



**SENADO FEDERAL**  
**SECRETARIA-GERAL DA MESA**  
**SECRETARIA DE REGISTRO E REDAÇÃO PARLAMENTAR**

**REUNIÃO**

26/05/2026 - 27ª - Comissão de Assuntos Sociais

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL. Fala da Presidência.) - Boa tarde a todos aqui presentes.

Havendo número regimental, declaro aberta a 27ª Reunião, Extraordinária, da Comissão de Assuntos Sociais da 4ª Sessão Legislativa Ordinária da 57ª Legislatura.

A presente reunião atende aos Requerimentos nºs 118, de 2025, da CAS, e 3, 4, 12 e 46, de 2026, da CAS, de minha autoria e de autoria da Senadora Mara Gabrilli e dos Senadores Jaime Bagattoli, Jayme Campos, Laércio Oliveira, Zenaide Maia e Damares Alves, para a realização de audiência pública destinada a debater o impacto negativo do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde pública, especialmente entre os jovens.

Informo que a audiência tem a cobertura da TV Senado, da Agência Senado, do Jornal do Senado, da Rádio Senado e contará com serviços de interatividade com o cidadão através da Ouvidoria, pelo telefone 0800 0612211, e do e-Cidadania, por meio do portal [www.senado.leg.br/ecidadania](http://www.senado.leg.br/ecidadania), que transmitirá ao vivo a presente reunião e possibilitará o recebimento de perguntas e comentários aos expositores via internet.

Eu agora convido... Eu quero primeiro cumprimentar a Dra. Carla Renata, a Dra. Bruna Pitasi, o Dr. Fábio Gomes, a Dra. Roseli Oneide Zerbinato, a Dra. Vitória Moraes, o Dr. Alexandre Novachi, o Dr. Gustavo Beduschi, o Dr. Raul Amaral, o Dr. Luis Madi, a Dra. Ingrid Dragan Taricano, a Dra. Marcia Terra, o Dr. Rodrigo Marinho, a Dra. Andréa de Fátima Cristino Bastos Crespo, a Dra. Mariana Ribeiro e o Dr. Eduardo Augusto Fernandes Nilson.

Nós temos cinco palestrantes que estão aqui presencialmente. Dessa forma, eu os convido a participar aqui da mesa do debate desta sessão, que é o Dr. Gustavo Beduschi - por gentileza, Dr. Gustavo, seja muito bem-vindo -, a Dra. Ingrid Dragan, o Dr. Rodrigo Marinho, a Dra. Mariana Ribeiro e o Dr. Eduardo Augusto - por gentileza, se façam presentes aqui na mesa.

Sejam muito bem-vindos. Quero saudá-los calorosamente.

Boa tarde. Boa tarde.

E, dessa forma, como nós temos ao todo 15 palestrantes - e vai ser uma audiência pública com muitos palestrantes, o que é muito importante, por sinal, quero fazer essa consideração; por isso que estamos aqui para debater esse tema tão importante - e eu quero a colaboração de cada um de vocês, vocês terão cinco minutos para a fala, e a gente não pode ultrapassar essa fala, porque senão eu vou ter que diminuir na fala do próximo, em virtude da quantidade enorme de palestrantes - e, mais uma vez, eu digo: que bom que vocês aceitaram o nosso convite, as indicações também dos Senadores, para estarem aqui.

E agora eu vou passar a palavra para a primeira oradora, que é a Dra. Carla Renata dos Santos Marques, que é Tecnologista da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde.

Dra. Carla Renata, que está por videoconferência, seja muito bem-vinda e a senhora tem cinco minutos para sua explanação.

**A SRA. CARLA RENATA DOS SANTOS MARQUES** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Boa tarde a todos aqui presentes, *online* e aí no Senado.

Eu gostaria de compartilhar a minha apresentação. Solicito um momento e pergunto se está aparecendo para todos os presentes.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Sim, está aparecendo.

**A SRA. CARLA RENATA DOS SANTOS MARQUES** (*Por videoconferência.*) - Boa tarde a todos os presentes deste plenário.

Saúdo especialmente a Presidente, os Senadores e os colegas das instituições que também compõem essa mesa.

Inicialmente, eu gostaria de agradecer, em nome do Ministério da Saúde, o convite da Comissão para a audiência participativa destinada a debater o impacto negativo do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde pública, especialmente entre os jovens.

Meu nome é Carla Marques, sou Nutricionista, Mestre e Doutora em Saúde Coletiva e servidora da carreira de Ciência e Tecnologia aqui do Ministério da Saúde. Atuo na Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, sendo a área técnica responsável pela gestão federal da política de alimentação e nutrição.

Bom, também aproveito para saudar os 35 anos do Sistema Único de Saúde, um dos maiores sistemas de saúde pública do mundo. Seu maior propósito é garantir o acesso à saúde como um direito de cidadania sem qualquer tipo de discriminação e exclusão. O SUS é um sistema regido pelos princípios doutrinários da universalidade, integralidade e equidade e pelos princípios organizativos da descentralização, regionalização, hierarquização e participação social.

Assim, eu centro aqui a minha breve fala em dois lócus importantes. Um é a atenção primária em saúde no SUS, destacando o programa dos agentes comunitários, a expansão da Estratégia Saúde da Família nos últimos 30 anos, saindo de 328 equipes para, em 2024, alcançar um número de mais de 51 mil equipes da Estratégia Saúde da Família. A eficácia desse modelo da Estratégia Saúde da Família em relação a outros modelos de atenção tornou-se consenso nacional e internacional. Esse lócus da atenção primária em saúde é um lócus que prima pela territorialização, pelo planejamento e programação, além da intersetorialidade e participação da comunidade. Outro lócus importante que a gente cita aqui em nossa breve fala é sobre a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, nesse lócus da ESF, como já mencionei, mas fazendo a interlocução com o ambiente escolar, partindo de três grandes eixos. Os eixos são: o eixo do incentivo, atuando na educação alimentar e nutricional, com hortas pedagógicas nas unidades básicas de saúde e nas escolas; o eixo da proteção, sendo signatários de atos normativos para a regulação do ambiente alimentar escolar; e o eixo do apoio, destacando aqui o Programa Saúde na Escola, que, há mais de 13 anos, já faz essa interlocução intersetorial entre o campo da saúde e a educação, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que também segue os preceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira e faz essa interlocução entre as políticas públicas em âmbito local, promovendo a atuação de educadores, estudantes e famílias, gestores, cozinheiras escolares, cantineiros e outros profissionais, entendendo que nesse meio é que a gente consegue ter uma ação mais robusta em relação à proteção de crianças e adolescentes em relação aos ultraprocessados.

Aqui, destaco mais uma vez o Programa Saúde na Escola.

Aqui, mais uma vez, eu trago a questão do decreto presidencial assinado no dia 12 de dezembro de 2023, que dispõe sobre os princípios e objetivos em relação ao marco de referência de educação alimentar e nutricional, também tendo como preconizado o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.

O guia é não só um ordenador de cuidado no campo da saúde, mas também se manifesta como direcionador para políticas intersetoriais, com reconhecimento internacional acerca dos seus preceitos em relação à prioridade de alimentos *in natura* em detrimento de alimentos ultraprocessados - temos tanto para a população brasileira, em geral, quanto para crianças menores de dois anos, e momentos regulatórios também, como o apoio ao Projeto de Lei 4.501, do Senador Jaques Wagner, entendendo o posicionamento do ministério a favor dessa regulação do ambiente alimentar em todo o ensino básico.

Agradeço a oportunidade.

Obrigada.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada pela participação, mais uma vez, Dra. Carla Renata.

Eu agora passo a palavra à Dra. Bruna Pitasi, que é Coordenadora de Apoio às Ações de Promoção de Alimentação Saudável do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.

Dra. Bruna, você também está por videoconferência. Seja muito bem-vinda a esta audiência pública. A senhora tem cinco minutos para sua explanação.

**A SRA. BRUNA PITASI** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Obrigada, Senadora, obrigada pelo convite. Em nome da Secretária Lilian Rahal, gostaria de agradecer a oportunidade de estar aqui.

Vou compartilhar minha tela.

Bom, como só tenho cinco minutos, eu vou tentar ser bem objetiva e pular aqui alguns eslaides.

O foco da apresentação de hoje - que nos foi encomendado - é falar sobre a juventude e o consumo de alimentos ultraprocessados. Eu queria iniciar, então, trazendo esse estudo que a gente desenvolveu no MDS sobre o mapeamento dos desertos e pântanos alimentares.

Então, como comer saudável onde a comida não chega? A gente identificou, em diversas cidades brasileiras acima de 300 mil habitantes, que a comida saudável não chega para a população que mais precisa, então a gente tem 25 milhões de brasileiros nesses municípios acima de 300 mil habitantes que vivem em áreas de desertos alimentares, onde a oferta de alimentos *in natura* - o acesso físico aos alimentos saudáveis - é prejudicada.

Em contrapartida, 15 milhões de brasileiros vivem em situação de pântanos alimentares, ou seja, pântanos alimentares são aqueles locais onde a oferta de alimentos ultraprocessados é abundante, favorecendo, então, esse consumo pela população.

Então, vou pular aqui mais um pouquinho.

A gente sabe - né? Acho que vai ser já compartilhado, vai ser narrado aqui - pelos outros colegas do quanto o consumo de alimentos ultraprocessados está associado a diversas doenças crônicas não transmissíveis.

Quando a gente olha para a juventude brasileira, a gente observa que a juventude - a grande parte da juventude - vive nessas áreas urbanas, com forte concentração nas periferias metropolitanas. Então, onde a gente identificou esse maior número de desertos alimentares também se conecta com essas áreas de população em situação de vulnerabilidade social, nas periferias.

Os jovens negros têm maior presença em territórios periféricos, então a gente está falando aí também de uma grande desigualdade de raça e de cor, desigualdade socioeconômica e desigualdade de trabalho, emprego e renda que vão afetar também esse consumo de alimentos ultraprocessados pela população mais jovem.

A gente tem dados que vêm mostrando um maior consumo desses alimentos ultraprocessados pela população mais jovem, e também um aumento do excesso de peso e obesidade entre os jovens. A gente tem um desafio, que é reduzir a fome e todas as formas de má nutrição, como a obesidade, com alimentos saudáveis.

Quando a gente fala da insegurança alimentar e nutricional, a gente está olhando para essas duas faces da moeda: tanto a fome quanto a obesidade. Muitas vezes essas famílias substituem alimentos saudáveis por alimentos ultraprocessados - que são mais acessíveis, mais baratos e mais disponíveis. Então, o Estado tem um papel importante na promoção desses ambientes alimentares saudáveis.

Eu queria destacar aqui alguns marcos bastante recentes que vêm contribuindo para a gente pensar nesses ambientes saudáveis no Brasil, como o decreto que dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos. A composição da cesta básica de alimentos veda a participação de alimentos ultraprocessados, e esse decreto tem apoiado um conjunto de políticas públicas brasileiras, como a discussão da reforma tributária. Então, na reforma tributária, esse decreto serviu como base, e a gente teve lá um conjunto de alimentos saudáveis com alíquota zero ou reduzida na reforma tributária.

Além disso, a gente vem discutindo a importância da regulamentação do ambiente escolar. Eu estive aqui, semana passada, também com a Senadora, num debate sobre o projeto de lei do Senador Jaques Wagner, que traz a importância de regulamentar esse ambiente escolar e proteger contra essa oferta de alimentos ultraprocessados. E esse decreto nacional corrobora o quanto é importante trabalhar com essa regulamentação do espaço escolar, para promover ambientes que garantam alimentação adequada e saudável para os jovens.

Eu queria destacar que a gente tem uma estratégia intersetorial de prevenção da obesidade, que foi publicada em parceria com o Ministério da Saúde e com o Ministério da Educação. Essa estratégia reúne um conjunto de compromissos dos diversos ministérios para enfrentar a obesidade, e um conjunto de ações voltadas também para a juventude. Então, convido a todos a conhecerem.

E aí aqui algumas ações que a gente já vem fazendo do Ministério da Saúde.

Vou passar aqui mais rapidinho.

Parceria com o TikTok, um projeto em Recife, e um projeto que a gente está lançando agora que se chama Comer Pra Quê?, nas periferias, que vai olhar justamente para esses jovens periféricos, como agentes transformadores dos seus territórios.

E aí eu queria só finalizar dizendo como o Legislativo pode apoiar. Acho que é defender e fortalecer os marcos legais. Então, fortalecer o que já existe e apoiar com medidas regulatórias de redução do consumo de ultraprocessados, que a

gente sabe que, além de fazê-lo no ambiente escolar, com medidas que versam sobre a publicidade desses alimentos, entre outras, como a reforma tributária.

É isso, muito obrigada.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dra. Bruna, parabéns pela sua explanação. Realmente, eu tive a honra de escutá-la na semana passada, na audiência pública que nós tivemos do projeto de lei da autoria do Senador Jaques Wagner e da minha relatoria, que é sobre a presença dos alimentos ultraprocessados em cantinas e ambiente escolar de uma forma geral; para termos, através desse projeto de lei, a proibição desses produtos, e também a divulgação dentro das cantinas desses produtos. Então, sua explanação foi brilhante na semana passada; hoje, não poderia ser diferente.

Parabéns pela sua explanação.

E agora, eu passo a palavra ao Dr. Fábio Gomes, que é Assessor Regional de Nutrição e Atividade Física da Organização Pan-Americana da Saúde (Opas), que está por videoconferência.

Seja muito bem-vindo, Dr. Fábio. O senhor tem cinco minutos para sua explanação.

**O SR. FÁBIO GOMES** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Muitíssimo obrigado, Senadora. Vou ser bem breve, para passar rapidamente pela evidência que, hoje em dia, é bastante clara: o impacto dos ultraprocessados na saúde humana e, em particular, o efeito que isso tem na juventude. Acho que é importante destacar não só o impacto que isso tem na saúde humana, mas também, cada vez mais, o impacto que também gera na saúde planetária.

Começando pelo impacto na saúde humana, é muito clara essa relação do aumento do consumo de ultraprocessados com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e a má alimentação.

Eu vou começar pela má alimentação.

Não existe nenhum lugar no mundo - nenhum lugar no mundo - em que as pessoas comam mais ultraprocessados e comam melhor; essa evidência não existe. Ao contrário dela, sim, temos evidências de que, em todos os lugares em que isso foi estudado - não importa se a gente está em Taiwan, no Canadá, no México, na Argentina, na Austrália ou no Brasil -, quando as pessoas consomem mais ultraprocessados, elas comem mais energia, mais açúcar, mais gordura, gordura saturada e gordura trans, e comem menos nutrientes essenciais para uma alimentação saudável, como fibras, vitaminas, minerais e proteínas.

Esse impacto negativo não é só para os adultos; é também para a alimentação que começa lá nos primeiros dias, nos primeiros meses de vida dos seres humanos, e isso é muito determinante para o resto da vida das pessoas.

E a gente também tem evidências de que o aumento do consumo de ultraprocessados, por exemplo, entre mães, diminui a continuação da amamentação entre crianças de 6 a 24 meses. Então, a gente está comprometendo, primeiramente, o mais importante passo da alimentação dos seres humanos ao longo do ciclo de vida.

Além disso, esse aumento do consumo de ultraprocessados aumenta o consumo de gorduras saturadas, açúcares e sódio e reduz o consumo de frutas e hortaliças, que são alimentos essenciais para uma alimentação saudável, entre essas crianças de 6 a 24 meses, quando começam a complementar a alimentação com outros alimentos além da amamentação.

Além disso, as mães começam a introduzir produtos ultraprocessados na alimentação de crianças de 6 a 24 meses quando elas têm um consumo de ultraprocessados elevado. Então, há a importância de a gente evitar o consumo desses produtos ao longo de todo o ciclo de vida.

E a evidência é muito clara, inclusive, para os estudos supercontrolados, como os estudos controlados aleatórios, justamente porque eles permitem que a gente elimine outros efeitos que pudessem ser não atribuíveis aos ultraprocessados.

Nesses estudos, os resultados são muito claros. Pessoas internadas na clínica do NIH (NIH Clinical Center), nos Estados Unidos, só tinham a opção de comer o que lhes era oferecido. Algumas pessoas consumiam ultraprocessados, e outras pessoas consumiam comida de verdade, uma alimentação não processada, uma preparação culinária.

A quantidade de energia consumida que pessoas consumiram de ultraprocessados foi... Quem consumiu ultraprocessados acabou consumindo muito mais energia. E a gente pode ver, muito claramente, que, nesses 14 dias, quando as pessoas começaram a consumir ultraprocessados, elas ganharam 1kg no peso corporal; e as pessoas que não consumiam ultraprocessados, que consumiam só alimentação preparada com alimentos de verdade, perderam 1kg somente nessas duas semanas em que elas estiveram...

Outros estudos, depois, seguiram esse mesmo grupo. Quando as pessoas deixam de comer comida de verdade e voltam a comer ultraprocessados, elas voltam a ganhar, elas recuperam o peso que elas tinham perdido.

Então, a importância de evitar os ultraprocessados e de garantir a alimentação baseada em alimentos não processados é muito clara até nesses desenhos experimentais supercontrolados.

Depois, a gente vai para literatura que reúne a revisão de todos os estudos que já foram feitos no mundo. Se a gente colocar, hoje, no sistema de busca de artigos científicos a palavra "ultraprocessado", vão aparecer mais de 3 mil artigos, e essas revisões demonstraram que o consumo de ultraprocessados afeta quase todos os órgãos e sistemas do corpo humano. Essa evidência é bastante robusta e não tem nenhuma evidência que contraria esses resultados com relação ao impacto na saúde humana.

Além disso, o impacto na saúde ambiental é brutal e a gente precisa proteger nosso meio ambiente para as gerações atuais e gerações futuras, já que a gente está falando de juventude. Os seis maiores poluidores de plástico, no mundo, são fabricantes de produtos ultraprocessados. Isso já está bem documentado e segue sendo reportado anualmente por esse grupo que audita a poluição plástica em todo o mundo. E sabemos que o uso de plástico vai triplicar para 2060 e só 12% serão usados uma segunda vez.

Então, é impossível a gente resolver o problema do lixo plástico com a reciclagem. A gente precisa reduzir o consumo de plásticos e, para isso, a gente precisa reduzir o consumo de ultraprocessados, que lidera a produção e a poluição de plásticos no mundo. Além disso, as tintas que são usadas, mesmo em caixas ou em outros materiais que não são plásticos, pelas indústrias de ultraprocessados, também contêm metais tóxicos que são acumulados no solo, também comprometendo a saúde ambiental.

Finalmente, os efeitos sobre a emissão de gases de efeito estufa e o consumo de água. Ele aumentou no Brasil nos últimos 30, 20 anos, e a gente não vê essa alteração para os outros alimentos. Realmente, quem está liderando os impactos ambientais no Brasil são os produtos ultraprocessados.

E a gente sabe que, enquanto os países tiverem o seu mercado desregulado - esse é um gráfico que mostra quão desregulados são os mercados e qual é a venda de produtos ultraprocessados -, quanto mais desregulados os países são, mais ultraprocessados a gente vai ver aumentando o consumo.

A gente não tem nenhuma chance de melhorar a alimentação da população, reduzir o consumo de ultraprocessados, se a gente não tiver uma regulação, uma legislação que possa aplicar a rotulagem, a restrição da publicidade, impostos em ambientes como o escolar, para que a gente possa frear essa expansão desses produtos na alimentação da população e garantir uma melhor saúde humana e para o planeta.

Obrigado.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dr. Fábio Gomes, muito grata pela sua participação, brilhante explanação.

Você colocou que, inclusive, além do impacto direto na saúde e em todos os órgãos, como você colocou... Porque, se atinge, primariamente, o sistema cardiovascular, é óbvio que vai repercutir em todos os órgãos, e isso realmente é muito preocupante. E, além de impactar diretamente na saúde, ele impacta também no meio ambiente, como você colocou; essa questão dos recipientes plásticos e também dos recipientes em caixas, que também têm material tóxico. Eu já tinha visto em vários artigos, também, esse comentário. Então, só corrobora o que a gente vem discutindo em outras audiências públicas.

E, só reiterando suas palavras, Dr. Fábio, mostra-se que os jovens são grandes consumidores de ultraprocessados, especialmente em áreas urbanas. O *marketing* desses produtos é muito agressivo e a falta de educação nutricional faz com que esses jovens tenham acesso mais fácil aos alimentos ultraprocessados, que não são considerados alimentos de verdade.

Então, também quero colocar o seguinte: estudos sugerem - isso aqui são estudos - que o consumo elevado de ultraprocessados desde a infância e adolescência pode acelerar mecanismos inflamatórios, resistência à insulina - e aí vem a questão do diabetes tipo 2 -, a obesidade, que é um quadro inflamatório, um quadro endócrino, e alterações metabólicas, fatores que aumentam o risco de câncer.

E eu tenho também aqui dados sobre a questão do aumento do câncer de colorretal nas nossas crianças e nos nossos jovens. Entre 1999 e 2020, a taxa de câncer colorretal aumentou 333% entre adolescentes de 15 a 19 anos e 500% entre crianças de 10 a 14 anos. Isso é um quadro muito grave, é um quadro para todos nós pararmos e pensarmos no que estamos fazendo.

Os colegas médicos... Eu também sou médica, sou pediatra e sou gastroenterologista pediátrica, como já coloquei em outras reuniões, eu sei da gravidade dos alimentos ultraprocessados na alimentação das nossas crianças e jovens e de todo ser humano, adultos, idosos, mas aqui a gente está focando no câncer colorretal em jovens.

E eu tenho outra estatística aqui em jovens adultos: nos jovens adultos de 20 a 24 anos aumentaram os índices de diagnósticos de câncer colorretal em 185%. Isso é algo estrondoso, muito, muito preocupante.

Por isso é que nós estamos aqui dando as mãos para discutirmos esse tema tão importante para que a gente possa, como o Dr. Fábio colocou, regular essa venda, porque, caso contrário, como você colocou, Dr. Fábio, daqui para - não digo nem 2060 - 2030, o que será dos nossos jovens, das nossas crianças e de toda a população?

Então, eram essas considerações que eu queria fazer.

E agora eu passo a palavra à Dra. Roseli Oneide Zerbinato, que é Coordenadora-Geral de Aquisição e Distribuição de Alimentos do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, que está conosco por videoconferência.

A senhora tem cinco minutos, Dra. Roseli. Seja muito bem-vinda.

**A SRA. ROSELI ONEIDE ZERBINATO** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Boa tarde, Senadora!

Eu quero agradecer o convite do Senado Federal e cumprimentar os Parlamentares, especialistas e participantes dessa audiência pública tão importante.

Eu sou nutricionista e falo em nome da Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar do MDA e trago aqui uma saudação da nossa Ministra Fernanda Machiavelli, a primeira mulher a ocupar o cargo de Ministra aqui nesse ministério; da nossa Secretária Ana Terra e da nossa Diretora Regilane Fernandes.

Bom, gente, eu vou fazer uma apresentação aqui bem rapidinho, tentando respeitar os cinco minutos, e eu gostaria de iniciar... Vocês estão vendo, né? Estão vendo a apresentação?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Sim, estamos sim.

**A SRA. ROSELI ONEIDE ZERBINATO** - Está bem.

Então, eu gostaria de iniciar minha fala aqui, trazendo uma reflexão sobre os alimentos...

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Só um minutinho, Dra. Roseli. O seu compartilhamento da tela saiu.

**A SRA. ROSELI ONEIDE ZERBINATO** - Saiu? Deixe-me tentar novamente. É aqui, compartilhar. Agora está indo?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Agora voltou.

**A SRA. ROSELI ONEIDE ZERBINATO** - Está bom. Obrigada, Senadora.

Gente, é importante iniciar este debate destacando que os alimentos ultraprocessados não podem ser reduzidos apenas às escolhas individuais, né? Porque nós estamos falando também sobre acesso... Aqui é só o que são alimentos ultraprocessados, é o conceito, que é aquele alimento que tem baixo custo e alto lucro, hiperpalatável e durável - claro, tem muitos ingredientes ali para durar muito tempo - e que tem um *marketing* intenso, como a Senadora falou quase agora mesmo, e é convincente esse *marketing*. E aí a gente precisa falar... Aqui são alguns dados da prevalência do consumo de ultraprocessados no Brasil e o consumo entre jovens, que outros colegas que me antecederam já falaram aqui.

E aí, é importante a gente falar das consequências do consumo de ultraprocessados, que é exatamente isto: tem um impacto muito grande para a saúde, com a prevalência e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como a obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, câncer, enfim, uma infinidade, né? E causa uma inflamação, um processo inflamatório muito prejudicial ao organismo. Também no campo da saúde mental já há pesquisas sugerindo essa relação.

Aí a gente precisa falar de um sistema alimentar, o que um sistema alimentar justo e inclusivo deve considerar, porque, quando a gente fala de ultraprocessados, a gente está falando também de acesso, desigualdade, abastecimento alimentar, ambientes alimentares e modelos de produção e distribuição de alimentos, e aí, o avanço dos ultraprocessados precisa ser debatido a partir do abastecimento alimentar, do acesso e da desigualdade dos sistemas alimentares, né?

Aqui a gente apresenta alguns dados e uma reflexão: o nosso sistema alimentar é justo e inclusivo? Será, gente? Porque olha só: o Brasil é o segundo maior exportador de produtos agropecuários do planeta, tem mais de 50 milhões de toneladas anuais de hortifrúts produzidos, está em primeiro lugar em produção de carne bovina no mundo, produz 5 mil toneladas de alimentos da sociodiversidade, mas, em contrapartida, um terço da produção de hortifrúti é desperdiçado, mais de 18 milhões de famílias está em algum grau de insegurança alimentar e nutricional e temos 2,5 milhões de famílias ainda em insegurança alimentar grave, né?

E aí, nós vemos a concentração de mercado e a baixa capilaridade... Ai, eu vou correr aqui, então, gente, para falar o seguinte: nós podemos nos contrapor a isso com a comida de verdade. Nós criamos o Plano Nacional de Abastecimento Alimentar, que tem 6 eixos, 28 iniciativas, 92 ações estratégicas.

Tem todos esses eixos aí e é a primeira vez que o Brasil tem esse Plano Nacional de Abastecimento Alimentar. Nós precisamos ter esse compromisso coletivo: o sucesso desse Plano Nacional de Abastecimento Alimentar depende da ação de cada um.

O Planaab é um roteiro do estado para um sistema alimentar justo, mas a transformação real só acontece nos territórios, nas cidades, nas escolhas do dia a dia. Então, nós estamos fazendo um chamado ao setor público para que integre suas políticas. A cooperação é essa chave do sucesso para isso dar certo. Setor privado, adote práticas justas, amplie o espaço para a agricultura familiar. Academia e mídia, gerem conhecimento (*Falha no áudio*)... E cidadãos e sociedade civil, façam escolhas conscientes, apoiem os produtores locais, cobrem e participem, porque um compromisso coletivo gera resultados coletivos.

O Brasil saiu do Mapa da Fome, porém, foi só o primeiro passo. Nós temos que tirar todo mundo de algum grau de insegurança alimentar e nutricional.

Estamos à disposição.

Muito obrigada. Estamos aqui para o debate.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dra. Roseli, parabéns pela sua apresentação.

Baseado no que você colocou, é isto que nós temos que fazer: estimular a agricultura familiar. Eu estou desenvolvendo um projeto de lei para diminuir os tributos sobre os produtos orgânicos para que os pequenos, médios e grandes produtores rurais possam ter incentivos para produzir mais alimentos orgânicos e para que a nossa população tenha acesso mais fácil a esses produtos e tenha uma alimentação de qualidade.

E, só reforçando o que você colocou sobre a questão dos ultraprocessados - porque, às vezes, a gente fica naquela polêmica: qual é o conceito? São três ingredientes, são cinco? -, gente, não importa: não é sobre um, dois, três, quatro e meio, sete, dez, não. O que são alimentos ultraprocessados? São alimentos que não têm teor calórico - têm, sim, caloria vazia -; não têm gordura saudável, a gordura dele é saturada ou gordura trans, que também é uma gordura que faz mal à saúde; têm muito açúcar, têm pouca proteína. O que é que nós temos também nos alimentos ultraprocessados? Nós temos matérias orgânicas dentro do processo industrial desses produtos - não quero dizer de todos, de alguns, mas tem -, petróleo e carvão, na forma de corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes. Isso se chama produto ultraprocessado. Ninguém vai aqui estar contando de um a mil quantos têm, não é sobre isso, é que a caloria que ele tem é vazia.

Foi colocado aqui pela colega que fez a explanação - na verdade, pelo Dr. Fábio, que colocou um grupo de pessoas comendo saudavelmente e outro grupo comendo ultraprocessados - que o grupo que estava comendo ultraprocessados estava ganhando peso, 1kg por dia, se foi bem assim que eu entendi, mas, se não for 1kg por dia, estava ganhando peso de uma forma mais acelerada. E o outro grupo, que estava comendo saudavelmente, em vez de ganhar, até perdeu. Então isso mostra que esses alimentos ultraprocessados, por terem calorias vazias, por não serem nutritivos, não terem poder de nutrição nenhum; por terem muito açúcar e muita gordura saturada, levam, além de doenças inflamatórias, como a gente já falou aqui, também a câncer, enfim. E o pior: levam esses jovens a terem dependência desses alimentos, porque eles são hiperpalatáveis. Então, eles criam uma dependência.

Por isso é que estamos aqui tentando diminuir essa correlação de que esse alimento, por ser extremamente palatável, por ser mais barato, tem que ser o mais consumido. É óbvio que nós temos que ter políticas públicas para favorecer que as nossas crianças, nossos adolescentes e também, repito, os adultos, os idosos, mas aqui, como estamos falando sobre jovens e crianças, para que nossos jovens e crianças não tenham acesso fácil a esses alimentos.

Mais uma vez, eu quero agradecer aqui à Dra. Roseli.

Agora eu convido a Dra. Vitória Moraes, Nutricionista e Analista de Inteligência do Programa Alimentação Saudável da ACT Promoção da Saúde, para ter a sua fala, também por videoconferência.

A senhora, Dra. Vitória, tem cinco minutos para sua explanação.

Seja muito bem-vinda.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (Para expor. *Por videoconferência*.) - Obrigada, Senadora.

Está compartilhando a minha tela? (*Pausa*.)

Bom, então, vamos lá.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Está tudo certo.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Tudo certo? Beleza.

Então, eu sou Vitória, sou nutricionista de formação e hoje atuo como analista...

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dra. Vitória, você precisa colocar em modo apresentação a sua tela.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Ué, aqui para mim está aparecendo.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Você compartilha novamente, por gentileza?

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Vou compartilhar aqui. (*Pausa.*)

Agora foi?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Ainda não está em modo apresentação.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Só um momento, espere aí.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dra. Vitória, eu vou lhe sugerir o seguinte: enquanto você vê essa questão, eu vou chamando o próximo e depois eu volto para você. Está bom?

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Está bom.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Agora eu convido o Dr. Alexandre Novachi, Diretor de Assuntos Regulatórios e Científicos da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), que também está por videoconferência.

O senhor, Dr. Alexandre, tem cinco minutos para a sua explanação.

**O SR. ALEXANDRE NOVACHI** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Muito obrigado, Senadora.

Boa tarde a todos e todas. É um prazer estar aqui.

Eu gostaria de iniciar minha fala afirmando que a indústria de alimentos não ultraprocessa nada. A indústria de alimentos é, sim, um grande ator na garantia de um dos direitos humanos mais importantes, ou seja, entregar para o cidadão alimentos que sejam seguros, saudáveis e em quantidades adequadas. A indústria de alimentos tem um compromisso muito sério com a sociedade brasileira. Recentemente, em acordos voluntários realizados com o Ministério da Saúde, houve a redução de 310 mil toneladas de gorduras trans - hoje o Brasil é um país livre de gorduras trans industrial -, 33 mil toneladas de sódio e mais de 120 mil toneladas de açúcar adicionados.

Além de profissional, eu queria aqui me posicionar como pai atípico, como pai de uma moça atípica, como irmão, como filho, como amigo, como professor. Ou seja, eu tenho absoluta tranquilidade em tudo aquilo que eu venho ajudando a entregar para a população deste país, como profissional da indústria de alimentos, nos últimos 30 anos em que eu trabalho. Mas a indústria está aí há quase 100 anos de produtos absolutamente seguros e saudáveis para a população. E essa minha segurança, essa minha afirmação vem do fato de que todos os alimentos disponíveis no mercado brasileiro hoje passaram pelo escrutínio de entidades ligadas à Organização Mundial da Saúde, ao *Codex Alimentarius*, à União Europeia e principalmente também, no nosso caso, à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Entidades, órgãos, assessores científicos dessas organizações hoje, como o EFSA, que tem 133 especialistas nas áreas de toxicologia, epidemiologia química, bioquímica, microbiologia, independentes, de 34 países diferentes. O EFSA hoje conta com mais de 180 especialistas, que são divididos em 11 painéis e que avaliam e reavaliam sistematicamente todos esses alimentos. E depois ainda são reavaliados pela agência. Daí vem a minha tranquilidade, a minha certeza e a minha convicção com relação à segurança e à qualidade dos alimentos que hoje a indústria de alimentos no Brasil disponibiliza para o consumidor.

Não posso deixar de falar com relação à definição de alimentos ultraprocessados. E ao final da minha fala isso vai ficar claro. Por quê? Porque é uma definição ainda ampla, ainda pouco objetiva, que, sim, pode colocar dentro desse guarda-chuva uma quantidade muito grande de produtos, mais de 5,7 mil produtos. Basicamente, se abriremos a dispensa das nossas casas, os armários, as geladeiras, de qualquer família, de qualquer segmento da sociedade brasileira, nós vamos encontrar ali dentro uma quantidade enorme de alimentos que podem ser classificados como ultraprocessados, que são

pães, margarina, requeijão, biscoitos, bolachas, salsicha, linguiça. Mas a gente pode ter ali também um feijão, um arroz, um fubá, uma farinha, porque, afinal de contas, processamento também é separação, é filtração, é lavagem, é limpeza.

Então, essa definição que hoje é utilizada em estudos, em documentos, pode levar a uma dificuldade muito grande da concretização desses resultados. A depender da intenção e do objetivo de quem está utilizando essa definição, a confusão pode acontecer. Então, essa falta de definição, de objetividade na definição não é de agora, ela vem há muito tempo. E ela vem sendo evidenciada e reafirmada por órgãos internacionais, por entidades científicas internacionais, como a Aesan, que é a Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutricional, a British Nutrition Foundation, o Conselho Nórdico e, mais recentemente, a Organização Mundial da Saúde e o FDA criaram grupos de trabalho para buscar uma definição operativa do que são alimentos ultraprocessados.

E o FDA já se posicionou, o Secretário Robert Kennedy Jr. já se posicionou dizendo que muito dificilmente vai conseguir alcançar uma definição clara. O próprio *Codex Alimentarius*, em menos de 15 dias, na sua reunião do Comitê de Rotulagem, também disse da dificuldade de se encontrar hoje uma definição clara e objetiva. Uma falta de definição clara e objetiva impacta diretamente a regulamentação, qualquer tipo de regulamentação. Uma regulamentação, principalmente uma regra, uma legislação que busque um impacto na saúde pública, tem que ter uma boa governança, tem que proporcionar uma coordenação institucional forte, tem que ser monitorada e revisada. Se ela não partir de uma definição clara e objetiva, uma baixa efetividade dessa regulação e um impacto nessa política pública podem gerar perda institucional, podem gerar impactos negativos para a sociedade. E, quando a gente está falando dessa regulação, com esse objetivo, a gente tem que considerar isso, porque é uma lei no Brasil, a não ser que o objetivo dessa regulação seja a regulação pela regulação, para se criar um ambiente onde se possa fazer críticas a um dos setores mais importantes da sociedade brasileira.

Nós não temos dúvidas com relação à importância da saúde pública, à importância da saúde dos consumidores. Estamos confiantes de que num trabalho feito em conjunto entre o setor produtivo, a sociedade civil, a academia, o setor público, baseado em ciência, baseado em propostas claras e factíveis, possa proporcionar, sem vilanização, sem eliminação radical, sem ideologia, mas, sim, com respeito à realidade do nosso país, soluções acertadas e objetivas que possam realmente trazer...

Da nossa parte, nós estamos abertos para trabalhar em conjunto em prol da sociedade brasileira.

Muito obrigado mais uma vez. E fico à disposição para eventuais questões.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada pela participação, Dr. Alexandre Novachi.

Quero só fazer uma ressalva. Já que aqui é uma sessão de debates, o próprio nome já se explica: é para debate, é democracia, então cada um entende de uma forma, e assim a gente vai avançando no tema para a gente criar um resultado positivo para nosso país em relação à alimentação saudável.

Eu não me preocupo muito... E todos os estudos que eu tenho feito, todos os *guidelines*, todas as colegas minhas - eu tenho várias amigas que são nutrólogas e outras nutricionistas - me dizem a mesma coisa. Então, eu acho que o conceito de ultraprocessado é o que menos importa - o nome, o conceito. O que importa? Que todos os alimentos que são ultraprocessados, ou qualquer outro nome que queiram colocar, têm uma alta concentração em açúcar, uma alta concentração em gordura saturada, uma alta concentração de sal, e uma baixíssima ou nenhuma concentração de micronutrientes, que são as substâncias que a gente precisa para o nosso metabolismo basal. Então, o que isso gera no nosso organismo? O que a gente chama de fome oculta.

As nossas crianças, os nossos adolescentes estão comendo, estão se saciando, mas estão com fome. As células estão com fome, porque não têm os nutrientes que elas precisam para crescerem de uma forma saudável. Então, eu acho que essa questão de conceito é o que muito pouco importa, certo? Agora, se a indústria brasileira que cuida, que trata, que trabalha com ultraprocessados conseguir trabalhar com seus laboratórios e conseguir fazer com que não tenha esses elementos que eu coloquei aqui, essas concentrações elevadas desses elementos, e puder nos provar que realmente é saudável... Então, acaba aqui a discussão, que a discussão é justamente sobre isto: sobre o aumento da ingestão de alimentos ultraprocessados e o aumento das doenças das nossas crianças e adolescentes.

As nossas crianças e os nossos adolescentes estão adoecendo - adoecendo -, e a gente não pode ficar parado assistindo isso sem poder fazer nada. De forma alguma. Então, eu, enquanto Senadora, enquanto médica, enquanto pediatra, estarei lutando para que nossas crianças, nossos adolescentes não tenham acesso a esses alimentos. E agora, eu passo a palavra... Eu volto a palavra para a Dra. Vitória Moraes, que conseguiu resolver sua questão técnica.

Dra. Vitória, a senhora tem a palavra por cinco minutos.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Oi, agora aparece em modo apresentação?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Agora sim.

**A SRA. VITÓRIA MORAES** (*Por videoconferência.*) - Obrigada, Senadora.

Bom, então vou tentar ser breve na minha fala. Eu sou Vitória, sou nutricionista formada pela Universidade Federal Fluminense e, atualmente, trabalho como analista técnica no projeto de Alimentação Saudável da ACT Promoção da Saúde. A ACT é uma organização que trabalha por medidas que promovem ambientes saudáveis, a partir do conceito de Prevenção 360°, que seria prevenir a questão das doenças crônicas não transmissíveis, olhando para os cinco fatores de risco de forma integrada: a alimentação inadequada, o tabagismo, o consumo abusivo do álcool, inatividade física e poluição do ar, considerando que essa abordagem só se efetiva através de políticas públicas.

Então, alguns dos colegas já falaram sobre os dados de ultraprocessados, principalmente sobre os jovens, mas já está mais que dado que o consumo desses produtos é um fator de risco para a obesidade e doenças crônicas e quanto mais precoce essa exposição, maiores são os riscos ao longo da vida.

Então, os dados da POF mostram que o consumo de ultraprocessados entre adolescentes é maior do que quando comparado a adultos, e os dados da PeNSE - que saíram há dois meses - mostram que houve um aumento no consumo de refrigerantes e sobremesas industrializadas entre esse grupo. Além disso, o consumo desses produtos também causa outros problemas, como depressão, *bullying*, transtornos alimentares e baixo desempenho escolar. E estima-se que os custos totais para o tratamento de obesidade entre crianças e adolescentes já custou R\$1,6 bilhão na última década. Então, os ultraprocessados já têm várias referências, inclusive em revistas de muita referência no âmbito científico, do impacto sobre a saúde e sobre o modo de alimentação, né?

Então, esses produtos que vêm substituindo dietas tradicionais acabam deteriorando a qualidade da alimentação e que têm a matriz alimentar alterada. Assim, além da presença dos ingredientes críticos, como gordura, açúcar e sódio, a gente também tem uma matriz alimentar completamente alterada, ou seja, a matriz original daquele alimento já não está mais ali presente. Quando a gente pensa num salgadinho de milho, uma das últimas coisas que tem ali é o milho integral. Isso, por sua vez, causa o aumento do risco de múltiplas doenças relacionadas à alimentação.

Vale destacar que a própria Constituição Federal considera saúde e alimentação como um direito social, e, por isso, é um dever do Estado garantir as condições socioeconômicas que possibilitem a adoção desses estilos de vida saudável. E isso só é possível por meio de políticas públicas.

Vou passar aqui.

E aí, no âmbito da alimentação voltada para o público adolescente, a gente considera que os ambientes alimentares institucionais podem ser espaços de promoção da alimentação adequada e saudável. Pensando no público em questão, as escolas aparecem como um ambiente alimentar de interesse, visto que que esses jovens e as crianças passam uma parte significativa do dia nesses ambientes, que vão acabar influenciando a construção de hábitos alimentares. Então, um ambiente alimentar saudável vai promover hábitos saudáveis, vai proteger esses adolescentes dos fatores de risco e também garante a efetividade de ações de educação alimentar e nutricional. Não adianta a gente fazer uma atividade de mostrar para os adolescentes como eles devem se alimentar se o próprio ambiente alimentar promove hábitos que são contrários ao que a gente está querendo.

Alguns estudos já mostram que iniciativas locais de regulação de alimentos ultraprocessados em escolas chegou a uma redução do consumo entre os adolescentes, especialmente quando a gente compara com as localidades que não sofreram nenhum tipo de regulação. Então, chegando ali, há uma previsão de redução de 11% da obesidade entre os alunos.

E, além disso, a restrição da exposição no ambiente escolar também influencia a própria percepção de saudabilidade. Então, esses adolescentes passam a adotar hábitos mais saudáveis fora dos ambientes escolares.

Além disso, a promoção de cantinas saudáveis também fomenta toda uma cadeia alimentar mais sustentável, mais educativa, mais resiliente; fortalece os sistemas alimentares locais, trazendo maior resiliência e adaptabilidade a choques e crises econômicas; garante renda para pequenos produtores; e ainda valoriza a cultura alimentar local.

Hoje, nós já temos várias iniciativas locais, mas a criação de uma lei nacional pode padronizar critérios e diretrizes e pode garantir a equidade e a igualdade e, então, reduzir as desigualdades regionais em alimentação, nutrição e saúde, principalmente olhando para municípios menores, quando a gente compara com as grandes capitais - a maior parte dessas capitais -, que hoje são as que têm as regulações de proibição de ultraprocessados em cantinas. E experiências em outros países vizinhos mostram que a criação de uma lei nacional é eficiente na redução dos índices de obesidade e doenças crônicas entre os jovens.

Além disso, esse relatório do Unicef que foi publicado no último ano mostra que medidas fiscais também são apontadas como uma medida efetiva para enfrentar as doenças crônicas e proteger a saúde de crianças e adolescentes. Então, o Imposto Seletivo sobre bebidas açucaradas com uma alíquota efetiva pode ajudar a reduzir os índices de doenças de saúde bucal em crianças e adolescentes, como cárie, que custam e oneram muito a saúde pública; melhorar a prevalência de obesidade e doenças crônicas; e também melhorar autoestima e desempenho de aprendizagem entre esses jovens.

Por isso, o pleito da ACT aqui é para que a gente avance na aprovação do PL 4.501, de 2020, de autoria do Senador Jaques Wagner, prevendo a regulação de ultraprocessados em cantinas escolares em todo o país, mas que também avance na definição de alíquotas efetivas para bebidas açucaradas no âmbito da reforma tributária, então, um mínimo aí de 8%.

Tendo em vista que o Brasil já é uma referência mundial em políticas de alimentação e nutrição. Diante disso, o Legislativo pode e deve ajudar a alavancar ainda mais esse pioneirismo. É isso.

Obrigada.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada, Dra. Vitória, pela participação. Você também já tinha participado em outra audiência pública. É motivo de muita honra tê-la aqui, conosco, mais uma vez.

Agora, eu quero dar a palavra ao Dr. Gustavo Beduschi, que é Diretor-Executivo da Associação Brasileira de Laticínios, que se chama Viva Lácteos. Ele está aqui presente nesta mesa. Seja muito bem-vindo, Dr. Gustavo! O senhor tem cinco minutos para sua exposição.

**O SR. GUSTAVO BEDUSCHI** (Para expor.) - Boa tarde Senadora. Obrigado pelo convite. Boa tarde a todos.

Indo direto à apresentação para ganhar tempo: primeiro, eu queria fazer uma complementação à fala do Alexandre Novachi, que eu acho que foi muito importante, foi muito esclarecedora. Quero lembrar que processamento veio para aumentar o tempo de vida dos alimentos e proporcionar uma melhor segurança desses alimentos; lembrar também que, no caso dos lácteos especificamente, nós temos uma regulação interna feita pelo Ministério da Agricultura e pela Anvisa que segue os regulamentos internacionais, como o *Codex Alimentarius*, também citado pelo Novachi.

Já passando alguns pontos aqui, eu acho que, como a senhora muito bem colocou, Senadora, nós temos que ver se é uma visão simplificada ou se é uma vilanização disso daí, porque você tem vários alimentos ali; eu estou focando nos lácteos, que é o meu objeto. Então, a gente tem que analisar esse ponto, porque muitas correlações, relações são citadas e faladas de ingestão calórica, associação com gordura, sódio, relação com doenças crônicas, mas há uma questão simples da estatística: correlação, relação não é causalidade; causalidade é uma coisa, correlação é outra. Quanto à correlação, você pode ter correlação espúria; dias de chuva em Manaus com congestionamento em São Paulo, isso você vai dar alto, mas o que tem a ver uma coisa com a outra? Nada. Você tem que estudar a causalidade. Quando você faz estatística, você estuda correlação, mas isso não vai ter nada a ver se não tiver causalidade. O que causa o quê? A causa B, B causa A, ou é uma relação bicausal? Isso aí nós temos que ver muito claramente.

Outra coisa, os estudos observacionais. Como que são determinadas essas populações dos estudos observacionais? Isso é um ponto de extrema relevância. Como é essa sociedade, essa população que está sendo avaliada? Porque muitos fatores estão ali em debate, em análise, que podem estar influenciando o resultado final.

Então, isso são pontos da estatística que a gente vê, porque você não está isolando renda, estilo de vida, sedentarismo. Isto é um fato, a saúde é uma questão multifatorial, e a alimentação é um dos pontos dessa questão. A alimentação é um dos fatores, como eu falei, e tem o risco de generalizações, quando a gente está falando desse ponto. É importante a gente ver isso daí, a alimentação é um dos pontos, não é o único ponto.

Nos laticínios, quando a senhora falou de benéficos, nós temos. Os lácteos são fontes de cálcio, proteínas de alto valor biológico, e isso aí você vai ter em todos os laticínios. Então, nós temos que levar isso em consideração, porque, de novo, a alimentação é um dos pontos. Tem vários temas que estão nesse contexto que nós estamos olhando, de urbanização, mudanças de estilo de vida e acesso a alimentos.

E, de novo: sobra caloria e falta sono para os jovens. Aqui, ou seja, é estilo de vida. Não é questão única e exclusivamente da alimentação dessa juventude. Se você olhar, você tem aquela questão da moderação... Só para ir, porque o meu tempo está acabando.

Você tem esse tripé, que é alimentação, exercício e sono. Se você tirar uma das partes do tripé, você já está desequilibrado, você não vai ter a mesma saúde. Se não tiver as horas de sono, se não tiver exercício físico, do que adianta...

*(Soa a campainha.)*

**O SR. GUSTAVO BEDUSCHI** - ... só focar na alimentação? Eu acho que a gente tem que olhar como um todo - e não demonizar alimentos. Nós temos uma população que precisa de alimentos, concordo que temos que ter uma alimentação boa. Sim, mas tem que olhar o todo dessa alimentação. Promover hábitos saudáveis: hábitos saudáveis não são questão só de alimentação, é atividade física, é tempo de sono. Isso aí são os hábitos saudáveis.

Então, evitar essa simplificação é fundamental na discussão também, e eu acho que é importante. Agradeço à senhora por abrir o espaço para o contraditório também, para a gente abrir os dois lados, e levar essa informação para o debate. Então, era isto: os lácteos acompanham a nossa vida como um todo.

Muito obrigado, Senadora.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dr. Gustavo Beduschi, parabéns pela sua explanação. Obrigada por estar aqui conosco mais uma vez.

Eu só queria fazer uma consideração, Dr. Gustavo. Imagina o sedentarismo, a falta de exercícios físicos. Imagina a falta de sono de qualidade, que às vezes se dorme muito, mas não é sono de qualidade. Imagina tudo isso junto com alimentos ultraprocessados, cheios de açúcar, de gordura saturada, de sal - tudo isso no mesmo paciente. Já é prejudicial a falta de exercício físico e a falta de sono de qualidade, ainda mais com alimentação ultraprocessada. Então, é isso que eu deixo para a gente também pensar.

Agora, eu passo a palavra ao Dr. Raul Amaral, que é Diretor da empresa de consultoria Honne Marketing; representante da Associação Pró-Desenvolvimento Industrial do Estado de Goiás (Adial). Ele está também por videoconferência.

Seja muito bem-vindo, Dr. Raul.

**O SR. RAUL AMARAL** (Para expor. *Por videoconferência.*) - É um prazer estar aqui, muito obrigado.

Queria saudar a Sra. Senadora. Gostei muito da sua colocação de descolar a melhora da alimentação saudável e eliminando, quase reduzindo, o consumo desses produtos que têm uma caloria vazia e que têm poucos nutrientes; porque, no conceito de ultraprocessado, geralmente não seria válida a reformulação.

Eu queria destacar que hoje, na indústria de ingredientes, a tecnologia de ingredientes, especificamente entre as tecnologias de alimentos, dispõe de várias soluções para reformulação: a redução de açúcar, com proteínas doces, com sistemas de redução, de minimização do sorve, com sistemas de enzimas; temos também a tendência hoje de fornecer ingredientes para aumentar o conteúdo proteico dos alimentos; a febre hoje de produtos em busca de proteína, talvez de forma exagerada, mas também com fibras, surge de uma demanda maior, talvez pelas canetas emagrecedoras, com as pessoas buscando maior saciedade na sua alimentação; e também migrando essa tendência futuramente nos estudos de tendência que eu tenho realizado para outros nutrientes extremamente importantes que são carentes na população brasileira.

Além disso, além de tirar aquilo que eventualmente as pessoas não querem e aumentar aquilo que possa tornar os produtos mais nutritivos, as pessoas querem coisas mais autênticas, mais naturais. E há, na indústria de ingredientes, uma série de soluções para os produtos serem mais *clean label*, ao tirarem alguns ingredientes que sejam considerados, ainda *sub judice*, suspeitos quanto ao seu efeito para a saúde. E também há a questão que estão buscando de uma forma muito importante, gradativamente, a busca de soluções, de nutrientes, de ingredientes de fontes sustentáveis. Isso é extremamente importante, considerando a substituição muitas vezes de óleo de palma, que tem sido questionado pela questão ambiental, também a extinção futura que se prevê talvez de oferta do cacau e tecnologias que são incríveis, como a fermentação de precisão, como o cultivo celular, que são tecnologias, em princípio, que parecem alienígenas, mas são a solução que poderá compor com outras para a alimentação saudável da população brasileira.

Nesse sentido, eu queria só colocar que nós temos aqui um objetivo comum, que é a alimentação saudável. A reformulação é um caminho. Apesar de ser uma ferramenta contestada, ela é uma ferramenta extremamente útil e vai, no futuro, talvez mostrar que a segurança alimentar depende disso. E a segurança dos alimentos depende desses ingredientes que são extremamente estudados quanto à sua segurança pelas agências reguladoras.

Eu acho que este é um ponto fundamental que eu queria deixar aqui: há dificuldade, realmente - concordo com o Alexandre -, de ter uma definição operacional para uma política pública considerando o alimento supostamente ultraprocessado. Enquanto a gente classifica esse alimento de forma genérica, como está no Guia Alimentar para a População Brasileira, é uma coisa. No dia em que se colocar no rótulo o que foi mostrado aqui "Alerta, ele é ultraprocessado" num produto específico, isso vai gerar uma confusão danada. Isso, nos Estados Unidos, já está gerando uma confusão, gera um contencioso muito grande, porque, de certa forma, é uma afirmação de que aquele produto gera as tais 32 doenças, gera muitas causas de mortes. E isso precisaria ser provado não com pesquisas de associação, pesquisas que indicam supostos mecanismos e não comprovam esses mecanismos até o dia de hoje. Enquanto isso não for comprovado, é muito complicado usar esse tipo de classificação em termos das políticas públicas. Não é que eu seja contra, não tenho o poder de dizer o

que deve ser colocado ou não, mas é um alerta. A gente deve olhar o que está acontecendo lá fora e ver o que fazer aqui, de modo que haja uma convergência dos interesses de todas as partes, para que tenhamos realmente um futuro melhor na alimentação da população.

Eu fico à disposição depois para o debate.

Muito obrigado.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada pela participação, Dr. Raul Amaral, que abrilhanta aqui as nossas discussões.

Agora eu convido o Dr. Luis Madi, Coordenador da Plataforma de Inovação Tecnológica do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital).

O Dr. Luis está por videoconferência.

Seja muito bem-vindo, Dr. Luis. O senhor tem cinco minutos para a sua apresentação.

**O SR. LUIS MADI** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Obrigado. É um prazer, novamente, estar colaborando com vocês.

Vocês estão vendo a minha apresentação, sim?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Sim.

**O SR. LUIS MADI** (*Por videoconferência.*) - Novamente - estivemos no dia 14 - estamos, agora no dia 26, falando, agora pegando a juventude.

Eu sou Luis Madi, Engenheiro de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos, trabalhando no Ital há 54 anos.

O Ital é o Instituto de Tecnologia de Alimentos do Governo do Estado de São Paulo, portanto, uma instituição governamental, onde a missão é de pesquisa, desenvolvimento e inovação em benefício do consumidor e em benefício da sociedade.

No Ital, nós temos um histórico que eu queria apresentar para vocês, mostrando o que um instituto do Governo faz. Nós fizemos estudos de tendência, a Série Ital Brasil Trends, inclusive com a participação do Raul - é um prazer vê-lo novamente. Aí, em 2014, apareceu o guia, o guia criando o ultraprocessado, e eu vou repetir: é praticamente inviável utilizar uma classificação de ultraprocessado para políticas públicas. E aí nós criamos o Brasil Processed Food, Alimentos Industrializados, Alimentos Industrializados 2030 e, recentemente, o Comer com Ciência.

Nós estávamos vindo nesse processo de fazer esses trabalhos de tendências quando apareceu o guia, em novembro de 2014. Lembro muito bem, na época eu era Diretor do Ital, e colocamos: "Olha, essa classificação de ultraprocessados não dá dentro do conceito da ciência e da tecnologia". E isso nós tentamos mostrar para o Ministério da Saúde, mas não conseguimos.

O que eu quero mostrar é o seguinte, repetindo alguns que já falaram nisso: dentro da ciência, dentro da tecnologia dos alimentos, não existem alimentos ultraprocessados. Em algumas apresentações, a gente até pergunta: "O que é ultraprocessado?". "Ah, aquele que se processa muito..." Não existe isso. O que existe, e começamos a falar disso agora, é a segurança dos alimentos, a segurança dos produtos alimentícios industrializados. E nós lançamos o Brasil Food Safety Trends 2020, no aniversário de 60 anos do Ital, mostrando a importância da segurança. Então, quando nós falamos em alimentos industrializados, muito mais importante é a segurança.

Eu queria pegar novamente isso, nós já usamos isso inúmeras vezes. O ultraprocessado foi se adequando, o termo ultraprocessado: excesso de processamento, mais de três ingredientes, ingredientes que o consumidor não conhece, excesso de açúcar, excesso de sódio, excesso de gordura saturada, com aditivos, conservantes.

Lembrando que esses aditivos, esses conservantes foram aprovados pela Anvisa. Foram aprovados pela Anvisa, que é o órgão máximo na parte de saúde em relação aos alimentos no Brasil, está? E nós temos colocado várias, várias vezes, no LinkedIn Luis Madi e no LinkedIn Ital, os ultraprocessados e o injusto descrédito dos alimentos industrializados, está? Os alimentos ultraprocessados em questionamento na mídia. O enfraquecimento da classificação nova que criou, na realidade, ultraprocessados.

E, finalmente, se alguém sabe exatamente o que é ultraprocessados. E aí, nós fizemos vários documentos, inclusive com a ajuda do Raul... O deles, o mais importante que nós mostramos é: Alimentos industrializados: os fatos que desmentem a existência dos alimentos ultraprocessados, está?

E já que nós estamos falando de juventude, nós olhamos... Eu me enquadro aqui na geração Silvers, antigamente chamada de geração Baby Boomers, mas olhando para a geração X e principalmente a Y e a Z e as que vêm, que

é a Alpha, eles querem outro modo de comunicação. E aí, nós criamos o Comer Com Ciência. Entra no Instagram, @comercomcienciaoficial, e veja que o objetivo principal é combater a desinformação alimentar. Eu vou repetir: combater a desinformação alimentar e apoiar a sociedade em escolhas mais conscientes, oferecendo uma visão imparcial sobre a industrialização dos alimentos.

E, finalizando, eu quero mostrar o seguinte, que as escolhas conscientes começam com informações. Entrem, utilizem as informações que o Ital favorece. Nós não falamos que esse alimento é bom, esse alimento é ruim, nós falamos o que são os alimentos. E com base numa coisa que muito do que foi apresentado, do que vai ser apresentado não traz, é com base na ciência e a tecnologia de alimentos.

Muito obrigado novamente, Senadora. É um prazer colaborar com vocês.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dr. Luis Madi, parabéns pela sua explanação. Grata por estar participando deste momento aqui conosco, nessa mesa redonda.

E eu queria fazer alguma consideração diante do que o senhor colocou e que o Dr. Raul também colocou. É o seguinte, o senhor colocou, Dr. Luis, que a Anvisa aprovou, mas é o seguinte, os conceitos na medicina, os conceitos são mutáveis. A verdade que é hoje não é amanhã. Então, por que tudo isso? Porque a medicina é dinâmica. Eu aprendi isso com minha eterna *staff*, porque eu fiz residência médica aqui em Brasília, no Hospital de Base e no HMIB, para quem conhece o HMIB aqui em Brasília. E com a Dra. Elisa de Carvalho, eu aprendi isso, que a medicina muda, ela é dinâmica.

Então, o que acontece? O senhor se deteve um pouco no conceito dos ultraprocessados. Mais uma vez eu repito: eu não me detenho em conceitos do que é ultraprocessado. Se o nome correto é ultraprocessado, se é médio processado, se é pouco processado, se é minimamente processado, se não é processado. O que eu sempre coloco...

Eu tenho um dever de colocar isso, como médica, como pediatra e agora como Senadora, usando o meu mister de cuidar da nossa população, de dizer que esses alimentos, independente do conceito, dos conceitos - vamos colocar no plural -, independentemente da quantidade de ingredientes que têm e se eles são altamente ou não processados, o fato é que eles têm - vou repetir, acho que é a terceira vez, já que é um debate, então vamos falando para chegarmos a um consenso - alto teor de açúcar, isso é incontestável, de gordura saturada, de sal e não tem poder nutricional nenhum. Não tem poder nutricional, é caloria vazia. Isso é incontestável - isso é incontestável. É só todos que estão aqui nos acompanhando ou pela TV Senado, ou pelo e-Cidadania, ou todos aqui, o povo brasileiro que está nos acompanhando neste momento, pesquisar, entrar nos *sites* de pesquisas e ver o que significam os alimentos ultraprocessados, porque se assim não fosse, a Anvisa não teria colocado uma lupa com rótulo, não teria obrigado as indústrias a colocarem esse rótulo com a lupa... A lupa significa o quê? Cuidado, atenção, vamos estudar, vamos ver o que a gente está comendo, vamos ver o que a gente está ingerindo! A Anvisa colocou um rótulo com a lupa, dizendo alimentos com alto poder de sal, alto poder de gordura saturada. É só vocês entrarem agora no *site* da Anvisa que vocês vão ver esse rótulo. Se não fosse tão preocupante, a Anvisa não teria colocado rótulo nenhum, nenhum.

Então, quero fazer essa consideração e dizer que está sendo bem produtiva essa discussão para que as pessoas que estão nos acompanhando tenham esse discernimento do que é importante, do que não é importante, do que é saudável e do que não é saudável.

Então, para continuar essa discussão, eu convido agora a Dra. Ingrid Dragan Taricano, Professora e Pesquisadora em Biomedicina, representante da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia para a Redução de Danos (SBRed). Ela está aqui presente.

Seja muito bem-vinda, Dra. Ingrid. É uma honra recebê-la aqui nesta mesa, nessa discussão tão importante sobre a alimentação das nossas crianças e dos nossos adolescentes, tratando de alimentação saudável em paralelo com o aumento de ingestão dos ultraprocessados nessa faixa etária.

Muito grata.

A senhora tem a palavra por cinco minutos.

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** (Para expor.) - Senadora, a primeira coisa que eu preciso fazer é agradecer, em nome da SBRed, o convite que nos foi feito e agradecer a grande oportunidade de manifestar um trabalho incansável desta sociedade na redução de danos em vários pilares, sendo os alimentos ultraprocessados um deles.

A SBRed, para que todos entendam, é uma sociedade formada por médicos, por pesquisadores e outros profissionais da área da saúde, empenhados em contribuir de todas as formas com a redução de danos em alguns pilares. Como disse, um deles, muito importante, é a redução de danos dos alimentos ultraprocessados.

Socorro, não quer mudar... (*Pausa.*) Mudou. Então, o enfoque aqui, pelo que nós podemos entender, foi os ultraprocessados e a juventude. Já se falou muito aqui, de uma forma geral, de mercado, de conceito, de uma porção de coisas. Se a gente olhar, focar a juventude, temos, primeira coisa, uma emergência silenciosa. E é disso que a senhora está falando, eu pude perceber o seu diálogo, o seu discurso.

O que a gente vê quando a gente analisa essa situação? Substituir refeições tradicionais por *fast food*. Então, nós entendemos - e eu a entendo perfeitamente - que não estamos falando de uma forma muito genérica, mas de uma substituição que não é adequada e que nós vemos no comportamento da juventude com muita clareza. Qual é a nossa obrigação? Reduzir os danos resultantes desse tipo de comportamento. É nossa obrigação, e a senhora luta por isso, eu tenho visto aqui.

Os refrigerantes e os salgadinhos de pacote são outra coisa que vive na lancheira, na mesa do lanche, na vida de muitas crianças, mas dos jovens com uma grande prevalência. Então eu entendo o que a senhora está dizendo, a senhora está falando sobre isso. Isso é que nós devemos evitar, assim nós vamos reduzir danos.

Tem uma série de estudos - e aqui, inclusive, alguém abordou estudos observacionais, etc. -, mas vamos lá, tem muitos estudos que sugerem que alguns aditivos, emulsificantes, formulações, etc. geram uma situação de hiperpalatabilidade. O que é isso? Gostoso para chuchu, gente, dá vontade de comer mais. Esta situação com alimentos que são vazios, como a senhora mesmo coloca, e com alimentos que fornecem poucos nutrientes gera uma outra situação. São alterações nos mecanismos fisiológicos e, claro, danos, que é o que nós queremos evitar. Então, voltamos à Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia para Redução de Danos. É isso que nós temos que discutir. Olhando para a ciência, olhando para os dados. O que está publicado? Isto.

Quando a gente olha para a estatística, resultou em quê? Gente, todo mundo já falou aqui: a adolescência é a faixa etária que registra o maior consumo de tudo isso. É o menino que vai para a escola e leva esse lanche e, se não leva, ele compra ali no carrinho que está do lado de fora da escola. Então, nós temos que prestar uma atenção danada nisso. E mais: quase 30% das calorias diárias dos jovens brasileiros já são provenientes de ultraprocessados. Não vamos entrar aqui nessa discussão classificatória. Vamos olhar para o que é dano e como podemos reduzir os danos, que eu acho que é o melhor caminho para a gente resolver essa questão.

Quais são os dados físicos? Quais são os dados metabólicos? Vamos enumerar três coisas para ser bem rápido: excesso de peso, o que já foi dito aqui, todos nós sabemos, já falaram bastante sobre isso; as doenças precoces, então, crianças muito jovens com diabetes tipo 2, com hipertensão arterial, problemas renais que não são cabíveis - a senhora é pediatra, a senhora sabe -; e o efeito...

(*Soa a campanha.*)

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - Ai, acabou? Deixe-me correr. (*Risos.*)

... o efeito interno silencioso - a inflamação crônica, de que a senhora mesma já falou, já pontuou aqui.

Transtornos de humor, prejuízo escolar, qualidade do sono, tudo isso já foi dito aqui. Eu só chamo atenção para a questão de ansiedade e outras que acompanham, ali nos transtornos de humor, que não são comuns de serem observáveis em crianças e estão sendo observadas. A senhora é pediatra, já deve ter visto isso.

O que a gente tem que fazer? Proteger o ambiente escolar. Eu já vi a senhora falar sobre isso, já entendemos e partilhamos dessa opinião.

É preciso regerar: regerando de uma forma factível, é possível conseguir resultados bastante interessantes na redução de danos; um guia alimentar focado nas necessidades não só pontuais, mas regionais; e a conscientização familiar, isso é óbvio, porque, se a mãe manda o salgadinho com não sei o que na lancheira do filho, não vai resolver, né?

(*Soa a campanha.*)

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - Qual é a sugestão para proteger o futuro das próximas gerações? Mudar a alimentação dos jovens, o que vai significar para nós não ver, não viver, nem conviver com uma crise crônica de saúde pública, o que me parece que a senhora está buscando com muito afinco, né? Exatamente.

E a gente, então, coloca o seguinte: a posição da SBRed é reduzir danos nesse pilar alimentar, e estamos aqui à disposição para ajudá-la no que for necessário, porque temos lá especialistas que podem nos ajudar.

Tudo que eu disse, sabe onde está? Nesta publicação aí, ó: "Influência do ambiente alimentar e regulatório no consumo de alimentos ultraprocessados por adolescentes".

(*Soa a campanha.*)

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - Essa é uma publicação que foi bastante ventilada pelo SUS, em *Cadernos de Saúde*, foi feita por uma pesquisadora da USP, e a base dela é o PeNSE. Então, o que eu lhe disse, o que eu disse aos senhores não saiu de outro lugar a não ser do PeNSE. Tinha uma cara de novidade, mas não é. Está escrito no PeNSE, todos nós sabemos disso, né? Não, alguns não, mas é bom ler.

E aí, ela chega a umas conclusões - que eu não vou ler por falta do nosso tempo -, mas são conclusões importantes desse levantamento que fez esta cientista, esta professora, pautada nestes dados publicados que vieram do PeNSE.

Então, Senadora, é a realidade brasileira, e é isso que nós temos que discutir.

O que eu tenho para dizer é que a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia para Redução de Danos se fundamenta, primeiro...

(*Soa a campanha.*)

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - ... em evidências científicas revisadas por pares. Ninguém aqui veio dar opinião nenhuma. Nós estamos falando o que está escrito e demonstrado pela ciência e que podemos defender. Analisamos com muita crítica a literatura, não podemos comentar qualquer coisa sem base, certo?

E há uma avaliação contínua do impacto na saúde pública de vários pilares, olha lá: HIV, drogas e álcool, alimentos ultraprocessados - que é a questão aqui -, tabaco e nicotina sob a perspectiva científica e regulatória. Lembro que não é o assunto aqui, não estamos aqui para discutir isto, mas HIV está ali em cima porque nós temos um aumento considerável do número de crianças de 13 a 19 anos contaminadas com HIV. Isto é uma coisa em que a senhora, depois, pode dar uma olhadinha. Alimentos ultraprocessados também é uma grande preocupação nossa.

A SBRed está fazendo o seu primeiro congresso, falando de todos esses pilares, na cidade de Santos, de 4 a 7 de junho.

(*Soa a campanha.*)

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - A senhora está convidada a participar. Terá todos esses temas em discussão, sua presença será uma honra para nós.

E deixamos aqui um recado: reduzir danos hoje é proteger a saúde das próximas gerações.

Parabéns pela sua iniciativa!

Muito obrigada pelo convite, e nos colocamos à sua inteira disposição. (*Palmas.*)

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Parabéns, Dra. Ingrid Dragan, pela sua brilhante explanação, muito objetiva, muito clara, muito esclarecedora e muito reflexiva. Fez realmente a diferença aqui nas nossas discussões, tá?

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** (*Fora do microfone.*) - Obrigada.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada pelo convite do congresso. Verei essa possibilidade real de poder estar lá, aprendendo mais com você, no congresso, e com toda a sua equipe.

**A SRA. INGRID DRAGAN TARICANO** - Senadora, haverá uma palestra que é extremamente interessante, a de uma pesquisadora da Unifesp, Dra. Kátia de Angelis. Ela trabalha com risco cardiometabólico por ação de açúcares. Ela estará apresentando dados de pesquisa própria lá da Escola Paulista de Medicina, ela é livre-docente lá. Bem interessante.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Parabéns para ela, para a Doutora. Eu queria só enfatizar, Dra. Ingrid, que esse tema que nós estamos tratando aqui nesta audiência pública é tão importante que foi um dos pilares do encontro em Genebra, agora, que reuniu ministros da Saúde de todo o mundo, pela Organização Mundial de Saúde. Inclusive, eu fui convidada, mas, devido a outras questões de trabalho aqui no Senado, não foi possível eu participar. O tema era o seguinte: "Ultraprocessados: desafio na saúde pública mundial". Esse foi um dos pilares dessa reunião em Genebra, onde tinha os ministros da Saúde do mundo todo, mostrando a importância desse tema.

Agora eu passo a palavra à Dra. Marcia Terra, que é Secretária Geral da Sociedade Brasileira de Nutrição e Alimentação (Sban) e está por videoconferência.

Seja muito bem-vinda, Dra. Marcia. A senhora tem cinco minutos para a sua explanação.

**A SRA. MARCIA TERRA** (Para expor. *Por videoconferência.*) - O.k., obrigada.

Exma. Senadora, demais membros da Comissão de Assuntos Sociais, convidados, boa tarde.

Eu sou nutricionista, atuo como consultora em assuntos regulatórios e científicos na área de alimentos, e estou achando esta discussão bastante rica e uma oportunidade para a gente discutir alguns pontos em que a gente até não concorda, como a senhora disse, né? Este é o espaço, vivemos numa democracia.

Eu começo até concordando com a senhora, porque a medicina realmente é dinâmica, e a palavra "ultraprocessado" já passou, está antiga: ela foi criada em 2009. Essa palavra o próprio Codex Alimentarius... Na mesma semana em que teve a reunião em Genebra, no Canadá não se conseguiu nem discutir, porque é uma palavra que não tem definição. A senhora disse que não importa a definição, mas infelizmente ela importa, porque a gente está falando de uma lei, e a lei precisa de uma definição.

A senhora também comentou sobre a lupa. Eu vejo a lupa de uma forma muito positiva, porque o que ela destaca? Ela destaca excesso de nutrientes críticos, e não nível de processamento nem origem desse alimento. Isso aí é bastante importante: ela não aponta se tem muitos ingredientes, nem se tem mais processos ou menos.

Eu não gosto de usar a palavra "ultraprocessado" - como a senhora mesma disse, não importa se é minimamente, médio -, então eu uso a palavra "industrializado". Existem alimentos industrializados... Mesmo porque o alimento processado pode ser processado tanto numa cozinha caseira como numa indústria, mas a definição de ultraprocessado, pela Nova, é que, se um alimento tiver pelo menos um aditivo, ele vai ser considerado ultraprocessado. Essa é a grande questão.

Então, assim, eu acho ótimo que a senhora não concorde com isso e tenha uma definição sua, mas a lei, que vai seguir a Nova, diz isso. Inclusive a senhora falou: "Ah, que tenha aditivo, que tenha petróleo, que tenha carvão". A senhora, como médica, sabe que tem muito medicamento que veio de petróleo e do carvão, e a gente sabe que a origem não é tão importante assim, o que é mais importante é a pureza final do composto.

E aí, eu acho que é importante, sim, a gente estar definindo... Eu ouvi aqui também várias pessoas falando sobre os alimentos ultraprocessados causarem doença, por causa de muitos estudos. Saiu esta semana um compêndio de todos os estudos falando sobre ultraprocessado. A maioria deles - 90% deles - saiu dos cientistas da USP, que foram os próprios criadores da classificação, ou seja, eles criam o nome, eles criam a classificação e fazem os estudos para balizar a criação deles. Então, a gente chama na ciência de *salami publication*, porque eles são extremamente republicados, de forma muito similar, mas cria-se um grande número.

Teve também aqui uma fala sobre o estudo do Kevin Hall, um RCT que foi feito e foi até mostrado aqui, que foi o primeiro estudo controlado, randomizado. Mas mesmo o próprio autor, o Kevin Hall, que era do USDA e saiu, ele mesmo disse que houve sim um problema, um viés dentro do estudo dele, porque a dieta de alimento industrializado tinha mais calorias do que a dieta minimamente processada. Então aí teve esse viés.

E eu digo para senhora que todos os estudos que são citados aqui são observacionais. Eles têm evidência baixa ou muito baixa, no máximo moderada. Muitos dizem que os critérios de Bradford Hill, que são nove critérios para atender às evidências, nível de evidências, não atendem. Então a gente tem que estar muito, muito preocupado com esse tipo de coisa.

Sobre falar de alimento industrializado, eu volto a dizer: o Brasil é um país enorme. Ele depende da indústria de alimentos, ele depende de alimento embalado para esses alimentos irem para o Brasil todo. Nós estamos discutindo aqui jovens. Os jovens são importantes - eu tenho um filho de 24 anos. Eu acho que aqui todo mundo concorda com a senhora, obviamente, porque nós somos também contra alimentos que são ricos em sódio, em açúcar, em gordura saturada. Gordura trans não existe mais no Brasil, mas esses nutrientes críticos nós também somos contra. E esses nutrientes são encontrados tanto na dieta caseira, no alimento caseiro, quanto no alimento da indústria.

É que eu percebo que, quando vocês falam sobre alimentos ultraprocessados, a ideia é que tem muito açúcar - como a senhora disse -, caloria, gordura saturada, e não! Na classificação, vão entrar muito mais outros alimentos, que inclusive são muito nutritivos e vão ser necessários para os jovens também. Tem jovem em escola rural, tem jovem que faz esporte, tem jovem que precisa de suplemento.

Já terminando aqui, eu vejo que este debate está muito rico, mas a gente tem que prestar atenção no que vai ser legislado.

Então, primeiro, qual é essa definição de alimento ultraprocessado? Como a senhora disse, a medicina, a ciência evolui. Eu acredito que a gente nem deve mais usar esta palavra "ultraprocessado", vamos usar "alimento industrializado com perfil nutricional ruim" - perfeito. Então, os que têm a lupa "alto nisso", "alto ali", então não se deve... Evidência de qualidade, associação não é causalidade. Política pública que afeta o cotidiano de milhões de jovens precisam ser fundamentadas nos melhores níveis de evidência e não apenas em estudos citados como observacionais e de pouca qualidade.

Então, a gente tem que lembrar - aqui eu lembro novamente - que não existe alimento bom ou ruim. A senhora deve saber que houve um caso de botulismo aí em Brasília: uma servidora pública consumiu um pesto que ela comprou, orgânico, numa feira orgânica bem famosa aí, e isso acabou com a vida dessa mulher. Ela teve botulismo, porque, obviamente, não

foi bem pasteurizado. Eu não sou contra alimento orgânico, não sou contra produção familiar; eu sou contra alimento estragado. Eu sou a favor de segurança de alimentos.

E, novamente: não existe alimento bom ou ruim, alimento ruim é alimento estragado. Não existe alimento de verdade ou de mentira, alimento é alimento. A própria FAO fala: se é ruim, não é alimento. Então, é assim: não existe alimento que cause doença, não existe alimento que cura e não existe alimento que causa. Na própria definição de alimento, alimento não trata, não previne e não cura, nem causa doença. O alimento que causa doença é o alimento estragado. O que causa doença é todo um comportamento do indivíduo, e a parte da alimentação é uma partezinha de todo esse contexto, que também é muito importante.

A hiperpalatabilidade, como disseram, não é só de alimento industrializado, também acontece em casa, quando a gente faz uma comida supergostosa.

Terminando: o Brasil precisa dos alimentos industrializados, com pouca energia, com nutrientes importantes como fibras, como proteína, como micronutrientes. E sem indústria nós não vamos chegar a lugar nenhum. A ciência séria não está contra a saúde pública, ela está ao nosso serviço, ao serviço da saúde pública. O serviço de que nós precisamos hoje é dizer que a ciência tem que ter rigor, tem que ter precisão. E a gente tem que ter muito cuidado quando a gente vai legislar sobre os pratos dos brasileiros.

Eu fico à disposição para discutir sobre todos os estudos que foram discutidos aqui, que foram apontados aqui, porque, eu volto a dizer: nenhum estudo observacional ou mesmo RCT prova nenhuma causalidade com qualquer tipo de doença que se possa imaginar. Comida não dá doença, comida não provoca doença, a não ser que esteja estragada, tanto uma comida feita em casa quanto uma comida industrializada.

Obrigada, Senadora. (*Palmas.*)

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Obrigada pela sua participação, Dra. Marcia Terra.

Como aqui é uma discussão, eu quero parabenizá-la por você reconhecer que os alimentos ultraprocessados têm um perfil ruim nutricional. Então, pelo menos nisso a gente tem a mesma consciência.

Quero dizer a você que eu também sou estudiosa, apesar de não ser nutricionista nem nutróloga, venho me debruçando sobre isso, até porque para legislar tem que ter responsabilidade. E não se preocupe que eu estou cautelosamente... tanto é que esta é a terceira ou quarta audiência pública que eu estou realizando. Eu acho que eu, realmente, além de seguir o que tem no nosso Regimento Interno, até extrapolei o que o Regimento pede e estou deixando realmente fluir, porque é importante ouvir cada um dos senhores e cada uma das senhoras.

E quero dizer que alimentos com um perfil nutricional ruim causam, sim, doenças - isso está comprovado -, causam obesidade, aumentam a morbimortalidade - isso é estudo, é *guideline*, são os cientistas que falam - e causam também hipertensão arterial. Os nossos jovens estão morrendo mais com infarto agudo do miocárdio e com acidente vascular cerebral, coisas que a gente não via anteriormente. Isso são doenças cardiovasculares e impacta todos os órgãos, como o colega, o primeiro orador, falou. Enfim, por isso estamos aqui a debater.

Alimentação ruim, com excesso de sal, de gordura saturada e de açúcar e com pouco poder nutritivo, tem correlação, sim, com doenças, e com doenças graves que levam a nossa população a ter uma qualidade de vida menor; poderia ter uma longevidade e tem um desfecho desfavorável.

Agora eu chamo para falar o Dr. Rodrigo Marinho, Diretor Executivo do Instituto Livre Mercado.

O senhor, que está aqui presencialmente, seja muito bem-vindo.

Dr. Rodrigo Marinho, o senhor tem a palavra por cinco minutos.

**O SR. RODRIGO MARINHO** (Para expor.) - Senadora Eudócia, é um prazer estar aqui. É sempre bom ouvir o sotaque conterrâneo. Eu sou cearense, então é um privilégio ouvir o alagoano falando - nós que somos de um estado só, que é o grande Nordeste -, é um privilégio começar por aí.

Eu vou começar a trazer um tema que é o nosso café da manhã. O nordestino, de maneira geral, consome *cream cracker*. Hoje, 48% dos *cream crackers* produzidos no dia do cearense... A última pesquisa, de 2023, apresentada pelo IBGE, mostra que o nordestino consome *cream cracker*. Na realidade, o café da manhã do nordestino é parecido com o do brasileiro de maneira geral, mas, no café da manhã, vai ter um café, um leite. Se tiver o aditivo açúcar, pela definição da norma, vai ser considerado ultraprocessado; se tiver mais de três ingredientes, também como colocado, também vai ser considerado ultraprocessado, e tudo isso é uma definição muito clara.

Tem a visão de um autor de que eu gosto muito, que é a ideia de você ter o conhecimento da sociedade; ou seja, eu saber o que é melhor para o outro. Isso é um cuidado muito claro, e eu acho que as falas anteriores trazidas foram: não é que não

dá problema, mas, se você não se exercitar, dá problema também e, se você não dormir direito, também dá problema. São vários fatores para alguém ter uma doença. Correlação não é causalidade. Se você comer até mal e fizer um bom exercício físico, você vai resolver em grande parte esse critério.

As preocupações quanto à legislação é a definição de como aquilo vai ser colocado; ou seja, daqui de Brasília, vai ser definido para o Brasil inteiro qual a definição que vai ser colocada. Nisso tem que ter cuidado, tem que ter zelo. Nós temos que saber se para todo brasileiro essa legislação faz sentido ou não, se a consequência dessa legislação faz sentido ou não. Com essa regulação causada vai ter, óbvio, gente muito preocupada ou muito bem-financiada, inclusive por outros órgãos relacionados a temas de União Europeia, para definir assim: "Eu não quero que o agro do Brasil cresça tanto". Porque grande parte dos consumos, mesmo dos produtos industrializados, são do agro brasileiro, se você vir o leite e produtos que tenham milho e mesmo açúcar - o Brasil é um grande produtor de açúcar relacionado a esse tema, e o problema sempre foi o excesso de açúcar, não o uso do açúcar de maneira geral. Ela vai gerar um prejuízo imenso.

Isso interessa a um país, muito claramente, que gasta dinheiro neste país, Senadora Eudócia; é algo que não pode ser despercebido. A União Europeia gasta - e gasta muito no Brasil! - para evitar que o agro brasileiro cresça. Isso não pode ser deixado de lado nessa discussão.

Tem várias instituições que são muito vocais nessa ideia de ultraprocesso. Uma delas se chama Aliança contra o Tabagismo + Saúde e é uma das mais vocais sobre o tema, patrocinada pela União Europeia. Coincidência... Será que isso é para evitar que o agro brasileiro siga o seu caminho, já que nós alimentamos hoje 1 bilhão de pessoas pelo mundo, e crescendo? Esse ponto é importante a ser discutido.

Se eu tenho uma legislação definindo isso e colocando essa situação, nós temos um problema relacionado, em especial, à nossa região. Nós estamos numa região pobre, é um fato. A região do Nordeste brasileiro é uma região pobre do país. E para chegar no interior rural, lá no Baturité - na minha cidade -, no interior do Ceará, você tem grande parte da população alimentada com *cream cracker*. E aí, vamos acabar com *cream cracker*? Vai ser na caneta essa situação? Eu acho que tem pontos a serem preocupados por isso. Talvez não seja um problema de quem mora em regiões mais ricas do país; na região do Nordeste, é. E essa é uma preocupação enorme sobre isso, e tem toda uma definição: tem o trigo que o Brasil passou a produzir muito fortemente - hoje é um grande produtor de trigo -, e isso também desinteressa, mais uma vez, à União Europeia e a todos os seus afiliados - Bloomberg e sequências -, sobre isso.

Então, as preocupações de deixar claro - e nisso eu concordo com a Senadora e com todos que falaram - o que é, o que pode ter problema informacional, a visão disso, eu acho que é a base. Eu acho que ser informado do que tem no alimento, se aquilo vai ser utilizado...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. RODRIGO MARINHO** - ... é fundamental para as pessoas conseguirem fazer as suas escolhas. Acho que isso é importantíssimo dentro da discussão e é um passo importante nisso, mas a gente não pode esquecer que nessa discussão há viés, e esse viés tem que ser colocado e trazido por isso.

Eu acho que o ponto de a gente restringir e definir de cima para baixo - repito, numa legislação federal, que vai valer do Oiapoque ao Chuí - é: qual é o modelo? Qual é o impacto regulatório? Qual é a consequência que nós vamos ter? Qual é o impacto que nós vamos ter para os brasileiros, em especial para os mais pobres? Como é que a gente vai conseguir esse problema? Eu acho que essa é uma discussão que a gente tem que parar, pensar e ter muita cautela, e a senhora tem falado aqui, inclusive, que está pensando, está colocando - e, de fato, fez diversas audiências públicas sobre esse tema -, mas eu acho que são pontos de cautela. Ou seja, quais são as consequências disso?

Quando eu vejo a comparação de alimento industrializado com HIV, drogas e tabaco na mesma fala, eu fico preocupado na posição dessa definição. Parece uma coisa vinculada a outra. Acho que são discussões...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. RODRIGO MARINHO** - ... absolutamente diferentes para a gente trazer esse tema. Acho que a gente tem que discutir um tema claro, ou seja, se eu tenho uma possibilidade de ter um alimento, um bolo, na realidade do dia a dia, que pode ser considerado ultraprocesso; não foi feito pela indústria, mas pode ser considerado ultraprocesso. É ruim? Porque, no café da manhã na minha casa, lá no Baturité, tinha um bolo de macaxeira - que aqui vão chamar de bolo de aipim. É ruim? Para a minha alimentação foi ótimo! Sou supergrato por esse bolo, pelo café da manhã, pelo queijo e pela possibilidade que isso... E pela *cream cracker*, que, muitas vezes, era o que tinha. Minha família não era uma família rica e, às vezes, tinha a possibilidade disso, e é uma realidade hoje, ainda, no Alagoas, no Ceará, na Bahia, na Paraíba.

Eu entendo quando a gente tem condição - e todos nós temos uma condição de conseguir produzir e não sobreviver com *cream cracker* -, mas é uma realidade do cearense. Toda vez que eu vejo discussão de ultraprocessados, na minha cabeça

vem: e aí, o que a gente faz com os mais pobres da minha região? O que é que faz com os mais pobres da minha cidade, da cidade da minha mãe, de Mulungu, no interior do Ceará? Como a gente resolve esse problema? A gente vai abrir mão de toda a indústria que tenta alimentar as pessoas, porque, 30 anos atrás, Senadora, eu vou lembrar disso... Ou 20 anos atrás - a Senadora é mais jovem que eu -, vamos lembrar disso, mas a gente tinha um problema de fome no Brasil. Esse era um problema gigantesco, que, graças a Deus, foi resolvido. Certo?

Entendo todos os pontos para isso, mas, de fato, só o alimento...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. RODRIGO MARINHO** - ... não é o causador de dano a uma pessoa. Se a pessoa se alimentar até mais ou menos, praticar esporte, tiver um sono regular, tiver um descanso, ela tende a ter uma condição de saúde boa. Isso depende muito da pessoa. O cuidado nosso é não achar que nós, de cima para baixo, podemos dizer o que aquela pessoa pode fazer, cuidado de não ser um Estado-babá.

Muito obrigado, Senadora.

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dr. Rodrigo Marinho, obrigada pela sua participação, pela sua explanação.

Realmente, nós que somos do Nordeste gostamos muito mesmo de bolacha *cream cracker*, mas aqui a gente não está falando pontualmente da bolacha *cream cracker*. A discussão aqui é dos alimentos ultraprocessados, e a bolacha *cream cracker* é um deles.

Não queremos dizer que quem come bolacha *cream cracker* todo dia vai ter algum tipo de doença - não é sobre isso. A gente está falando do consumo elevado de ultraprocessados na dieta das nossas crianças e dos nossos adolescentes. Não estamos falando de um alimento pontual ou de você ingerir esses alimentos de uma forma ponderada. Nós estamos aqui falando de excesso, de excesso de alimentação com alimentos ultraprocessados, porque isso está sendo a realidade. Os nossos jovens estão deixando de se alimentar, como, voltando 20 anos atrás, Dr. Rodrigo Marinho, quando a gente comia arroz, feijão, macarrão e carne... Mudou muito isso, não é?

E aí nós temos que ver, obviamente, todas essas peças, para também ter uma solução, para que as pessoas também possam comer saudavelmente. Por isso, nós estamos aqui neste debate, e é por isso que temos políticas públicas, para, junto com o Legislativo, o Executivo e todas as entidades, ONGs, institutos e indústrias alimentícias, encontrar uma solução.

Eu queria colocar isso e dizer que estudos mostram... Quando eu coloco aqui, não é a Senadora, ou a Dra. Eudócia, ou a Dra. Ingrid, ou a Dra. Mariana, ou o Dr. Eduardo, ou o Dr. Gustavo, que estão falando; são os estudos que mostram. Então, os estudos mostram...

O senhor falou, Dr. Rodrigo Marinho, também sobre o sono, e o outro colega também falou, anteriormente a você, o Dr. Gustavo Beduschi, sobre sono e também sobre atividade física. Agora, falando sobre o sono de qualidade, existem açúcares refinados que atrapalham o sono, aumentam a vigília e diminuem o estímulo do organismo ao sono. Então, não tem como você ingerir - aí eu volto a falar - alta quantidade de açúcares refinados por um longo período de tempo e ter um sono de qualidade. Então, acho que a gente tem que ver tudo isso.

Agora, óbvio, se a alimentação já não é boa, você não faz exercício físico e também não tem qualidade de sono - imaginem tudo isso junto -, o que pode acontecer - aqui voltando para a questão da nossa audiência pública - com as nossas crianças, os nossos adolescentes e adultos jovens?

Como a Dra. Ingrid falou, é diminuir os danos. A gente tem que avançar cada vez mais para diminuir os danos. Se a gente não consegue resolver de uma vez por todas, pelo menos temos que diminuir os danos. O que não pode é a gente ver a nossa população, nessa faixa etária, avançando cada vez mais no consumo de *fast-food* e desses tipos de alimentação que têm alto teor de caloria vazia, de açúcar, de gordura saturada e de sódio, e não fazer nada para que isso seja mitigado.

Dessa forma, dando continuidade à nossa discussão aqui nesta audiência pública, eu passo a palavra para a Dra. Andréa de Fátima Cristino Bastos Crespo, que é Professora da Graduação de Medicina do Centro Universitário São Camilo, que fica em São Paulo.

A Dra. Andréa está por videoconferência.

Seja muito bem-vinda, Dra. Andréa. A senhora tem cinco minutos para a sua explanação.

**A SRA. ANDRÉA DE FÁTIMA CRISTINO BASTOS CRESPO** (Para expor. *Por videoconferência.*) - Vocês estão me ouvindo?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Sim.

**A SRA. ANDRÉA DE FÁTIMA CRISTINO BASTOS CRESPO** (*Por videoconferência.*) - Sim?

Obrigada, Senadora, agradeço muito o convite e saúdo a todos que estão aqui conosco presentes.

Achei muito importante este tema, realmente, do consumo de ultraprocessados. Eu tenho também mais uma definição para a gente refletir sobre, que seriam formulações industriais produzidas a partir de substâncias extraídas de alimentos, ou sintetizadas com aditivos ou conservantes, lembrando também aqui os edulcorantes, o que já foi comentado, mas acho que vale muito a pena a gente se lembrar dos refrigerantes e das bebidas energéticas.

Eu sou médica, sou cirurgiã, também, do aparelho digestivo, e trabalho com a graduação de Medicina, aqui em São Paulo, e sou mestre em gastroenterologia, então eu vejo muito o aumento desse consumo nos jovens, nos nossos alunos, em geral. Vale a pena a gente lembrar isso também.

Já foi comentado a respeito desses dados epidemiológicos, e eu queria ressaltar esse estudo do Elsa-Brasil, que é um grupo aqui em São Paulo que estuda muito o risco cardiometabólico, como já foi falado também. E, hoje em dia, nós estamos considerando muito um biomarcador de risco cardiovascular, que é o índice triglicérido-glicose, que é um índice mais simples, você pode calcular, mas só de a gente imaginar as variáveis que estão envolvidas... Quanto mais alto o resultado, nós temos um maior risco cardiometabólico e uma maior resistência insulínica.

Com relação aos edulcorantes, eles são essas substâncias naturais ou sintéticas de que nós também chegamos a comentar um pouco. Mesmo regulamentadas pela Anvisa, elas são muito empregadas em refrigerantes *diet* ou zero açúcar. Não podemos esquecer que tem algumas, inclusive, que não estão permitidas em alguns países e nós temos que ter cuidado com o emprego, com a quantidade que está sendo realmente utilizada em cada alimento.

Com isso, no cenário epidemiológico nacional, nós já sabemos que os ultraprocessados corroboram os 57% do aumento de peso dos brasileiros. Nós temos atualmente avaliados em torno de 16,1 milhões de pacientes com diabetes tipo 2, só que, até 2030, nós temos uma estimativa de mais de 500 mil pacientes que poderão ser atendidos no mundo, não só no Brasil, mas é uma expectativa muito alta e perigosa. Lembrando também que, diante de um pensamento mais abrangente de saúde pública, é uma grave notícia e leva também a uma mortalidade muito mais aumentada e à aposentadoria precoce. Não só isso: leva a jovens, como a própria Senadora já citou, com hipertensão arterial e à presença de câncer, principalmente colorretal.

Inclusive, eu acho que vale muito a pena aqui a gente também relatar, nesses impactos à saúde pública... Esses todos que eu elenquei já foram muito bem expostos, mas eu queria falar com relação à minha prática clínica. Eu venho observando um número muito grande de pacientes com doença hepática metabólica não alcoólica - que seria anteriormente chamada só como esteatose hepática - e também pacientes com doença inflamatória intestinal, e a gente pode associar algum tipo de relação a essa alimentação também.

Então, como recomendação, eu gostaria de lembrar da possibilidade dessa educação alimentar e nutricional; lembrar das rotulagens, porque, às vezes, o brasileiro, a gente, não consegue entender muito bem, de forma clara, essa lista de ingredientes; do monitoramento dos edulcorantes, lembrando que ele também altera a microbiota intestinal; e de intensificar as medidas de pesquisa e monitoramento nas escolas, nas universidades, de uma forma mais eficiente, para uma melhoria no contexto geral. Lembrando que eu também sou coordenadora de um projeto de extensão da graduação sobre insegurança alimentar, então eu estou aqui, na ponta da Zona Sul de São Paulo, em que eu e os alunos, tanto da medicina como da nutrição, aplicamos alguns formulários - um deles é o chamado Ebia -, e o mínimo que conseguimos identificar aqui são indivíduos com insegurança alimentar leve, ou seja, ele já tem uma certa dificuldade e preocupação de se vai conseguir fazer pelo menos uma refeição ao longo do mês.

Então, eu acho que isso aí, realmente, é uma preocupação; nós vamos ter que pensar com relação à acessibilidade, porque alimento saudável exige um custo um pouco mais alto - e acho que já foi até explanado anteriormente, gostei muito de ouvir com relação a esse ponto. E acho que estamos, assim, diante de uma geração que merece crescer com as escolhas que ampliem a vida, e não que a encurtem.

Seria só isso. Agradeço muito a presença.

E eu vou precisar, após, Senadora, me ausentar, porque eu estou na faculdade, está bem?

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dra. Andréa de Fátima, muito obrigada pela sua participação.

Que bom saber que você, gastroenterologista, cirurgiã do trato digestório, uma pessoa extremamente qualificada na área médica - especificamente na área do trato gastrointestinal - está confirmando que realmente aumentou o número de câncer colorretal nos nossos jovens. Então, isso é mostrando que o que está nos *guidelines*, nos estudos, o que nós estamos

pesquisando, estudando, está acontecendo realmente no dia a dia do colega que faz essa especialidade médica que é a gastroenterologia, tanto pediátrica - no caso, eu sou gastroinfantil - como também de adulto, e você também como cirurgiã.

Pode ficar à vontade de se ausentar, você que é *staff* e coordena esse grupo de jovens residentes, pode ficar à vontade, Dr. Andréa, é só para te agradecer. Pode ficar à vontade de se ausentar, muito grata mais uma vez pela sua participação.

Eu queria só fazer uma ressalva aqui com todos os senhores e senhoras, que nós não estamos aqui proibindo a produção ou o comércio de ultraprocessados. Em nenhum momento a gente colocou isso aqui em pauta. O que a gente defende é o acesso às informações sobre as características dos alimentos ultraprocessados e os males que eles causam à saúde humana. Então, nós temos, todos nós, mais ainda as nossas crianças e adolescentes, através dos pais, dos cuidadores, dos avós, o direito de saber o que a gente come, o que a gente ingere, o que a gente está colocando no nosso corpo. Então, isso é de suma importância.

Agora, eu quero passar a palavra para a Dra. Mariana Ribeiro, que é Nutricionista e Analista de Políticas Públicas do Instituto de Defesa de Consumidores, o Idec.

A Dra. Mariana está aqui ao meu lado. Seja muito bem-vinda também, Dra. Mariana.

Você tem cinco minutos para sua explanação.

**A SRA. MARIANA RIBEIRO** (Para expor.) - Ótimo. Obrigada, Senadora.

Aponto para lá? (*Pausa.*)

Tá.

Boa tarde a todas e a todos. Cumprimento os Parlamentares, autoridades, colegas de mesa, e agradeço o convite da Senadora para contribuir com este debate no Senado Federal, que é de grande relevância de saúde pública.

Eu trabalho no Idec, sou analista de políticas públicas, e no Idec a gente não tem nenhum tipo de conflito de interesses com a indústria de ultraprocessados, e os nossos projetos recebem financiamento das instituições que estão aqui representadas.

Como já foi muito bem colocado, em 2014, a gente teve a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira, que começou a olhar a alimentação a partir de uma nova perspectiva. Tanto no guia alimentar quanto no guia direcionado para as crianças brasileiras, a gente tem em comum uma questão dos ultraprocessados, que é para não ofertar esses produtos para o público infantil e que esses produtos sejam evitados pelo público adulto.

Algo muito importante de a gente colocar aqui em discussão é sobre a diferença de termos, porque muitas vezes os defensores de ultraprocessados utilizam industrializados, processados e ultraprocessados como se estivessem falando da mesma coisa, com o objetivo de confundir gestores públicos e tomadores de decisão; mas, quando a gente está falando de industrializado, a gente pode falar de qualquer alimento que passou pela indústria, e ele pode ter diferentes níveis de processamento. O produto processado é aquele que recebeu a adição de algum ingrediente culinário, como açúcar, gordura e sódio; mas o ultraprocessado é aquele segundo caso que a gente consegue ver aqui na imagem. Eu trouxe o exemplo de um produto que é entendido como uma bebida de fruta, mas, quando a gente olha a denominação de venda, é um preparo sólido para refresco saborizado com fruta.

E, quando a gente olha a lista de ingredientes, ela é muito extensa, e eu destaquei em vermelho os marcadores de ultraprocessado. Então não é qualquer aditivo que torna o produto ultraprocessado, são os aditivos alimentares com funções cosméticas que têm como objetivo conferir a hiperpalatabilidade desses produtos e aumentar o tempo de prateleira algumas vezes.

Eu trouxe aqui a definição, mas acho que não cabe a gente entrar nessa discussão agora. O conceito de ultraprocessado já está muito bem consolidado na literatura. Basta o interesse de ir atrás e ver o tanto de publicações que aumentaram nos últimos anos. Deixo o QR *code* para o material do Idec, em que a gente traz uma forma de identificar os ultraprocessados a partir da rotulagem que a gente tem hoje, e aproveito para enfatizar algo que também foi colocado pela Senadora, além da definição, que os ultraprocessados estão acondicionados em embalagens com muita publicidade, com excesso de cores e têm um direcionamento para o público infantil.

Então eu trouxe aqui algumas dessas imagens para representar quais são esses produtos de que a gente está falando, e trago também algumas evidências que mostram que a publicidade de ultraprocessados direcionada para o público infantil está presente nos diferentes meios de comunicação, para além da rotulagem de alimentos. E ainda sobre evidências, diferentes estudos, como também diferentes desenhos metodológicos, já evidenciaram a associação que existe entre ultraprocessados e os desfechos negativos de saúde.

Então não há dúvidas sobre associação entre ultraprocessados e esses prejuízos, como diabetes, hipertensão, câncer, doenças do coração. Algo também que se conecta muito com isso é o lançamento recente da série especial da revista *The Lancet* sobre ultraprocessados, que destaca essas evidências.

E quando a gente está falando do ultraprocessado, não é uma simples escolha ou preferência alimentar. Cada vez mais se enfatiza a importância do ambiente alimentar nas escolhas alimentares. E trouxe, só para ilustrar, esse *framework*, que mostra um pouco o comportamento alimentar do consumidor e o quanto...

*(Soa a campanha.)*

**A SRA. MARIANA RIBEIRO** - ... o ambiente alimentar está relacionado a isso e o quanto a gente tem diversos outros determinantes que impactam no ambiente alimentar.

E por esse motivo é importante a gente primeiro entender que o nosso ambiente alimentar atual estimula o consumo de ultraprocessados e dificulta o acesso a alimentos saudáveis, que a regulação dos ultraprocessados faz parte da regulação dos ambientes alimentares: que ela favorece escolhas mais saudáveis, está alinhada com diretrizes nacionais e internacionais, porque não existe nenhuma evidência de não se discutir o ultraprocessado.

Mesmo no ambiente do Codex Alimentarius, o que aconteceu foi não avançar numa discussão neste momento, o que acontece para diferentes agendas; não teve nada específico sobre não reconhecer os ultraprocessados. E a gente tem esse alinhamento com diretrizes nacionais e internacionais e avanços em diferentes países que promoveram benefícios sobre essa pauta.

Então a gente tem exemplo da rotulagem na América Latina, na tributação dos ultraprocessados e, no Brasil, nós também tivemos avanços. Então, no ambiente escolar...

*(Soa a campanha.)*

**A SRA. MARIANA RIBEIRO** - ... no Pnae, com diversas resoluções, tivemos decreto presidencial e o avanço recente em várias leis que regulam o ambiente alimentar escolar, em diferentes estados e municípios.

A gente teve, em relação a acesso a alimentos, uma portaria ministerial que proíbe a questão dos ultraprocessados no ambiente do Ministério da Saúde. Seria muito importante que isso avançasse para toda a Esplanada. A gente tem também o decreto da nova cesta básica, que foca em alimentos adequados e saudáveis. E, desde que o guia foi publicado até os dias atuais - então a gente está falando aqui de mais de dez anos -, o que a gente tem? Evidências científicas que já mostram que não há dúvidas sobre a associação entre ultraprocessados e desfechos negativos de saúde.

Ao mesmo tempo, a gente avançou muito pouco em políticas públicas para regular esses produtos e, por outro lado, a sociedade civil e a academia avançaram muito na identificação das estratégias da indústria de ultraprocessado para deslegitimar o Guia Alimentar para a População Brasileira e para impedir o avanço de regulações...

*(Soa a campanha.)*

**A SRA. MARIANA RIBEIRO** - ... e procurar meios de identificar e auxiliar a população. Na verdade, identificar esses produtos para fazer escolhas alimentares alinhadas com o nosso Guia Alimentar.

Então, para finalizar, eu trago que, diante desse cenário, nós precisamos de políticas públicas que auxiliem as pessoas consumidoras na identificação de ultraprocessados e na criação de um ambiente favorável, para que eles sejam evitados, especialmente por crianças e adolescentes.

Muito obrigada. *(Palmas.)*

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Parabéns pela sua explanação, Dra. Mariana Ribeiro, que foi bem enfática e objetiva. É disso que nós estamos precisando para que a sociedade possa realmente entender essa questão da alimentação excessiva de ultraprocessados e a correlação com doenças crônicas, como diabetes, obesidade, e assim por diante.

Agora eu quero convidar o Dr. Eduardo Augusto Fernandes Nilson, que é Pesquisador da Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz, para a sua apresentação.

O Dr. Eduardo está aqui ao meu lado.

Seja muito bem-vindo, Dr. Eduardo.

O senhor tem cinco minutos para a sua explanação.

**O SR. EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON** (Para expor.) - Muito obrigado, Senadora. Agradeço o convite. Cumprimento a todos na mesa e a toda audiência.

Eu sou pesquisador da Fiocruz Brasília.

Eu vou pular aqui, pois muitas coisas já foram faladas. Então, não vou repeti-las, mas acho que é importante reforçar um ponto de que a Mariana acabou de falar agora há pouco. O processamento é muito mais amplo. O ultraprocessoamento é um dos componentes disso, mas a parte que a indústria produz também é de alimentos minimamente processados, os ingredientes culinários, alimentos processados. Então é todo um conjunto, e é isso que se espera é que a indústria venha a priorizar no seu portfólio, em vez dos ultraprocessoados.

É inegável também que os ultraprocessoados estão continuamente substituindo a dieta tradicional brasileira. É isso que os dados populacionais mostram, justamente ao longo do tempo e ao longo de décadas. É um crescimento contínuo que a gente tem, mostrando que alimentos ultraprocessoados crescem, enquanto ingredientes culinários, alimentos minimamente processados diminuem, porque as pessoas cozinham menos, comem menos. Então, é uma substituição de fato. Esse é um mecanismo importante.

E outra coisa muito grave é que o público de crianças e adolescentes é o que mais consome ultraprocessoados, até mais do que os adultos. Por exemplo, a POF 2017-2018 mostra que os adolescentes consomem mais ultraprocessoados do que os próprios adultos e idosos. E o Enani, que é um estudo que foi feito em crianças menores de 5 anos, pegando inclusive menores de 2 anos, mostra que elas têm exposição muito, muito precoce a ultraprocessoados. Isso já submete ... E aqui, à direita, estão justamente quais as categorias de alimentos são as mais frequentemente consumidas.

Sobre a relação de ultraprocessoados com saúde, eu não vou repetir aquilo que outros colegas falaram, mas vou mostrar um gráfico que acho que a Mariana falou. O termo ultraprocessoado está extremamente consolidado na literatura científica. Então, naquela linha verde, à direita, no gráfico da direita, é um termo que é usado. Aqui são outros termos - alimentos muito processados, ricos em sódio, gordura e açúcar, e por aí vai - e todos eles são muito menos utilizados. Isso acabou se consolidando, de fato, na literatura científica, e a quantidade de publicações que o gráfico mostra reforça isso muito seriamente, o que, reforçando, tem um impacto sistêmico no organismo humano.

E aqui é para reforçar alguns resultados do estudo, que foi o reconhecimento da Revista *The Lancet*, fundamental para mostrar essa robustez dos dados e justamente só reforçar os dados à direita, de que existe uma quantificação, inclusive com o aumento do risco, por exemplo, de diabetes tipo 2, 25%; de depressão, 23%; de excesso de peso e obesidade, 21%; mortalidade por outras causas, 18%; doenças cardiovasculares, 18%.

Então, sim, são dados observacionais, mas são extremamente controlados, trazendo essas questões. É importante; a evidência é muito robusta. Nesse caminho... O próprio tabaco caminhou com essa... Porque não se tem como fazer um estudo clínico randomizado para quem... Vai ter um desfecho, porque o tabaco é da mesma forma, não vai esperar que ninguém vá fazer isso para... Perdão, para os ultraprocessoados.

E é importante também destacar uma coisa que a Senadora falou muitas vezes. Uma questão dos ultraprocessoados é o desbalanço de nutrientes - sódio, gordura, açúcar, energia -, mas a principal delas é que eles substituem a alimentação saudável, aquilo que se preconiza como a base da dieta; eles levam a um consumo excessivo, e tem outras questões que foram levantadas aqui por outros palestrantes: têm uma exposição a compostos tóxicos que vêm das embalagens, inclusive do próprio processamento, aí a questão dos edulcorantes é um exemplo... Aliás, é um exemplo do terceiro, que são os aditivos alimentares, mas isso pode ser do processo de fabricação, que gera também compostos tóxicos e já tem uma comprovação em relação a isso. Então, é um conjunto todo de medidas que vai ser resposta a isso.

Houve uma crítica ao estudo do Hall, que é esse estudo clínico randomizado que virou um grande marco, que mostrou que, ao final de duas semanas de consumo de ultraprocessoados em um ambiente extremamente controlado, as pessoas ganhavam um quilo e, quando mudavam, perdiam, mas isso foi comprovado por outro estudo no Japão depois.

Um estudo clínico que foi...

*(Soa a campanha.)*

**O SR. EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON** - ... ambientado no Reino Unido também mostrou isso, então não é um estudo isolado que traz essa questão. O Unicef mostra claramente que já há evidências para crianças, inclusive a questão do excesso de peso e obesidade e, como a Senadora falou, das deficiências de micronutrientes, ou seja, a fome oculta, que está associada a isso, além da qualidade da dieta.

Existe um grande impacto disso não só no país, mas no mundo. Esse gráfico é só para mostrar que, quanto maior é o consumo de ultraprocessoados, maior é o risco de mortalidade. Então, a gente está ali no começo e a gente tem que parar esse processo, mesmo, de crescimento do consumo de ultraprocessoados. Além da carga, que é epidemiológica, de 25 a 57 mil mortes prematuras, isso causa mais de R\$1 bilhão em custos ao SUS, somente com diabetes, hipertensão e obesidade, além de R\$9 bilhões somente nas mortes prematuras. Então, é uma perda econômica é muito grande, e essa

perda econômica acontece, esses custos, na própria infância e adolescência, mostrando aqui justamente dados que chegam, dos custos hospitalares atribuíveis ao excesso...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON** - ... de peso.

E a tendência futura é muito preocupante, mas, ao mesmo tempo, a gente tem que olhar o copo meio vazio ou meio cheio, porque, se a gente melhorar e frear o crescimento da obesidade infantil e infantojuvenil, a gente vai ter uma geração futura mais saudável, que vai adoecer menos e vai morrer, prematuramente, menos também.

E, respondendo a esse cenário, é justamente trabalhar num contexto muito amplo; reforçando.

Uma questão de que a gente falou muito foi a questão da reformulação: ele é um elemento à redução de dano, mas, sozinho, já se provou que não é suficiente. É um componente, mas... Justamente, os ultraprocessados estão substituindo os alimentos *in natura* e minimamente processados, logo, a gente precisa trabalhar numa questão maior, que é a de ambientes alimentares, porque escolhas saudáveis só se dão num ambiente saudável que promova essas questões. Não é uma questão de escolha individual, nisso entra taxação, regulação da publicidade, de rotulagem, de compras públicas.

E uma outra questão importante que eu coloco - para passar muito rapidamente - é a questão da própria dieta regional. A gente fala do *cream cracker*, que foi exemplo que foi dado, mas o *cream cracker* está substituindo a macaxeira, está substituindo o cuscuz, a tapioca...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON** - ... que são os alimentos regionais, que devem ser preconizados de fato.

Aqui há um outro exemplo. Para a reforma tributária nós fizemos estudos que mostram que, se houvesse a tributação de ultraprocessados, nós teríamos um grande impacto tanto epidemiológico quanto econômico, em termos de redução de custos à saúde e também de prevenção de mortes e casos de doenças crônicas associadas ao excesso de peso no país.

E aqui um outro exemplo de um estudo que ainda está em andamento, mas já mostrando que, se houvesse uma regulação, que é uma coisa de que você falou, uma regulação nacional de cantinas escolares, públicas e privadas, para eliminar os ultraprocessados e substituí-los pela oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados - por exemplo, trocar bebidas açucaradas por sucos, por água; trocar as lanches ultraprocessadas por frutas e outros alimentos assim -, nós teríamos uma redução de 25% no consumo de bebidas açucaradas, 8% de redução nos lanches ultraprocessados. Isso é importante porque a escola é um ambiente que promove a saúde. Então, esse estímulo que a gente tem para a alimentação saudável extrapola a escola, e a criança...

(*Soa a campanha.*)

**O SR. EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON** - ... e o adolescente adotam isso na sua vida, o que vai ter um impacto no peso corporal, no IMC.

Por fim, quero reforçar um ponto de que a Mariana falou: a questão do conflito de interesses, de como a indústria trabalha - muitas vezes, dentro das corporações -, de produzir dúvida, moldar o debate, trazer questões que são muito importantes. A gente precisa olhar muito para isso, justamente no sentido de trazer, claro, para o diálogo. Muitas questões de políticas devem ser baseadas em evidências, e evidências de mais alto nível, que nós queremos aqui para trazer.

Coloco a Fiocruz também à disposição para continuar contribuindo para essa agenda.

Obrigado. (*Palmas.*)

**A SRA. PRESIDENTE** (Dra. Eudócia. Bloco Parlamentar Democracia/PSDB - AL) - Dr. Eduardo Augusto, parabéns pela sua brilhante explanação em tão pouco tempo.

Olhe como é importante: você, que é pesquisador da Fiocruz, trouxe dados legítimos, como todos aqui que falaram. Só estou pontuando a questão da Fiocruz, porque vocês são grandes pesquisadores que nós temos no nosso país. Eu me orgulho muito de tê-los estudando diuturnamente sobre a questão, dentre outras pesquisas, da saúde pública no nosso país, para que a gente possa ter melhor qualidade de vida.

Achei interessante o impacto orçamentário das doenças que acontece com o uso rotineiro e - detalhe - em excesso. Isto é bom frisar: pessoas que fazem uso excessivo de alimentos ultraprocessados, levando às doenças que você elencou, como obesidade, hipertensão e assim por diante. O gasto que a União tem com esses pacientes que adoecem por conta dessa alimentação que não é saudável... O inverso é verdadeiro: o quanto a União vai economizar, tendo políticas públicas voltadas para a alimentação saudável.

Quero agradecer a todos aqui que participaram, tanto de forma presencial, como de forma remota. Quero agradecer os colegas Senadores e Senadoras que participaram também remotamente.

Vamos avançar cada vez mais em políticas públicas para que a gente possa dar condições de melhor qualidade de vida aos nossos cidadãos e cidadãs.

Nada mais havendo a tratar, declaro encerrada a presente reunião.

Muito obrigada. *(Palmas.)*

*(Iniciada às 14 horas e 43 minutos, a reunião é encerrada às 17 horas e 03 minutos.)*