



Ao IIMO. Senhor Diretor do Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério Da Agricultura E Pecuária – Dipoa/Mapa
JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS

O Laboratório de Direitos Animais da Universidade de Direito (LDA) da USP, sob orientação do Professor Dr. Ari Marcelo Sólón, requer, com base no direito de petição (art. 5º, XXXIV, alínea “a” da CF), o apoio dos órgãos responsáveis dentro do Ministério de Agricultura e Pecuária, com base, mormente, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, no que se refere à possibilidade da concepção de uma nova forma de rotulagem de alimentos que contenham ingredientes de origem animal.

Sabendo da importância das atribuições do Dipoa e de sua participação no processo de rastreamento de produtos de origem animal, bem como considerando os procedimentos em andamento para a nova regulamentação de rotulagem no Brasil, o LDA gostaria de apresentar os argumentos que sustentam 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 para fins de regulação pode ser percebida, inicialmente, com base nos números. Transcreve-se o artigo publicado pelo “*IBOPE Inteligência*”:

No Brasil, 14% da população se declara vegetariana, segundo pesquisa do IBOPE Inteligência conduzida em abril de 2018. Isso representa quase 30 milhões de brasileiros que se declaram adeptos a esta opção alimentar – um número maior do que as populações de toda a Austrália e Nova Zelândia juntas. A pesquisa mostra o interesse por produtos veganos (ou seja, livres de qualquer ingrediente de origem animal) na população em geral: mais da metade dos entrevistados (55%)

declarou que consumiria mais produtos veganos se estivessem melhor indicados na embalagem, ou se tivessem o mesmo preço que os produtos que estão acostumados a consumir (60%). Nas capitais, esta porcentagem sobe para 65%. O número de pessoas que exclui alimentos de origem animal de seu cardápio reflete tendências mundiais consolidadas de busca por uma alimentação mais saudável, sustentável e ética. (Disponível em <http://www.ibopeinteligencia.com/noticias-e-pesquisas/14-da-populacao-se-declara-vegetariana/>)

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.

Note-se que tendo ou não conexão com práticas religiosas, a multiplicidade de opções dietéticas e gustativas marcam as biografias individuais do sujeito e constrói uma noção de si, forjando uma identidade para si e para os outros, de maneira que as opções pelo consumo e a recusa do consumo de carne fornecem papéis sociais e políticos, comunicam lugares sociais e possibilitam a reflexão sobre a sociedade contemporânea e a multiplicidade que a caracteriza.

No entanto, seja qual for a força motriz do indivíduo para a abstinência de carnes e derivados de animais, tal escolha é fruto de reflexão e consciência individual de cada consumidor o que lhe confere identidade pessoal e autoestima, compondo a base da dignidade humana.

Não se pode esquecer, ainda, as incertezas relacionadas aos efetivos impactos globais no meio ambiente e na segurança alimentar, que incluiu o uso sustentável dos recursos, relacionados ao consumo de produtos de origem animal, de maneira que, em caso de posterior rotulagem ambiental (art. 2º da Lei 13.186/2015), o valor da externalidade de tal item será consideravelmente distinta daqueles de origem vegetal.

Importa notar que, embora existam diversas práticas alimentares associadas à opção religiosa e de consciência, a abstinência do consumo especificamente de carne e/ou de produtos de origem animal, como leite e ovo, se configura como um elemento comum de diversas dessas categorias de práticas, de maneira que, atualmente, o significado atrelado ao consumo de ingredientes de origem animal possui expressivo valor e impacto social na atualidade. Como já ressaltado, cerca de 29 milhões de brasileiros se consideram vegetarianos e, portanto, interessados na existência de informação claras e precisas nas embalagens de produtos alimentícios acerca dos componentes derivados de animais.

Tem-se, então, a partir do número na escala de milhões de pessoas interessadas em tal rotulagem, que também participam da construção da

fundamentação constitucional do presente requerimento princípios como o da razoabilidade e o da proporcionalidade, combinado com o princípio democrático e do interesse público.

Para além da proteção de liberdade de religião, de consciência e demais princípios constitucionais, 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. Rememore-se que a proteção do consumidor é uma das exceções que autoriza a regulação e intervenção do Poder Público nas atividades econômicas, na forma do art. 170 da Constituição da República.

O direito à informação dos consumidores que não desejam adquirir produtos com ingrediente de origem animal já havia sido notado quando da pesquisa desenvolvida acerca do direito à informação e à modificação genética, tendo sido ressaltado que os consumidores vegetarianos acabam por ter sua liberdade de convicção e de escolha violada:

“Existem outros princípios constitucionais diretamente vinculados à informação, como o princípio da liberdade de crença ou da religião (art. 5º, VI, CF). Cite-se como exemplo a relevância da informação de que um alimento contenha gene de porco para os judeus, em que sua religião proíbe o consumo desse tipo de carne, ou a informação de que o produto possui gene de animal mamífero para os católicos, que se restringem de consumir esse tipo de carne na sexta feira antecedente à páscoa cristã, ou para as comunidades religiosas da Índia que se abstém de comer carne bovina (CONRADO et al., 2005, p. 222). Questão polêmica envolve a transferência de genes humanos para animais que sirvam de alimentos (BURILLO, 2002, p. 242). É o mínimo possibilitar ao consumidor através da informação que este tome uma posição sobre a questão, consumindo ou não o produto. Questão levantada pelos vegetarianos envolve o fato de determinado alimento conter gene animal, para estes isso é inaceitável (BURILLO, 2002, p. 241). Sem a informação adequada, os consumidores vegetarianos têm a sua liberdade de escolha e convicção prejudicada. (GODOY, Luana Michelle da Silva. O consumidor e o direito à informação frente às incertezas que envolvem os alimentos geneticamente modificados. REVISTA DE DIREITO PÚBLICO, LONDRINA, V. 1, N. 2, P. 119-136, MAIO/AGO. 2006.)

Importa notar que diversos são os aditivos alimentares de origem animal cujos nomes não permitem a sua fácil assimilação pelo consumidor, bem como que o mesmo aditivo pode ser de origem animal ou vegetal, acarretando dificuldades para o próprio fabricante, em proceder a distinção. O mesmo pode ocorrer com outros ingredientes, como o caso da vitamina D.

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. Entendemos que, caso houvesse uma regulamentação mais rígida a este respeito, situações como esta não ocorreriam.

Assim, ressalta-se que a própria ambiguidade da origem de determinados aditivos e ingredientes, se de vegetal ou animal, é um problema facilmente diagnosticado no âmbito da Rotulagem Nutricional o que justificaria por si só uma melhor regulamentação. Note-se que o problema denunciado está contido na Figura 2 contendo a “árvore de problema regulatório” no “modelo não atende à necessidade dos consumidores”, na forma como estruturado pelo Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional da ANVISA, sem prejuízo de maiores estudos avançados e complementações acerca do tema.

E não é só. Importa salientar, por fim, que o problema apontado enseja dificuldade, no caso concreto, de aplicação das normas que regem especificamente este tipo de insumo, como a aplicação ou não do Decreto nº 9.013/2017, com intervenção deste Departamento, ou de atribuição do

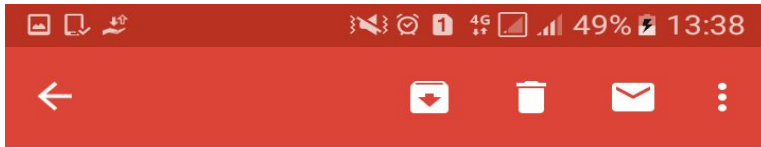
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, gerando insegurança jurídica.

Nós do LDA – USP acreditamos firmemente que o Dipoa/Mapa, atenta às novas tendências, podendo assim 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/"

[THREAD ID:1-I2TOXG]

-----Mensagem original-----

De: luizkeffey@gmail.com

Enviado: 14/02/2016 19:17:38

Para: <sac@ades.com.br>

Assunto: Vitaminas das bebidas Ades

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.



Observação: recebemos a resposta em texto simples, por e-mail. A arte com as cores e marca Ovomaltine foi por nossa 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/>

Comentários (Eduardo Pacheco)

Roberta e Hugo, como já comentado em outras peças, penso que vocês acertaram muito em optar por uma via administrativa antes de um processo judicial propriamente dito. Penso que o caso de vocês pode ser modelo para os próximos semestres.