LABORATÓRIO DE DIREITOS
ANIMAIS

Requerimento à ANVISA

O Laboratório de Direitos Animais da Universidade de Direito da USP, sob orientação do Professor Dr. Ari Marcelo Sólon, requer o apoio dos órgãos responsáveis dentro da ANVISA no que se refere à possibilidade da concepção de uma nova forma de rotulagem de alimentos.

Sabendo da importância do posicionamento do Instituto e de sua participação no processo de escolha de novos modelos de rotulagem, o LDA gostaria de apresentar argumentos que sustentem a necessidade da apresentação de informações claras e objetivas sobre a presença ou não de ingredientes de origem animal nas embalagens dos alimentos.

A relevância do tema pode ser percebida em números. De acordo com matéria veiculada pelo Estadão, a parcela da população que se recusa a consumir produtos de origem animal cresce 40% ao ano no Brasil. Os motivos para esse crescimento são diversos: desde a preocupação com

a saúde individual a razões filosóficas daquele que opta por tal posicionamento.

Nesse último sentido, cabe observar que a Constituição Federal protege, em seu artigo 5º, inciso VI, a liberdade de consciência. Resguarda, ainda, em seu Artigo 220, a livre manifestação do pensamento e expressão.

A abstinência do consumo de carne e de produtos animais, total ou parcialmente, é elemento de algumas práticas religiosas, como o budismo e o adventismo do sétimo dia. Mesmo considerando a matriz cultural que incline ao hábito de comer ou rejeitar carnes ou verduras, a sociedade contemporânea propiciou a criação, difusão e ressignificação de dietas restritivas que surgem de modo independente do pertencimento religioso em sentido estrito e que podem ou não estar ligado a grupos com coeficiente de pertença.

Tal multiplicidade de idas e vindas e experiências dietéticas, gustativas e sociais marcam as biografias individuais, o sujeito e constrói uma noção de si, forjando uma identidade para si e para outros. As opções pelo consumo e a recusa do consumo fornecem papéis sociais e políticos, comunicam lugares sociais e possibilitam a reflexão sobre a sociedade contemporânea e a multiplicidade que a caracteriza.

Ocorre que dentre a multiplicidade de práticas alimentares existentes, o significado atrelado ao consumo de ingredientes de origem animal possui expressivo valor e impacto social na atualidade. Consoante pesquisa

realizada pelo IBOPE em 2012 existiam, à época, aproximadamente no Brasil 16 milhões de pessoas se declarando vegetarianos, 8% da população. Mais recentemente, em 2018, o “IBOPE Inteligência” constatou que 14% da população brasileira se declara vegetariana, o que indica um crescimento para 12% da população, consistente em 29.000.000 de pessoas.

Desta forma, existem hoje, aproximadamente, 29 milhões de brasileiros que se consideram vegetarianos e que estão, seja pela importância psicológica seja pela sua importância política e social, interessados na existência de informação clara e precisa nas embalagens de produtos alimentícios acerca dos componentes derivados de animais.

Os fundamentos para adoção do vegetarianismo são diversos: médico-nutricionais, ecológicos, sociopolíticos, religiosos, espirituais e morais. Desta forma, todo indivíduo deve ser respeitado e amparado quando da adoção e prática do vegetarianismo, independentemente, dos fundamentos motivadores de sua escolha. Isso porque seja qual for a força motriz do indivíduo na sua escolha, a escolha pela supressão dos derivados de animais da dieta é oriunda da consciência individual de cada consumidor que lhe confere identidade pessoal e autoestima, compondo a base da dignidade humana.

Para além disso, pelo prisma do direito do consumidor, existe substrato jurídico para que tal regulamentação seja estabelecida. O Código de Defesa do Consumidor consagra, em seu Artigo 6º, como direito básico

do consumidor o acesso a informação adequada acerca dos produtos, no que se refere às suas características e composição.

Um exemplo fático do tipo de situação gerada em decorrência da falta desta regulamentação acerca da rotulagem pode ser observado através do que foi protagonizado pela Ades em 2017. Na oportunidade, a empresa que, até então, alegava não possuir quaisquer ingredientes de origem animal, optou por substituir a vitamina D vegetal utilizada em seus produtos por sua equivalente animal.

Não houve, naquele momento, qualquer aviso por parte da empresa referente à mudança. Por ambas serem vitamina D, não houve qualquer alteração no rótulo de seus produtos. Foi necessário entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente para que o público tomasse conhecimento da alteração. Hoje, curiosamente, a marca, atenta às necessidades desta crescente parcela da população, alterou novamente suas bebidas, anunciando em suas embalagens a total ausência de produtos de origem animal.

Caso semelhante ocorreu com a marca Ovomaltine, que anunciou a mudança da fórmula de seu achocolatado mais popular, dizendo que este não possuiria mais ingredientes de origem animal. No entanto, meses depois, veio a público anunciar que houve erro de comunicação e que um novo exame laboratorial indicou a presença de colecalciferol animal.

Portanto, é seguro dizer que a falta de uma rotulagem clara, que discrimine a presença ou não de ingredientes de origem animal, gera um empecilho para a consolidação dos direitos dos consumidores vegetarianos e veganos. Entendemos que, caso houvesse uma regulamentação mais rígida a este respeito, situações como esta não ocorreriam.

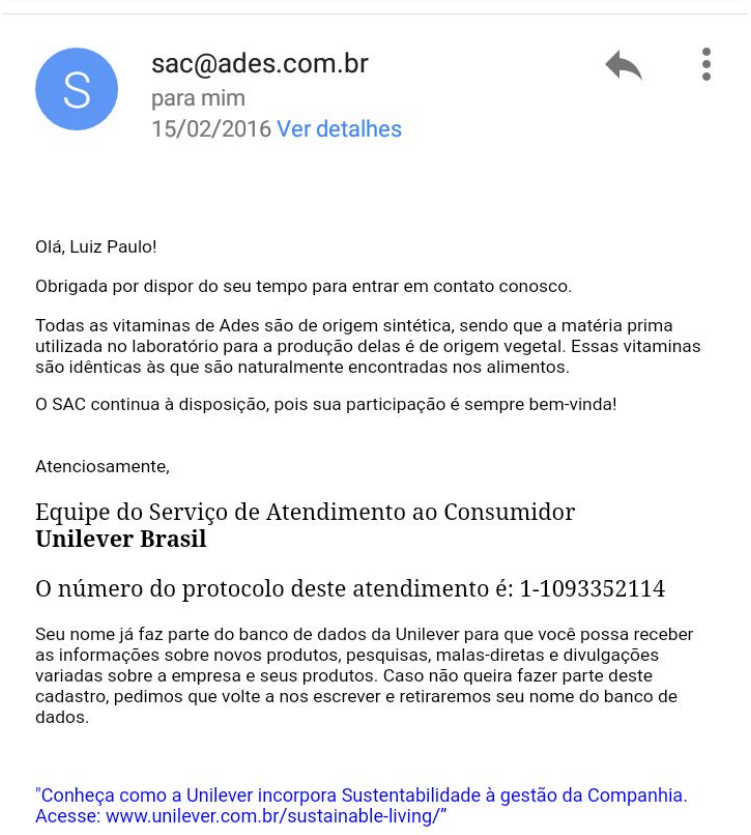
O Direito à Informação acerca da presença de ingredientes de origem animal

Nós do LDA – USP acreditamos firmemente que a ANVISA, atenta às novas tendências, pode construir um modelo de rotulagem que se coadune com a evolução dos hábitos alimentares dos brasileiros, que seja mais clara e mais plural.

Atenciosamente,

Laboratório de Direitos Animais.

ANEXOS:



sac@ades.com.br
para mim
15/02/2016 Ver detalhes

Olá, Luiz Paulo!

Obrigada por dispor do seu tempo para entrar em contato conosco.

Todas as vitaminas de Ades são de origem sintética, sendo que a matéria prima utilizada no laboratório para a produção delas é de origem vegetal. Essas vitaminas são idênticas às que são naturalmente encontradas nos alimentos.

O SAC continua à disposição, pois sua participação é sempre bem-vinda!

Atenciosamente,

Equipe do Serviço de Atendimento ao Consumidor
Unilever Brasil

O número do protocolo deste atendimento é: 1-1093352114

Seu nome já faz parte do banco de dados da Unilever para que você possa receber as informações sobre novos produtos, pesquisas, malas-diretas e divulgações variadas sobre a empresa e seus produtos. Caso não queira fazer parte deste cadastro, pedimos que volte a nos escrever e retiraremos seu nome do banco de dados.

"Conheça como a Unilever incorpora Sustentabilidade à gestão da Companhia.
Acesse: www.unilever.com.br/sustainable-living/"

NOTA DE ESCLARECIMENTO

Recentemente, Ovomaltine deixou de ter ovo em pó, leite em pó e soro de leite na formulação do seu item Flocos Crocantes e o fato foi festejado por grande parte da comunidade Vegana. Infelizmente, houve um erro de comunicação, portanto, é nossa obrigação repará-lo com a transparência e seriedade que o tema exige.

No final do ano passado, fomos questionados por alguns consumidores se o produto seria considerado vegano por conta dessas alterações. Consultamos nosso fornecedor e recebemos dele uma declaração informando que Ovomaltine Flocos Crocantes não possuía nenhum ingrediente de origem animal. Assim, nos sentimos seguros de responder essa informação a todos que entraram em contato conosco.

Para garantir a qualidade da informação, também solicitamos análise do produto em laboratório externo que, novamente, não localizou nenhum traço de DNA animal no produto.

Nessa semana, entretanto, recebemos uma nova informação do nosso fornecedor de que a vitamina D, presente no Ovomaltine Flocos Crocantes, é sintética, produzida a partir do colecalciferol, que é extraído da lã de ovelha, ou seja, tem origem animal.

Pedimos desculpas sinceras pelo ocorrido, entendemos a importância do tema para a comunidade Vegana, e queremos deixar claro o respeito, a transparência e compromisso que temos com nossos consumidores. Estamos analisando a possibilidade real de substituição pela vitamina D2, de origem vegetal, o quanto antes.

Ovomaltine®

Observação: recebemos a resposta em texto simples, por e-mail. A arte com as cores e marca Ovomaltine foi por nosa conta para ilustrar.

Links:

https://www.vista-se.com.br/de-olho-no-publico-vegano-coca-cola-muda-marca-ades-e-cria-mais-versoes-de-leites-100-vegetais/

https://www.vista-se.com.br/urgente-ovomaltine-afirma-que-tem-vitamina-de-origem-animal-ao-contrario-do-que-disse-antes/

https://www.vista-se.com.br/atencao-creme-vegetal-becel-tem-componente-de-origem-animal-confirmado-pela-unilever/