

MARCHESINI PROPÕE SELO PARA IDENTIFICAR PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Por Dr.Marchesini | Publicado dia 18/07/2014 às 04h48

Facilitar a escolha dos consumidores por produtos saudáveis e alertá-los antes da compra. Este é o objetivo de um projeto de lei apresentado na Assembleia Legislativa do Paraná (ALEP), com orientação técnica e proposição do cirurgião e presidente da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica (SBCBM), Caetano Marchesini.

O projeto – apresentado pelo deputado estadual do Paraná, Rasca Rodrigues (Podemos), nesta terça-feira (17 de abril) – prevê a criação de tabelas nutricionais diferenciadas, com informações claras e didáticas, nos rótulos de alimentos gordurosos e industrializados.

Marchesini orientou o estudo “Desenvolvimento de selo para identificação do teor de nutrientes embalados”, pioneiro no país. O resultado foi que 89% dos consumidores, ao se depararam com um selo vermelho alertando sobre os riscos à saúde de determinado alimento mudaram suas escolhas de compra no supermercado. Apenas 11% mantiveram a opção por alimentos gordurosos e industrializados com o selo vermelho.

O trabalho foi elaborado por professores da Universidade Federal do Paraná e Universidade Positivo.

“A interpretação de rótulos e informações nutricionais de alimentos embalados deve ser facilitada para que a população possa fazer escolhas autônomas, saudáveis e adequadas. Apresentamos um estudo científico que comprova a mudança na escolha das pessoas quando elas são alertadas de que determinado alimento não faz bem à saúde”, conta Marchesini.

COMO FUNCIONA O PROJETO DE LEI – Pelo projeto, as tabelas nutricionais dos alimentos gordurosos e industrializados devem ser apresentadas com as quantidades e níveis de açúcar, sal, gordura saturada e gordura total em três cores diferentes: vermelha para alimentos fora dos padrões nutricionais recomendáveis, indicando excesso nos níveis; amarela para alimentos dentro dos limites toleráveis e verde para alimentos dentro dos padrões saudáveis. No texto do projeto são apresentados os números limites para se classificar como saudável, ou não, os produtos alimentícios.

O projeto também modifica as informações que são obrigatórias nas tabelas nutricionais, com o objetivo de deixá-las mais simplificadas ao consumidor. Além das já obrigatórias informações do valor energético e nutricional – com base em uma porção – o projeto prevê que as tabelas informem o conteúdo energético total de uma embalagem inteira.

Segundo Rasca Rodrigues, os consumidores têm o direito de saberem o que estão comprando e comendo previamente. “As tabelas nutricionais atuais são verdadeiras em mostrar os números do que cada alimento tem. Mas não dizem se determinado alimento é bom ou ruim para nossa saúde. Ao estabelecer a distinção por cores, estamos facilitando a interpretação da tabela e ajudando as pessoas a escolherem por alimentos saudáveis”, explicou.

OBESIDADE – Para Marchesini, a obesidade está diretamente associada, na maioria dos casos, ao aumento da ingestão de energia e ao alto consumo de alimentos ultraprocessados.

O médico explica que os alimentos ultraprocessados devem ser evitados, pois são ricos em gorduras e açúcares, contêm quantidades excessivas de sódio, além de alto teor de gorduras saturadas e hidrogenadas para estender a duração na prateleira, intensificar sabor, cobrir sabores indesejáveis dos aditivos e das substâncias geradas pelas técnicas utilizadas em sua fabricação.

“Além disso, os alimentos ultraprocessados são pobres em fibras, vitaminas, minerais e outras substâncias que estão naturalmente presentes nos alimentos in natura e minimamente processados como, por exemplo, os grãos, verduras, legumes e frutas”, reforça Marchesini.

Atualmente o Brasil é o 5º país do mundo em obesidade e o Paraná encontra-se na 9ª posição. “Entre os anos de 2003 e 2013 houve um aumento de 588,28% nas hospitalizações por obesidade no Paraná. Já as mortes por obesidade aumentaram 229,4%”, destacou o médico.

O projeto de lei 210/2018 deve ser apreciado nos próximos dias pela Comissão de Constituição e Justiça (CCJ). Se for aprovado, deve ir às comissões temáticas até ser votado em definitivo no plenário.

Foram responsáveis pelo estudo, juntamente com o Dr. Caetano Marchesini, a nutricionista e mestranda em alimentação e nutrição pela UFPR, Ana Cláudia Thomaz; a nutricionista e mestre em segurança alimentar e nutricional e professora da Universidade Positivo, Rubia Daniela Thieme, o professor do curso de Comunicação Social da Universidade Positivo, Sergio Czajkowski Jr e as alunas do curso de nutrição da Universidade Positivo, Gabriela Franco e Lucimara Bertoni.