela introdução da rotulagem nutricional frontal de alerta, no Chile, e pelo sucesso na sua implementação.

Foram sugeridas uma série de alternativas que buscam tornar as informações nutricionais mais visíveis e legíveis; afastar a possibilidade de confusão quanto à qualidade nutricional do alimento; facilitar a comparação nutricional entre os alimentos; tornar os valores nutricionais declarados mais precisos; e ampliar a abrangência das informações nutricionais. Nesse viés, a ANVISA avaliou distintas propostas de setores produtivos, de investigação e de defesa do consumidor, atentando-se às experiências regulatórias internacionais e aos estudos científicos publicados até 2019.<sup>254</sup>

Em relação à rotulagem nutricional frontal (FOPL), a Gerência Geral de Alimentos (GGALI), concluiu pela superioridade dos sistemas semi-interpretativos de rotulagem de “alto conteúdo” em relação ao modelo de Semáforo (híbrido), de GDA (não interpretativo),<sup>255</sup> de Nutri-Score e de Ranqueamento por Estrelas (interpretativos).<sup>256</sup> O grupo que caracteriza a rotulagem de “alto conteúdo” abrange retângulos (de cor preta ou vermelha) com lupas, além

<sup>252</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 28. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>253</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 13. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

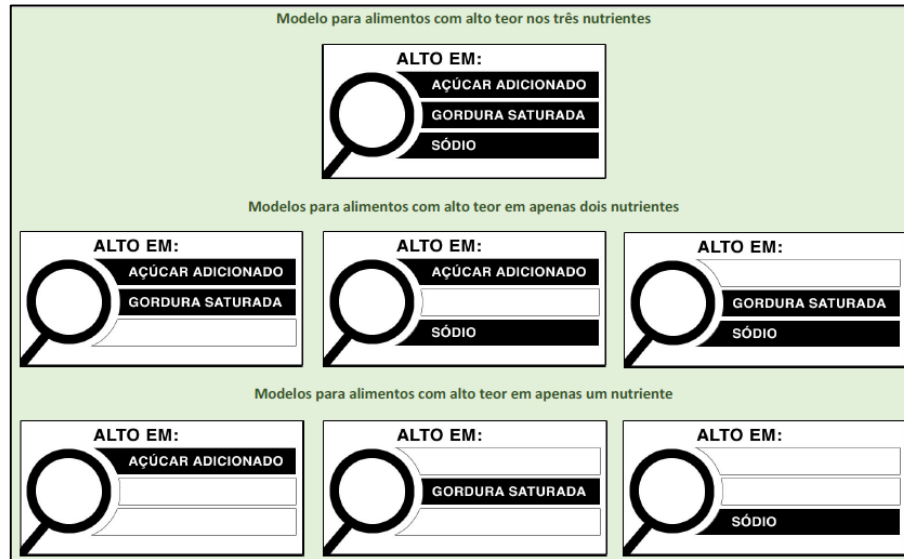
<sup>254</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 16. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>255</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 105-106. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>256</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 84. Disponível em: <https://cutt.ly/ngKeKNc>. Acesso em: 24 jun. 2020.

de selos de “advertência” em formato de octógono, triângulo e círculo vermelho, evidenciadas nas Figuras 16 e 17, respectivamente.

Figura 16: Modelo de Rotulagem de “Alto Conteúdo” com Lupa proposto pela GGALI



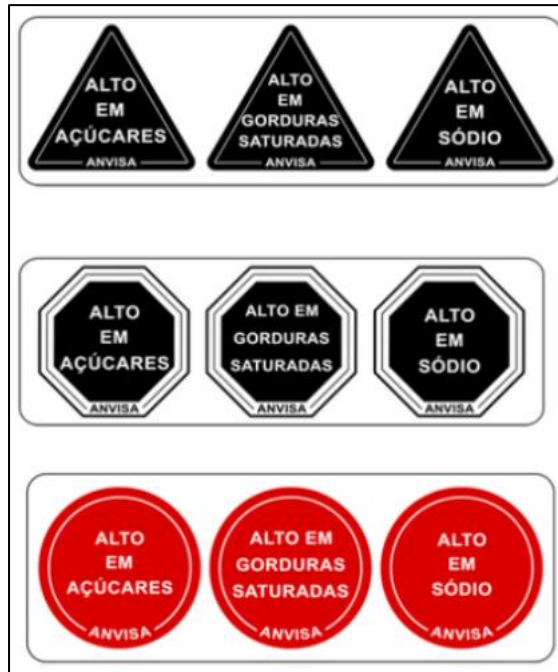
Fonte: ANVISA<sup>257</sup>

Em relatório sobre rotulagem nutricional emitido pela ANVISA, aponta-se que não haveria diferenças significativas entre os retângulos com lupas pretas (Figura 16) e os rótulos de alerta (Figura 17), em que pese os primeiros tenham apresentado desempenho objetivamente menor nas pesquisas que avaliavam o número médio de acertos em relação à saudabilidade dos alimentos e à identificação dos nutrientes de alto teor. Particularmente, a rotulagem do triângulo preto foi associada à sensação de medo pelos consumidores.<sup>258</sup>

<sup>257</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 112. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>258</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 105-109. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

Figura 17: Modelos de “Advertência” propostos pelo IDEC



Fonte: Novas...<sup>259</sup>

Outrossim, conforme resta evidenciado na Figura 17, os modelos de advertência remetem à sinalização de trânsito, seja com a placa “pare” (pelo formato de octógono), a que indica perigo (pelo modelo triangular), ou a luz vermelha de um semáforo (pelo círculo vermelho).<sup>260</sup> A mensagem implícita veiculada por esse design rotular é que o consumidor deve evitar esses produtos, por serem nocivos à sua saúde. Essa informação, para ser fiável, deveria ser atestada pela descrição “ANVISA” ou “Ministério da Saúde”, tal como é feito no Chile.

Em estudo envolvendo 62 brasileiros entre 18 e 62 anos, foi identificado que o modelo triangular obteve um leve destaque quanto à rápida assimilação de sua presença no rótulo do alimento e obteve o menor tempo de resposta (equivalente ao octógono) para a identificação de um nutriente crítico. Já em pesquisa com 1.932 cidadãos maiores de idade, constata-se a superioridade dos sistemas de “alerta” em relação ao rótulo retangular com lupa na redução da saudabilidade do alimento, o que se associa à familiaridade desses signos no cotidiano.<sup>261</sup>

<sup>259</sup> NOVAS regras de rotulagem nutricional de alimentos na reta final de definição. *In*: Blog Duas Rodas. [S.l.], 28 ago. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/NgKezi4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>260</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 117. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>261</sup> DELIZA *et al.* How do different warning signs compare with the guideline daily amount and traffic-light system?. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 30, p. 1-12, mar. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/rgKoLkD>. Acesso em: 7 nov. 2020.

O trabalho conduzido por Deliza *et al.*<sup>262</sup> também constatou uma grande inconsistência entre a avaliação pública sobre os modelos “mais fáceis de entender” (GDA) e que “facilitam a tomada de decisão” (Semáforo) e os resultados da investigação (que comprovou os piores resultados no experimento acima descrito para o sistema GDA e Semáforo). Isso demonstra que apesar dos consumidores entenderem “quanto mais informações, melhor”, eles não tendem a usar a informação na sua tomada de decisão.

Inobstante, o sistema de “alerta” foi rejeitado pela GGALI em prol do protótipo retangular de lupa, pois esse último possui um elemento gráfico que traduz a ideia de “ampliar a informação” que facilitaria a compreensão da rotulagem nutricional e afastaria a sensação de medo provocada por símbolos de advertência.<sup>263</sup> Ora, a finalidade dos símbolos gráficos na rotulagem frontal reside, justamente, em refrear o consumo dos produtos que o contenham, considerando que a nutrição é, hoje, a principal causa de doenças e mortes no mundo.<sup>264</sup> Parece equivocado, portanto, o afastamento do modelo que melhor cumpre essa função.

De outra parte, nota-se que os nutrientes críticos considerados para declaração na rotulagem frontal limitam-se aos açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio por seus efeitos sobre a obesidade e as DCNT, excluindo, sem justificativa aparente,<sup>265</sup> o alto teor energético. Em resposta às Consultas Públicas nº 708 e 709 realizadas em 2019, a GGALI alegou a ausência de elementos que justifiquem a alteração das recomendações técnicas realizadas.<sup>266</sup>

Ainda, a decisão de incluir somente os açúcares adicionados (ao invés de totais) na rotulagem frontal se deve à falta de evidências robustas que apontem para o risco de enfermidades relacionadas aos açúcares totais, somente aos açúcares agregados. Sugere-se uma atualização no conceito desses últimos e a inclusão de açúcares totais e adicionados na tabela

---

<sup>262</sup> DELIZA *et al.* How do different warning signs compare with the guideline daily amount and traffic-light system?. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 30, p. 11, mar. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/rgKoLkD>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>263</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 110-111. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>264</sup> WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Malnutrition is a world health crisis**. [S.l.]: WHO, sept. 2019b. Disponível em: <https://cutt.ly/dgKpzNH>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>265</sup> Crítica corroborada por Catalan, frente às surpreendentes taxas de adiposidade no Brasil. CATALAN, Marcos. **Uma reflexão frugal acerca do recém-aprovado modelo de rotulagem de alimentos e bebidas no Brasil**. Canoas, 2020. Trabalho inédito não publicado.

<sup>266</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019: rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. p. 95. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

nutricional, de modo a esclarecer ao consumidor a quantidade de açúcares naturais e agregados presentes no produto.<sup>267</sup>

Não houve, tampouco, a inclusão de edulcorantes<sup>268</sup> nem de gorduras trans na rotulagem frontal. A ANVISA regulamentou “o banimento do uso de gorduras parcialmente hidrogenadas em alimentos e a definição de limites máximos de gorduras trans industriais em óleos refinados”, a partir da RDC nº 332 de 2019.<sup>269</sup> Considerando, ainda, a possibilidade de elevada substituição de açúcares adicionados por edulcorantes, haverá o monitoramento da composição dos alimentos para posterior avaliação do resultado regulatório, possibilitando uma revisão normativa que limite o uso de adoçantes.<sup>270</sup>

Nos alimentos com FOPL, veda-se somente as alegações nutricionais que estão relacionadas ao nutriente com teor excessivo (e não toda e qualquer alegação nutricional). Foi proposto que as quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio não poderiam ser superiores às declaradas, assim como alimentos com alegações nutricionais sobre valor energético, açúcares totais, lactose, gorduras totais, saturadas e trans, colesterol e sódio. Apesar disso, a nova resolução não aplicou a sobredita recomendação, estabelecendo que as quantidades dos nutrientes obrigatórios na tabela nutricional podem divergir em uma faixa de 20% do declarado.<sup>271</sup>

Noutro giro, realizam-se câmbios nas regras de declaração da tabela nutricional. A Figura 18 lista a inclusão de novos nutrientes críticos na declaração obrigatória (açúcares totais e adicionados) e da declaração do número de porções contidas na embalagem (com a redução da variabilidade das porções declaradas); a conjugação da base da declaração de valores nutricionais por porção com a base por 100 gramas ou mililitros; a atualização dos valores de referência para cálculo do valor diário; e a definição para as regras de legibilidade para a apresentação da tabela nutricional (que inclui tamanho, fonte e cor da escrita, e padronização do fundo branco).<sup>272</sup>

<sup>267</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 87-88. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>268</sup> Considerando que já há limites de segurança pré-estabelecidos para seu uso. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 90-91. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>269</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019: rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. p. 54. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>270</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019: rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. p. 16. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>271</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. p. 125-126. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>272</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019: rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. p. 114. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

Figura 18: Principais Mudanças nas Regras de Declaração da Tabela Nutricional

1 Inclusão de novos nutrientes de relevância para a saúde na lista de declaração obrigatória.

2 Inclusão da declaração do número de porções contidas na embalagem, redução da variabilidade nas porções declaradas e revisão das regras para declaração de embalagens individuais.

3 Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 gramas ou mililitros.

4 Atualização dos valores de referência para cálculo do %VD.

5 Definição de regras de legibilidade para a declaração da tabela nutricional.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                   |       |        |     |
|--|-------|--------|-----|
| Porções por embalagem: número de porções |       |        |     |
| Porção: _____ g ou ml (medida caseira)   |       |        |     |
|  | 100 g | porção | %VD |
| Valor energético (kcal)                  |       |        |     |
| Carboidratos (g)                         |       |        |     |
| Açúcares totais (g)                      |       |        |     |
| Açúcares adicionados (g)                 |       |        |     |
| Proteínas (g)                            |       |        |     |
| Gorduras totais (g)                      |       |        |     |
| Gorduras saturadas (g)                   |       |        |     |
| Gorduras trans (g)                       |       |        |     |
| Fibra Alimentar (g)                      |       |        |     |
| Sódio (mg)                               |       |        |     |

Fonte: ANVISA.<sup>273</sup>

Em que pese os avanços aclarados pela Figura 19, a tabela nutricional proposta é insuficiente em certos quesitos. Exemplo disso é a desatualização dos valores das porções de alimentos, que divergem muito das quantidades habitualmente consumidas (em especial, de produtos ultraprocessados), o que poderia induzir o consumidor a erro. Também, a manutenção da apresentação nutricional por porção e por porcentagem de valores diários sofre críticas do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), vez que “além de não serem reais” – posto que relativas a cada organismo – “podem gerar confusão na hora da tomada de decisão”.<sup>274</sup>

Finalizadas as Consultas Públicas, a Diretoria Colegiada da ANVISA aprova a RDC n° 429<sup>275</sup> e da Instrução Normativa n° 75<sup>276</sup> de 08 de outubro de 2020, que regulamentam e estabelecem requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional de alimentos embalados, com todas as modificações propostas pela GGALI. A rotulagem nutricional adotada

<sup>273</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas n° 707 e 708/2019**: rotulagem nutricional de alimentos embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. p. 114. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>274</sup> INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos. São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

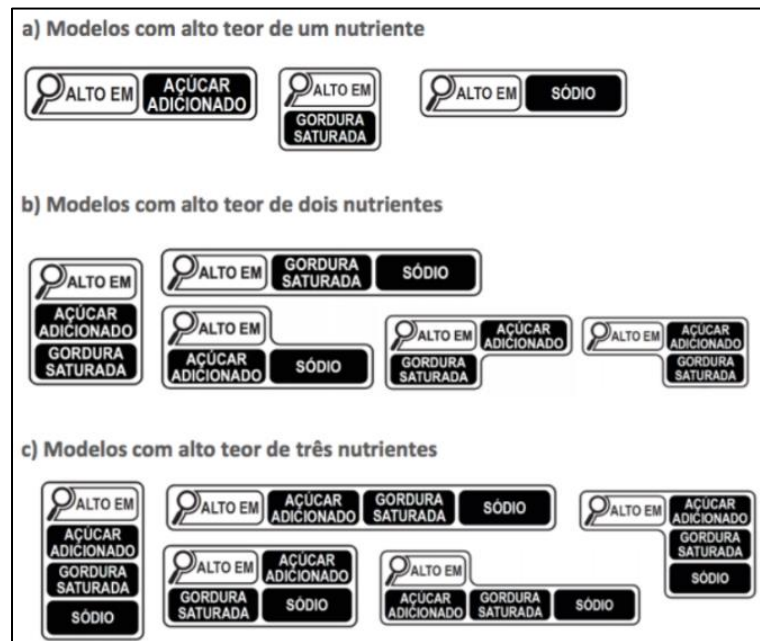
<sup>275</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>276</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa n° 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.



é o modelo retangular de lupa, porém em moldes diferentes daqueles propostos em 2019 do objeto da avaliação pública, como exposto na Figura 19:

Figura 19: Modelo de Rotulagem Frontal Aprovado pela Diretoria Colegiada da ANVISA



Fonte: ANVISA.<sup>277</sup>

Após a publicação da nova resolução, o IDEC reprova o modelo de rotulagem criado pela ANVISA (Figura 19). Algumas das razões apontadas foram que o novo design do símbolo de lupa é menos simples e claro, já que se difere da informação, e que sua legibilidade restou comprometida pelo “uso de tipografia em corpo muito reduzido e diminuição do espaço ocupado” no rótulo frontal da embalagem, tal como se observa na Figura 20.<sup>278</sup> A instituição acusa, ainda, a ausência de evidências científicas que corroborem a eficácia comunicativa das mudanças gráficas realizadas.

<sup>277</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas:** rotulagem nutricional. Brasília, DF: ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/fgKVobs>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>278</sup> INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). **Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos.** São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

Figura 20: Espaço Ocupado por Rotulagens Nutricionais Frontais de Alto Conteúdo



Fonte: IDEC.<sup>279</sup>

Além do tamanho reduzido da atual rotulagem frontal em relação às demais (Figura 20), questiona-se os parâmetros estabelecidos aos nutrientes de preocupação da saúde para que sejam considerados excessivos (exibidos na Figura 21). Pela Instrução Normativa (IN) n° 75, de 2020, para que um alimento sólido só possuirá selo de “ALTO EM” quando ultrapasse 15g de açúcares adicionados, 6g de gorduras saturadas e 600mg de sódio, limites esses que, segundo o IDEC, deixará muitos alimentos com rotulagem inadequada (sem ou com menos selos do que deveria possuir).<sup>280</sup>

Figura 21: Limites de nutrientes críticos para a declaração da rotulagem nutricional frontal

| Nutrientes           | Alimentos sólidos ou semissólidos   | Alimentos líquidos  |
|----------------------|---|---|
| Açúcares adicionados | Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento. |
| Gorduras saturadas   | Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.    | Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.     |
| Sódio                | Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.              | Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.               |

Fonte: BRASIL.<sup>281</sup>

Aos limites expostos acima para a rotulagem frontal (Figura 21), soma-se a obrigatoriedade da FOPL é excetuada em casos de embalagens cujo painel principal para

<sup>279</sup> INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos. São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>280</sup> “[...] ‘Sem justificativa, a agência aprovou um perfil que deixará muitos alimentos e bebidas, que deveriam ser rotulados por conta da sua composição nutricional inadequada, sem rótulo frontal. Dessa forma, os biscoitos recheados de chocolate Negresco, Oreo e Passatempo, por exemplo, não apresentarão o rótulo ‘alto em gordura saturada’, mas somente o alerta ‘alto em açúcar adicionado’ por conta da exclusão do limite mais rigoroso do perfil de nutrientes’, afirma Ana Paula Bortoletto, nutricionista do Idec”. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos. São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

<sup>281</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa n° 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

rotulagem seja menor ou igual a 35cm<sup>2</sup>, de alimentos embalados no ponto de venda a pedido ou que sejam fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.<sup>282</sup> Veda-se sua aplicação em leites e queijos; frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos; carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados; vinagre e sal; bebida alcoólica, dentre outros listados no Anexo XVI da IN nº 75 de 2020.<sup>283</sup>

Por fim, o prazo de dois anos de vacância até a vigência da RDC 420 e da Instrução Normativa nº 75 de 2020 foi considerado demasiado largo pelo IDEC, considerando que os estudos de revisão regulatória tiveram início em 2014, com acompanhamento do setor produtivo. Ainda, alguns produtos específicos como refrigerantes de embalagem retornável terão mais 36 meses para adequação dos rótulos, o que totaliza cinco anos de implementação.<sup>284</sup>

Em suma, em que pese tenha-se notado grandes avanços em relação à tabela nutricional regulamentada pela nova resolução da ANVISA, há diversas questões não solucionadas pela GGALI, a exemplo da ausência de rótulo nutricional frontal para valores energéticos elevados (diretamente relacionado á obesidade) e o descarte dos modelo de FOPL de alerta, quando restou demonstrado seu maior potencial em refrear a compra de produtos com nutrientes críticos. Inobstante, os referidos apontamentos servirão de alicerces à análise comparativa que segue.

### 3.2.2 Repensando o Modelo Regulatório Brasileiro a Partir do Paradigma Chileno

Nesse tópico, serão revisadas as principais diferenças noticiadas entre o modelo regulatório chileno e o sistema normativo implementado no Brasil relativo à rotulagem nutricional frontal. Busca-se, à luz dos problemas regulatórios evidenciados no Brasil e da experiência normativa chilena, extrair estratégias que melhor atendam ao direito ao acesso à informação e segurança alimentar do consumidor e ao princípio de sustentabilidade que deve nortear a fabricação de produtos alimentícios e seu consumo.

---

<sup>282</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>283</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>284</sup> INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos. São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

Em um primeiro momento, de forma breve, serão revisitados os entraves à utilização do atual sistema de rotulagem pelos consumidores brasileiros, relacionando-os à carência no acesso à informação e à segurança alimentar. Frente aos obstáculos avaliados, serão apresentadas possíveis soluções previstas na legislação chilena de rotulagem e na nova resolução aprovada pela diretoria colegiada da ANVISA, bem como seus limites. Por fim, serão feitos apontamentos sobre os (possíveis) impactos regulatórios desses modelos para a produção e o consumo sustentável.

Em paráfrase ao que foi mencionado no subcapítulo 2.2.3, dentre as principais causas do problema regulatório evidenciado, tem-se (i) as deficiências da tabela nutricional, quanto a sua apresentação, lista de nutrientes, base e forma de declaração dos valores nutricionais; (ii) a limitação da rotulagem nutricional, que se restringe a alimentos embalados; (iii) as inconsistências entre a tabela nutricional e as alegações nutricionais; (iv) a imprecisão dos valores declarados; (v) a carência de educação nutricional e alimentar dos consumidores.<sup>285</sup>

Aborda-se, de início, as insuficiências encontradas na tabela nutricional, que impõem uma série de dificuldades na sua visualização e leitura (exige esforço cognitivo), no processamento (requer tempo para uso) e na compreensão (por pressupor conhecimento técnico) das informações pelo consumidor. Foi dito que a tabela não possuía um formato atrativo ou uma posição de destaque no rótulo e não possuía a tipografia nem o contraste adequado. Com isso, obstaculiza-se o acesso à informação (artigos. 6º, III, 8º, 12 do CDC)<sup>286</sup> e, por consequência, à segurança alimentar (art. 4º, V, da Lei 11.346 de 2006).<sup>287</sup>

No que diz respeito ao design da tabela nutricional, a RDC nº 429/2020 inovou ao impor requisitos específicos à declaração de informações nutricionais, como o emprego de caracteres e linhas de cor preta aplicados em fundo branco, de unidades de medida e de espaçamento entre linhas, dentre outros definidos no art. 16 da RDC nº 429/2020<sup>288</sup> e no Anexo XI da IN nº 75, de

<sup>285</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. p. 40-49. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.

<sup>286</sup> BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

<sup>287</sup> BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: <https://cutt.ly/6gK837r>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>288</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

2020.<sup>289</sup> Ademais, passou a exigir que a declaração da tabela se localize no mesmo painel da lista de ingredientes ou, subsidiariamente, em painel adjacente (art. 14, RDC nº 429/2020), o que aproximou as informações de composição do alimento à tabela nutricional.<sup>290</sup>

A nova tipografia da tabela nutricional no Brasil, em sua formatação padrão, é de 8 pontos tipográficos (pts), com pelo menos 10 pts no título “informação nutricional”. Já na formatação reduzida,<sup>291</sup> utiliza-se a tipografia de 6 pts, com pelo menos 8pts no título, o que já supera a de 5pts estabelecida pelo regramento chileno, conforme art. 115, alínea “2”, RSA. Em que pese as cores da tabela não sejam padronizadas no Chile, a alínea “3” do art. 115 da referida norma exige o máximo contraste possível entre combinação do fundo com as letras e números, proibindo gradações ou padrões de cores.<sup>292</sup>

Desta feita, verifica-se que há avanços da resolução brasileira em relação à normativa que a precedia e à legislação chilena por definir critérios gráficos que ampliaram a visualização da tabela nutricional e da lista de ingredientes, além de aproximá-las. Contudo, em relação à normativa anterior, criticou-se também a base da declaração em porções de consumo – que, além de desatualizada (por divergir das quantidades habitualmente consumidas), não especifica o valor de referência para vários alimentos, o que dificulta a comparação – e a abrangência dos alimentos que devem conter a sobredita tabela.

Com efeito, pela norma chilena, obriga-se o rótulo das quantidades de valor energético, proteínas, de carboidratos disponíveis, de açúcares totais e de sódio, além das gorduras totais. Quando em quantidade igual ou superior a 3g por porção, as gorduras totais devem ser acompanhadas do teor de ácidos graxos saturados, monoinsaturados, poli-insaturados, trans e

<sup>289</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>290</sup> Ressalta-se que a exigência definida no art. 14 da RDC nº 429 não é feita na normativa chilena. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>291</sup> Discute-se, aqui, a formatação reduzida da tabela nutricional, no caso previsto pela alínea IV, §3º, art. 16 da RDC nº 429 de 2020, como segue “Art. 16 [...] §3º Caso não exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluído o painel principal, é permitido o uso dos seguintes recursos de compactação. IV - aplicação das fontes condensadas para formatação reduzida definidas no Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020”. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>292</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

colesterol. Já pela norma brasileira, a partir da nova resolução, exige-se a presença de valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio na tabela (art. 5º, RDC nº 429/2020).<sup>293</sup>

Tais nutrientes devem aparecer em 100g/ml e por porção de consumo, tanto no Chile (art. 115, alínea “a” e “4”, RSA),<sup>294</sup> como no Brasil (art. 8º, RDC nº 429/2020). Em ambas as legislações se prevê a indicação de todas as porções contidas no recipiente e a indicação de medida caseira. No Brasil, as porções de consumo estão definidas por grupos de alimentos no Anexo V da IN nº 75 de 2020<sup>295</sup>, os quais foram ampliados e padronizados, incluindo alimentos (semi)prontos para consumo (muitos dos quais são ultraprocessados). Já no Chile, não foram encontradas normativas que predefinem as porções habituais de alimento.<sup>296</sup>

Em relação à abrangência, a tabela nutricional é obrigatória a todos os alimentos no Brasil,<sup>297</sup> exceto nos casos citados em lei (demonstrados na Figura 22) e quando adicionam-se nutrientes essenciais ou substâncias bioativas e alegam-se propriedades funcionais, de saúde ou nutricionais (caso em que tais nutrientes deverão constar na tabela). Pela nova resolução, as informações nutricionais também podem ser veiculadas de forma alternativa em produtos destinados ao processamento industrial ou ao serviço de alimentação (art. 4º, §1º e §2º, RDC nº 429/2020).<sup>298</sup>

<sup>293</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>294</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>295</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>296</sup> É sabido que, na ausência de legislação específica, utilizam-se diretrizes internacionais, tais como as emitidas pela OMC e pela FAO, a exemplo do *Codex Alimentarius*.

<sup>297</sup> “Art. 4º A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação”. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>298</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

Figura 22: Produtos em que a Tabela Nutricional é Voluntária no Brasil

|  |
|--|
| 1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm <sup>2</sup> .  |
| 2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.   |
| 3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.   |
| 4. Bebidas alcoólicas.   |
| 5. Gelo destinado ao consumo humano.   |
| 6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.                      |
| 7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.   |
| 8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa. |
| 9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.                                      |

Fonte: Brasil<sup>299</sup>

Em comparação às exceções dispostas na legislação brasileira, o *Reglamento Sanitario de los Alimentos* (RSA) não excetua os alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100cm<sup>2</sup>,<sup>300</sup> bebidas alcoólicas, carnes e pescados embalados, refrigerados e congelados, ainda que sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto para a aplicação compulsória da tabela nutricional,<sup>301</sup> como ocorre no Brasil (Figura 22).

Observam-se alguns aprimoramentos no que diz respeito à base da declaração nutricional, ao conteúdo da declaração e à abrangência da rotulagem nutricional, em que pese essa última mostre-se reduzida em relação à legislação chilena. Além disso, até esse ponto,

<sup>299</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>300</sup> Pela nova resolução da ANVISA, faculta-se que a tabela de informação nutricional esteja em superfície encoberta quando a rotulagem é menor ou igual a 100cm<sup>2</sup>, a saber: “Art. 17 [...] Parágrafo único. Para as embalagens com superfície disponível para rotulagem menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>, a tabela de informação nutricional pode ser declarada em superfície encoberta desde que acessível ou na embalagem secundária, caso exista”. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>301</sup> No Chile, diferente da Figura 23, a tabela nutricional só não é obrigatória para i) alimentos pré-definidos, divididos e embalados previamente à venda no local de venda, incluindo pratos preparados; ii) Estimulantes ou frutivos sem adição de outros ingredientes, aditivos, auxiliares de processamento, especiarias isoladamente ou em mistura, sem outros ingredientes, e frutas e vegetais no seu estado natural; iii) Os alimentos comercializados a granel, os fracionados e os preparados a pedido do público, ainda que embalados no momento da venda (art. 115, RSA). CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

mantém-se o problema da dificuldade de identificação dos nutrientes em teor prejudicial à saúde, em razão da tecnicidade e quantidade de informações dispostas no rótulo.

Frente a esse problema, uma solução implementada pelas legislações brasileira e chilena é a rotulagem nutricional frontal complementar à tabela nutricional, especificamente no que se refere a certos ingredientes considerados de preocupação à saúde – açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, no Brasil (art. 18, RDC 429 de 2020);<sup>302</sup> e energia (quando adicionado mel, xarope, ou gordura saturada ao produto e supere o valor recomendado), açúcares totais, gordura saturada e sódio, no Chile (art. 120bis, Decreto nº 13 de 2015).<sup>303</sup>

O design dos modelos de FOPL aplicados em cada país divergem consideravelmente: no Chile, implementou-se um símbolo de alerta em forma de octógono negro com contorno branco, com descritor “ALTO EM” em letra branca e a firma do Ministério da Saúde., conforme Figura 23. Já o modelo implementado no Brasil se dá por uma lupa e um descritor “ALTO EM” dentro de uma caixa retangular (fundo branco e letra preta), acompanhado do descritor do nutriente crítico (ex.: açúcar adicionado, com fundo preto e letra branca), sem a firma do Ministério de Saúde (o que, certamente, diminui a credibilidade da informação).

Figura 23: Comparação Modelo Chileno e Brasileiro de Rotulagem Frontal



Fonte: MINSAL<sup>304</sup> e ANVISA.<sup>305</sup>

<sup>302</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>303</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>304</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>305</sup> AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas: rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/fgKVobs>. Acesso em: 8 nov. 2020.



Além das diferenças apontadas pela Figura 23 no modo de apresentação da rotulagem, as legislações de ambos os países também se diferem em abrangência. No Brasil, é vedada a rotulagem frontal nos alimentos expostos pela Figura 24. A FOPL, ademais, é facultativa para alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm<sup>2</sup> (divergindo da normativa chilena, que impõe o selo de alerta em um recipiente maior que o contenha);<sup>306</sup> alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento (art. 18, §3º, RDC nº 429/2020).<sup>307</sup>

Figura 24: Lista de Alimentos em que se Veda Rotulagem Frontal no Brasil

|  |
|--|
| 1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa. |
| 2. Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.   |
| 3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.                                      |
| 4. Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.   |
| 5. Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.   |
| 6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.  |
| 7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.   |
| 8. Leite em pó.  |
| 9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.   |
| 10. Sal destinado ao consumo humano.   |
| 11. Fórmulas infantis.   |
| 12. Fórmulas para nutrição enteral.  |
| 13. Alimentos para controle de peso.   |
| 14. Suplementos alimentares.   |
| 15. Bebidas alcoólicas.  |
| 16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.  |
| 17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.  |
| 18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.   |

Fonte: Brasil.<sup>308</sup>

<sup>306</sup> Como mostra o quadro nº 1 do artigo 120bis. CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>307</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>308</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional

Já o regramento chileno, além de não apresentar vedações à rotulagem nutricional frontal (exibidas na Figura 24), somente excetua sua obrigatoriedade nas hipóteses legais em caso de: alimentos ou suas misturas aos quais não foram adicionados açúcares, mel, xaropes, sódio ou gordura saturada; alimentos que são comercializados a granel, fracionados e preparados a pedido do público, ainda que embalados no momento da venda. “alimentos para dietas especiais”, sobre suplementos alimentares e alimentos desportivos”; adoçantes de mesa isentos de açúcar e calorias (art. 120bis, RSA).<sup>309</sup>

A legislação chilena aplicou, ademais, uma mudança gradual nos limites exigidos para certos nutrientes. Em relação aos alimentos sólidos, iniciou com 350kcal de energia, 800mg de sódio, 22,5g de açúcares totais e 6g de gorduras saturadas a cada 100g e finalizou, 36 meses depois, com 275kcal de energia, 400mg de sódio, 10g de açúcares totais e 4g de sódio (art. 2º transitório, Decreto nº 13 de 2015).<sup>310</sup> Já no Brasil, para alimentos sólidos, delimitou-se o limite de 600mg de sódio, 15g de açúcares adicionados, e 6g de gorduras saturadas a cada 100g de alimento (Anexo XV, IN nº 75 de 2020).<sup>311</sup>

Nota-se que a legislação brasileira estabelece limites muito mais brandos em relação à chilena, o que se repete em alimentos líquidos: no Chile, inicialmente, foram estabelecidos os limites de 100kcal de energia, 100mg de sódio, 6g de açúcares totais e 3g de gordura saturada a cada 100ml; 36 meses depois, mudaram somente os valores de energia e açúcares totais para 70kcal 5g, respectivamente (art. 2º transitório, Decreto nº 13 de 2015).<sup>312</sup> Já no Brasil, os critérios definidos foram de 7,5g de açúcares adicionados, 3g de gordura saturada e 300mg de sódio a cada 100ml (Anexo XV, IN nº 75 de 2020).<sup>313</sup>

Revela-se, assim, uma série de óbices à utilização da rotulagem nutricional frontal (FOPL) no Brasil, por: não rotular o alto valor energético (diretamente relacionado à

---

nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>309</sup> CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>310</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>311</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>312</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>313</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

obesidade), tampouco edulcorantes (pela probabilidade do aumento na inclusão desses ingredientes); possuir design e conteúdo que desfavorece sua visualização e credibilidade; possuir uma ampla lista que veda ou torna facultativa sua aplicação; e, ainda, conceder parâmetros elevados para que um nutriente seja considerado “crítico” e objeto de rotulagem frontal. Dito isso, e em comparação à legislação chilena, sua abrangência mostra-se bastante limitada.

Abre-se, aqui, um recorte para falar de sustentabilidade na produção e no consumo. A partir da revisão dos subcapítulos anteriores, conclui-se que há potencialidade da rotulagem nutricional frontal em influir (como um *nudge*) no volume de vendas e de consumo de produtos que prejudicam a saúde. Funciona, indiretamente, como um estímulo à fabricação de produtos mais sustentáveis, que beneficiam tanto aos seres humanos como ao meio ambiente como um todo. Por conseguinte, há uma relação clara e direta entre a abrangência da FOPL e os efeitos que se pretende alcançar com ela.

Nesse sentido, foi noticiado que, se não houvesse nenhuma reformulação nos produtos disponíveis no mercado chileno, quase 80% seria obrigado a colocar, ao menos, um selo de alerta em seus rótulos.<sup>314</sup> Posteriormente, são divulgados dados que apontam a modificação da fórmula de quase 20% dos produtos chilenos em decorrência da regulamentação da FOPL.<sup>315</sup> Com efeito, a quantidade de fatores que limitam a abrangência da rotulagem nutricional frontal no Brasil poderá reduzir significativamente seu impacto sobre as empresas, que serão pouco afetadas pela atual legislação em comparação às normativas aplicadas no exterior.

As estratégias utilizadas pelo governo chileno para tornar a FOPL presente em grande parte dos produtos (sobretudo ultraprocessados), com limites de quantidades nutricionais que sofreram reduções graduais e severas, e garantir seu impacto, a partir de um símbolo que remete à sinalização de “pare” com a firma do Ministério da Saúde, parecem promover os efeitos desejados tanto em relação ao consumo (refreá-lo ou reduzi-lo em relação a produtos com selos), quanto à fabricação dos produtos (torná-la mais benéfica à saúde humana, de modo a proteger as gerações presentes e futuras).

Com essa breve análise, volta-se aos últimos problemas regulatórios que frustram o consumo consciente, quais sejam: as inconsistências entre as alegações nutricionais e a tabela nutricional, que podem confundir o consumidor quanto à verdadeira qualidade nutricional do

---

<sup>314</sup> LEIVA, Lorena. Etiquetado: casi el 80% de productos llevará sello con nuevos límites. *In*: La Tercera. Santiago de Chile, 27 jun. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/Bg2IM7F>. Acesso em: 13 nov. 2020.

<sup>315</sup> MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Hoja informativa**: evaluación ley de alimentos n° 20.606. Santiago de Chile: MINSAL, 2019b. p. 3. Disponível em: <https://cutt.ly/hgGIu1Z>. Acesso em: 5 nov. 2020.

produto que adquire; a imprecisão dos valores nutricionais, que podem induzir o consumidor ao erro quanto às quantidades declaradas; e, por fim, a insuficiência de ações educativas que, inobstante não componha propriamente o escopo dessa investigação, é indissociável dos objetivos que se pretende atingir com a implementação da FOPL.

Em relação às alegações nutricionais, no Chile, sua veiculação é proibida (independente do conteúdo) em alimentos com FOPL, conforme art. 120bis, RSA.<sup>316</sup> Já no Brasil, vedam-se somente as alegações relacionadas ao ingrediente crítico acima do estabelecido em lei, conforme Anexo XX da IN nº 75 de 2020.<sup>317</sup> As demais alegações nutricionais são permitidas mesmo quando há rotulagem nutricional frontal, desde que não estejam localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizem caracteres de tamanho superior à tipografia do selo de alto conteúdo (art. 30, RDC nº 429/2020).<sup>318</sup>

Quanto à precisão dos valores nutricionais, estes devem ser calculados conforme os métodos previstos em lei,<sup>319</sup> com limite de 20% de tolerância, para mais – em quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, sódio, colesterol e gordura (total, saturada, trans) do alimento – ou para menos – em teor de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas (art. 33, I e II, RDC nº 429/2020).<sup>320</sup>

No Chile, a tolerância dos valores nutricionais declaradas é similar à do Brasil: para proteínas, vitaminas, minerais, fibra alimentar e/ou gorduras monoinsaturadas e poli-

<sup>316</sup> CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo nº 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

<sup>317</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>318</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>319</sup> “Art. 32. A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias: I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados; II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos de ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados”. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

<sup>320</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

insaturadas (grupo 1), deve estar presente uma quantidade maior ou igual a 80% do declarado, enquanto o teor de energia, carboidratos, açúcares, gordura total, colesterol, gordura saturada, gordura trans e/ou sódio (grupo 2) não poderá ultrapassar 20% do declarado. Quando esses alimentos possuem alegações nutricionais, porém, os valores devem ser iguais ou maiores que o declarado no grupo 1, e iguais ou inferiores ao declarado no grupo 2 (art. 115, RSA).

Com as permissividades relacionadas às alegações nutricionais no Brasil, tanto em relação à tolerância de valores nutricionais quanto à sua veiculação independente da presença de nutrientes críticos, abre-se uma ampla margem para que as promoções publicitárias se utilizem de artifícios para tornar o alimento atrativo, a despeito da FOPL. Sua efetividade torna-se, ainda, mais duvidosa se desacompanhada de ações educativas que justifiquem e orientem o uso da rotulagem nutricional para pessoas de menor instrução, mais suscetíveis às estratégias persuasivas de *marketing*.

Dado o exposto, embora a nova resolução aprovada pela ANVISA tenha avançado em relação à tabela nutricional, vislumbra-se um longo caminho a percorrer no que diz respeito à implementação de um *nudge* que instigue escolhas conscientes e a sustentabilidade na produção e no consumo. A exemplo do paradigma chileno, o impacto gerado pela rotulagem nutricional frontal sobre o consumo e a produção poderia ser maximizado pela ampliação de sua abrangência e evidência, e pela inclusão de políticas educativas (voltadas, em especial, às crianças) e refreadoras da publicidade.

## CONCLUSÃO

Como visto, a rápida ascensão tecnológica e das técnicas de processamento industrial, somadas a fatores como a urbanização e a globalização, revolucionaram a forma como as pessoas vivem, se locomovem e se alimentam. Em consequência, verifica-se a crescente presença de produtos ultraprocessados (UPF) nos lares brasileiros – e no mundo –, compondo uma realidade assustadora, haja vista suas propriedades obesogênicas e sua associação à predominância de DCNT (e das mortes que daí advêm).

A produção e o consumo excessivo das UPF, além de ameaçar a segurança alimentar e nutricional dos consumidores, também contribui a um sistema alimentar insustentável, por seus impactos negativos sob o prisma da saúde, do meio ambiente, da biodiversidade, do bem-estar animal, cultural e socioeconômico. Urge, assim, reduzir sua aquisição e/ou reformular os produtos alimentícios, de modo a não prejudicar a saúde dos consumidores e a incentivar a adoção de hábitos saudáveis.

Para atender a tais desígnios, é preciso ampliar o acesso à informação nutricional e repensar a forma como ela se apresenta a partir da rotulagem. De forma estratégica, avalia-se o sistema de rotulagem em forma de “alerta”, inaugurado pela legislação chilena e caracterizado por um símbolo similar ao sinal de trânsito “pare” com a inscrição “ALTO EM” junto a um nutriente considerado crítico à saúde. Assim, para fins de análise comparativa, desenhou-se um panorama histórico, fático e jurídico do Brasil e do Chile.

Ambos os Estados se assemelham quanto aos efeitos das DCNT sobre a saúde pública, ao índice de adiposidade na população adulta (60% vs 74,2%, respectivamente) e à elevada ingestão de ultraprocessados em relação ao total de calorias ingeridas no dia (21,5% vs 28,6%, respectivamente). Nos dois países, o processo de revisão regulatória da rotulagem – somada à elaboração de guias alimentares e o investimento em políticas públicas em prol segurança alimentar e nutricional – ambicionou enfrentar essa realidade.

Embora o sobrepeso e as DCNT vinculem-se fortemente às escolhas alimentares, revelou-se uma série de elementos que obstam a adoção de uma dieta saudável. Tanto no Brasil como no Chile as persuasivas estratégias de *marketing* (por alegações nutricionais e design atrativo dos rótulos), junto à tecnicidade e à dificuldade na leitura e assimilação da tabela nutricional, tornam obsoleta a simples presença da tabela nutricional no rótulo. Por tais razões, a imposição da rotulagem nutricional frontal assume vital importância.

Dentre os modelos de rotulagem examinados, concluiu-se que o sistema semi-interpretativo de FOPL em formato de “alerta”, nos moldes aplicados na legislação chilena, tem

maior probabilidade de captar a atenção do consumidor, de facilitar a assimilação de nutrientes negativos, de diminuir a percepção de que um alimento é saudável, bem como de influenciar, negativamente, na intenção de compra e na frequência do consumo de produtos que o contenham. Esses resultados são corroborados pela diminuição na taxa de consumo de alimentos com selos após sua implementação no Chile.

Certifica-se, portanto, a ideia de que pequenas alterações na embalagem alimentícia podem, de fato, gerar mudanças comportamentais. O selo de “advertência” introduzido no rótulo frontal dos produtos alimentícios serve como um *nudge*, não somente para induzir a diminuição do consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados, como também para instigar a reformulação dos produtos com nutrientes de preocupação à saúde, propiciando ambientes mais seguros e sustentáveis.

É certo que houve avanços regulatórios pela nova resolução brasileira de rotulagem (RDC nº 429/2020) em relação à anterior (RDC nº 360/2003). Isso porque, a partir dessa normativa, inaugurar-se a FOPL no Brasil (sob a influência do marco legal chileno) e destacar a tabela nutricional, impondo-lhe uma série de elementos que estendem sua legibilidade e contraste, a aproximam da lista de ingredientes, facilitam a comparação nutricional entre alimentos e a acrescentam em nutrientes críticos.

Em comparação à legislação chilena, entretanto, foram identificadas várias lacunas regulatórias não solucionadas pela GGALI (sobretudo, relativas à FOPL), dentre elas: a ausência de um selo de “alerta” para o alto teor energético (principal responsável pela obesidade); ausência de firma do Ministério da Saúde (que diminui sua credibilidade); preferência por um símbolo não familiar ao brasileiro (símbolo retangular acompanhado de uma lupa, ao invés de uma advertência), com um design que dificulta sua legibilidade, além da definição de limites altos para os nutrientes críticos.

A legislação brasileira mostra-se, ainda, demasiadamente branda em relação às alegações nutricionais, que podem ser veiculadas mesmo na presença de nutrientes críticos (desde que não se relacionem a eles, e não se sobreponham aos selos de “alerta”). Todos esses fatores, somado ao elevado período de vacância, diminuem os impactos da FOPL sobre o consumo consciente, seguro e sustentável, seja porque os produtos continuarão sendo alvos de fortes promoções publicitárias, seja pelo impacto duvidoso do modelo escolhido sobre a captação de atenção e a intenção de compra do brasileiro.

Com essa análise, evidencia-se que as estratégias regulatórias utilizadas pelo governo chileno, ao impor o rótulo frontal em formato de um sinal de trânsito, com cor de destaque, o descritor “ALTO EM” junto a nutrientes que prejudiciais à saúde dos consumidores e a firma

do Ministério da Saúde, tem potencial de gerar grandes impactos sobre a sustentabilidade da produção – haja vista a reformulação de quase 20% dos produtos no Chile –, a consciência e a segurança alimentar no consumo – dado o número de chilenos que compreendem a FOPL e a redução nas compras de produtos com selo naquele país.

Ademais, as medidas refreadoras da publicidade no Chile (voltadas, em especial, às crianças) e as ações educativas que acompanham a Lei 20.606 de 2012 contribuíram à fortificação desses resultados, e que poderiam ser objeto de estudos posteriores. Atenta-se, porém, à necessidade de revisão regulatória persiste também naquele país, uma vez que outros ingredientes em teor excessivo, tais como edulcorantes, aditivos ou gordura trans (em qualquer quantidade) também constituem objeto de preocupação.

Por fim, há que se reconhecer a superioridade da tabela nutricional aprovada pela nova resolução da ANVISA em relação à normativa vigente no Chile, que a tornou mais visível e contrastada, além de apresentar especificações quanto às porções de cada grupo de alimento, incluso produtos semiprontos e prontos para consumo (que, em geral, são ultraprocessados). Ainda assim, críticas foram feitas em relação à falta de atualização da porcentagem dos Valores Diários (%VD), e que poderiam ser somadas à ausência de destaque do teor de nutrientes críticos.

Salienta-se a importância desse trabalho na efetivação de direitos humanos reconhecidos constitucionalmente, sobretudo de direitos do consumidor ao acesso à informação, à inocuidade e qualidade nutricional dos produtos que adquire, à saúde e, também, à educação. Os impactos da rotulagem nutricional também influem na sustentabilidade do sistema alimentar, de modo a garantir a segurança alimentar para as gerações presentes e futuras. Frisa-se, por fim, a importância de ações educativas e refreadoras da publicidade para atingir aos objetivos almejados, quais sejam, promover o consumo e produção seguros, conscientes e sustentáveis.



## REFERÊNCIAS

- ADJIBADE, Moufidath. Prospective association between ultra-processed food consumption and incident depressive symptoms in the French NutriNet-Santé cohort. **BMC Medicine**, v. 17, n. 78, p. 1-13, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/RfO8qXs>. Acesso em: 14 set. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas: rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/fgKVobs>. Acesso em: 8 nov. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RDC nº 94, de 1º de novembro de 2000**. Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Brasília, DF: ANVISA, 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/JgtjuZi>. Acesso em: 8 out. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/PgKwnSP>. Acesso em: 7 nov. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório de consolidação das Consultas Públicas nº 707 e 708/2019: rotulagem nutricional de alimentos embalados**. Brasília, DF: ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/UgKtmp4>. Acesso em: 7 nov. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional**. Brasília, DF: ANVISA, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/5gw5Xc5>. Acesso em: 6 out. 2020.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos**. Brasília, DF: ANVISA, 2005. Disponível em: <https://cutt.ly/Mgw5GdL>. Acesso em: 6 out. 2020.
- ANCEL, Marc. **Utilidade e métodos do direito comparado**. 1. ed. Porto Alegre: Sergio Antonio Fabris, 1980.
- ANDERSON, Lynne. In defence of ‘ultra-processed’ foods. *In: The Conversation*. [S.l.], 2 jul. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/1gamOCh>. Acesso em: 12 out. 2020.
- ARES, Gastón *et al.* Comparative performance of three interpretative front-of-pack nutrition labelling schemes: insights for policy making. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 68, p. 215-225, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/dgGQkux>. Acesso em: 5 nov. 2020.
- ARRÚA, Alejandra *et al.* Impact of front-of-pack nutrition information and label design on children's choice of two snack foods: Comparison of warnings and the traffic-light system. **Appetite**, Amsterdam, v. 116, n. 1, p. 139-146, sept. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/mgGncjC>. Acesso em: 5 nov. 2020.
- ARRÚA, Alejandra *et al.* Warnings as a directive front-of-pack nutrition labelling scheme: comparison with the Guideline Daily Amount and traffic-light systems. **Public health nutrition**, Cambridge, v. 20, n. 13, p. 2308-2317, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/NgSOw2F>. Acesso em: 02 nov. 2020.

ATALAH, Eduardo. Epidemiología de la obesidad en Chile. **Revista Médica Clínica Las Condes**, Las Condes, n. 23, v. 12, p. 117-123, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/AfMF3Ui>. Acesso em: 26 set. 2020.

BIBLIOTECA DEL CONGRESO NACIONAL DE CHILE (BCN). **Historia de la ley nº 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad**. [Santiago de Chile]: BCN, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/LfJk6qY>. Acesso em: 19 set. 2020.

BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE (BCN). **Guía de formación cívica: el poder legislativo**. [Santiago de Chile]: BCN, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/sf1U2m0>. Acesso em: 27 set. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2010a. Disponível em: <https://cutt.ly/Hg9Hqq1>. Acesso em: 27 out. 2020.

BRASIL. **Decreto-Lei 7.328, de 17 de fevereiro de 1945**. Cria, no Conselho Federal de Comércio Exterior, a Comissão Nacional de Alimentação, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1945. Disponível em: <https://cutt.ly/jghGSTG>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967**. Institui o Código Brasileiro de Alimentos, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1967. Disponível em: <https://cutt.ly/CghGMGx>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF: Presidência da República, 1969. Disponível: <https://cutt.ly/hghZlfZ>. Disponível em: 17 out. 2020.

BRASIL. **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível em: <https://cutt.ly/Guxp8vo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2006a. Disponível em: <https://cutt.ly/SgETDmH>. Acesso em: 27 out. 2020.

BRASIL. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1999a. Disponível em: <https://cutt.ly/3gtypFD>. Acesso em: 8 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 58, de 6 de maio de 1999. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 137, n. 86-E, p. 19, 07 de maio de 1999b. Disponível em: <https://cutt.ly/DgtdGM6>. Acesso em: 8 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020a. Disponível em: <https://cutt.ly/ogKCnal>. Acesso em: 8 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme o Anexo. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2003a. Disponível em: <https://cutt.ly/SghNOs9>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2003b. Disponível em: <https://cutt.ly/8ghNO6x>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006.** Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), que consta como Anexo da presente Resolução. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2006b. Disponível em: <https://cutt.ly/UgkCuoN>. Acesso em: 19 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 48, de 5 de novembro de 2010. Dispõe sobre o fator de conversão para o cálculo do valor energético do eritritol. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, ano 147, n. 213, p. 77-78, 08 de novembro de 2010b. Disponível em: <https://cutt.ly/sgkCCbI>. Acesso em: 19 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 31, de 5 de junho de 2012.** Incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC MERCOSUL nº 40/2011, que dispõe sobre “Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis”, e dá outras providências. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2012a. Disponível em: <https://cutt.ly/igkCdtN>. Acesso em: 19 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.** Dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2012b. Disponível em: <https://cutt.ly/vgkC747>. Acesso em: 19 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, DF: Ministério da Saúde; ANVISA, 2020b. Disponível em: <https://cutt.ly/igKC6h0>. Acesso em: 8 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/ig9HgHm>. Acesso em: 14 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Metade dos brasileiros está acima do peso e 20% dos adultos estão obesos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020c. Disponível em: <https://cutt.ly/AuqOcw9>. Acesso em: 11 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/Dg9Rdny>. Acesso em 14 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999**. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1999c. Disponível em: <https://cutt.ly/sgtfGfw>. Acesso em: 8 out. 2020.

BRASIL. Portaria nº 41, de 14 de janeiro de 1998. A Secretaria da Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 136, n.14-E, p. 4-5, 21 de janeiro de 1998a. Disponível em: <https://cutt.ly/qgtN3Jx>. Acesso em: 9 out. 2020.

BRASIL. Portaria nº 42, de 14 de janeiro de 1998. A Secretaria de Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Seção 3, Brasília, DF, ano 136, n. 11-E, p. 12'13, 16 de janeiro 1998b. Disponível em: <https://cutt.ly/yghVxm3>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. Resolução nº 12, de 24 de julho de 1978. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro [...]. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Parte I, Brasília, DF, ano 116, n.129, p. 11.499-11.528, 24 de julho de 1978. Disponível em: <https://cutt.ly/RghXDEg>. Acesso em: 17 out. 2020.

BRASIL. Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. **Diário Oficial da União**, seção 1, Brasília, DF, ano 139, n. 57-E, p. 22-23, 22 de março de 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/ogcWiX5>. Acesso em: 22 out. 2020.

BRITISH NUTRITIONAL FOUNDATION. **Helping you eat well**. [London]: British Nutritional Foundation, c2018. Disponível em: <https://cutt.ly/Ef0M40N>. Acesso em: 28 set. 2020.

CATALAN, Marcos J. Devaneios de Ícaro: uma reflexão ligeira acerca de incongruências vivificadas pela lei da liberdade econômica. **Revista Jurídica Luso-Brasileira**, Lisboa, ano 6, n. 3, 1453-1468, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/fip0c6c>. Acesso em: 24 jun. 2020.

CATALAN, Marcos. **Uma reflexão frugal acerca do recém-aprovado modelo de rotulagem de alimentos e bebidas no Brasil**. Canoas, 2020. Trabalho inédito não publicado.

CEDIEL, Gustavo *et al.* Ultra-processed foods and added sugars in the chilean diet (2010). **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 1, special issue 1, p. 125-133, jan. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ig9jGYV>. Acesso em: 14 nov. 2020.

CHILE. [Constitución de la República de Chile (1980)]. **Constitución Política de la República de Chile de 1980**. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1980. Disponível em: <https://cutt.ly/4fZtou8>. Acesso em: 21 set. 2020.

CHILE. **Decreto 13, de 16 de abril de 2015**. Modifica decreto supremo n° 977, de 1996, reglamento sanitario de los alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/cgK8n5N>. Acesso em: 21 set. 2020.

CHILE. **Decreto 977, de 06 de agosto de 1996**. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997a. Disponível em: <https://cutt.ly/2fZiIM3>. Acesso em: 21 set. 2020.

CHILE. **Ley n° 19.496, de 29 de enero de 1997**. Establece normas sobre proteccion de los derechos de los Consumidores. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 1997b. Disponível em: <https://cutt.ly/GfLJO3H>. Acesso em: 21 set. 2020.

CHILE. **Ley n° 20.606, de 12 de junio de 2012**. Sobre composición normal de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Presidencia de la Republica, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/LfZiRYj>. Acesso em: 21 set. 2020.

CHILE. Ministerio de Desarrollo Social y Familia. **Elige vivir sano**: sobre nosotros. Santiago de Chile: Ministerio de Desarrollo Social y Familia, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/3f46mSY>. Acesso em: 02 out. 2020.

CONSERVAÇÃO para ensino médio: eutrofização. *In*: Departamento de Ecologia da USP. São Paulo, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/ggEPVP2>. Acesso em: 27 out. 2020.

DECK, Francisco J. A.; MARCHANT, Javier I. P. **Los derechos de los consumidores como derechos constitucionales implícitos**. Memoria (Licenciatura en Ciencias Juridicas y Sociales) – Facultad de derecho, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2014.

DELIZA *et al.* How do different warning signs compare with the guideline daily amount and traffic-light system?. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 30, p. 1-12, mar. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/rgKoLkD>. Acesso em: 7 nov. 2020.

EBERWEIN, Julia D. *et al.* Prevalence and trends. *In*: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity**: health and economic consequences of an impending global challenge. Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 2. *E-book* (não paginado).

FARDET, Anthony; ROCK, Edmond. Ultra-processed foods and food system sustainability: what are the links? **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 15, p. 6280, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/9gpPKa8>. Acesso em: 12 out. 2020.

FAZZINO, Tera L.; ROHDE, Kaitlyn; SULLIVAN, Debra K. Hyper-palatable foods: development of a quantitative definition and application to the US food system database. **Obesity Journal**, London, v. 27, n. 11, p. 1761-1768, nov. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/ugEuUWU>. Acesso em: 26 out. 2020.

FERNANDES, Maria L.; MARINS, Bianca R. Rotulagem nutricional: ferramenta de informação para o consumidor. *In*: MARINS, Bianca R.; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André L. (Org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária**. Rio de

Janeiro: EPSJV, 2014. p. 155-184. Disponível em: <https://cutt.ly/aghBoSG>. Acesso em: 17 out. 2020.

FERRANTE, Alfredo. Entre derecho comparado y derecho extranjero: una aproximación a la comparación jurídica. **Revista Chilena de Derecho**, Santiago de Chile, v. 43, n. 2, p. 600-618, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/Zg3iaBn>. Acesso em: 06 jun. 2020.

FERREIRA, Andrea B.; LANFER-MARQUEZ, Úrsula M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, jan./fev. 2007. Disponível em: <https://cutt.ly/QgeZv3i>. Acesso em: 7 out. 2020.

FILGUEIRAS, Andrea R. *et al.* Exploring the consumption of ultra-processed foods and its association with food addiction in overweight children. **Appetite**, Amsterdam, v. 135, p 137-145, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/xgQZXLL>. Acesso em: 26 out. 2020.

FIOLET, Thibault *et al.* Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. **British Medical Journal – BMJ**, London, v. 360, p. 1-11, feb. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/XfldOWF>. Acesso em 12 set. 2020.

FOOD DRINK EUROPE. **References Intake**: understanding the label. [Brussels]: Food Drink Europe, c2014. Disponível em: <https://cutt.ly/rf00trp>. Acesso em: 28 set. 2020.

GONÇALVES, Guilherme L.; VILLAS BÔAS FILHO, Orlando. **Teoria dos sistemas sociais: direito e sociedade na obra de Niklas Luhmann**. São Paulo: Saraiva, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://cutt.ly/RfmuOM2>. Acesso em: 05 set. 2020.

GUSTIN, Miracy B. de S.; DIAS, Maria T. F. **(Re)pensando a pesquisa jurídica**: teoria e prática. 4. ed. rev. ampl. Belo Horizonte: Del Rey, 2013. *E-book*.

HALL, Kevin D. *et al.* Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. **Cell Metabolism**, Cambridge, v. 30, issue 1, p. 67-77, jul. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/lgQLzbL>. Acesso em: 26 out. 2020.

HOHENDORFF, Raquel V. **A contribuição do safe by design na estruturação autorregulatória da gestão dos riscos nanotecnológicos**: lidando com a improbabilidade da comunicação inter-sistêmica entre o direito e a ciência em busca de mecanismos para concretar os objetivos de sustentabilidade do milênio. 2018. Tese (Doutorado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2018.

HOHENDORFF, Raquel; ENGELMANN, Wilson. Miscelânea transdisciplinar: das nanotecnologias ao ensino jurídico. *In*: BELLO, Enzo; ENGELMANN, Wilson. **Metodologia de pesquisa em direito**. Caxias do Sul: Educs, 2015. p. 78-89. Disponível em: <https://cutt.ly/uuXLKVS>. Acesso em: 21 jun. 2020.

INOSTROZA CEA, Lorena E. **Comportamiento del consumidor ante las normativas de etiquetados en la industria de alimentos y bebidas**: el caso de la ley de etiquetados de Chile. 2018. Trabajo Final (Máster Universitario de Marketing e Investigación de Mercados) – Programa de Postgrado, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Idec reprova decisão sobre rotulagem nutricional de alimentos. São Paulo: IDEC, out. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgKaQNE>. Acesso em: 7 nov. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/bgk07MG>. Acesso em: 19 out. 2020.

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (INTA). **Ley de etiquetado**: cambios en composición de alimentos y de conductas tras su implementación. Santiago de Chile: INTA, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ygHMBPf>. Acesso em: 6 nov. 2020.

KAHNEMAN, Daniel. **Thinking fast and slow**. [S.l.]: Penguin Books, 2012.

KEDING, Gudrun B.; SCHNEIDER, Katja; JORDAN, Irmgard. Production and processing of foods as core aspects of nutrition-sensitive agriculture and sustainable diets. **Food Security**, [s.l.], v. 5, p. 825-846, 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/IgHZopU>. Acesso em 6 nov. 2020.

KENNEDY, John. Special message to the congress on protecting the consumer interest. *In*: The American Presidency Project. Santa Barbara, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/eulMa4h>. Acesso em: 15 jun. 2020.

KLEINERT, Sabine; HORTON, Richard. Obesity needs to be put into a much wider context. **The Lancet**, London, v. 393, p. 724-725, feb. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/suCSVj1>. Acesso em: 22 jun. 2020.

LAUDAN, Rachel. A plea for culinary modernism: why we should love new, fast, processed food. **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, California, v. 1, n. 1, p. 36-44, 2001. Disponível em: <https://cutt.ly/Cgsg1Tu>. Acesso em: 13 out. 2020.

LEIVA, Lorena. Etiquetado: casi el 80% de productos llevará sello con nuevos límites. *In*: La Tercera. Santiago de Chile, 27 jun. 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/Bg21M7F>. Acesso em: 13 nov. 2020.

LIMA, Mayara; ARES, Gastón; DELIZA, Rosires. How do front of pack nutrition labels affect healthfulness perception of foods targeted at children? Insights from Brazilian children and parents. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 64, p. 111-119, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/WgGTQU7>. Acesso em: 5 nov. 2020.

LINDSTROM, Martin. **A lógica do consumo**: verdades e mentiras sobre por que compramos. Tradução de Marcelo Lino. Rio de Janeiro: HarperCollins Brasil, 2016. *E-book*.

LOUZADA, Maria L. da C. *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 1-11, jul. 2015. Disponível em: <https://cutt.ly/Egk3uOE>. Acesso em: 19 out. 2020.

LOUZADA, Maria L. da C. *et al.* The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 21, n. 1, p. 94-102, jul. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/TfIzjPv>. Acesso em: 12 set. 2020.

LÜTTEKEN, Antonia; HAGEDORN, Konrad. Concepts and issues of sustainability in countries in transition - an institutional concept of sustainability as a basis for the network. *In: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Central and eastern european sustainable agriculture network: first workshop: proceedings.* Rome: FAO, 1994. *E-book* (não paginado). Disponível em: <https://cutt.ly/egHLuia>. Acesso em: 6 nov. 2020.

MACHÍN, Leandro *et al.* Do nutritional warnings do their work?: results from a choice experiment involving snack products. **Food Quality and Preference**, Amsterdam, v. 77, p. 159–165, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/agDkn5f>. Acesso em: 4 nov. 2020.

MAGALHÃES, Simone. **Rotulagem nutricional frontal dos alimentos industrializados.** Belo Horizonte: Virtualis, 2020.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco. **Caderno ‘segurança alimentar’.** Brasília, DF: AGEITEC, 2002. Colaboração de Susana Bleil Marques. Disponível em: <https://cutt.ly/WgEvTBX>. Acesso em: 27 out. 2020.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de metodologia científica.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 10 de 1991.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF: MERCOSUL, 1991. Disponível em: <https://cutt.ly/Zgeqwjx>. Acesso em: 6 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 36 de 1993.** Rotulado nutricional de alimentos embalados. Buenos Aires: MERCOSUL, 1993. Disponível em: <https://cutt.ly/qgeqdMW>. Acesso em: 6 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 21 de 2002.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados (Revogação das Res. GMC Nº 36/93, 21/94 e 72/97). Buenos Aires: MERCOSUL, 2002. Disponível em: <https://cutt.ly/EghNQMS>. Acesso em: 17 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 26 de 2003.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados (Revoga a Res. GMC Nº 21/02). Montevideu: MERCOSUL, 2003a. Disponível em: <https://cutt.ly/YghNE2b>. Acesso em: 17 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 44 de 2003.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Montevideu: MERCOSUL, 2003b. Disponível em: <https://cutt.ly/DghNYck>. Acesso em: 17 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 46 de 2003.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos Embalados. Montevideu: MERCOSUL, 2003c. Disponível em: <https://cutt.ly/YghNUPd>. Acesso em: 17 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Resolução Grupo Mercado Comum (GMC) nº 47 de 2003.** Regulamento Técnico Mercosul (RTM) para Rotulagem de Alimentos



Embalados. Montevideu: MERCOSUL, 2003d. Disponível em: <https://cutt.ly/FghNIjW>. Acesso em: 17 out. 2020.

MERCADO COMUM DO SUL (MERCOSUL). **Saiba mais sobre o MERCOSUL**. [Brasília, DF]: MERCOSUL, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/agrJhAw>. Acesso em: 8 out. 2020.

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Encuesta Nacional de Salud 2016-2017**: primeiros resultados. Santiago de Chile: MINSAL, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/pfHselg>. Acesso em: 18 set. 2020.

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Encuesta Nacional de Salud 2016-2017**: segunda entrega de resultados. Santiago de Chile: MINSAL, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ofJGIex>. Acesso em: 20 set. 2020.

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Gobierno anuncia creación de Consejo Asesor para enfrentar “con urgencia” los altos índices de obesidad en el país**. Santiago de Chile: MINSAL, 2019a. Disponível em: <https://cutt.ly/9fHsVBL>. Acesso em: 18 set. 2020.

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). **Hoja informativa**: evaluación ley de alimentos nº 20.606. Santiago de Chile: MINSAL, 2019b. Disponível em: <https://cutt.ly/hgGIu1Z>. Acesso em: 5 nov. 2020.

MONTEIRO, Carlos A. *et al.* Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Reviews**, London, v. 12, Suppl. 2, p. 21-28, nov. 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/ygEryTj>. Acesso em: 27 out. 2020.

MONTEIRO, Carlos *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/ig3ahsd>. Acesso em: 11 out. 2020.

NAÇÕES UNIDAS. Assembleia Geral. Declaração universal dos direitos humanos. Adotada e proclamada pela Assembleia Geral das Nações Unidas (resolução 217 A III) em 10 de dezembro 1948. Brasília, DF: UNICEF, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/5g9F9tc>. Acesso em: 14 nov. 2020.

NOVAS regras de rotulagem nutricional de alimentos na reta final de definição. *In*: Blog Duas Rodas. [S.l.], 28 ago. 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/NgKezi4>. Acesso em: 7 nov. 2020.

OLIVEIRA, Amanda F. de. O estado e a economia de mercado na contemporaneidade. **Revista do Instituto do Direito Brasileiro**, Lisboa, ano 1, n. 1, p. 405-418, 2012. Disponível em: <https://cutt.ly/riandrli>. Acesso em: 24 jun. 2020.

ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Documentos temáticos**: objetivos do desenvolvimento sustentável 1, 2, 3, 5, 9, 14. Brasília, DF: ONU Brasil, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/LgEsmnl>. Acesso em: 27 out. 2020.

ORGANIZAÇÃO DA NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Glossário de termos do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12**: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis. Brasília, DF: ONU Brasil, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/8gH1J66>. Acesso em: 6 nov. 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas.** Washington, DC: OPAS, 2018. Disponível em: <https://cutt.ly/9uaoe76>. Acesso em: 25 jun. 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde.** Washington, DC: OPAS, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/ayN8Dfi>. Acesso em: 03 maio 2020.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Informe sobre la salud en el mundo 2002: reducir los riesgos y promover una vida sana.** Ginebra: OMS, 2002. Disponível em: <https://cutt.ly/RfJkx1U>. Acesso em: 19 set. 2020.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). **Obesidad y sobrepeso.** [S.l.]: OMS, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/nfJj0b0>. Acesso em: 19 set. 2020.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPS). **Avanza el etiquetado frontal en las Américas.** Washington, DC: OPS, [2020?]. Disponível em: <https://cutt.ly/4fZaMS5>. Acesso em: 21 set. 2020.

PEREIRA, Agostinho O. K.; CALGARO, Cleide. A teoria do desenvolvimento sustentável e a teoria dos sistemas autopoieticos. *In*: ROCHA, Leonel S.; DUARTE, Francisco C. (Coord.). **Direito ambiental e autopoiese.** Curitiba: Juruá, 2012. p. 47-72.

POPKIN, Barry. Ultra-processed foods' impacts on health: ultra-processed foods and beverages increase significantly the risks of obesity, and other noncommunicable diseases, and most causes of mortality, while reduced consumption has significant effects on health and well-being. *In*: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **2030: Food, Agriculture and rural development in Latin America and the Caribbean.** Santiago de Chile: FAO, 2019. Document n° 34, p. 1-27. Disponível em: <https://cutt.ly/vgQTTYq>. Acesso em: 26 out. 2020.

POPKIN, Barry; EBERWEIN, Julia D.; OKAMURA, Kyoto S. Factors affecting overweight/obesity prevalence. *In*: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). **Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge.** Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 4. *E-book* (não paginado).

RADIOGRAFÍA de una etiqueta. **Revista Mujer**, [Santiago de Chile], 5 fev. 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/pjDsqnK>. Acesso em: 03 out. 2020.

RICO-CAMPÀ, Anaïs *et al.* Association between consumption of ultra-processed foods and all cause mortality: SUN prospective cohort study. **British Medical Journal – BMJ**, London, v. 365, p. 1-11, may 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/RfOeYzA>. Acesso em: 13 set. 2020.

RIET, Jonathan V. *et al.* The importance of habits in eating behavior: an overview and recommendations for future research. **Appetite**, Amsterdam, v. 57, issue 3, p. 585-596, 2011. Disponível em: <https://cutt.ly/VgGYDew>. Acesso em: 5 nov. 2020.

SANTANA, Héctor V. Proteção internacional do consumidor: necessidade de harmonização da legislação. **Revista de Direito Internacional**, Brasília, v. 11, n. 1, p. 55, 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/lulfiJo>. Acesso em: 15 jun. 2020.

SAWAYA, Ana L.; MARTINS, Paula A.; MARTINS, Vinícius J. B. Impact of globalization on food consumption, health and nutrition in urban areas: a case study of Brazil. *In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition.* Rome: FAO, 2004. p. 253-274. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

SCAPINI SÁNCHEZ, Valeria; VERGARA SILVA, Cinthya. El impacto de la nueva ley de etiquetados de alimentos en la venta de productos en Chile. *Perfiles económicos*, Valparaíso, n. 3, p. 7-33, jul. 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/vgHBqXM>. Acesso em: 6 nov. 2020.

SCARPELLI, Daiana Q. *et al.* Changes in nutrient declaration after the food labeling and advertising law in Chile: a longitudinal approach. *Nutrients*, Basel, v. 12, n. 8, p. 2371, aug. 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/cgHNk1T>. Acesso em: 6 nov. 2020.

SCHNEIDER, Pia *et al.* Health and economic impacts of overweight/obesity. *In: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge.* *In: SHEKAR, Meera; POPKIN, Barry (Ed.). Obesity: health and economic consequences of an impending global challenge.* Washington, DC: World Bank Publications, 2020. (Human Development Perspectives Series). cap. 3. *E-book* (não paginado).

SCHWAB, Klaus. **A quarta revolução industrial.** Tradução Daniel Moreira Miranda. São Paulo: Edipro, 2016. Tradução de: *The Fourth Industrial Revolution.* cap. 1. *E-book* (não paginado).

SCIENCE MUSEUM. **Food: a chemical history.** London: Science Museum, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/ygan7Ug>. Acesso em: 12 out. 2020.

SROUR, Bernard *et al.* Ultraprocessed food consumption and risk of type 2 diabetes among participants of the NutriNet-Santé Prospective cohort. *JAMA Internal Medicine*, Chicago, v. 180, n. 2, p. 283–291, 2020. Disponível em: <https://cutt.ly/NgEzjQd>. Acesso em: 27 out. 2020.

SROUR, Bernard *et al.* Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease: prospective cohort study (NutriNet-Santé). *BMJ*, London, v. 360, n. 1451, p. 1-14, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/OgEzzqZ>. Acesso em: 27 out. 2020.

THALER, Richard H.; SUSTEIN, Cass R. **Nudge.** Tradução de Ângelo Lessa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019.

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF). **Review of current labelling regulations and practices for food and beverage targeting children and adolescents in Latin America countries (Mexico, Chile, Costa Rica and Argentina) and recommendations for facilitating consumer information.** Honduras: UNICEF, 2016. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQTzvY>. Acesso em: 26 out. 2020.

UNITED NATIONS. General Assembly. **Guidelines for Consumer Protection.** [S.l.]: UN, 1985. Disponível em: <https://cutt.ly/puz9Dcn>. Acesso em: 15 jun. 2020.

VANDEVIJVERE, Stephanie *et al.* Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. *Obesity Reviews*, Hoboken, v. 20, issue 2, p. 10-19, 2019. Disponível em: <https://cutt.ly/6fOepV4>. Acesso em: 13 set. 2020.

VIO DEL RÍO, Fernando. Ausencia de políticas públicas para enfrentar la obesidad infantil en Chile. *In: Nutrición & Vida*. [Santiago de Chile], 29 ago. 2014. Disponível em: <https://cutt.ly/uf4BusB>. Acesso em: 2 out. 2020.

VIO DEL RÍO, Fernando; ALBALA, Cecilia. Nutrition transition in Chile: a case study. *In: FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO). Globalization of food systems: impacts on food security and nutrition*. Rome: FAO, 2004. p. 275-284. Disponível em: <https://cutt.ly/EfLjnGa>. Acesso em: 21 set. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Brazil first country to make specific commitments in UN Decade of Action on Nutrition**. [S.l.]: WHO, 2017. Disponível em: <https://cutt.ly/NuSNuWT>. Acesso em: 19 jun. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Director-General addresses health promotion conference**. Helsink: WHO, jun. 2013. Disponível em: <https://cutt.ly/0gpE6rF>. Acesso em: 12 out. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet**. Geneva: WHO, 2019a. Disponível em: <https://cutt.ly/JgQYTMG>. Acesso em: 03 maio 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Malnutrition is a world health crisis**. [S.l.]: WHO, 2019b. Disponível em: <https://cutt.ly/dgKpzNH>. Acesso em: 7 nov. 2020.

ŽIŽEK, Slavoj. *On belief: thinking in action*. London: Routledge, 2001.