

**FACULDADE EVANGÉLICA DE RUBIATABA
CURSO DE DIREITO
DANIEL MARTINS OLIVEIRA**

**O DIREITO À INFORMAÇÃO NAS RELAÇÕES DE CONSUMO: os
malefícios de alimentos ultraprocessados e o novo padrão de rotulagem da
RDC Nº 429/2020 da ANVISA**

**RUBIATABA/GO
2021**

DANIEL MARTINS OLIVEIRA

O DIREITO À INFORMAÇÃO NAS RELAÇÕES DE CONSUMO: os malefícios de alimentos ultraprocessados e o novo padrão de rotulagem da RDC Nº 429/2020 da ANVISA

Monografia apresentada como requisito parcial à conclusão do curso de Direito da Faculdade Evangélica de Rubiataba, sob orientação da professora mestra Nalim Rodrigues Ribeiro Almeida da Cunha.

**RUBIATABA/GO
2021**

DANIEL MARTINS OLIVEIRA

O DIREITO À INFORMAÇÃO NAS RELAÇÕES DE CONSUMO: os malefícios de alimentos ultraprocessados e o novo padrão de rotulagem da RDC Nº 429/2020 da ANVISA

Monografia apresentada como requisito parcial à conclusão do curso de Direito da Faculdade Evangélica de Rubiataba, sob orientação da professora mestra Nalim Rodrigues Ribeiro Almeida da Cunha.

MONOGRAFIA APROVADA PELA BANCA EXAMINADORA EM 26 / 08 / 2021

Mestra Nalim Rodrigues Ribeiro Almeida da Cunha
Orientadora
Professor da Faculdade Evangélica de Rubiataba

Especialista Lucas Santos Cunha
Examinador
Professor da Faculdade Evangélica de Rubiataba

Especialista Marcus Vinicius Silva Coelho
Examinador
Professor da Faculdade Evangélica de Rubiataba

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, meus agradecimentos vão à minha mãe, Maria Lúcia Pereira de Oliveira, que sempre me apoiou e me ajudou para que eu alcançasse meus objetivos, com tudo que estava ao seu alcance.

Aos meus avôs, Maria José Pereira de Oliveira e Edivaldo Sousa Oliveira, que sempre acreditaram em mim e me apoiaram nesta jornada.

À minha amiga, Ingrid Ramos Correia, que sempre me incentivou e apoiou nos estudos, me auxiliando e motivando a crescer como pessoa e estudante.

Aos meus amigos, colegas de turma e parentes que sempre me incentivaram e motivaram diante das dificuldades da jornada de estudo, em especial às minhas amigas que estiveram comigo, não só na jornada de estudo, mas em vários outros momentos especiais: Ketylah Bonelli Bessa e Bianca Àdane Marcelino Silva.

À minha orientadora, professora mestra Nalim Rodrigues Ribeiro Almeida da Cunha, contribuiu bastante com meu crescimento acadêmico, pelo acompanhamento, orientação e apoio neste trabalho.

A todas as pessoas a que não foram mencionadas aqui, mas que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho. Como também estiveram me apoiando em todas as etapas da minha vida.

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo: analisar a Resolução de Diretoria Colegiada nº 429/2020, da ANVISA, e verificar se ela, ao instituir um padrão de rotulagem, garante o direito de informação ao consumidor, no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados. Método: para atingir este objetivo, o autor desenvolveu o estudo a partir da revisão bibliográfica de artigos científicos, leis e livros pertinentes, adotando o método dedutivo, ou seja, realizando uma análise das informações obtidas usando o raciocínio lógico, ou razão, para chegar a uma conclusão. Problema: A RDC nº 429/2020 da ANVISA é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados? Resultados: A pesquisa resultou na conclusão de que a RDC 429 não é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados, sendo necessária a criação de normas mais abrangentes.

Palavras-chave: Consumidor. Eficácia. Informação. Rótulos.

ABSTRACT

The present work aims to: analyze a Collegiate Board Resolution No. 429/2020, of ANVISA, and verify if it, by instituting a labeling standard, guaranteeing the consumer's right to information, there is no need to adjust the harm to health due to the consumption of ultra-processed foods. Method: to achieve this goal, the author developed the study from the bibliographical review of scientific articles, laws and relevant books, adopting the deductive method, that is, performing an analysis of the information provided using logical reasoning, or reason, to arrive one conclusion one. Problem: Is ANVISA's RDC No. 429/2020 efficient in guaranteeing the right to information regarding the harm to health resulting from the consumption of ultra-processed foods? Results: The research resulted in the conclusion that RDC 429 is not efficient in guaranteeing the right to information regarding the harm to health resulting from the consumption of ultra-processed foods, requiring the creation of more comprehensive standards.

Keywords: Consumer. Efficiency. Information. Labels.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| | |
|--------|--|
| % | Por cento |
| ANVISA | Agência Nacional de Vigilância Sanitária |
| Art. | Artigo |
| CDC | Código de Defesa do Consumidor |
| CRFB | Constituição da República Federativa do Brasil |
| DCNT | Doença crônica não transmissível |
| DF | Distrito Federal |
| Etc. | E outras coisas |
| G | Gramma |
| IN | Instrução Normativa |
| Jun. | Junho |
| Mg | Miligramas |
| N. | Número |
| Nº | Número |
| Out. | Outubro |
| P. | Página |
| Pp. | Páginas |
| RDC | Resolução de Diretoria Colegiada |
| RS | Rio Grande do Sul |
| V. | Volume |
| § | Parágrafo |
| §§ | Parágrafos |

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 8 |
| 2. DA RELAÇÃO DE CONSUMO E DOS DIREITOS BÁSICOS DO CONSUMIDOR 12 | |
| 3. DO DIREITO À INFORMAÇÃO E DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS. 22 | |
| 3.1. DO DIREITO À INFORMAÇÃO | 22 |
| 3.2. DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS | 26 |
| 3.3. DOS MALEFÍCIOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS..... | 29 |
| 4. RDC N° 429 E OS NOVOS ALERTAS NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS | 37 |
| 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 47 |

1. INTRODUÇÃO

O tema a ser trabalhado nesta monografia é o direito à informação nas relações de consumo: os malefícios de alimentos ultraprocessados e o novo padrão de rotulagem da RDC Nº 429/2020 da ANVISA. Em 2020, por meio da RDC 429 e IN 75, a ANVISA instituiu novas normas sobre rótulos de produtos alimentícios. Com esse novo padrão de rotulagem esperasse a redução do consumo de alimentos que podem trazer riscos à saúde, e, também, uma melhor eficiência na garantia do direito básico à informação do consumidor.

Os rótulos de alimentos têm a função de trazer ao consumidor as informações necessárias sobre o produto alimentício que está sendo adquirido e, conseqüentemente, consumido. O ideal é que essas informações trazidas nos rótulos alertem o consumidor sobre os possíveis danos à saúde que o consumo daquele produto alimentício pode causar.

Uma classe de alimentos destaca-se quando o assunto são os possíveis riscos de danos à saúde: os alimentos ultraprocessados, que são alimentos que passam por diversos processos industriais, que, basicamente, adicionam alguns componentes como açúcar, sal, gordura, corantes e conservantes artificiais que, por sua alta quantidade, podem trazer malefícios à saúde do consumidor.

Apesar do risco de desenvolvimento de algumas doenças a partir do consumo dos alimentos ultraprocessados, seus rótulos não traziam alertas efetivos ao consumidor destes riscos, mas a ANVISA, órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos no Brasil, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada nº 429, de 08 de outubro de 2020, trouxe inovações sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Portanto, o problema desta monografia é: A RDC nº 429/2020 da ANVISA é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados?

As hipóteses a serem trabalhadas são: “a RDC 429/2020, da ANVISA, é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados” e “a RDC 429/2020, da ANVISA, não é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os

malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados, sendo necessária a criação de normas mais abrangentes”.

O desenvolvimento desta pesquisa e a elaboração da monografia tem o objetivo geral de analisar a Resolução de Diretoria Colegiada nº 429/2020, da ANVISA, e verificar se ela, ao instituir um padrão de rotulagem, garante o direito de informação ao consumidor, no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados.

Para atingir o objetivo principal, a pesquisa apresenta os seguintes objetivos específicos: discorrer sobre a relação de consumo e os direitos básicos do consumidor; analisar de forma aprofundada o direito básico à informação do consumidor, identificar o que são alimentos ultraprocessados e seus malefícios; e analisar a RDC 429/2020 para identificar se a resolução traz, no novo padrão de rótulos, alertas sobre os malefícios do consumo de ultraprocessados e quais são.

Para atingir o resultado final desta monografia, primeiramente foi realizada uma revisão bibliográfica de livros e legislações pertinentes, para realizar uma análise do conceito de consumidor, identificar os requisitos para caracterização da relação de consumo e identificar quais são os direitos básicos do consumidor.

Após essa primeira parte da pesquisa, foi realizada a revisão bibliográfica de livros, e legislações pertinentes e artigos científicos que abordam riscos à saúde decorrentes do consumo de alimentos ultraprocessados, para uma análise mais aprofundada do direito básico à informação do consumidor, para melhor compreensão da extensão deste direito quanto aos rótulos dos alimentos ultraprocessados.

Nesta pesquisa foram utilizados artigos científicos sobre estudos com alimentos ultraprocessados de alguns autores consagrados na área, como, por exemplo: “Aditivos químicos em alimentos ultraprocessados e os riscos à saúde infantil”, de SILVA *et al* (2019); “Alimentos ultraprocessados: uma questão de saúde pública” (MARTINS, 2018), “Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade”, de Bortolini *et al* (2019); e “Produtos processados e ultraprocessados e ingestão de nutrientes em crianças”, Realizado por Barcelos, Rauber e Vitolo, em 2014.

Após essas primeiras etapas, a pesquisa partiu para a análise descritiva da Resolução de Diretoria Colegiada nº 429, da ANVISA, para identificar se a resolução

traz, no novo padrão de rótulos, alertas sobre os malefícios do consumo de ultraprocessados e quais são.

Portanto, o método utilizado na pesquisa foi o método dedutivo, ou seja, uma análise das informações obtidas usando o raciocínio lógico, ou razão, para chegar a uma conclusão.

Atualmente, é sabido que rótulos dos produtos alimentícios, no geral, deveriam informar o consumidor sobre o produto que ele irá ingerir, mas isso não acontece da forma mais adequada possível. Como o intuito de qualquer empresa é o lucro, o que não é necessariamente ruim, os rótulos são projetados para induzir o consumidor a obter aquele determinado produto. O grande problema está na qualidade das informações sobre os produtos, ou, na escassez das informações. No caso dos alimentos ultraprocessados, que são, basicamente, a junção de açúcar, gordura, conservantes e corantes, são apresentados para o consumidor de forma muito atrativa e os alertas sobre os riscos de sua ingestão eram praticamente inexistentes.

A RDC 429 veio para mudar essa realidade, impondo alertas nos rótulos dos produtos alimentícios industrializados. A grande dúvida é se esse novo modelo de rótulo, com alertas, é suficiente para efetivamente informar o consumidor de todos os possíveis danos à saúde oriundos do consumo de alimentos ultraprocessados.

Com a contribuição desta pesquisa e de outras relacionadas poderá ser possível identificar se os rótulos desses produtos realmente vão desencorajar o consumo crescente dessa classe alimentícia, ultraprocessados, ocasionando a diminuição de várias doenças ligadas à má alimentação da população brasileira. Esse tema é de extrema relevância para sociedade, o consumo de alimentos ultraprocessados é um mal crescente e deve ser combatido. O consumidor tem o direito de saber exatamente o que está ingerindo e os danos que poderão ser causados à sua saúde.

A pesquisa pode contribuir para abertura de discussões relacionadas ao tema, o que pode levar a uma futura elaboração de um modelo de rótulo que realmente atinja o seu objetivo, ou seja, informe de maneira efetiva o consumidor, promovendo o bem-estar e a saúde coletiva, no caso da RDC 429 ser insuficiente.

Esta pesquisa foi dividida em cinco seções: a primeira foi esta, uma breve introdução; a segunda com o objetivo de análise do conceito de consumidor, identificando os requisitos para caracterização da relação de consumo, quais são os

direitos básicos do consumidor e qual é a responsabilidade civil do fornecedor quanto aos seus produtos; a terceira seção tem o objetivo de analisar de forma mais aprofundada o direito básico à informação do consumidor e conceituar o que são alimentos ultraprocessados e quais seus malefícios à saúde do consumidor; a quarta seção objetivando uma análise da RDC 429/2020 para identificar se a resolução traz um novo modelo de rótulos com alertas sobre os malefícios dos ultraprocessados e quais são estes alertas; e a quinta e última seção é onde serão feitas as últimas pontuações a respeito desta pesquisa e de sua importância.

2. DA RELAÇÃO DE CONSUMO E DOS DIREITOS BÁSICOS DO CONSUMIDOR

Esta seção tem o objetivo de fazer uma análise do conceito de consumidor, identificar os requisitos para caracterização da relação de consumo e identificar quais são os direitos básicos do consumidor. A partir disso, com a delimitação do direito a informação, juntamente com o resultado obtido nas outras seções desta monografia, chegar à conclusão se o novo modelo de rótulo, com alertas sobre a composição dos alimentos, trazido pela RDC 429, é suficiente para o direito à informação do consumidor, trazendo alertas sobre todos os possíveis danos à saúde oriundos do consumo de alimentos ultraprocessados.

A elaboração desta seção foi realizada a partir da revisão bibliográfica das legislações vigentes e de doutrinas jurídicas pertinentes ao assunto, com o objetivo de fazer uma análise do conceito de consumidor, identificar os requisitos para caracterização da relação de consumo e identificar quais são os direitos básicos do consumidor, com ênfase no direito à informação.

Na Relação de Consumo é necessária a presença de três elementos, o consumidor, o fornecedor e o produto, ou serviço. De acordo com o Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 2º: “consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.” (BRASIL, 1990).

Portanto, conforme disposição supracitada do CDC, consumidor é a pessoa que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, podendo ser tanto pessoa física quanto jurídica.

Também é considerado consumidor aquele que tem, de alguma forma, contato com uma oferta, uma venda ou outra prática de um fornecedor, embora não tenha comprado o produto ou serviço. É o caso, por exemplo, da publicidade enganosa que faz o consumidor acreditar que determinado produto tem qualidades ou funções que, na verdade, não tem (PROCON-SP, 2019, p. 02).

Ao analisar a trecho supracitado, identifica-se que o conceito de consumidor também estende-se a pessoas que ainda não adquiriram o produto ofertado para consumo, muito menos consumiram. Isso fica mais claro ao analisar os direitos básicos do consumidor, nas previsões legais existe a preocupação com a proteção

do consumidor desde o seu primeiro contato com o produto, por exemplo, no momento da propaganda.

É considerado consumidor, também, aquela pessoa que, mesmo sem ter comprado um produto ou contratado um serviço, for vítima de um acidente causado por um problema de fabricação ou de projeto daquele produto ou serviço, como, por exemplo, alguém que é atropelado por um carro que foi fabricado com defeito nos freios (PROCON-SP, 2019).

Com base no CDC, art. 3º, fornecedor é a pessoa física ou jurídica que, basicamente, comercializa produtos ou serviços adquiridos pelo consumidor ou que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços (BRASIL, 1990).

Conforme trecho citado acima, fornecedor não é apenas quem vende um produto ao consumidor, mas também vários outros que compõe a cadeia produtiva e comercial, fazendo o produto chegar até o destinatário final. Também não é só aquele que vende produtos, como, por exemplo, um refrigerante, é, também, aquele que fornece coisas que não são objetos, como, por exemplo, um serviço ou um bem imaterial.

Para caracterizar o fornecedor, é necessária a presença, também, da habitualidade, ou seja, alguém que vende algo esporadicamente não pode ser tratado como fornecedor, mesmo que com intuito de obter lucro (PROCON-SP, 2019).

Não basta apenas vender algo com o intuito de obter lucro para ser considerado um fornecedor, conforme citado acima, a pessoa (física ou jurídica) deve fazer aquilo com habitualidade, sendo aquilo uma forma de renda habitual e não um ou alguns casos isolados.

De acordo com o art. 3º, § 1º, do CDC, produtos são bens, móveis ou imóveis, materiais ou imateriais. Já serviços são quaisquer atividades fornecidas no mercado de consumo, mediante remuneração, exceto aquelas decorrentes das relações de caráter trabalhista (BRASIL, 1990).

É a relação existente entre o consumidor e o fornecedor, que ocorre por meio da oferta, publicidade, contratação e comercialização de produtos e serviços (PROCON-SP, 2019).

Resumidamente, a Relação de consumo se firma na união dos três fatores supracitados, para haver relação de consumo, necessariamente, deve haver, concomitantemente, os três elementos, ou seja, é configurada quando o consumidor contrata o fornecedor para fornecimento de um produto ou serviço. Esta relação vai além da simples compra de um bem ou contratação de um serviço, ela já está presente desde o momento da oferta ou publicidade.

Com a relação de consumo é inevitável o reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor, que é o conceito que fundamenta todo o sistema consumerista, o qual busca proteger a parte mais frágil da relação de consumo, o consumidor. Esta vulnerabilidade é presumida, quando se trata do consumidor pessoa física, já pessoa jurídica deve ser analisada subjetivamente.

De acordo com a CRFB, em seu artigo 5º, inciso XXXII: “o Estado promoverá, na forma da lei, a defesa do consumidor;” (BRASIL, 1988).

Conforme citação acima, a proteção ao consumidor na relação de consumo é originária do artigo 5º, inciso XXXII, da Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, que impõe ao Estado o dever de proteger o consumidor e promover os seus direitos e interesses, através da promoção dos seus direitos fundamentais, que são valores e preceitos fundamentais que integram uma lista básica, ou mínima, de condições para que o consumidor conviva no mercado com dignidade.

Reconhecida a vulnerabilidade do consumidor, surge a necessidade de proteger este lado mais fraco da relação e, para isso, os direitos fundamentais do consumidor.

Visto que o fornecedor encontra-se num lugar mais favorável no mercado, mercado, é direito do consumidor ser protegido contra atos cometido pelo fornecedor que o prejudique, sendo momento de anuncio dos seus produtos e serviços (proteção contra publicidade enganosa e abusiva), no momento da compra (proteção contra métodos comerciais coercitivos ou desleais) ou em qualquer outro momento em que há a configuração da relação de consumo.

Este reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor é o princípio básico mais importante para aplicação dos direitos do consumidor. Com a promoção da proteção ao consumidor, legislador busca também a efetivação de vários outros direitos fundamentais, como, por exemplo, a proteção da vida, da saúde e segurança dos consumidores. Esta proteção visa coibir abusos nas contratações que envolvam a relação de consumo, abrangendo proteção ao elo mais fraco nos

casos de defeitos em produtos, serviços ou outros abusos na circulação de bens, entre outros, sempre buscando a proteção dos interesses econômicos dos consumidores que podem ser atingidos por ações abusivas dos agentes do mercado.

Com base na previsão constitucional, foi implantado o Código de Defesa do Consumidor, com o objetivo de garantir a boa fé nas relações de consumo, a proteção ao consumidor, buscando o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, conscientizando consumidores e fornecedores quanto aos seus direitos e deveres nas relações de consumo. (BRASIL, 1990).

Para atingir este objetivo traçado pelo CDC, foram enumerados os direitos básicos do consumidor, o artigo 6º prevê: “Art. 6º São direitos básicos do consumidor: I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;” (BRASIL, 1990).

Esta previsão tem como objetivo proteger o consumidor de riscos à sua vida, saúde e segurança. Estes riscos podem estar presentes, por exemplo, na composição de alimentos que, ingeridos de forma constante, podem ser muito prejudiciais. Ou seja, com base neste princípio, o consumidor deve ser protegido de todos os possíveis riscos que os produtos ou serviços a serem contratados podem oferecer.

Outro direito básico muito importante é o de à educação para o consumo:

Todos os consumidores têm o direito de obter de fornecedores e órgãos de defesa do consumidor informações e orientações suficientes para poder, de forma correta e segura, fazer suas compras, contratar serviços, assinar contratos (PROCON-SP, 2019, p. 08).

Este direito básico citado está previsto no inciso artigo 6º, no inciso II, do CDC: “a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;” (BRASIL, 1990).

Nesta previsão, o legislador visa garantir, além do acesso às informações sobre os produtos e serviços, que o consumidor tenha condições suficientes para,

no momento da sua escolha de produtos ou serviços, decidir de forma mais apropriada consciente e livre.

A previsão do Art. 6º, inciso III, do CDC, também reflete a preocupação em garantir que o consumidor esteja a par de todas as características dos produtos adquiridos, ela diz que o consumidor tem o direito básico: “a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem;” (BRAZIL, 1990).

Na tipificação deste direito básico está presente, mais uma vez, a preocupação com as informações a respeito daquilo que será consumido pelo lado hipossuficiente da relação de consumo. No direito básico supracitado, é clara a intenção de proteção da vida e saúde do consumidor, que, conjuntamente com os outros já listados até aqui, esboça o quanto é essencial que o consumidor esteja a par daquilo que consome, viabilizando a amplitude da sua liberdade de escolha e possibilidade de evitar danos à sua vida e à sua saúde.

Mas, somente com estes direitos básicos listados até aqui, a vulnerabilidade do consumidor não será compensada, por isso o legislador já continua com a positivação de seus direitos básicos, no artigo 6º, inciso IV, do CDC está previsto: “a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;” (BRASIL, 1990).

Garantindo que a informação chegue de forma clara e precisa, o consumidor ainda pode ser prejudicado de outras formas, como, por exemplo, ser induzido a adquirir um produto por causa de uma propaganda agressiva ou a aceitar condições absurdas no momento da contratação.

Neste último caso, o legislador já se adiantou e trouxe o direito básico do consumidor, no artigo 6º, inciso V, do CDC: Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...V - “a modificação das cláusulas contratuais que estabeleçam prestações desproporcionais ou sua revisão em razão de fatos supervenientes que as tornem excessivamente onerosas;” (BRASIL, 1990).

Conforme citado acima, quando o consumidor celebra um contrato que estão presentes prestações desproporcionais, cláusulas abusivas, ou, até mesmo, quando um contrato se torna excessivamente oneroso por fatos futuros, ao consumidor é assegurado o direito de modificar estes pontos no contrato celebrado.

Também está previsto como um dos direitos básicos do consumidor, no artigo 6º, inciso VI, do CDC: “Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...VI - a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;” (BRASIL, 1990).

Se não for possível sanar o prejuízo ao consumidor mesmo revendo e modificando as cláusulas do contrato, ocasionando danos ao consumidor, a previsão acima enfatiza que o dano ocasionado ao consumidor seja reparado, mas não só nesta hipótese, em qualquer outro caso de dano aos direitos, ou bens, do consumidor.

Além disso, o direito básico supracitado também enfatiza a efetiva prevenção, ou seja, é um direito básico do consumidor a sua efetiva proteção, seja a danos ou à violação dos seus direitos. Uma das formas de assegurar isso é garantindo o acesso a órgãos judiciais e administrativos, que é mais um dos direitos básicos trazidos no CDC, em seu artigo 6º, inciso VII:

Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...VII - O acesso aos órgãos judiciários e administrativos com vistas à prevenção ou reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos ou difusos, assegurada a proteção Jurídica, administrativa e técnica aos necessitados; (BRASIL, 1990).

Este direito básico é indispensável para efetivação do CDC, sem ele, ou seja, sem a garantia de acesso aos órgãos judiciais e administrativos para pleitear seus direitos, basicamente, não existiria garantia alguma de efetiva aplicação do que está positivado.

No artigo 6º, inciso VIII, do CDC, é enfatizada a preocupação com a hipossuficiência do consumidor, sendo trazido o seguinte direito básico:

Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...VIII - A facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiências; (BRASIL, 1990).

Uma das formas encontradas para proteger o lado hipossuficiente da relação de consumo é a possibilidade da inversão do ônus da prova nas ações civis resultantes desta relação. A inversão do ônus da prova é, resumidamente, a inversão da obrigação de provar o que está sendo alegado, ou seja, quando um

consumidor cumpre os requisitos para gozar deste direito básico, quando o consumidor está alegando algo e o fornecedor impugna está alegação, a obrigação de provar é do fornecedor, não de quem está alegando.

Os direitos básicos do consumidor não se limitam às contratações particulares, como prevê o artigo 6º, inciso X, do CDC: “Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...X - a adequada e eficaz prestação dos serviços públicos em geral.” (BRASIL, 1990).

De acordo com o inciso citado acima, nas relações de consumo envolvendo um ente público, o consumidor tem o direito básico de prestação adequada e eficaz dos serviços. Seus direitos básicos não estão limitados ao consumo com particulares, é obrigação da administração pública prestar um serviço de qualidade ao consumidor, mas não só uma obrigação, é um direito basilar do consumidor.

O CDC vai além da preocupação com a saúde, qualidade dos produtos, acesso à informação e aos órgãos judiciários e administrativos para efetivação dos direitos básicos, nos seus incisos XI e XII, do artigo 6º, estão previstos os direitos básicos:

Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...XI - a garantia de práticas de crédito responsável, de educação financeira e de prevenção e tratamento de situações de superendividamento, preservado o mínimo existencial, nos termos da regulamentação, por meio da revisão e da repactuação da dívida, entre outras medidas; XII - a preservação do mínimo existencial, nos termos da regulamentação, na repactuação de dívidas e na concessão de crédito; (BRASIL, 1990).

Estes direitos visam garantir não só a saúde, vida, entre outros direitos fundamentais do consumidor, eles buscam a harmonia da vida financeira do consumidor, impondo ao mercado o dever de práticas que não comprometam a vida financeira dos seus consumidores como, por exemplo, o superendividamento. Ainda prevê formas de reverter este tido de condição financeira, na revisão e repactuação da dívida, por exemplo. Estes direitos básicos têm, como o principal foco, a garantia do mínimo existencial, que nada mais é que condições mínimas para o exercício dos direitos fundamentais.

O último dos direitos básicos elencados no artigo 6º do CDC é o do inciso XIII: “Art. 6º São direitos básicos do consumidor: ...XIII - a informação acerca dos preços dos produtos por unidade de medida, tal como por quilo, por litro, por metro ou por outra unidade, conforme o caso.” (BRASIL, 1990).

Mas uma vez o legislador explicita o direito básico à informação na citação acima, desta vez para não deixar claro que o consumidor tem o direito ter o conhecimento da quantidade exata dos produtos que serão adquiridos, determinando que o fornecedor informe exatamente qual o valor do produto conforme a sua unidade de medida.

Os direitos básicos do consumidor tipificados no artigo 6º do CDC não podem, em hipótese alguma, serem tratados como rol taxativo. Outros direitos básicos podem surgir em nosso ordenamento jurídico, uma das formas disso acontecer é por meio de tratados e convenções internacionais, portanto, os já existentes não excluem a possibilidade de os outros virem a surgir, conforme prevê o CDC em seu art. 7º (BRASIL, 1990).

Estes oito princípios refletem a busca pela garantia dos direitos básicos do consumidor (vida, saúde, segurança, educação, liberdade de escolha, informação adequada, proteção contra publicidade enganosa e abusiva, dentre outros), e a qualidade de produtos e serviços.

Uma das formas de garantir direitos básicos como à saúde e à segurança é assegurar que os produtos e serviços colocados no mercado não podem acarretar riscos à saúde ou segurança dos consumidores. Para buscar a concretização da garantia destes direitos básicos, na relação de consumo, é a efetivação do direito à informação adequada, clara e precisa sobre os produtos e serviços a serem adquiridos pelos consumidores, informando suas características, qualidades e riscos, etc. Isso é um direito básico e princípio fundamental de defesa do consumidor.

Apesar de todas as previsões do CDC quanto aos direitos básicos do consumidor sempre que ocorrem violações e uma das formas de reparação trazida pelo legislador é a previsão de que o fornecedor de produtos ou serviços possui responsabilidade objetiva, ou seja, deve responder por prejuízos causados a terceiros independentemente da existência de culpa, mas não é tão simples assim.

O CDC, em seus artigos 12, 13 e 14, institui a chamada responsabilidade civil às relações de consumo, em desfavor do fornecedor, ou seja, o fornecedor é responsável pelos danos advindos dos defeitos de seus produtos e serviços. Mas esta determinação também possui suas exceções, como, por exemplo, quando a culpa do ocorrido for exclusivamente do consumidor ou de um terceiro.

A responsabilidade civil objetiva decorre de uma das características principais da atividade econômica, que é o risco. Na livre iniciativa, empreendedor propício simultaneamente ao sucesso e ao fracasso, portanto, a boa avaliação dessas possibilidades por parte do empresário é fundamental para o investimento, ou seja, ao se expor à atividade econômica, o fornecedor assume os riscos a ela inerentes (NUNES, 2018).

Ao tipificar a responsabilidade civil objetiva no CDC, o legislador observou que o processo produtivo mais comum atualmente é produções massificadas, seriadas, o que torna praticamente impossível assegurar como resultado final que o produto ou o serviço não terá vício ou defeito, a não ser que o fornecedor opte por aumentar drasticamente o seu custo de produção, o que afetaria o preço final do produto e do serviço, repassando esse custo ao consumidor, aumentando o preço final do produto, isso sacrificaria a essência da produção em massa (NUNES, 2018).

Portanto, basicamente, ao entrar no mercado, o fornecedor aceita o risco que decorre da atividade econômica e da produção em massa, em contrapartida o legislador buscou meios de resguardar o consumidor, um deles é a responsabilidade civil objetiva.

Mas a responsabilizar objetivamente o fornecedor não é a única medida coercitiva trazida pelo CDC, longe disso. Existem várias outras medidas, como as elencadas no artigo 56:

As infrações das normas de defesa do consumidor ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas: I - multa; II - apreensão do produto; III - inutilização do produto; IV - cassação do registro do produto junto ao órgão competente; V - proibição de fabricação do produto; VI - suspensão de fornecimento de produtos ou serviço; VII - suspensão temporária de atividade; VIII - revogação de concessão ou permissão de uso; IX - cassação de licença do estabelecimento ou de atividade; X - interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de atividade; XI - intervenção administrativa; XII - imposição de contrapropaganda (BRASIL, 1990).

O ideal seria que todos os direitos dos consumidores fossem respeitados, mas isso é uma utopia, levando isso em consideração, o Código de Defesa do consumidor traz um rol não taxativo de sanções para os casos em que o fornecedor infringe os direitos do consumidor, de acordo com o artigo supracitado.

O CDC ainda vai além, dispõe sobre os crimes contra a relação de consumo, impondo penalidades para condutas que transgridam os direitos do consumidor, estipulando até penas restritivas de liberdade.

Um exemplo importantíssimo de crime contra a relação de consumo, e a penalidade decorrente de sua prática, está disposto no art. 63 do CDC:

Art. 63. Omitir dizeres ou sinais ostensivos sobre a nocividade ou periculosidade de produtos, nas embalagens, nos invólucros, recipientes ou publicidade: Pena - Detenção de seis meses a dois anos e multa (BRASIL, 1990).

O fornecedor, ao omitir informações que possam colocar em risco a vida ou a saúde do consumidor, comete crime e, seguindo o devido processo legal, pode ter sua liberdade restringida. Esse é só um dos vários crimes contra a relação de consumo, existem vários outros previstos no código de defesa do consumidor, assim como várias outras sanções, isso deixa notória a preocupação do legislador com a efetivação dos direitos do consumidor, sendo indispensáveis para o equilíbrio da relação consumerista.

Conclui-se, com esta seção, que, com a configuração da relação de consumo, o consumidor é a parte vulnerável e a legislação busca resguardá-lo. Surgem daí “Os Direitos do Consumidor”, buscando a garantia de direitos fundamentais previstos na CRFB, de 1988. Dentre os direitos fundamentais dos consumidores, está o Direito à Informação, que tem como objetivo resguardar a transparência nas relações de consumo para viabilizar a efetivação da do direito do fornecedor a liberdade de escolha, direito à saúde, à vida, entre outros, obrigando o fornecedor a prestar todas as informações sobre os produtos e serviços que fornecerá.

A próxima seção tem o objetivo de discorrer sobre a classificação dos alimentos, delimitando cada tipo de acordo com o seu nível de processamento e, também, esclarecer se o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco danos à saúde, utilizando o mesmo método desta seção, uma revisão bibliográfica, dos artigos listados na introdução (primeira seção).

3. DO DIREITO À INFORMAÇÃO E DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS.

Esta seção tem o objetivo de discorrer de forma mais aprofundada sobre o direito à informação e sobre a classificação dos alimentos, delimitando cada tipo de acordo com o seu nível de processamento para esclarecer se o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco danos à saúde, para, ao final, ser possível identificar se a RDC 429 é eficiente em garantir o direito à informação do consumidor em relação aos malefícios dos alimentos ultraprocessados.

A elaboração desta seção foi realizada a partir da revisão bibliográfica de doutrinas e artigos científicos sobre alimentos ultraprocessados, com o objetivo de discorrer sobre o direito a informação do consumidor e definir de forma clara e aprofundada o que são alimentos ultraprocessados e seus malefícios.

Para melhor compreensão, esta seção foi dividida em três partes: a primeira tem o foco em analisar e discorrer sobre o direito básico à informação; a segunda tem o intuito de classificar os alimentos com base no seu nível de processamento e conceituar o que são alimentos ultraprocessados; e a terceira parte tem o objetivo de identificar se o consumo de ultraprocessados podem causar danos à saúde do consumidor.

3.1. DO DIREITO À INFORMAÇÃO

Esta parte da seção tem o propósito de discorrer de forma mais aprofundada sobre o direito à informação, para compreensão da amplitude e importância do direito à informação nas relações de consumo.

Para elaboração desta parte da seção foi realizada uma revisão bibliográfica de doutrinas jurídicas e legislações pertinentes ao tema.

A Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, é um marco histórico gigantesco no mundo do Direito brasileiro, entre todas suas inovações, destaca-se a tipificação de direitos fundamentais. Esses direitos são indispensáveis para o bom funcionamento de uma sociedade democrática, um exemplo de direito fundamental é o direito à vida, que é considerado por grande parte da sociedade como o direito mais fundamental de todos os direitos, visto que sem a garantia dele não há possibilidade de exercício dos demais.

A Constituição Federal traz no art. art. 5º inciso XXXIII, no inciso II do § 3 do art. 37 e no § 2 do art. 216 o direito fundamental à informação. O direito à informação busca a garantia da possibilidade de conhecimento dos cidadãos quanto a administração do estado, possibilitando, também, a participação de forma mais ativa nas políticas públicas.

Basicamente, o direito fundamental à informação diz que todos os cidadãos têm direito ao acesso das informações de seu interesse de posse de órgãos públicos, inclusive, acesso aos registros administrativos com informações sobre atos de governo. O objetivo da positivação desse direito na Constituição Federal é possibilitar meios de esclarecimentos, informações, acesso a dados, de forma clara e transparente.

O direito à informação pode ser dividido em três: o direito de informar; o direito de se informar e o direito de ser informado (NUNES, 2018).

O direito de informar é uma liberalidade trazida pelo constituinte. De acordo com o artigo 220 da Constituição Federal: “A manifestação do pensamento, a criação, a expressão e a informação, sob qualquer forma, processo ou veículo não sofrerão qualquer restrição, observado o disposto nesta Constituição” (BRASIL, 1988).

Conforme artigo citado, a constituição deixa claro que o Estado não restringirá a liberdade de propagação da informação, assim como a manifestação do pensamento, mas desde que sejam respeitadas as demais disposições sobre o tema estabelecidas na própria constituição. Essa previsão do art. 220, assim como toda a Constituição Federal, por seu contexto histórico, traz a preocupação com as limitações de imprensa praticadas pelo regime ditatorial que a antecede.

De acordo com Nunes (2018), essa norma do art. 220 ainda é reforçada pela garantia fundamental do inciso IX do art. 5º, que dispõe: “é livre a expressão da atividade intelectual, artística, científica e de comunicação, independentemente de censura ou licença” (BRASIL, 1988).

Contudo, conforme a própria previsão do art. 220 de Constituição Federal, esse direito de informar não é ilimitado, sendo necessária a observação das demais disposições constitucionais sobre o mesmo.

Uma dessas limitações está presente no art. 5º, inciso X, da Constituição Federal, que prevê que o direito de informar limita-se pela observância da

inviolabilidade da intimidade, da vida privada, da honra e da imagem das pessoas (BRASIL, 1988).

Deriva do direito de informar o direito da informação jornalística que, por sua vez, também há limitações constitucionais, dentre elas, logicamente, a já citada prevista no art. 5º, inciso X, da Constituição Federal de 1988 (NUNES, 2018).

Somente a previsão do direito de informar, que pode ser entendido como uma limitação ao próprio estado, não faria sentido lógico, uma vez que, para que seja possível o efetivo exercício desse direito, é necessário assegurar o direito de ser informado, pois é necessário ter uma previsão que assegure o direito de acesso a essa informação, ou seja, é essencial ter a quem informar para efetivamente exercer o direito de informar.

O direito de se informar é uma prerrogativa concedida às pessoas, que surge da existência da informação. A Constituição assegura o direito à informação em geral, mas garante o sigilo da fonte, quando necessário ao exercício profissional (NUNES, 2018). O direito de se informar também possui limitações e uma delas é a de sigilo da fonte.

A prerrogativa de que todos tem o direito de acesso à informação corresponde à obrigação de outro a fornecê-la. Assim, quando a Constituição garante a todos o acesso à informação, tem-se de entender que essa informação deve estar com alguém e esse alguém tem a obrigação de fornecer essa informação (NUNES, 2018).

É muito comum que o um direito reconhecido pelo estado gere uma obrigação, no caso do direito de se informar, ou direito de acesso à informação, essa obrigação pode ser observada na prática, mais facilmente, quando a obrigação é de fornecer essa informação é do Estado. Existe até um remédio constitucional que visa a garantia desse direito: o *Habeas Data*, que está previsto no artigo 5º, inciso LXXII, podendo ser aplicado quando um cidadão deseja ter acesso a dados e informações pessoais de posse do Estado, ou de entidades privadas que tenham informações de caráter público, mas também pode ser usado para corrigir dados pessoais incorretos.

Além do direito de informar e do direito de se informar reconhecidos pelo constituinte, há um outro direito relacionado à informação muito importante que é o direito de ser informado. Apesar de parecer ser a mesma coisa que o direito de se informar, é muito diferente deste.

O direito de ser informado é menos amplo no âmbito constitucional, quando comparado ao CDC. A previsão da obrigação de informar na Constituição Federal limita-se apenas aos órgãos públicos.

No âmbito constitucional, o direito de ser informado é, de forma bem simplificada, o que gera a obrigação posta aos órgãos públicos não só de prestar informações, mas, também, de praticar seus atos de forma transparente, de acordo com o princípio da publicidade, mas com suas exceções, como as das hipóteses em que o sigilo seja necessário para o resguardo da segurança da sociedade e do Estado (NUNES, 2018).

Já o direito de ser informado no CDC é mais amplo, é ele que estabelece a obrigação ao fornecedor de informar o consumidor. Este direito encontra-se previsto em vários dispositivos do código de defesa do consumidor como, por exemplo, a previsão do seu art. 6º, inciso III, como um dos direitos básicos do consumidor o da “informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentam” (BRASIL, 1990).

Também conhecido como dever de informar, esse direito básico obriga o fornecedor a prestar todas as informações acerca do produto e do serviço, suas características, qualidades, riscos, preços etc., de maneira clara e precisa, não se admitindo falhas ou omissões (NUNES, 2018).

Este direito básico trazido pelo CDC visa assegurar ao consumidor uma escolha consciente, permitindo que suas expectativas em relação ao produto, ou serviço, sejam de fato atingidas, possibilitando que o consumidor tenha como decidir de forma mais adequada qual produto adquirir, sabendo exatamente o que está consumindo.

Com a educação do consumidor é possível, por estar devidamente informado e ciente do que está consumindo, que ele possa participar de forma mais equilibrada nas relações de consumo, tendo condições de identificar o que é realmente de sua vontade ou necessidade, logrando assim a verdadeira liberdade de escolha e a igualdade nas contratações consumeristas.

Todos os consumidores têm direito a receber informações corretas. Por isso, todos os produtos devem informar com clareza sobre sua quantidade, peso, composição, características, qualidade, preço e todos os riscos que apresentam. Os serviços oferecidos também devem conter todas as

informações sobre suas características, de forma clara e correta (PROCON-SP, 2019, p. 06).

Além da transparência nas informações dos produtos e serviços, o consumidor não pode ser vítima de propagandas enganosas ou abusivas.

A publicidade enganosa é aquela que passa informações falsas sobre produtos ou serviços, ou deixa de dar informações importantes, fazendo o consumidor se enganar sobre as características do que está sendo anunciado (PROCON-SP, 2019, p. 07).

Se o fornecedor adquire um produto, influenciado por uma propaganda enganosa, que omite informações importantes sobre o produto, seu direito de informação para ter liberdade de escolha foi violado.

O direito básico do consumidor à informação trata-se de um dever exigido mesmo antes do início de qualquer relação. A informação passou a ser componente necessário do produto e do serviço, que não podem ser oferecidos no mercado sem ela (NUNES, 2018).

Portanto, informar o consumidor não é um mero dever, mas uma obrigação basilar, essencial e intrínseca às relações de consumo. O consumidor só tem a real liberdade de escolha se estiver acesso à informação completa, de forma satisfatória e simples sobre produtos e serviços disponibilizados pelos fornecedores. Por isso, com a existência do direito básico à informação, surge intrinsecamente o dever do fornecedor em prestar, de forma ampla e detalhada, todas as informações sobre os produtos e serviços que estão disposição no mercado consumerista.

Para elaboração da próxima parte desta seção foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos científicos que abordam pesquisas realizadas sobre alimentos ultraprocessados, com o objetivo de classificar os alimentos com base no seu nível de processamento e conceituar o que são alimentos ultraprocessados.

3.2. DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Esta parte da seção tem o proposito de classificar os alimentos com base no seu nível de processamento e conceituar o que são alimentos ultraprocessados, porque com a ciência de o que são alimentos ultraprocessados será possível

entender porque estes alimentos trazem riscos à saúde e também identificar se os novos padrões de rotulagem trazem alertas sobre estes riscos.

Para elaboração desta parte da seção foi realizada uma revisão bibliográfica dos artigos já descritos na introdução, que abordam pesquisas realizadas sobre o consumo de ultraprocessados e seus impactos na saúde do consumidor.

Os alimentos podem ser classificados de várias formas, a classificação por nível de processamento é muito efetiva na sua proposta, o primeiro país a classificar os alimentos com base no seu nível de processamento foi o Brasil.

Esse tipo de classificação separa os alimentos em três grupos, o primeiro deles é composto por alimentos sem nenhum processamento ou com baixo grau de processamento, processamentos muito simples como secagem ou refrigeração. Alguns exemplos desta classificação são as frutas, as carnes e o leite. A definição de alimentos in natura ou minimamente processados é, segundo o Ministério da Saúde brasileiro (2014), citado por Bortolini et al (2019, p. 02):

Obtidos diretamente de plantas ou de animais. Não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza, podendo ser submetidos apenas a processos como limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original (BRASIL, Ministério da Saúde *apud* BORTOLINI *et al*, 2019, p.02).

Portanto, de acordo com o Ministério da Saúde, citado por Bortolini, os in natura ou minimamente processados são aqueles que não passam por processos extremos, mantendo suas substâncias originais, sem adições de sal, açúcar, óleos, gorduras e outras substâncias.

O segundo grupo de alimentos da classificação por nível de processamento é o dos Alimentos Processados que é composto, basicamente, pelos alimentos do primeiro grupo com acréscimos industriais de sal, açúcar, gorduras e outras substâncias culinárias, ou ingredientes culinários, com o intuito de prolongar a durabilidade e/ou dar um sabor mais agradável ao paladar, de acordo com Bortolini et al (BRASIL, Ministério da Saúde, 2014 *apud* BORTOLINI *et al*, 2019). Alguns exemplos deste grupo são os enlatados, como a sardinha e o atum, queijos e frutas cristalizadas.

O terceiro grupo é o dos alimentos ultraprocessados, esse grupo tem a característica de ter um grande teor alto de aditivos como sal, açúcar e gorduras, e, também, aditivos químicos. Os alimentos ultraprocessados, ou alimentos industrializados prontos para consumo são ricos em sódio e açúcar (MARTINS, 2018).

Basicamente, os alimentos ultraprocessados são produzidos a partir de partes extraídas, por processos industriais, dos alimentos minimamente processados, como o óleo extraído da soja e o açúcar da cana de açúcar, e aditivos químicos. Os alimentos deste terceiro grupo trazem em sua lista de ingredientes substâncias que não estão presentes em nossas cozinhas.

Alimentos ultraprocessados, por sua vez, são formulações industriais feitas inteiramente ou predominantemente de substâncias provenientes de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório a partir de matérias orgânicas (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes)(LOUZADA et al, 2015, p. 02).

Como diz LOUZADA, *et al*, neste trecho destacado, os alimentos ultraprocessados são compostos por substâncias retiradas de alimentos e sintetizadas em laboratório, com o intuito de tornar o alimento mais atraente sensorialmente.

Os ultraprocessados são desenvolvidos com componentes de baixo custo e altamente atrativos, super palatáveis, os seus principais componentes são o sal, açúcar, gorduras e aditivos químicos. Essa combinação de baixo custo de produção combinado com sua característica de ser alta palatáveis e baixa qualidade nutricional é o que define um alimento ultraprocessado (CAIVANO *et al*, 2017).

É notório que o objetivo da indústria de ultraprocessados é a obtenção de produtos com baixo custo de produção, altamente palatáveis e agradáveis sensorialmente, sacrificando a qualidade nutritiva e objetivando uma melhor receita financeira. Portanto, sem a devida informação, o consumidor pode ser induzido ao consumo destes alimentos sem saber exatamente quais são os possíveis riscos que isso pode trazer.

Conclui-se que alimentos ultraprocessados são alimentos compostos, basicamente, por açúcar, sal, gordura e aditivos químicos, como corantes,

aromatizantes e emulsificantes, de baixo custo de produção, baixa saciedade, alto índice glicêmico e altamente palatáveis, que passaram por processos extremos em sua produção. Com esta definição é possível, ao analisar o novo padrão de rótulo da RDC, identificar se a informação nutricional frontal é efetiva para informar sobre os riscos trazidos pelo consumo de ultraprocessados.

Para elaboração da próxima parte desta seção também foi realizada uma revisão bibliográfica dos artigos já descritos na introdução, que abordam pesquisas realizadas sobre o consumo de ultraprocessados e seus impactos na saúde do consumidor, mas com o objetivo de esclarecer se o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco danos à saúde.

3.3. DOS MALEFÍCIOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Esta parte da seção tem o objetivo esclarecer se o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco danos à saúde do consumidor, para, com essas informações, identificar se os novos padrões de rotulagem trazem alertas sobre estes riscos à saúde oriundos do consumo de ultraprocessados.

Para elaboração desta parte da seção foi também foi o método de revisão bibliográfica, com artigos científicos que abordam pesquisas realizadas sobre o consumo de ultraprocessados e seus impactos na saúde do consumidor.

O consumo de alimentos ultraprocessados pode causar danos à saúde do consumidor, variando de acordo com a quantidade consumida, o tempo de consumo e o alimento consumido. Quanto maior o consumo de ultraprocessados, maior o risco de desencadeamento de doenças graves como, por exemplo, câncer.

Praticamente todo alimento utraprocessado possui em sua composição aditivos, sendo o tipo mais encontrado nos produtos analisados na pesquisa os aromatizantes, presentes em 98% dos produtos analisados, em segundo lugar foram os corantes, presentes em 67%, e, em terceiro, os acidulantes, com 57% de presença nos ultraprocessados analisados (SILVA *et al*, 2019).

A presença de aditivos em quantidades enormes, em praticamente todo alimento ultraprocessado, não seria problema algum se não fossem tão prejudiciais à saúde, o que não é o caso. Os aditivos encontrados em maior prevalência nos

ultraprocessados analisados na pesquisa, estão diretamente ligados a diversos danos à saúde de crianças (SILVA *et al*, 2019).

Ainda de acordo com SILVA *et al*:

Entre estes problemas podem-se destacar: alergias, com a presença de urticária, angioedema, broncoespasmo e choque, Transtorno do Déficit de Atenção e Hiperatividade, retardo do crescimento infantil, vários tipos de câncer, descalcificação dos dentes e dos ossos, que levam ao enfraquecimento, entre muitos outros. (SILVA *et al*, 2019, p. 07).

O consumo de ultraprocessados por crianças, conforme citado acima, está diretamente associado ao desenvolvimento de várias doenças, sendo desde danos mais leves à saúde, como enfraquecimento dos ossos e dentes, até doenças consideradas mais graves, como o desenvolvimento de algum tipo de câncer.

Aditivos encontrados em ultraprocessados têm o objetivo de deixar os produtos altamente agradáveis sensorialmente, mesmo causando danos à saúde ao longo prazo, é uma troca que deve ser analisada com muito cuidado e aprofundamento. A impressão inicial é que essa troca de parte de sua saúde por um pouco de prazer momentâneo, além de não aconselhável, não parecer ser equivalente.

Os aditivos não são os únicos componentes dos ultraprocessados que são prejudiciais à saúde. Açúcar, gordura e sal também estão fortemente presentes nestes alimentos e diretamente ligados a diversas complicações e patologias. A alimentação pouco saudável é uma das principais causas de doenças crônicas não transmissíveis (MARTINS, 2018).

O consumo de ultraprocessados leva a obesidade e a outras doenças crônicas não transmissíveis. Estas são responsáveis por 68% das 56 milhões de mortes no ano de 2012, mundialmente, sendo mais de 40% de indivíduos não idosos (Organização Mundial da Saúde *apud* MARTINS, 2018).

A mudança de hábitos na sociedade, com um aumento significativo de hábitos sedentários ligados ao comodismo dos avanços tecnológicos e sociais contribuem para o aumento do consumo de ultraprocessados que, por sua vez, leva à alteração do perfil lipídico de crianças, à presença de síndrome metabólica em adolescentes e de obesidade em adolescentes e adultos (Costa *et al*, 2018).

O aumento de hábitos sedentários, associado com o aumento de consumo de ultraprocessados e, conseqüentemente, o aumento de doenças crônicas não

transmissíveis é uma realidade preocupante. O impacto do consumo destes alimentos na saúde dos consumidores é devastador a longo prazo, acarretando no aumento considerável de mortes. De acordo com Caivano *et al*:

As doenças crônicas não transmissíveis, em 2010, foram responsáveis por mais de 18 milhões de mortes no mundo; em 2014, a prevalência do excesso de peso representou 2,1 bilhões. No Brasil, o excesso de peso afeta 51% da população. Existem muitas evidências de que os alimentos ultraprocessados (biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, refrigerantes e fast food) colaboram para essa epidemia por apresentarem combinações de ingredientes que os tornam altamente palatáveis (açúcar, sal, gordura e aditivos químicos) e que prejudicam os mecanismos de controle do apetite (CAIVANO *et al*, 2017, p. 01).

A quantidade de mortes causadas por doenças crônicas não transmissíveis é assustadora. Os números sobre excesso de peso no Brasil estão tão altos, em parte, pelo consumo de alimentos ultraprocessados, pois, suas composições, fundamentalmente baseadas em açúcar, sal, gordura e aditivos químicos, favorecem muito o aumento desses casos de excesso de peso e, conseqüentemente, impacta o número de mortes por doenças crônicas não transmissíveis.

No Brasil, em 2007, as DCNTs foram responsáveis por 72% das mortes; a prevalência para o excesso de peso em adultos foi de 50,1%, e para obesidade, 12,4%; em crianças, 33,5% e 14,3%; e em adolescentes, 20,5% e 4,9%, respectivamente. Em 2008, a prevalência de DCNT foi de 31,3%, incluindo todas as faixas etárias, sendo a hipertensão responsável por 13,97%, acometendo 57,15% de adultos entre 70 e 79 anos; doenças do coração, 3,97% e diabetes, 3,59%, com uma prevalência maior a partir de 50 anos (cerca de 8% a 25%), e câncer, 0,56%. (CAIVANO *et al*, 2017, p. 03).

O número de mortes por doenças crônicas não transmissíveis no Brasil é gigantesco, com o aumento do consumo de ultraprocessados, esses números aumentam consideravelmente, como mostram as evidências. Mais de 70% das mortes, no Brasil, em 2007 foi em decorrência de DCNTs, um dos principais fatores que colaboram com o aumento de DCNTs é abuso do consumo de ultraprocessados, claro, se combinado com outros hábitos sedentários, isso se agrava ainda mais.

O cenário atual que vivemos, de alta prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, é causado, principalmente, pelo consumo de ultraprocessados, que é resultado das propagandas e ações realizadas pelas empresas do setor, motivados

pela alta rentabilidade e baixo custo de produção dos produtos (CAIVANO *et al*, 2017).

O aumento dos casos de obesidade, que é uma das principais preocupações de saúde pública no mundo, está associado ao aumento da venda e consumo de ultraprocessados em várias regiões do mundo, como é o caso, também, na América Latina (BORTOLINI *et al*, 2019).

A obesidade é, sem dúvidas, um grande problema de saúde pública da modernidade. A redução do consumo de ultraprocessados é essencial para frear o crescimento desenfreado deste grande problema da saúde pública mundial. Aliando essa redução do consumo de ultraprocessados com outros aspectos, como, por exemplo, a melhora dos hábitos pessoais dos indivíduos, reduzindo hábitos sedentários e aumentando atividades físicas, provavelmente, além de reduzir o crescimento da incidência de obesidade na população mundial, reverteria, reduzindo os estes números.

...nos últimos anos, estudos que analisam a relação entre alimentos, nutrição, saúde e doença mostraram que a extensão e o propósito do processamento dos alimentos estão relacionados com a atual pandemia de obesidade e outras doenças crônicas, como câncer e síndrome do intestino irritável. (BORTOLINI *et al*, 2019, p. 02).

Apesar de a obesidade ser uma das doenças crônicas com mais prevalência e em pessoas com alto consumo de ultraprocessados, não é a única e nem a mais grave. Outras doenças mais graves, como câncer, têm relação direta com maus hábitos alimentares, muitas vezes influenciados pela praticidade dos alimentos industrializados e agravados pela falta de informações em seus rótulos, que não deixa claro aos consumidores os riscos de dano à saúde pelo seu consumo.

A redução no consumo de alimentos ultraprocessados é uma opção natural para que os brasileiros tenham uma dieta mais saudável (LOUZADA *et al*, 2015).

Deficiências de micronutrientes estão dentre os vinte fatores diretamente ligados a doenças que afetam cerca de dois bilhões de pessoas em todo o mundo. Pelo menos metade da população mundial de crianças entre seis meses e cinco anos, a maioria delas vivendo em países em desenvolvimento, sofre de uma ou mais deficiências de micronutrientes (Louzada *et al*, 2015).

Os alimentos ultraprocessados são carentes de diversidade de micronutrientes, seu consumo como a maior parte da ingestão de alimentos

ocasiona deficiências de micronutrientes que pode colaborar, ou agravar, o desenvolvimento de patologias.

A participação de alimentos ultraprocessados no consumo alimentar mostrou-se diretamente associada à densidade energética da dieta e a seu teor de gorduras saturadas, gorduras trans e açúcar livre e inversamente associada ao teor de fibras e proteínas, mostrando o potencial daqueles alimentos para aumentar o risco de obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. (LOUZADA *et al*, 2015, p. 02).

Como o trecho citado acima, do estudo realizado por Louzada *et al*, consumir alimentos ultraprocessados como o principal tipo de alimento pode aumentar o risco de doenças como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e até alguns tipos de câncer.

No estudo realizado por Martins *et al*, no período do ano 1987 ao ano de 2009 houve um aumento da participação de ultraprocessados na alimentação de todas as classes sociais, aumentando uniformemente a participação calórica de produtos prontos para o consumo em áreas metropolitanas, à custa de produtos ultraprocessados e acompanhada por reduções na participação de alimentos *in natura* ou minimamente processados quanto de ingredientes culinários (MARTINS *et al*, 2013). Ou seja, se o aumento do consumo de ultraprocessados manter-se, mesmo após a implementação dos novos rótulos trazidos pela RDC 429, o número de pessoas acometidas de patologias ligadas aos compostos dos ultraprocessados aumentará ainda mais, principalmente no Brasil, que já tem números consideráveis de casos de doenças crônicas não transmissíveis, e não tem o consumo de ultraprocessados como parte majoritária das calorias ingeridas.

Especialistas nas áreas de nutrição e saúde confirmam que o aumento da epidemia global de obesidade e outras doenças crônicas têm como uma das suas principais causas o aumento do consumo de alimentos processados (MONTEIRO e CASTRO, 2009).

Em todos os artigos citados encontra-se, basicamente, essa mesma afirmação de que o consumo de ultraprocessados é um dos principais fatores para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis em todo o mundo. Isso é algo que deveria ser conscientizado e avisos nos rótulos de alimentos industrializados podem ter um impacto positivo nesse panorama.

O excesso de açúcar, gorduras e sal não é fator prejudicial à saúde encontrado nos alimentos ultraprocessados, geralmente, esses produtos apresentam alta densidade energética e escassez de fibras, o que, comprovadamente, aumenta o risco de obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e de certos tipos de câncer (MONTEIRO e CASTRO, 2009).

As indústrias buscam formas de mascarar esses produtos para pessoas um pouco mais preocupadas com a ingestão de alimentos de baixo valor nutritivo, mas são tão nocivos à saúde quanto os convencionais. Uma das saídas encontradas pela indústria, de acordo com Monteiro e Castro, 2009, é:

Diante da composição nutricional tipicamente não saudável, as indústrias desses alimentos têm respondido com o lançamento de versões chamadas light, distantes de constituir uma solução. Além de serem mais caros, com frequência apenas mudam a natureza do problema. Por exemplo, o excesso de gordura é trocado por excesso de açúcar e vice-versa. Outras vezes, apresentam conteúdo de sódio ou de gordura inferior ao da versão original do produto, mas ainda assim excessivo. Há ainda variedades de alimentos ultraprocessados adicionadas de vitaminas e minerais, que não anulam os atributos não saudáveis desses alimentos, mas que podem induzir o consumidor a pensar que sim. (MONTEIRO e CASTRO, 2009, p. 02).

Muitas vezes, mesmo sabendo os riscos à saúde de ingerir alimentos ultraprocessados, o consumidor pode, tentando buscar uma alimentação um pouco mais saudável, cair na estratégia de empresas como a citada acima. Basicamente, o consumidor está ingerindo alimentos ultraprocessados, por um valor mais elevado, em razão da falsa sensação de estar alimentando-se de forma mais saudável, quando, na verdade, só houve uma variação em um ou alguns dos nutrientes do alimento, comparado a versão comum.

Corroborando com os artigos já citados, Claro *et al*, 2016, diz:

Uma das causas centrais da epidemia de obesidade e de DCNT é a substituição de alimentos in natura (frescos) e minimamente processados por alimentos ultraprocessados de alta densidade energética e baixa qualidade nutricional. (CLARO *et al*, 2016, p. 02).

Em todos os estudos realizados nos artigos citados, é apontado como uma das principais causas do aumento do número de doenças crônicas não transmissíveis, o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, devido sua composição extremamente escassa de um bom balanceamento de nutrientes.

Um argumento difundido por algumas pessoas é que os ultraprocessados estão ganhando espaço porque são mais baratos comparados aos outros grupos de alimentos. O valor por calorias, comparando os grupos de alimentos: *in natura*, minimamente processados e ultraprocessados, de acordo com CLARO *et al*, 2016:

Os resultados do presente estudo expõem o preço por caloria dos grupos de alimentos no Brasil segundo classificação utilizada no Guia Alimentar para População Brasileira. Foram identificados contrastes de preço em relação à natureza, propósito e intensidade do processamento dos alimentos. Enquanto alimentos frescos como carnes, leite, frutas e hortaliças tendem a custar mais caro que alimentos ultraprocessados, grãos secos (como o arroz e o feijão) despontam como uma alternativa mais econômica para a adoção de práticas alimentares saudáveis. (CLARO *et al*, 2016, p. 10).

Ou seja, mesmo o preço de alimentos ultraprocessados sendo, de forma superficial, mais barato e chamativo, ainda existem opções saldáveis e baratas, como é o caso dos grãos secos, como arroz, feijão, etc.

Este estudo mostrou que, entre crianças escolares de baixa condição socioeconômica, o consumo de produtos alimentícios processados e ultraprocessados representou aproximadamente 50% da energia diária consumida, sugerindo risco para desenvolvimento de obesidade e doenças associadas visto que o consumo desses produtos foi associado a dietas com mais energia, gorduras e sódio e menor teor de proteínas e fibras. (BARCELOS, RAUBER e VITOLO, 2014, p. 06).

No estudo realizado por Barcelos, Rauber e Vitolo, em 2014, com o objetivo de avaliar a ingestão de produtos alimentícios processados e ultraprocessados entre crianças de baixa condição socioeconômica e sua influência na ingestão de energia, macro nutrientes, sódio e fibras, o consumo de produtos ultraprocessados e processados foi associado ao aumento do risco de excesso de peso, síndrome metabólica, obesidade, constipação e outras doenças crônicas relacionadas (BARCELOS, RAUBER e VITOLO, 2014).

Um dos fatores deste apontamento do artigo citado acima é que o consumo de ultraprocessados altera os percentuais de macronutrientes (gordura, carboidrato e proteína), elevando as concentrações de gordura e carboidratos e reduzindo as de proteínas na dieta. Além disso, a ausência de variedade de micronutrientes e o excesso de aditivos também influenciam bastante no fato apontado do referido artigo.

Outro ponto importante a destacar no estudo realizado por Barcelos, Rauber e Vitolo (2014) é que no estudo existiram algumas limitações, entre elas, o fato de que foi realizado apenas analisando os dados de crianças de baixa condição socioeconômica, sendo utilizados os dados reportados pelas famílias e filhos que participaram, mas foram utilizadas técnicas para minimizar os possíveis erros.

Nesta seção chega-se à conclusão que o consumo de alimentos ultraprocessados aumenta o risco de desenvolvimento de várias doenças como a obesidade, síndromes metabólicas, diabetes, doenças cardiovasculares, câncer e outras doenças crônicas não transmissíveis, sendo extremamente importante que rótulos de alimentos ultraprocessados indiquem quais os possíveis danos à saúde causados por estes produtos, com base no direito básico do consumidor à informação.

A próxima seção tem o objetivo de, utilizando como método uma análise da RDC 429/2020, identificar se a resolução traz alertas sobre os malefícios dos ultraprocessados, e quais são.

4. RDC N° 429 E OS NOVOS ALERTAS NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

O objetivo desta seção é, conjuntamente com as informações já obtidas nas seções anteriores, utilizando o como método uma análise preditiva da Resolução de Diretoria Colegiada 429/2020, identificar se a resolução traz alertas sobre os malefícios dos ultraprocessados, e quais são, para que seja possível concluir se a RDC nº 429/2020 da Anvisa é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados.

Esta seção foi elaborada a partir de uma análise descritiva da Resolução de Diretoria Colegiada nº 429, da ANVISA, com o intuito de identificar se ela realmente traz alertas ao consumidor sobre os malefícios do consumo de ultraprocessados e quais são.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária é uma autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional, criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro 1999, tendo como finalidade a proteção da saúde da população, promovendo o controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços (BRASIL, 1999).

De acordo com a ANVISA sua missão é:

Proteger e promover a saúde da população, mediante a intervenção nos riscos decorrentes da produção e do uso de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária, em ação coordenada e integrada no âmbito do Sistema Único de Saúde (ANVISA, 2021).

Ainda segundo a ANVISA, a autarquia visa:

Ser uma instituição promotora da saúde, cidadania e desenvolvimento, que atua de forma ágil, eficiente e transparente, consolidando-se como protagonista no campo da regulação e do controle sanitário nacional e internacionalmente (ANVISA, 2021).

Portanto, a ANVISA é uma autarquia criada para proteger o direito básico à saúde da população por meio do controle sanitário, que está presente em todas as etapas do processo produtivo e, também, no processo consumerista. A autarquia é

responsável por criar normas e regulamentos e dar suporte para todas as atividades de vigilância sanitária do Brasil, seja a nível federal, estadual ou municipal.

A saúde é direito de população e um dever do Estado, que tem a obrigação de promover a redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação (BRASIL, 1988).

O direito à saúde é um direito fundamental extremamente indispensável, pois, sem a efetivação do direito à saúde, é inviável a efetivação de vários outros direitos básicos, como, por exemplo, o direito à vida, liberdade e o direito fundamental apontado por muitos como o mais importante de todos, o direito à dignidade.

Previsto na CRFB de 1988, o princípio da dignidade da pessoa humana é um dos fundamentos do Estado Democrático de Direito. Este fundamento é o reconhecimento que a condição humana merece respeito e proteção por parte do Estado, onde este deve agir de todas as formas para garantir e combater transgressões deste princípio básico tão importante.

Uma das frentes de proteção do direito à saúde é a atuação da vigilância sanitária que é responsável por promover de ações com o intuito de prevenir riscos à saúde que podem surgir a partir de problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e prestação de serviços.

Compete também à vigilância sanitária o controle de bens de consumo, em todas as etapas e processos, desde a produção até consumo, e o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

De acordo com o artigo 7º da Lei Nº 9.782:

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo: ...III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária; (BRASIL, 1999).

Conforme previsão legal citada, são atribuições da ANVISA, dentre outras, as de coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, realização de estudos e estabelecimento de normas e diretrizes pertinentes ao tema. Portanto, compete a ANVISA a criação de normas e regulamentos sobre produtos industrializados, inclusive sobre seus rótulos.

Visando a efetivação dos direitos básicos do consumidor, a ANVISA aprovou, por meio da sua Diretoria Colegiada novos regulamentos para rotulagem de alimentos embalados fora da presença do consumidor, com objetivo de mais transparência e objetividade nas informações trazidas ao consumidor pelas embalagens dos produtos.

Foi publicada no dia 09 de outubro de 2020, no Diário Oficial da União, na sua edição número 195, seção 01, página 106, a RDC nº 429 que, de acordo com seu artigo 1º, dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados (ANVISA, 2020).

Esta nova Resolução de Diretoria Colegial da ANVISA surgiu a partir da percepção de que o direito à informação, um dos direitos que pode ser considerado como um dos mais importantes do consumidor, pois, sem o acesso a informação clara e transparente, outros direitos básicos do consumidor podem não ser efetivados, ou seja, o direito básico do consumidor à informação é fundamental não só para cumprir seu fim próprio, também é extremamente importante para a efetivação de vários outros.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos 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 (ANVISA, 2020).

A ANVISA, por meio da RDC 429, busca modificar a forma como os produtos são apresentados ao consumidor, impondo novas normas para a rotulagem de produtos. Estas novas normas não se aplicam a todos os produtos presentes no mercado consumerista, aplicam-se apenas a alimentos embalados na ausência do consumidor, mas, também, não a todos estes alimentos.

Art. 2º Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos: I - água mineral natural, água natural e água adicionada de sais, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005; e II - água do mar dessalinizada, potável e envasada, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 316, de 17 de outubro de 2019 (ANVISA, 2020).

Existem algumas exceções à aplicação das novas normas de rotulagens de produtos alimentícios, elas devem ser obedecidas na confecção dos rótulos de todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, exceto nos casos da água

natural, água natural mineral, água adicionada de sais, água do mar dessalinizada e envasada.

De acordo com o seu artigo 51, a RDC entra em vigor após decorridos 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação, portanto, o novo padrão de rótulo imposto entrará em vigor no dia 08 de outubro de 2022. Todo produto produzido, ou seja, com a data de fabricação a partir de 09 de outubro de 2022 deverá adotar as novas normas de rotulagens da ANVISA.

Mesmo com um prazo razoável para entrada em vigor das novas normas, a ANVISA ainda estabelece um prazo para adequação dos produtos: “Art. 50. Fica estabelecido o prazo de 12 (doze) meses para adequação dos produtos que já se encontram no mercado na data de entrada em vigor desta Resolução (ANVISA, 2020).

Apesar da entrada em vigor do novo padrão de rótulos, os produtos com rótulos que atendiam às exigências anteriores e que não atendem as novas exigências, se suas datas de produção forem anteriores à entrada em vigor das novas normas, poderão permanecer em circulação nas prateleiras de supermercados, ou melhor, em circulação no mercado consumerista, por um período de 12 meses.

Existe outra exceção para produtos com data de fabricação anteriores à entrada em vigor das novas diretrizes, esta exceção foi aberta para os produtos fabricados por agricultor familiar, rural, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, dentre outros similares.

Art. 50:... §2º O prazo de que trata o caput será de 24 (vinte e quatro) meses, para os seguintes produtos: I - alimentos produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural...; II - alimentos produzidos por empreendimento econômico solidário...; III - alimentos produzidos por microempreendedor individual...; IV - alimentos produzidos por agroindústria de pequeno porte...; V - alimentos produzidos por agroindústria artesanal... (ANVISA, 2020).

Para estes produtos, o prazo para permanecerem no mercado é ainda maior, enquanto na primeira exceção o prazo é de 12 meses, nesta segunda exceção o prazo é ainda maior, os produtos produzidos por essas classes de produtores poderiam ficar no mercado pelo prazo de 24 meses, ou seja, poderão permanecer pelo dobro do tempo permitido para a primeira exceção.

Como, no momento da publicação da RDC, a ANVISA tinha a ciência e deixou claro que estas novas normas poderiam sofrer alterações, não é permitido que se apliquem as novas normas até sua entrada em vigor.

A RDC 429, da ANVISA, trouxe como uma das suas maiores modificações a mudança dos padrões das tabelas de informações nutricionais dos produtos que, de acordo com a própria definição trazida pela ANVISA na RDC 429 é: “Art. 3º... XXXVI - tabela de informação nutricional: relação padronizada do conteúdo energético, de nutrientes e de substâncias bioativas presentes no alimento, incluindo o modelo linear” (ANVISA, 2020).

Art. 5º A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: ...XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; (ANVISA, 2020).

Dentre as mudanças, estão alguns critérios como, por exemplo, a obrigatoriedade de, para informar a existência de um nutriente em sua tabela, a quantidade deste nutriente deverá corresponder a, no mínimo, 5% do valor diário recomendado de ingestão daquele nutriente.

Outra mudança curiosa trazida pela inovação almejada pela ANSIVA é a alteração dos valores diários recomendados para alguns nutrientes, como é o caso da proteína que, antes era 75 gramas, agora é de apenas 50 gramas.

Art. 33. Para fins de fiscalização, aplicam-se as seguintes tolerâncias: I - as quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 20% do valor declarado no rótulo; e II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 20% do valor declarado. (ANVISA, 2020).

Mesmo trazendo critérios objetivos sobre a quantidades de nutrientes, valores energéticos, dentre outros, a ANVISA, sabendo que obter um valor exato em todos os produtos é uma utopia, porque pode haver variações nos ingredientes e outras variáveis, ela traz a previsão de um percentual para a variação, conforme citado acima.

Alteração de valores diários recomendados de consumo de nutriente não é, nem de perto, a única inovação para o mercado consumerista objetivada pela ANVISA com a RDC 429 e a IN 75, de 2020. A ANVISA modificou até os padrões de quantidade e tamanho das linhas e colunas das tabelas nutricionais.

Outra mudança que beneficiará bastante o consumidor médio é a de agora as tabelas nutricionais de produtos que não são vendidos prontos, aqueles que necessitam de adição de outros ingredientes para serem consumidos, deverá apresentar a tabela nutricional do produto pronto para o consumo, não só do conteúdo antes da adição dos ingredientes necessários para ficarem prontos para o consumo, deverá contabilizar também as informações destes ingredientes a serem adicionados (ANVISA, 2020).

Um exemplo de produto que necessita da adição de ingredientes para ser consumido é a massa para bolo que, para estar pronto para o consumo, deve ser adicionado ingredientes que não necessariamente vêm com o produto adquirido, como ovo ou leite.

Consta na RDC 429 a seguinte previsão: “Art. 20. Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 3º do art. 18 desta Resolução, a rotulagem nutricional frontal deve ser declarada nos rótulos da embalagem múltipla e de cada unidade de alimento nela contida” (ANVISA, 2020). Portanto, aqueles produtos que, dentro da embalagem, existem unidades diferentes e o consumo não é feito em conjunto, deverão trazer tabelas nutricionais para todas as unidades presentes, como, por exemplo, uma caixa de bombons sortidos.

A maior alteração trazida pela RDC 429 e IN 75, ambas da ANVISA, é, sem dúvidas, a rotulagem nutricional frontal, que será obrigatória:

Art. 18. A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 (ANVISA, 2020).

Esta rotulagem nutricional frontal deverá trazer informações nutricionais de alguns componentes que em excesso são prejudiciais à saúde de consumidor. Conter açúcar adicionados, gorduras saturadas e sódio, tudo isso em excesso, é basicamente a definição de alimento ultraprocessado.

De acordo com a Instrução Normativa nº 75 da ANVISA, publicada dia 8 de outubro de 2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, em seu anexo XV, os limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal são: para alimentos sólidos ou semissólidos: igual ou maior que 15 g por 100 g do produto para açúcares adicionados; igual ou maior que 6 g por 100 g do produto para gorduras saturadas; e igual ou maior que 600 mg por 100 g do produtos para sódio (ANVISA, 2020).

Alimentos que ultrapassem esse limite estabelecido pelo anexo XV da IN 75, devem trazer estas informações em sua rotulagem nutricional frontal.

Já para alimentos líquidos esses limites trazidos pelo anexo XV da IN 75 são: maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento; maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento; e maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento (ANVISA, 2020).

Quantidades acima destas citadas são consideradas muito prejudiciais à saúde do consumidor, e os alimentos ultraprocessados caracterizam-se basicamente por, ao passar por grandes processos produtivos, ter uma grande adição destes nutrientes citados, mas não só destes nutrientes.

Excesso de gordura saturada, açúcar adicionado e sódio na alimentação pode causar diversas complicações à saúde, a mais citada delas é a obesidade. Mais de 70% das mortes, no Brasil, em 2007 foi em decorrência de Doenças Crônicas não transmissíveis e a principal delas é a obesidade (CAIVANO *et al*, 2017).

O consumo desenfreado de alimentos com excesso de gordura, açúcar e sódio, aliado com mais hábitos sedentários levam a população para um cenário de alta prevalência de DCNT.

Com o novo padrão de informação nutricional frontal trazido pela RDC 429 é esperado um movimento de redução do consumo de ultraprocessados e ao mesmo tempo uma grande mudança nas indústrias do ramo, buscando alterações nas composições de seus produtos alimentícios para não perder vendas em decorrência da nova obrigação de rotulagem frontal.

Art. 21. A declaração da rotulagem nutricional frontal deve: I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco; II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua; III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo; (ANVISA, 2020).

De acordo com o artigo supracitado da RDC 429, a declaração da rotulagem frontal deve estar bem destacada e legível, bem no painel frontal, que é a parte principal da embalagem de um produto, é lá onde localiza-se o nome do produto e outras informações consideradas extremamente importantes pelos fabricantes.

O anexo XVIII da IN 75, traz os requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal. Este anexo busca não deixar qualquer dúvida ou lacunas a respeito da nova rotulagem nutricional frontal dos alimentos, trazendo, de forma clara e precisa, exatamente o padrão que se busca, inclusive, com modelos prontos.

Este anexo traz as medidas, localização, fonte, cor e demais critérios. Quando o alimento possuir grande concentração de gordura saturada, açúcar adicionado ou sódio da informação nutricional frontal, que deverá estar expresso de forma bem visível e legível no painel principal do produto, mas, além desta determinação, o RDC 429 ainda traz a de que qualquer outro modelo de rotulagem nutricional frontal, que não seja o descrito, não poderá estar visível no rótulo (ANVISA, 2020).

Que a RDC 429 e IN 75 buscam a efetivação dos direitos básicos do consumidor, após analisá-las, não é mais um questionamento, mas sim uma certeza. Também é nítido que elas buscam efetivar o direito à informação do consumidor, inclusive, não só por seu fim em si, mas também para que seja possível a garantia de outros direitos básicos do consumidor que dependem do acesso amplo e transparente à informação.

No novo modelo de rotulagem, a informação nutricional frontal traz informações sobre excesso de apenas três nutrientes, por entender serem estes nutrientes os mais prejudiciais se consumidos em excesso. O consumidor médio que se depara com esse tipo de aviso, muitas vezes, pode não ter o real entendimento do que está na sua frente.

Não são todas as pessoas que tem o nível de conhecimento sobre nutrição para saber o quanto prejudicial pode ser seu consumo em excesso. Outro ponto importante de destacar-se é: são poucos consumidores que entendem a real ligação do consumo daqueles componentes com os riscos à saúde e as chances de desenvolvimento de DCNTs.

É esperado que, com esse novo padrão de rotulagem, os consumidores optem por não consumirem aqueles produtos com excesso de gorduras saturadas,

açúcares adicionados e sódio, preferindo aqueles que não têm a indicação no rótulo. Logicamente, isso reduziria a incidência de doenças ligadas à má alimentação, como a obesidade.

O ponto principal a ser questionado é o fato de que não são só esses componentes que deverão constar na informação nutricional frontal que são prejudiciais à saúde, outros componentes de produtos alimentícios também podem ser muito prejudiciais à saúde do consumidor.

Corantes artificiais, emulsificantes, conservantes e outros aditivos químicos também podem comprometer de forma grave a saúde do consumidor. Alguns deles podem aumentar o risco de desenvolvimento de doenças gravíssimas, como, por exemplo, o câncer.

Ultraprocessados são repletos de aditivos químicos, não só de gordura, açúcar e sódio. Aditivos químicos estão ligados ao aumento do risco de doenças intestinais, mas não só estas, também podem levar o consumidor a desenvolver doenças consideradas mais graves.

Portanto, a RDC 429 e a IN 75 pecam neste ponto, pois não traz nenhuma obrigação de que produtos com alto teor de substâncias prejudiciais destaquem isso de forma clara e transparente ao consumidor, como é no caso de excesso em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.

Outra medida que seria muito eficaz, e não será adotada, era criar a obrigação de informar ao consumidor quais os riscos à saúde da ingestão daqueles três componentes que deverão constar na informação nutricional frontal, não só destacar seu alto teor daqueles ingredientes.

Para que o consumidor médio realmente tenha consciência de que consumir produtos ultraprocessados é muito prejudicial a sua saúde, seria essencial que além de informar, no painel principal da embalagem do alimento, que o produto tem alto teor dos três componentes que a RDC determina, seria melhor ainda se fosse obrigatório informar os riscos que aqueles componentes trazem à saúde do consumidor.

Por exemplo, quando um produto tiver alto teor de açúcar, deveria constar em seu painel principal um aviso alertando que aquele produto poderia aumentar o risco de desenvolvimento de diabetes ou obesidade, e a RDC 429 é omissa neste ponto.

Outro exemplo seria no caso de alto teor de sódio, o ideal seria trazer alertas sobre o risco que o consumo exagerado deste alimento poderia causar, como

problemas cardiorrespiratórios. O mesmo vale para o excesso de gordura saturada, que pode causar problemas de circulação sanguínea, obesidade, dentre outros.

Se até para os componentes considerados pela resolução como muito prejudiciais à saúde do consumidor, se consumidos em excesso, a RDC deixou a desejar, quando se trata de outros componentes, como aqueles considerados cancerígenos, a RDC é ainda mais omissa.

O mínimo para garantir que o direito básico de acesso à informação adequada e transparente do consumidor fosse minimamente garantido, levando em consideração os aditivos químicos e outros componentes extremamente prejudiciais a saúde, seria trazer na informação nutricional frontal que aquele produto tem um alto teor destas substâncias.

Por exemplo, quando um produto tiver alto teor de corantes, como o caramelo IV, isso deveria ser informado no painel principal do produto. Isso já seria ótimo, mas ainda não seria o ideal, para a efetivação dos direitos básicos do consumidor na íntegra, seria necessário informar também que o consumo em excesso destes corantes pode aumentar o risco de câncer, em especial, o de sistema digestivo.

Com tudo isso, conclui-se que a RDC 429/2020, com seu novo modelo de rotulagem, aparentemente não é suficiente para efetivação do direito básico do consumidor de acesso à informação, pois, a informação nutricional frontal só informa sobre o excesso de três componentes, não deixando claro, nem mesmo, quais são os riscos à saúde por ingerir alto teor desses componentes.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inicialmente, a pesquisa buscou e obteve êxito ao fazer análise da relação de consumo e dos direitos básicos do consumidor, identificando quais são estes direitos. Logo após, conforme proposto, foi possível, com a pesquisa, um aprofundamento no direito básico à informação e a conceituação de alimentos ultraprocessados, também foi possível identificar quais são os malefícios dos alimentos ultraprocessados à saúde dos consumidores.

Por último, ao analisar a RDC 429/2020, da ANVISA, e o seu novo padrão de rótulos, com obrigatoriedade da informação nutricional frontal, o objetivo proposto de identificar se alertas sobre os maléficos dos ultraprocessados estarão presentes no novo modelo de rótulo e quais são estes avisos, fora alcançado.

Com êxito ao atingir todos os objetivos da monografia, o objetivo principal também foi atingido, concluindo que, apesar de trazer a obrigação de alerta de alto teor de gordura saturada, açúcar adicionado e sódio, isso não é suficiente para efetivação do direito básico à informação do consumidor.

Para realmente efetivar este direito básico, seria necessário que os alertas informassem quais os riscos à saúde oriundos do consumo destes componentes. Além disso, para outros componentes de alimentos ultraprocessados, que também são prejudiciais à saúde, não existe nem a obrigação de que estes constem no painel principal dos produtos alimentícios, o que não é nem de perto o ideal.

Assim como esperado, a segunda hipótese levantada nesta pesquisa foi confirmada, ou seja, a RDC 429/2020, da ANVISA, não é eficiente em garantir o direito à informação no que tange os malefícios à saúde em decorrência do consumo de alimentos ultraprocessados, sendo necessária a criação de normas mais abrangentes.

Vale pontuar que, com a informação nutricional frontal, possivelmente, o consumo de ultraprocessados reduzirá e poderá haver toda uma movimentação nas indústrias para adequar os seus produtos a esse novo panorama que poderá surgir.

Os resultados obtidos nesta pesquisa podem contribuir para o surgimento de outras pesquisas no mesmo sentido e, juntamente com estas pesquisas, pode nascer um movimento na área ocasionando, talvez, o surgimento de uma nova

regulamentação mais apropriada para garantir que a informação sobre todos os riscos à saúde gerados pelo consumo de alimentos ultraprocessados, com rótulos que indiquem quais os possíveis danos a ingestão destes alimentos causará.

Este ainda é um estudo inicial, o ideal seria que surgissem vários outros estudos a respeito do tema aqui abordado, principalmente, por sua complexidade e relevância social.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, n. 195, ano 2020, p. 113, 08 de out. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>. Acesso: 01 jun. 2021.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, n. 195, ano 2020, p. 106, 08 de out. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>. Acesso: 01 jun. 2021.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Ministério da Saúde**. Brasília, DF: ANVISA. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional>. Acesso em: 01 jun. 2021.

BARCELOS, Giovanna Tedesco, RAUBER, Fernanda e VITOLO, Marcia Regina. Produtos processados e ultraprocessados e ingestão de nutrientes em crianças. **Ciência e Saúde**, v. 7 n. 3, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.15448/1983-652X.2014.3.19755>. Acesso em 01 de jun. 2021.

BORTOLINI *et al.* Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. **Rev Panam Salud Publica**. P. 43-59, 2019. Disponível em <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.59>. Acesso em: 01 jun. 2021.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 2016. 496 p. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/518231/CF88_Livro_EC91_2016.pdf. Acesso em: 01 jun. 2021.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Diário Oficial da União - Seção 1 - Suplemento - 12/9/1990, Página 1, 11 set. 1990.

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. **Diário Oficial da União**: Diário Oficial da União - Seção 1 - 27/1/1999, Página 1, 26 jan. 1999.

CAIVANO, Simone *et al.* Conflitos de interesses nas estratégias da indústria alimentícia para aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e os efeitos sobre a saúde da população brasileira. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 12, n. 2, p. 349-360, maio 2017. ISSN 2238-913X. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/26928>. Acesso em: 01 jun. 2021.

COSTA, Caroline dos Santos *et al.* Comportamento sedentário e consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2015. **Cadernos de Saúde Pública [online]**. 2018, v. 34, n. 3, e00021017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00021017>. Acesso em: 01 jun. 2021.

CLARO, Rafael Moreira *et al.* Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. **Cadernos de Saúde Pública [online]**. 2016, v. 32, n. 8, e00104715. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00104715>. Acesso em: 01 jun. 2021.

GOOGLE. **Google Tradutor**, 2021. Página inicial. Disponível em: <https://translate.google.com.br/?hl=pt-BR&sl=en&tl=pt&op=translate>. Acesso em: 13 de ago. de 2021.

SILVA, N. B. *et al.* Aditivos químicos em alimentos ultraprocessados e os riscos à saúde infantil. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, n. 21, p. e542, 19 mar. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.25248/reas.e542.2019>. Acesso em: 01 de jun. 2021.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto *et al.* Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública [online]**. 2013, v. 47, n. 4, pp. 656-665. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2013047004968>. Acesso em: 01 de jun. 2021.

MARTINS, P. de F. A. Alimentos Ultraprocessados: uma questão de saúde pública. **Comunicação em Ciências da Saúde**, [S. l.], v. 29, n. 1, p. 14–17, 2018. DOI: 10.51723/ccs.v29iSuppl1.161. Disponível em: <http://www.escs.edu.br/revistaccs/index.php/comunicacaoemcienciasdasaude/article/view/161>. Acesso em: 01 jun. 2021.

MONTEIRO, Carlos Augusto; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. Por que é necessário regulamentar a publicidade de alimentos. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 61, n. 4, p. 56-59, 2009. Disponível em:

http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252009000400020&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 01 jun. 2021.

NUNES, Rizzatto. Curso de Direito do Consumidor. 12 Ed. São Paulo-SP: Saraiva Educação, 2018.

LOUZADA, Maria Laura da Costa *et al.* Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública [online]**. 2015, v. 49, n. 00 [, 45. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049006211>. Acessado em: 01 jun. 2021.

PROCON-SP. Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor **Guia de Defesa do Consumidor**. São Paulo, 2019. Disponível em: http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_biblioteca/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Guia-de-defesa-do-consumidor.pdf. Acesso em: 01 jun. 2021.