



Modelo de Perfil Nutricional

da

Organização Pan-Americana da Saúde



Organização
Pan-Americana
da Saúde



Organização
Mundial da Saúde

ESCRITÓRIO REGIONAL PARA AS Américas

Modelo de Perfil Nutricional

da

Organização Pan-Americana da Saúde



**Organização
Pan-Americana
da Saúde**



**Organização
Mundial da Saúde**
ESCRITÓRIO REGIONAL PARA AS **Américas**

Washington, D.C. 2016

Publica-se também em:

Inglês (2016): Pan American Health Organization Nutrient Profile Model.

ISBN 978-92-75-11873-3

Espanhol (2016): Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud.

ISBN 978-92-75-31873-7

Catologação na Fonte, Biblioteca Sede da OPAS

Organização Pan-Americana da Saúde.

Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC : OPAS, 2016.

1. Nutrição. 2. Rotulagem de Alimentos. 3. Rotulagem Nutricional. 4. Normas Técnicas.
5. Nutrimentos - métodos.

ISBN 978-92-75-71873-5

(Classificação NLM: WA 695)

© Organização Pan-Americana da Saúde, 2016. Todos os direitos reservados

A Organização Pan-Americana da Saúde aceita pedidos de permissão para reprodução ou tradução de suas publicações, parcial ou integralmente. Os pedidos e consultas devem ser enviados para a Unidade de Comunicação (CMU), Organização Pan-Americana da Saúde, Washington, D.C., E.U.A. (www.paho.org/publications/copyright-forms). O Departamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e Saúde Mental pode fornecer informações mais recentes sobre alterações no texto, planejamento de novas edições, e reproduções e traduções disponíveis.

As publicações da Organização Pan-Americana da Saúde contam com a proteção de direitos autorais segundo os dispositivos do Protocolo 2 da Convenção Universal de Direitos Autorais.

As designações empregadas e a apresentação do material na presente publicação não implicam a expressão de uma opinião por parte da Organização Pan-Americana da Saúde no que se refere à situação de um país, território, cidade ou área ou de suas autoridades ou no que se refere à delimitação de seus limites ou fronteiras.

A menção de companhias específicas ou dos produtos de determinados fabricantes não significa que sejam apoiados ou recomendados pela Organização Pan-Americana da Saúde em detrimento de outros de natureza semelhante que não tenham sido mencionados. Salvo erros e omissões, o nome dos produtos patenteados é distinguido pela inicial maiúscula.

Todas as precauções razoáveis foram tomadas pela Organização Pan-Americana da Saúde para confirmar as informações contidas na presente publicação. No entanto, o material publicado é distribuído sem garantias de qualquer tipo, sejam elas explícitas ou implícitas. A responsabilidade pela interpretação e uso do material cabe ao leitor. Em nenhuma hipótese a Organização Pan-Americana da Saúde deverá ser responsabilizada por danos resultantes do uso do referido material.

Índice

I. Introdução.....	9
II. Informações básicas	10
III. Princípios e justificativa do Modelo de perfil nutricional da OPAS	13
IV. Critérios usados no Modelo de perfil nutricional da OPAS.....	16
V. Uso e implementação do Modelo de perfil nutricional da OPAS	22
VI. Glossário	24
VII. Referências	28



Prefácio

Em outubro de 2014, os Estados Membros reunidos no 53º Conselho Diretor da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) aprovaram por unanimidade o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes. Esse fato reflete a conscientização dos governos sobre a alarmante prevalência da obesidade nas Américas — a maior do mundo. A aprovação do Plano de Ação foi um sinal inequívoco de que os governos na Região estavam comprometidos a agir.

O Plano de Ação determina que a OPAS forneça informações baseadas em evidências para a formulação de políticas e regulamentações fiscais e de outros tipos destinadas a evitar o consumo de alimentos não saudáveis, como as relativas à rotulagem na parte frontal das embalagens (PFE) e as diretrizes nutricionais regionais para alimentação escolar (programas de alimentação e venda de alimentos e bebidas nas escolas). O desenvolvimento e a definição de critérios regionais de quantidades aceitáveis de nutrientes críticos como sal, açúcar e gorduras trans, na forma de um modelo de perfil nutricional, é um passo decisivo para o cumprimento dessa determinação.

O Modelo de perfil nutricional da OPAS apresentado aqui é baseado em robustas evidências científicas e resultado do trabalho rigoroso de um grupo de consultores especialistas composto de autoridades reconhecidas no campo da nutrição. Espero que este modelo seja adotado pelos Estados Membros e usado para criar ambientes favoráveis à alimentação saudável.

Carissa F. Etienne

Diretora, Organização Pan Americana da Saúde

Processo de desenvolvimento

Em dezembro de 2014, a OPAS incumbiu um grupo de consultores especialistas de desenvolver um programa de análise do perfil nutricional a ser usado por Estados Membros para a elaboração de normas e regulamentações para bebidas não alcoólicas e alimentos com alta densidade energética e baixo valor nutritivo. Participaram do grupo de consultores¹ os seguintes especialistas: Ricardo Uauy (presidente),² Carlos A. Monteiro,³ Juan Rivera,⁴ Lorena Rodriguez,⁵ Dan Ramdath (vice-presidente)⁶ e Mike Rayner.⁷ Os membros da Repartição Sanitária Pan-Americana que participaram do desenvolvimento do modelo foram Enrique Jacoby, Chessa Lutter e Chizuru Nishida.

A consulta começou em janeiro de 2015 com a discussão em grupo de um documento de trabalho elaborado por Ricardo Uauy. Durante os primeiros meses, discussões por e-mail e telefone resultaram em várias atualizações do documento de trabalho. Uma versão preliminar do relatório foi apresentada em reunião presencial realizada nos dias 9 e 10 de abril de 2015, em Bogotá, Colômbia. Marcela Reyes⁸ prestou inestimável apoio técnico e logístico durante esse processo. O modelo final foi apresentado à Repartição Sanitária Pan-Americana (em julho de 2015), analisado e editado para facilitar a leitura. O trabalho de Cintia Lombardi⁹ foi fundamental nesse processo.

O Modelo de perfil nutricional da OPAS descrito neste relatório substitui o modelo incluído na publicação *Recomendações da Consulta de Especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde*

sobre a Promoção e a Publicidade de Alimentos e Bebidas Não Alcoólicas para Crianças nas Américas.¹⁰ O atual modelo de perfil nutricional é baseado em todas as evidências científicas atualizadas, entre as quais figuram as diretrizes da OMS sobre açúcar e outros nutrientes, e foi concebido para diversas aplicações, inclusive a regulamentação da promoção e publicidade. O desenvolvimento desse modelo coincide com a finalização de modelos semelhantes nas regiões da OMS para a Europa e o Pacífico Ocidental.

-
- 1 Dariush Mozaffarian, decano da Escola Gerald J. e Dorothy R. Friedman de Ciência e Política da Nutrição da Universidade Tufts (Medford/Somerville, Estados Unidos), participou do trabalho inicial, mas depois se retirou.
 - 2 Professor de Nutrição em Saúde Pública, Escola de Higiene e Medicina Tropical de Londres, Londres, Reino Unido; Diretor, Instituto de Nutrição e Tecnologia dos Alimentos, e Professor, Universidade do Chile, Santiago, Chile.
 - 3 Professor de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.
 - 4 Diretor, Centro de Investigação em Nutrição e Saúde, Instituto Nacional de Saúde Pública, Cuernavaca, México.
 - 5 Coordenador, Departamento de Nutrição, Ministério da Saúde, Santiago, Chile.
 - 6 Professor honorário, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade das Índias Ocidentais, St. Augustine, Trinidad e Tobago; Consultor, Agência de Saúde Pública do Caribe, Porto de Espanha, Trinidad e Tobago.
 - 7 Diretor, Fundação Britânica do Coração, Centro de Condutas Populacionais para a Prevenção de Doenças Não Transmissíveis, Divisão de Ciências Médicas, Departamento Nutfield de Saúde da População, Universidade de Oxford, Oxford, Reino Unido.
 - 8 Pesquisadora, Unidade de Nutrição em Saúde Pública, Instituto de Nutrição e Tecnologia dos Alimentos, Universidade do Chile, Santiago, Chile.
 - 9 Membro da Equipe de Nutrição da OPAS/OMS, Washington DC, Estados Unidos.
 - 10 <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/3594>

I. Introdução

O propósito da análise do perfil nutricional¹¹ é servir de instrumento para classificar alimentos e bebidas que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans.

O grupo de consultores especialistas descrito neste relatório foi incumbido de elaborar um modelo de perfil nutricional para a Organização Pan-Americana da Saúde — o Modelo de perfil nutricional da OPAS — a ser usado como instrumento no planejamento e na implementação de diversas estratégias regulamentadoras relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e do sobrepeso, inclusive:

- restrição da promoção e publicidade de alimentos e bebidas não saudáveis para crianças;
- regulamentação da alimentação escolar (programas de alimentação e venda de alimentos e bebidas nas escolas);
- uso de rótulos de advertência na parte frontal das embalagens (PFE);
- definição de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis;

¹¹ A análise do perfil nutricional é “a ciência de classificação ou hierarquização dos alimentos de acordo com sua composição nutricional por razões relacionadas com a prevenção de doenças e a promoção da saúde” (26). A análise do perfil nutricional é um método prático para classificar alimentos específicos, mas não padrões alimentares, que são abordados nos guias alimentares baseados em alimentos.

- avaliação de subsídios agrícolas;
- seleção de alimentos a serem fornecidos a grupos vulneráveis por programas sociais.

II. Antecedentes

Durante as últimas décadas, a obesidade, o sobrepeso e as doenças crônicas não transmissíveis (DNTs) associadas aumentaram progressivamente em todas as faixas etárias e se tornaram as principais causas de morte e incapacidade na Região das Américas (55% de todas as causas em 2012, segundo as estimativas de saúde mundiais da OMS¹²). O problema crescente das DNTs está ocorrendo em conjunto com várias carências nutricionais (por exemplo, baixa ingestão de ferro, zinco, vitamina A, folato e outros micronutrientes) que são consequências da pobreza e de dietas monótonas (não diversificadas) e continuam significativas nas sub-regiões Andina, da América Central e do Caribe.

A prevalência de obesidade e sobrepeso nas Américas (62% em adultos com mais de 20 anos de idade) é a maior de todas as regiões da OMS. A obesidade e o sobrepeso afetam cerca de 7 em cada 10 adultos no Chile, nos Estados Unidos e no México. Da mesma forma, as taxas de prevalência têm aumentado continuamente em crianças e adolescentes e os dados disponíveis indicam que 20% a 25% têm sobrepeso ou obesidade (1).

¹² http://www.who.int/healthinfo/global_burden_disease/en/

Os conhecimentos científicos sobre a influência de padrões alimentares específicos no surgimento de obesidade/sobrepeso e de outras DNTs são bastante robustos (2, 36). O conjunto de evidências respalda a necessidade de proteger e promover o consumo de alimentos não processados e minimamente processados e de pratos preparados na hora com esses alimentos e ingredientes culinários (manteiga, mel, banha, óleos vegetais, sal, açúcar e outras substâncias simples extraídas diretamente dos alimentos ou da natureza e usadas como ingredientes nas preparações culinárias) para desencorajar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados.¹³

Há tendências claras e alarmantes nas Américas indicativas da rápida substituição de alimentos não processados ou minimamente processados e de pratos preparados na hora por produtos ultraprocessados. Por exemplo, a contribuição relativa dos produtos ultraprocessados para o consumo energético total das famílias aumentou de 19% para 32% no Brasil entre 1987 e 2008, e de 24% para 55% no Canadá entre 1938 e 2001 (3, 4). Na América Latina, dados sobre a venda de alimentos em 13 países mostram que, entre 2000 e 2013, as vendas de bebidas adoçadas com açúcar (BAAs) aumentaram em média 33%, enquanto as vendas de aperitivos ultraprocessados subiram 56% (5, 6). Essas mudanças estão estatisticamente associadas com aumentos simultâneos do índice de massa corporal (IMC) médio da população em geral nos mesmos países.(6) Embora não haja dados sobre o consumo desse tipo de alimentos no Caribe, levantamentos realizados em alguns países dessa sub-região indicam elevado consumo de BAAs e consumo limitado de frutas, hortaliças e água — tendências que estão significativamente associadas à obesidade e ao sobrepeso em crianças e adultos (7). Um levantamento recente na Região revela que 50% a 60% dos entrevistados que informaram ter consumido *snacks* ultraprocessados no mês

13 O glossário contém definições de termos usados neste documento.

anterior o fizeram para substituir uma refeição, o que sugere o declínio de padrões tradicionais de alimentação (8).

Essas tendências são preocupantes porque estudos populacionais realizados na Região (3-9, 14) mostram que a alimentação tradicional (com base em alimentos frescos ou minimamente processados e em pratos preparados com esses alimentos e ingredientes culinários) tem um menor teor de sódio, gorduras não saudáveis e açúcares livres e um maior teor de fibras, vitaminas e minerais que a média dos produtos ultraprocessados. Além disso, esses estudos demonstram que a dieta tradicional tende a apresentar um perfil nutricional compatível com as metas de ingestão de nutrientes para a população (MINPs) estabelecidas pela OMS, definidas como a ingestão média de alimentos recomendada para a manutenção da boa saúde em uma população (15).

Durante as últimas décadas, diversas organizações internacionais [OMS, OPAS, Nações Unidas, Organização das Nações para a Alimentação e a Agricultura (FAO), Fundo Mundial de Pesquisas sobre o Câncer (WCRF) e Agência de Saúde Pública do Caribe (CAPHA), entre outras] fizeram “apelos à ação” para promover a alimentação saudável e limitar o consumo de calorias, sódio, gorduras não saudáveis e açúcares livres. As ações propostas incluem a elaboração de medidas regulamentadoras e de guias alimentares baseados em alimentos (GABAs) para promover o consumo de uma grande variedade de alimentos frescos ou minimamente processados (16-18).

Simultaneamente, muitos países publicaram normas, regulamentações e políticas relacionadas aos alimentos, sobretudo na América Latina, onde as estratégias incluíram tributação de BAAs (México); políticas para melhoria da alimentação escolar (Brasil, Costa Rica e Uruguai); regulamentação da publicidade e promoção de alimentos para crianças (Brasil, Chile e Peru); e rotulagem

na parte frontal das embalagens (Equador). As experiências com essas políticas e regulamentações mostraram a necessidade de definir os alimentos que devem ser regulamentados e as dificuldades encontradas para essa definição

III. Princípios e justificativa do Modelo de perfil nutricional da OPAS

1. Os critérios para inclusão dos nutrientes críticos abordados no Modelo de perfil nutricional da OPAS (açúcares livres, sódio, gorduras saturadas, gorduras totais e ácidos graxos trans) foram baseados nas metas de ingestão de nutrientes para a população (MINPs) estabelecidas pela OMS para prevenção da obesidade e das DNTs relacionadas descritas em Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas (15), uma publicação da OMS e da FAO que 1) indica quais nutrientes devem ser analisados e 2) informa os níveis máximos aceitáveis de consumo. Essas MINPs foram formuladas após análise cuidadosa de todas as evidências atualizadas que relacionavam a ingestão de nutrientes críticos a problemas de saúde pública.
2. Além dos nutrientes críticos, “outros edulcorantes” (ver Glossário) foram incluídos no modelo. A justificativa para sua inclusão é que o consumo habitual de sabores doces (baseados em açúcar ou não) promove a ingestão de alimentos e bebidas doces, inclusive daqueles que contêm açúcares. Esse resultado é especialmente importante nas crianças pequenas, pois o consumo em idade precoce define os padrões de consumo ao longo da vida (28, 29).

3. O Modelo de perfil nutricional da OPAS considera que um produto alimentício tem quantidade “excessiva” de um ou mais nutrientes críticos quando o teor relativo desses nutrientes é maior que o nível máximo correspondente recomendado nas MINPs da OMS (15). Considerou-se que o objetivo das metas de ingestão de nutrientes para a população é orientar o consumo diário total de alimentos, e não a ingestão de alimentos específicos. Entretanto, como o consumo de produtos alimentícios com quantidade excessiva de um ou mais nutrientes críticos aumenta a probabilidade de que a dieta ultrapasse as metas recomendadas de nutrientes, os consumidores devem estar a par dessas recomendações e limitar a ingestão desses alimentos para manter uma alimentação saudável.
4. O Modelo de perfil nutricional da OPAS também leva em consideração as atualizações das MINPs (15), inclusive recentes guias da OMS sobre açúcares (23) e sódio (27), e a consulta de especialistas sobre gorduras (24), que fornecem diretrizes atualizadas sobre a ingestão máxima recomendada dos nutrientes críticos.
5. Os alimentos e as bebidas que devem ser avaliados com o Modelo de perfil nutricional da OPAS são limitados a produtos processados e ultraprocessados, que geralmente contêm grandes quantidades de sódio, açúcares livres, gorduras saturadas, gorduras totais e ácidos graxos trans adicionados pelo fabricante. O Quadro A apresenta uma lista detalhada desses produtos.

Quadro A. Exemplos de produtos alimentícios processados e ultraprocessados a serem classificados pelos critérios do Modelo de perfil nutricional da OPAS *

Produtos processados: hortaliças como cenoura, pepino, ervilha, palmito, cebola e couve-flor conservadas em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal ou açúcares); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; outras carnes ou peixes salgados, defumados ou curados; queijos; pães e produtos panificados em geral.

Produtos ultraprocessados: doces ou salgadinhos de pacote, biscoitos, sorvete, balas e guloseimas em geral; refrigerantes e refrescos; sucos adoçados e bebidas “energéticas”; cereais matinais açucarados; bolos, misturas para bolo e barras de cereais; bebidas lácteas e iogurtes adoçados e aromatizados; sopas, macarrão e temperos “instantâneos” enlatados, de pacote ou desidratados; pratos pré-preparados ou semi-prontos incluindo massas, pizza, pratos à base de carne, peixe ou hortaliças, hambúrguer, salsicha e outros embutidos, carne de aves e peixes empanada ou do tipo nuggets e outros pratos feitos de subprodutos animais

** Adaptado da edição de 2014 do Guia Alimentar para a População Brasileira (33).*

6. Não há razão para aplicar o Modelo de perfil nutricional da OPAS a alimentos não processados ou minimamente processados, como hortaliças, leguminosas, cereais, frutas, castanhas e nozes, raízes e tubérculos, carnes, peixes, leite e ovos nem a pratos preparados na hora com esses alimentos. A maioria dos GABAs, se não todos, recomenda o consumo regular de uma variedade de alimentos não processados ou minimamente processados ⁽¹⁸⁾ e, evidentemente, as ações regulamentadoras de alimentos com o objetivo de redu-

zir o consumo de alimentos não saudáveis devem estar de acordo com esses guias. O Quadro B apresenta uma lista detalhada dos alimentos que NÃO devem ser classificados pelo Modelo de perfil nutricional da OPAS.

Quadro B. Exemplos de alimentos que NÃO devem ser classificados pelo Modelo de perfil nutricional da OPAS *

Alimentos não processados ou minimamente processados (sem adição de óleos, gorduras, açúcares livres, outros edulcorantes ou sal): hortaliças, frutas, batatas, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura, embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, parboilizado e integral a granel ou embalado; grãos de trigo e de outros cereais; granola preparada com cereais em grãos, castanhas, nozes e frutas secas, sêmola e farinha de mandioca, milho ou trigo; todos os tipos de feijão; lentilha, guandu, grão-de-bico e outras leguminosas; sucos de fruta frescos ou pasteurizados sem adição de açúcar; nozes, amendoim e outras sementes oleaginosas sem adição de sal; cogumelos frescos e secos; carne fresca, congelada e desidratada de boi, porco, aves, peixes e outros animais; leite pasteurizado, ultrapasteurizado (“longa vida”) e em pó; ovos frescos e em pó; iogurte; chá, infusões de ervas, café e água do sistema público de abastecimento, de fonte ou mineral.

Ingredientes culinários: óleos de soja, milho e girassol ou de oliva; manteiga, banha, gordura de coco; açúcar branco, mascavo e de outros tipos; mel; sal refinado ou grosso.

Pratos preparados na hora: sopas, saladas, massas, pratos à base de hortaliças, de arroz, de carnes, omeletes, tortas doces e salgadas, pães, bolos e sobremesas à base de leite e frutas, desde que preparados na hora.

** Adaptado da edição de 2014 do Guia Alimentar para a População Brasileira (33).*

7. O Modelo de perfil nutricional da OPAS não foi desenvolvido para classificar ingredientes culinários como sal, óleos vegetais, manteiga, banha, açúcar, mel e outras substâncias simples extraídas diretamente de alimentos ou da natureza; a justificativa é que essas substâncias são usadas para temperar e cozinhar alimentos não processados ou minimamente processados e fazer pratos saborosos preparados na hora. Além disso, na prática, é raro o consumo dessas substâncias sozinhas e, portanto, considerou-se imprópria a avaliação de seu perfil nutricional individual. O Quadro B contém exemplos de alimentos, ingredientes culinários e pratos preparados na hora que não devem ser classificados pelo Modelo de perfil nutricional da OPAS.

8. A decisão de excluir alimentos não processados ou minimamente processados, ingredientes culinários e pratos preparados na hora com esses alimentos e ingredientes é respaldada por estudos populacionais realizados em vários países das Américas (3, 9-13), que mostram que dietas com base nesses alimentos, ingredientes e pratos costumam satisfazer as MINPs da OMS (15, 23, 27). Entretanto, países preocupados com o alto consumo de alguns alimentos minimamente processados e ingredientes culinários, como leite integral, cortes gordurosos da carne, sucos feitos exclusivamente de fruta, açúcar de mesa ou sal de mesa, podem desejar abordar essa questão nos GABAs nacionais.

9. Alimentos e bebidas para fins especiais, como os “substitutos do leite materno”, suplementos alimentares e bebidas alcoólicas, devem estar sujeitos a regulamentações específicas e, portanto, foram excluídos do Modelo de perfil nutricional da OPAS.

10. Mudanças nas MINPs (15) da OMS com base em novas evidências que apoiem a inclusão de um novo nutriente ou estabeleçam o nível máximo recomendado de determinado nutriente na dieta serão automaticamente incorporadas ao Modelo de perfil nutricional da OPAS.

IV. Critérios usados no modelo de perfil nutricional da OPAS

Como resultado de seu alinhamento com as MINPs da OMS e com base na análise dos rótulos de alimentos ou fontes equivalentes de informação, o Modelo de perfil nutricional da OPAS classifica (ver Quadro C) os produtos processados e ultraprocessados da seguinte maneira:

- **Contém excesso de sódio**, se a razão entre a quantidade de sódio (mg) em determinada quantidade do produto e o valor energético (kcal) for igual a 1:1 ou maior (14);
- **Contém excesso de açúcares livres**, se em determinada quantidade do produto a quantidade de energia (kcal) proveniente de açúcares livres (gramas de açúcares livres x 4 kcal) for igual a 10% ou mais do valor energético total (kcal);
- **Contém outros edulcorantes**, se a lista de ingredientes incluir edulcorantes artificiais ou naturais não calóricos ou edulcorantes calóricos (polióis);

14 Esta razão é derivada de uma ingestão diária máxima recomendada de 2.000 mg de sódio - limite superior para adultos - da OMS - e uma ingestão energética diária total de 2.000 kcal.

- **Contém excesso de gorduras totais**, se em determinada quantidade do produto a quantidade de energia (kcal) proveniente de gorduras totais (gramas de gorduras totais x 9 kcal) for igual a 30% ou mais do valor energético total (kcal);
- **Contém excesso de gorduras saturadas**, se em determinada quantidade do produto a quantidade de energia (kcal) proveniente de gorduras saturadas (gramas de gorduras saturadas x 9 kcal) for igual a 10% ou mais do valor energético total (kcal);
- **Contém excesso de gorduras trans**, se em determinada quantidade do produto a quantidade de energia (kcal) proveniente de gorduras trans (gramas de gorduras trans x 9 kcal) for igual a 1% ou mais do valor energético total (kcal).

Quadro C. Critérios do Modelo de perfil nutricional da OPAS para a identificação de produtos processados e ultraprocessados com teor excessivo de sódio, açúcares livres, outros edulcorantes, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans

Sódio	Açúcares livres	Outros edulcorantes	Gorduras totais	Gorduras saturadas	Gorduras trans
≥ 1 mg de sódio por 1 kcal	≥ 10% do valor energético total proveniente de açúcares livres	Qualquer quantidade de outros edulcorantes	≥ 30% do valor energético total proveniente de gorduras totais	≥ 10% do valor energético total proveniente de gorduras saturadas	≥ 1% do valor energético total proveniente de gorduras trans

Caso não haja informação sobre açúcares livres no rótulo do alimento, é preciso calcular sua quantidade. Existem vários algoritmos para cálculo dos açúcares livres (ou, às vezes, dos açúcares adicionados) com resultados confiáveis (30-32). O grupo de consulto-

res especialistas considerou esses algoritmos apropriados, porém desenvolveu um método mais simples para calcular a quantidade de açúcares livres em um produto alimentício com base nas informações fornecidas sobre a quantidade total de açúcares (Quadro D).

Quadro D. Método para cálculo de açúcares livres com base na quantidade de açúcares totais declarada na embalagem de alimentos e bebidas		
Se o fabricante declara...	a quantidade calculada de açúcares livres é igual a...	Exemplos de produtos
0 g de açúcares totais	0 g	Peixes enlatados
a adição de açúcares	os açúcares adicionados declarados	Qualquer produto no qual se declare a adição de açúcares
os açúcares totais, e o produto faz parte de um grupo de alimentos que não contém ou contém quantidade mínima de açúcares	os açúcares totais declarados	Refrigerantes, bebidas para desportistas, biscoitos doces, cereais matinais, chocolates e biscoitos salgados
os açúcares totais e o produto é iogurte ou leite, com açúcares na lista de ingredientes	50% dos açúcares totais declarados	Leite ou iogurte aromatizado
os açúcares totais e o produto é uma fruta processada com açúcares na lista de ingredientes	50% dos açúcares totais declarados	Frutas em calda
os açúcares totais e o produto tem leite ou frutas na lista de ingredientes	75% dos açúcares totais declarados	Barra de cereais com fruta

O Apêndice 1 mostra um exemplo da aplicação do Modelo de perfil nutricional da OPAS. O grupo de consultores especialistas aplicou os critérios do modelo a produtos alimentícios processados e ultraprocessados do Brasil, do Chile, da Jamaica e de Trinidad e Tobago a partir dos dados constantes das tabelas de informação nutricional e das listas de ingredientes nas embalagens. A escolha dos produtos foi baseada no volume de vendas ou compras domésticas; desse modo, talvez os dados usados no modelo não sejam representativos de todos os alimentos e bebidas locais de cada categoria.

O Apêndice 2 compara a classificação do modelo de NP da OPAS para alimentos embalados com a de outros modelos — inclusive aqueles desenvolvidos por duas repartições regionais da OMS (Europa e Mediterrâneo Oriental). Os resultados da comparação indicam que os critérios do Modelo de perfil nutricional da OPAS para a classificação de alimentos são semelhantes aos dos outros três modelos, porém mais rigorosos.

V. Uso e implementação do Modelo de perfil nutricional da OPAS

1. O uso do Modelo de perfil nutricional da OPAS requer a rotulagem obrigatória de alimentos pré-embalados com:
 - (a) declaração do valor energético e do teor de sódio, açúcares totais, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, e
 - (b) uma lista de todos os ingredientes do produto, inclusive edulcorantes.
2. Embora a composição nutricional possa ser expressa em termos absolutos (“por porção”), a OPAS recomenda que seja apresentada em relação ao peso ou volume total (“por 100 gr” ou “por 100 ml” do produto alimentício).
3. Exemplos de políticas que podem se beneficiar com o uso do Modelo de perfil nutricional da OPAS:
 - estabelecimento de restrições à publicidade e promoção de alimentos e bebidas não saudáveis para crianças;
 - regulamentação da alimentação escolar;
 - rótulos de advertência na parte frontal da embalagem;
 - estabelecimento de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis;
 - avaliação ou revisão de subsídios agrícolas;
 - elaboração de diretrizes para os alimentos fornecidos a populações vulneráveis por programas sociais.

O Apêndice 3 apresenta exemplos de experiências regulamentadoras em diversos países das Américas que podem se beneficiar do Modelo de perfil nutricional da OPAS.

4. As políticas nacionais, subnacionais e locais que exigem o uso de um modelo de PN são implantadas por meio de uma norma legal obrigatória. Quando um país decide implantar uma política específica, o Ministério da Saúde deve assumir a liderança do processo, promovendo o consenso entre setores estratégicos do governo (por exemplo, educação, agricultura e desenvolvimento social) e mobilizando outros interessados diretos, sobretudo a sociedade civil, os legisladores e a comunidade acadêmica.
5. A avaliação do impacto das políticas baseadas no Modelo de perfil nutricional da OPAS é uma parte importante do processo porque oferece *feedback* fundamental durante a execução dessas políticas, além de medir seu impacto.

VI. Glossário¹⁵

Açúcares adicionados: açúcares livres adicionados a alimentos e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar.

Ingredientes culinários: substâncias extraídas diretamente da natureza ou de alimentos não processados ou minimamente processados e geralmente consumidas (ou consumíveis) como ingredientes de preparações culinárias. O processo de extração pode incluir prensagem, moagem, trituração, pulverização e secagem. Essas substâncias são usadas para temperar e cozinhar alimentos não processados ou minimamente processados e preparar pratos na hora. Os aditivos encontrados nesses produtos ajudam a preservar as propriedades dos alimentos ou a evitar a proliferação de microrganismos.

Energia: a energia química total disponível no alimento (em quilocalorias ou kcal) e em seus macronutrientes (carboidratos, gorduras e proteínas).

Açúcares livres: monossacarídeos e dissacarídeos adicionados a alimentos e bebidas pelo fabricante, cozinheiro e/ou consumidor somados aos açúcares naturalmente presentes (por exemplo, mel, caldas e sucos de fruta).

Pratos preparados na hora: preparações artesanais compostas totalmente, ou na maior parte, de alimentos não processados ou minimamente processados e ingredientes culinários.

Alimentos minimamente processados: alimentos não processados que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, secagem, moagem, fracio-

¹⁵ Definições adaptadas de: (24, 33, 35).

namento, torrefação, fervura, pasteurização, refrigeração, congelamento, embalagem a vácuo ou fermentação não alcoólica. Os alimentos minimamente processados também incluem: combinações de dois ou mais alimentos não processados ou minimamente processados; alimentos minimamente processados com adição de vitaminas e minerais para restaurar a composição original de micronutrientes ou por motivo de saúde pública; e alimentos minimamente processados com aditivos destinados a preservar suas propriedades originais, como antioxidantes e estabilizadores.

Outros edulcorantes: aditivos alimentares que conferem sabor doce aos alimentos; incluem edulcorantes não calóricos artificiais (por exemplo, aspartame, sucralose, sacarina e acesulfamo de potássio), edulcorantes não calóricos naturais (por exemplo, estévia) e edulcorantes calóricos como os polióis (por exemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalte). Essa categoria não abrange sucos de fruta, mel nem outros ingredientes alimentares que podem ser usados para adoçar.

Produtos alimentícios processados: produtos alimentícios manufaturados pela indústria com a adição de sal, açúcar ou outros ingredientes culinários a alimentos não processados ou minimamente processados com o objetivo de conservá-los ou para torná-los mais saborosos. Os produtos alimentícios processados são derivados diretamente de alimentos não processados ou minimamente processados e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. A maioria contém dois ou três ingredientes. Os processos usados na fabricação desses produtos alimentícios incluem diferentes métodos de preparo e, no caso dos pães e queijos, fermentação não alcoólica. Os aditivos encontrados nesses produtos objetivam conservar suas propriedades ou evitar a proliferação de microrganismos.

Gordura saturada: moléculas de gordura sem ligações duplas entre as moléculas de carbono. Os ácidos graxos saturados usados com maior frequência em produtos alimentícios atuais são C14, C16 e C18. No caso do leite e do óleo de coco, porém, os ácidos graxos saturados variam de C4 a C18.

Sódio: elemento macio e de cor branco-prateada encontrado no sal; 1 g de sódio corresponde a cerca de 2,5 g de sal.

Gorduras totais: quantidade total de gorduras em um produto alimentício compostas de ácidos graxos dos três principais grupos (ácidos graxos saturados, ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos poli-insaturados), que se distinguem por sua composição química.

Açúcares totais: todos os açúcares de todas as fontes em um alimento, definidos como “todos os monossacarídeos e dissacarídeos, com exceção dos polióis”. Esse conceito é usado para fins de rotulagem.

Gorduras trans: tipo de gordura resultante da hidrogenação de ácidos graxos insaturados ou naturalmente presente no leite e na carne de alguns animais. Os ácidos graxos trans mais comuns nos produtos alimentícios atuais são isômeros (*trans* 18:1) derivados da hidrogenação parcial de óleos vegetais.

Alimentos não processados: alimentos obtidos diretamente de plantas ou animais e não submetidos a nenhum tipo de alteração entre sua retirada da natureza e seu preparo culinário ou consumo.

Produtos alimentícios ultraprocessados: formulações industriais preparadas com vários ingredientes. Assim como os alimentos processados, os produtos ultraprocessados incluem substâncias da categoria de ingredientes culinários, como gorduras, óleos, sal e açúcar. Os produtos ultraprocessados são distinguidos dos pro-

cessados pela presença de outras substâncias que são extraídas de alimentos, mas não têm nenhum uso culinário comum (por exemplo, caseína, soro de leite, isolados proteicos de soja e de outros alimentos); de substâncias sintetizadas a partir de constituintes dos alimentos (por exemplo, óleos hidrogenados ou interesterificados, amidos modificados e outras substâncias que não estão naturalmente presentes nos alimentos); e de aditivos usados para modificar a cor, o aroma, o sabor ou a textura do produto final. Em geral, os alimentos não processados ou minimamente processados estão ausentes ou representam uma proporção muito pequena na lista de ingredientes de produtos ultraprocessados que, com frequência, têm 5, 10, 20 ou mais elementos. Várias técnicas são usadas na fabricação de produtos ultraprocessados, entre as quais a extrusão, a moldagem e o pré-processamento por fritura. Alguns exemplos são refrigerantes, salgadinhos de pacote, macarrão instantâneo e nuggets de frango.

VII. Referências

1. Organização Pan-Americana da Saúde. Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes. 53º Conselho Diretor, 66ª Sessão do Comitê Regional da OMS para as Américas, Washington, D.C., EUA, 29 de setembro-3 de outubro de 2014. Washington: OPAS; 2014. Disponível em: <http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2014/09/Plano-de-Acao-para-Prevencao-da-Obesidade-em-Crianças-e-Adolescentes.pdf>. Consultado em 28 de abril de 2015.
2. Instituto de Métrica e Avaliação em Saúde. Estudo de Carga de Doença Global: gerando evidências, informando políticas de saúde. Seattle, WA: IHME, 2013. Disponível em: http://www.healthdata.org/sites/default/files/files/policy_report/2013/GBD_GeneratingEvidence/IHME_GBD_GeneratingEvidence_FullReport_PORTUGUESE.pdf
3. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011;14(1):5–13.
4. Martins AP, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Monteiro CA. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Rev Saúde Pública.* 2013;47(4):656–65.
5. Aburto TC et al. Contribution of food groups to the total dietary energy intake of Mexican population. *J Nutr.* 2015; no prelo.
6. Pan American Health Organization. Consumption of ultra-processed food and drink products in Latin America: trends, impact on obesity, and policy implications. Washington: OPAS; 2015.
7. Caribbean Public Health Agency. Safeguarding our future development. Plan of Action for Promoting Healthy Weights in the Caribbean: prevention and control of childhood obesity 2014–2019. Porto de Espanha: CARPHA; 2015. Disponível em inglês em: <http://carpha.org/Portals/0/docs/HealthyWeights.pdf>
8. Nielsen. Snack attack: what consumers are reaching for around the world [Internet]. Nova York: Nielson; 2014. Disponível em inglês em: <http://www.nielson.com/us/en/insights/reports/2014/snack-attack-what-consumers-are-reaching-for-around-the-world.html> Consultado em 28 de abril de 2015.

9. Moubarac JC, Martins AP, Claro RM, Levy RB, Cannon G, Monteiro CA. Consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health. Evidence from Canada. *Public Health Nutr.* 2013;16(12):2240–8.
10. Martines et al. Ultra-processed foods and dietary quality in the U.S. Manuscrito em preparo.
11. Louzada ML, Martins AP, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. *Rev Saúde Pública.* 2015;49:1–8. DOI:10.1590/S0034-8910.2015049006211
12. da Costa Louzada ML, Bortoletto Martins AP, Silva Canella D, Galastri Baraldi L, Bertazzi Levy R, Moreira Claro R, et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Rev Saúde Pública.* 2015;49:38. DOI:10.1590/S0034-8910.2015049006132.
13. Crovetto MM, Uauy R, Martins AP, Moubarac JC, Monteiro C. [Household availability of ready-to-consume food and drink products in Chile: impact on nutritional quality of the diet]. *Rev Med Chil.* 2014;142(7):850–8.
14. Parra DC, Levy R, Moubarac JC, Monteiro CA. Consumption of ready-to-consume products and its association with diet quality in Colombian adults [resumo]. World Public Health Nutrition Association 2014 Conference “Building Healthy Global Food Systems,” Keble College, Oxford, UK, 8–9 de setembro de 2014. Londres: WPHNA; 2014.
15. World Health Organization; Food and Agricultural Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the joint WHO/FAO expert consultation. Genebra: OMS; 2003. (OMS, Série de Informes Técnicos nº 916). Disponível em inglês em: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>
16. Food and Agricultural Organization. Food-based dietary guidelines [Internet]. Roma: FAO; 2015 [citado em abril de 2015]. Disponível em inglês em: <http://www.fao.org/nutrition/nutrition-education/food-dietary-guidelines/en/> Consultado em 28 de abril de 2015.
17. World Health Organization; Food and Agricultural Organization. Preparation and use of food-based dietary guidelines, Joint FAO/WHO Consultation. Genebra: OMS; 1998. (OMS, Série de Informes Técnicos 880). Disponível em inglês em: http://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/WHO_TRS_880/en/

18. Food and Agricultural Organization. Guías alimentarias basadas en alimentos: América Latina y el Caribe [Internet]. Roma: FAO; 2014. Disponível em espanhol em: <http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/regions/latin-america-caribbean/es/> Consultado em 28 de abril de 2015.
19. Etienne CF. Countries pledge action to reduce child obesity in the Americas. *Lancet*. 2014;384(9959):2021.
20. Jacoby E, Rivera J, Cordero S, Gomes F, Garnier L, Castillo C, et al. Legislation, children, obesity: standing up for children's rights in Latin America [Comentários]. *World Nutr*. 2012;3(11):483–516.
21. Corvalán C, Reyes M, Garmendia ML, Uauy R. Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: the Chilean Law of Food Labeling and Advertising. *Obes Rev*. 2013;14 Suppl 2:79–87.
22. Barquera S, Campos I, Rivera JA. Mexico attempts to tackle obesity: the process, results, push backs and future challenges. *Obes Rev*. 2013;14 Suppl 2:69–78.
23. World Health Organization. Guideline: sugars intake for adults and children. Genebra: OMS; 2015. Disponível em inglês em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/149782/1/9789241549028_eng.pdf
24. Food and Agricultural Organization. Fats and fatty acids in human nutrition. Report of an expert consultation. Roma: FAO; 2010. (Documento de Alimentação e Nutrição nº 91). Disponível em inglês em: http://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/fatsandfattyacids_human-nutrition/en/
25. U.S. Department of Agriculture. Scientific Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee. Advisory Report to the Secretary of Health and Human Services and the Secretary of Agriculture. Washington: USDA; 2015. Disponível em inglês em: <http://health.gov/dietaryguidelines/2015-scientific-report/pdfs/scientific-report-of-the-2015-dietary-guidelines-advisory-committee.pdf>
26. World Health Organization. Guiding principles and framework manual for the development or adaptations of nutrient profile models. Genebra: OMS; 2015 (no prelo).

27. World Health Organization. Guideline: sodium intake for adults and children. Geneva: OMS; 2012. Disponível em inglês em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/77985/1/9789241504836_eng.pdf
28. Swithers SE. Artificial sweeteners are not the answer to childhood obesity. *Appetite*. 2015;93:85–90.
29. Mennella JA. Ontogeny of taste preferences: basic biology and implications for health. *Am J Clin Nutr*. 2014;99(3):704S–11S.
30. Roodenburg AJ, Popkin BM, Seidell JC. Development of international criteria for a front of package food labelling system: the International Choices Programme. *Eur J Clin Nutr*. 2011;65(11):1190–200.
31. Louie JC, Moshtaghian H, Boylan S, Flood VM, Rangan AM, Barclay AW, et al. A systematic methodology to estimate added sugar content of foods. *Eur J Clin Nutr*. 2015;69(2):154–61.
32. Kelly SA, Summerbell C, Rugg-Gunn AJ, Adamson A, Fletcher E, Moy-nihan PJ. Comparison of methods to estimate non-milk extrinsic sugars and their application to sugars in the diet of young adolescents. *Br J Nutr*. 2005;94(1):114–24.
33. Ministério da Saúde (BR). Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>
34. World Health Organization. WHO Regional Office for Europe—nutrient profile model. Copenhagen: OMS-EURO; 2015.
35. Cummings JH, Stephen AM. Carbohydrate terminology and classification. *Eur J Clin Nutr*. 2007. 61 Suppl 1:S5–18.
36. World Cancer Research Fund; American Institute for Cancer Research. Food, nutrition, physical activity, and the prevention of cancer: a global perspective. Washington: AICR; 2007. Disponível em inglês em: http://www.aicr.org/assets/docs/pdf/reports/Second_Expert_Report.pdf

Apêndice 1. Percentagem de produtos alimentícios processados e ultraprocessados que contêm 1) nutrientes críticos (gorduras, sal e açúcares) em quantidade acima dos critérios do Modelo de perfil nutricional da OPAS e/ou 2) "outros edulcorantes", no Brasil, no Chile, na Jamaica e em Trinidad e Tobago (TRT)^a

Produto alimentício	País (número de produtos)	Excesso de sódio (%)	Excesso de açúcares livres (%)	Presença de outros edulcorantes (%)	Excesso de gorduras duras totais (%)	Excesso de gorduras saturadas (%)	Excesso de gorduras trans (%)	Excesso de um ou mais nutrientes críticos e presença de outros edulcorantes (%)
Cereais matinais	Chile (12)	25	100	50	0	0	0	100
	Brasil (30)	53	89	10	3	17	0	100
Barras de cereais	Jamaica + TRT (22)	62	82	5	45	0	27	100
	Chile (20)	5	75	30	65	33	0	95
	Brasil (25)	0	83	24	36	32	0	97
Pães embalados	Jamaica + TRT (24)	4	100	0	46	50	4	100
	Chile (56)	93	6	0	14	0	2	98
Leite com adição de açúcar	Brasil (29)	93	8	17	7	3	0	100
	Jamaica + TRT (22)	96	33	0	4	7	22	100
Iogurte com adição de açúcar	Chile (27)	63	70	63	0	70	33	100
	Brasil (35)	11	75	20	34	63	0	100
	Jamaica + TRT (20)	26	100	5	40	47	70	95
Sorvete	Chile (89)	25	85	52	13	57	13	97
	Brasil (23)	9	50	13	17	65	0	100
Queijo com adição de sal	Jamaica + TRT (18)	0	100	6	6	17	0	100
	Chile (155)	1	93	3	83	98	32	99
Presunto	Brasil (28)	0	89	11	89	89	0	100
	Jamaica + TRT (28)	0	96	7	89	89	11	100
Aperitivos salgados	Chile (0)b	-	-	-	-	-	-	-
	Brasil (53)	85	0	0	94	98	0	98
Bebidas adoçadas com açúcar	Jamaica + TRT (34)	93	10	0	97	90	32	100
	Chile (0)b	-	-	-	-	-	-	-
Bebidas adoçadas sem açúcar	Brasil (10)	100	0	0	100	90	0	100
	Jamaica + TRT (0) ^b	-	-	-	-	-	-	-
Caramelos e chocolates	Chile (83)	63	0	0	94	10	1	98
	Brasil (34)	97	7	0	77	41	3	100
Bebidas adoçadas com açúcar	Jamaica + TRT (58)	57	4	0	94	51	8	100
	Chile (185)	1	94	6	50	75	7	97
Bebidas adoçadas sem açúcar	Brasil (56)	7	90	14	57	57	0	100
	Jamaica + TRT (18) ^b	0	94	0	94	100	22	100
Bebidas adoçadas sem açúcar	Chile (50)	44	66	34	0	0	0	100
	Brasil (55)	18	82	22	2	0	0	100
Bebidas adoçadas sem açúcar	Jamaica + TRT (0)	-	-	-	-	-	-	-
	Chile (50)	44	66	34	0	0	0	100

a Os produtos alimentícios destes países não declararam a percentagem de alguns nutrientes críticos na rotulagem nutricional. Brasil, quantidade total de açúcar (a declaração de açúcares não é obrigatória); Jamaica (outros nutrientes).
b Não há dados disponíveis.

Apêndice 2. Comparação do modelo de perfil nutricional (PN) da OPAS com outros três modelos nutricionais: OMS-EURO, OMS-EMRO e FSA/Ofcom do Reino Unido

Quatro modelos de critérios de PN foram aplicados a 1.992 alimentos embalados e bebidas não alcoólicas de cinco países europeus (Alemanha, Eslovênia, Espanha, Países Baixos e Reino Unido). A base de dados foi compilada durante a implementação de um projeto de rotulagem de alimentos financiado pela União Europeia (UE).¹⁵ Os modelos são o Modelo de perfil nutricional da OPAS, um modelo publicado pelo Escritório Regional da OMS para a Europa (OMS-EURO),¹⁶ um projeto de modelo em desenvolvimento pelo Escritório Regional da OMS para o Mediterrâneo Oriental (OMS-EMRO) e um modelo publicado pela *Food Standards Agency* (Agência de Normas Alimentares do Reino Unido, FSA) e pela autoridade independente responsável pela regulamentação e pela concorrência das indústrias de telecomunicações do Reino Unido (Ofcom).¹⁷ Os modelos OMS-EURO, OMS-EMRO e FSA/Ofcom do Reino Unido foram desenvolvidos para ajudar a regulamentar a comercialização de alimentos para crianças. A tabela abaixo mostra as porcentagens de alimentos classificados como produtos com quantidades excessivas de nutrientes críticos pelos quatro modelos.

Tabela 2. Porcentagem de alimentos classificados como produtos com quantidades excessivas de nutrientes críticos, por modelo e categoria de alimento

	OMS-EURO (%)	OMS-EMRO (%)	FSA/Ofcom do Reino Unido (%)	PN da OPAS (%)
Todos os alimentos embalados ^a (n = 1.992)	68	76	53	78
Classificação segundo o guia alimentar do Serviço Nacional de Saúde do Reino Unido (o "prato para comer bem")				
Pães, cereais e batatas (n = 161)	43	44	27	46
Alimentos compostos ^b (n = 154)	58	58	38	95
Alimentos com gordura e açúcar (n = 830)	88	89	70	91
Frutas e hortaliças (n = 110)	42	42	13	14
Carnes, peixes e opções à carne/peixe (n = 295)	48	93	53	79
Leite e laticínios (n = 177)	77	81	54	99
Diversos (n = 265)	50	57	43	92
Classificação por nível de processamento				
Não processados ou minimamente processados ou ingredientes culinários (n = 359)	22	33	20	0
Processados e ultraprocessados (n = 633)	78	85	61	95

- a Amostra total de alimentos embalados, exceto alimentos para fins especiais (por exemplo, fórmulas infantis ou alimentos para finalidades médicas, necessidades corporais em caso de esforço físico intenso, sobretudo para atletas, distúrbios do metabolismo dos carboidratos ou dietas com baixo teor de sódio ou sem glúten, etc.).
- b Alimentos que contêm produtos processados de origem animal e produtos de origem vegetal.

15 <http://www.clymbol.eu/> (Nota: um relatório que descreve os métodos usados para compilar a base de dados estava em análise no momento da publicação deste texto.)

16 http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-Profile-Model_Version-for-Web.pdf?ua=1

17 <https://www.gov.uk/government/publications/the-nutrient-profiling-model>

Apêndice 3. Exemplos de experiências regulamentadoras em diversos países da Região das Américas que necessitam ou podem se beneficiar do modelo de perfil nutritivo da OPAS

Estados Unidos: as medidas diferem de acordo com o estado; a alimentação escolar está sendo modificada por 1) programas que, em algumas escolas, subsidiam frutas e hortaliças; 2) proibição de máquinas de venda de alimentos; e 3) elaboração de normas da FAO/OMS para os programas escolares de nutrição e alimentos e outros programas para instituições como hospitais, prisões, creches, etc.

Canadá: atualmente está se discutindo em várias províncias a tributação de refrigerantes, salgadinhos tipo *chips* e balas. Em Ontário, a *Healthy Food for Healthy Schools Act* (Lei de Alimentos Saudáveis para Escolas Saudáveis) e a *Trans Fat Regulation* (Regulamentação das Gorduras Trans) entraram em vigor no dia 10 de setembro de 2008. A lei trata da alimentação saudável nas escolas, inclusive da eliminação de gorduras trans e do estabelecimento de padrões nutricionais obrigatórios para os alimentos e as bebidas vendidos nas escolas.

Caribe: atualmente estão em vigor as normas CARICOM para rotulagem dos alimentos. Entretanto, a rotulagem nutricional é voluntária, exceto quando houver informação nutricional complementar. Vários países estão elaborando normas e diretrizes para alimentos vendidos nas escolas que abordam as gorduras, os açúcares e outros nutrientes. O Comitê Consultivo Nutricional da Agência de Saúde Pública do Caribe (CARPHA, do inglês *Caribbean Public Health Agency*) recomendou diferentes áreas de ação para melhoria da nutrição, inclusive 1) rotulagem dos alimentos; 2) padrões e guias nutricionais para escolas e outras instituições; 3) promoção e publicidade de alimentos; 4) qualidade nutricional dos alimentos oferecidos (níveis de ingredientes nocivos); 5) medidas de política comercial e fiscal; e 6) incentivos à cadeia de produção de alimentos.

México: desde janeiro de 2014 o país cobra um imposto de um peso por litro (cerca de 10%) sobre BAAs e um imposto de 8% sobre alimentos não básicos processados (exceto alimentos minimamente processados) com alto valor energético (ou seja, > 275 kcal/100 g). A publicidade de alimentos foi limitada nos programas de televisão com grande audiência de crianças abaixo de 12 anos, e a rotulagem obrigatória na parte frontal da embalagem com base na quantidade diária recomendada (GDA, do inglês *guideline daily amount*) foi aprovada e logo será implementada. Estão em vigor diretrizes obrigatórias sobre alimentos e bebidas nas escolas que, com base em critérios nutricionais, limitam ou proíbem totalmente a oferta de BAAs e alimentos embalados.

Costa Rica: um decreto regulamenta as cantinas escolares, que não podem oferecer 1) bebidas pré-embaladas e guloseimas com açúcares ou gorduras como principal ingrediente ou sem indicação da composição nutricional no rótulo, 2) bebidas gaseificadas ou energéticas, 3) outras bebidas com mais de 15 g de açú-

cares por porção, 4) embutidos não rotulados como “light” e 5) alimentos processados que possam conter gordura trans e cujos rótulos não indicam o contrário.

Ecuador: desde agosto de 2014 foram implementados rótulos de advertência obrigatórios (não necessariamente na parte frontal da embalagem) com base em um sistema de “semáforo”, com limites propostos pela *Food Standards Agency* (Agência de Normas Alimentares) em 2007 (“FSA 2007”). Um projeto de lei que regulamenta a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas para crianças está sendo discutido no Congresso.

Brasil: em 2010, foi publicada uma lei que determinava que os alimentos e as bebidas com altos níveis de gorduras saturadas e trans, sódio e açúcares deveriam declarar essa composição quando promovidos pelos meios de comunicação de massa (TV, rádio e mídia impressa). Entretanto, a lei não entrou em vigor porque seus opositores alegaram que é inconstitucional.

Peru: uma lei para regulamentação da promoção e publicidade de alimentos e bebidas para crianças foi proposta em 2013, mas ainda estava em fase de discussão na época da publicação deste documento. Os limites propostos correspondem aos constantes das *Recomendações da OPAS sobre a Promoção e a Publicidade de Alimentos e Bebidas Não Alcoólicas para Crianças nas Américas* (2011) e endossados pelo Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (1).

Chile: em 2012, foi promulgada uma lei que 1) regulamenta a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas para crianças na televisão, na embalagem e em outros meios, e os alimentos que podem ser vendidos nos quiosques escolares e 2) iniciou a inclusão de mensagens de advertência no rótulo da parte frontal da embalagem. O governo concordou em usar um modelo de PN para guiar as políticas e regulamentações depois de um fórum de discussão com participantes de vários setores. Espera-se que a aplicação da lei tenha início em junho de 2016. Os impostos sobre BAAs estão em vigor e está em análise um imposto adicional sobre alimentos sólidos ricos em açúcar. Na época da publicação deste documento o Parlamento estava discutindo um projeto de lei que restringe produtos ultraprocessados.

Argentina: uma lei que estabelece limites obrigatórios do teor de sal em produtos alimentícios específicos foi promulgada e está sendo implementada gradualmente.

A maioria dos países exige a declaração da composição nutricional no rótulo dos alimentos embalados e regulamenta as alegações de saúde e de necessidades nutricionais nas embalagens. Depois da iniciativa As Américas Livres de Gordura Trans, promovida pela OPAS/OMS, e da Declaração do Rio de Janeiro, vários países começaram a regulamentar as gorduras trans.

