



Volume 3

Novos produtos,
velhos problemas

Tem veneno nesse pacote

idec

instituto de defesa
de consumidores



**instituto de defesa
de consumidores**

O Instituto de Defesa de Consumidores - Idec é uma associação de consumidores sem fins lucrativos, independente de empresas, partidos ou governos. Fundado em 1987 por um grupo de voluntários, seu propósito é lutar por relações de consumo justas, saudáveis e sustentáveis. Ao longo de quase 36 anos, orienta pessoas consumidoras sobre seus direitos e atua em diversas causas pressionando autoridades, denunciando práticas abusivas e mobilizando a sociedade.

O Idec representa milhares de vozes frente ao poder público e judiciário que exigem a garantia e o avanço dos direitos por uma alimentação adequada e saudável, o acesso digno à saúde, educação financeira, segurança dos dados, acesso a internet universal, qualidade e segurança nos transportes coletivos e ativos, acesso à energia elétrica de qualidade, com preço justo, vinda de uma matriz limpa e sustentável. Além disso, contribui para mudanças nos padrões de produção e para que a população possa adotar padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis, entre muitas outras lutas importantes para o exercício da cidadania.

A luta pelo direito à alimentação adequada e saudável está pautada em dois princípios. O primeiro é o acesso universal a alimentos saudáveis, com a ampliação do acesso a alimentos *in natura*. O segundo, diz respeito às dimensões socioambientais a partir de sistemas produtivos que dependam cada vez menos do uso de agrotóxicos.

Enxergamos o estabelecimento das correlações entre alimentos ultraprocessados e desfechos negativos do uso dos agrotóxicos como o principal desafio a ser enfrentado. Para nós, essa relação se estabelece de forma estrutural e multifacetada, abrangendo tanto os campos da saúde humana e ambiental quanto do direito à informação.

Para saber mais sobre a atuação do Idec e fortalecer nossa atuação, acesse:

idec.org.br

Índice

04

Prefácio

06

Como a pesquisa foi realizada

11

Resultados em destaque

14

Resultados por produto

22

Resultados do volume 1 x 2 x 3

24

Repensando e reconstruindo
nosso sistema alimentar

28

Precisamos agir

Prefácio

Olá,

Este é o terceiro volume do “Tem Veneno Nesse Pacote”, publicação de testes que avaliam a presença de agrotóxicos em produtos alimentícios ultraprocessados. Essa publicação é nossa forma de alertar para o perigo duplo de consumir esse tipo de produto: primeiro, porque ultraprocessados são inerentemente nocivos à saúde pelos seus altos teores de açúcares, sódio e gorduras, além da presença de aditivos alimentares, como corantes e aromatizantes; e segundo, porque temos consistentemente encontrado agrotóxicos dentro desses pacotes.

Nesse volume, analisamos mais 24 ultraprocessados de oito categorias. Desses, foram encontrados resíduos em metade dos produtos pesquisados, distribuídos em sete categorias.

Mais uma vez, escolhemos produtos bastante consumidos pelos brasileiros, em especial aqueles que apelam ao

público infantil, com uma novidade: incluímos nessa lista duas categorias de produtos feitos à base de plantas, também conhecidos como *plant-based*, são eles: hambúrguer sabor carne e empanado sabor frango.

É bem verdade que é fundamental repensarmos o nosso consumo de carne, como reiteramos no segundo volume, quando analisamos 24 ultraprocessados de origem animal. Porém, revelamos também que, apesar da faceta saudável e sustentável de alguns produtos *plant-based*, existe um avanço da indústria que se apropria de uma nova fatia do mercado enquanto vende uma variação dos mesmos ultraprocessados que sempre vendeu, usando matérias-primas produzidas com o uso de agrotóxicos. Em ambas as categorias foram encontrados resíduos de agrotóxicos, e dos seis produtos analisados, apenas um não os continha.

Prefácio

Algumas hipóteses e dados vão se consolidando no decorrer desta terceira edição: mais uma vez o glifosato é o agrotóxico mais detectado nas amostras analisadas. Além disso, os produtos com ou à base de trigo são frequentemente alguns dos que mais apresentam resíduos de agrotóxicos.

Outra triste tendência segue em alta: o fato de que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) segue ignorando o assunto. Desde 2021, temos chamado atenção para a contaminação dos ultraprocessados com resíduos de agrotóxicos. Publicamos relatórios. Saímos na imprensa. Tivemos intenso engajamento nas redes sociais. Enviamos notificações e realizamos reuniões com a Anvisa. É alarmante que o Poder Público tenha escolhido ficar inerte frente aos problemas que ameaçam a saúde de consumidores, dos trabalhadores rurais, e o meio ambiente onde vivemos e do qual dependemos.

Por isso, esse terceiro volume tem outro tom. Se nos dois primeiros estávamos apresentando dados novos com a expectativa de que eles embasassem discussões para a construção de políticas públicas transformadoras do nosso sistema alimentar, agora partimos do pressuposto que governantes e gestores já estão cientes da problemática há três anos e não podem mais continuar omissos.

Estamos falando, sobretudo, da Anvisa, mas também de outros órgãos do Executivo e do Legislativo. E não esqueçamos de responsabilizar também a indústria de alimentos que têm lucrado com a venda de ultraprocessados contendo resíduos de veneno. Todos devem fazer a sua parte.

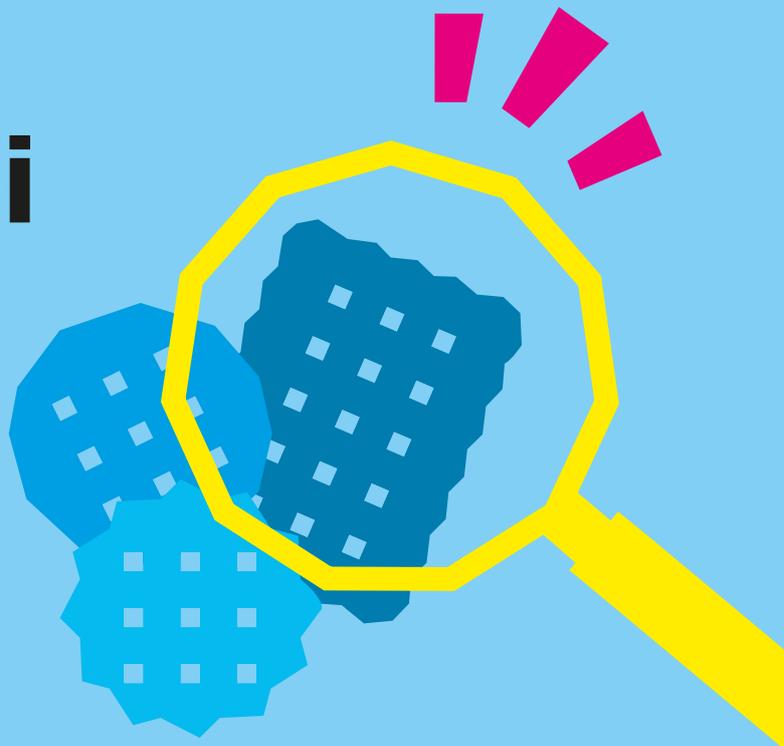
Boa leitura,



Carlota Aquino

Diretora Executiva do Idec

Como a pesquisa foi realizada



A pesquisa foi realizada pelo Idec, seguindo uma metodologia de testagem de agrotóxicos similar à utilizada nos dois primeiros volumes do “Tem Veneno Nesse Pacote”.

Para os testes, **selecionamos 24 amostras de produtos de oito categorias de ultraprocessados que estão entre alguns dos mais consumidos pelos brasileiros, como macarrão instantâneo, biscoito maisena e presunto**. Destacamos ainda a escolha de produtos com apelo infantil, como bolos prontos e bebidas lácteas sabor chocolate, além de uma nova gama de produtos que tem ganhado espaço na mesa das pessoas consumidoras: hambúrgueres e empanados à base de plantas, também conhecidos pelo termo em inglês *plant-based*.

De cada categoria, foram selecionados os três produtos com maior volume de vendas, e um exemplar de cada foi analisado. Todos foram comprados, devidamente embalados e transportados para um laboratório acreditado pela Coordenação Geral de Acreditação (Cgcre) do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), credenciado junto ao Ministério da Pecuária e Abastecimento (MAPA) e utilizado pela Anvisa em testes de resíduos de agrotóxicos. **Selecionamos um dos testes mais abrangentes, com capacidade de detectar resíduos de até 563 agrotóxicos diferentes.**

Saudáveis? Não é bem assim.



↓
Categorias
de produtos
e marcas

Hambúrguer à base de plantas

Sadia
Seara
Fazenda Futuro

Empanado à base de plantas

Sadia
Seara
Fazenda Futuro

Apesar de não figurarem entre os produtos mais presentes nas mesas brasileiras, os produtos à base de plantas entraram nessa pesquisa por dois motivos: primeiro, porque muitas vezes trazem um apelo de saúde mesmo sendo ultraprocessados; e também porque pesquisas de mercado mostram que há um crescente interesse por esse tipo de produto. A indústria apresenta essa categoria de produtos para as pessoas

consumidoras como a solução para diminuir a demanda por carnes e contribuir positivamente com as questões climáticas. No entanto, uma transição para uma redução no consumo que leve também em consideração a saúde da população deve passar por um maior consumo de leguminosas *in natura* ou minimamente processadas em preparações culinárias. Só que isso não é tão lucrativo, né?

Os mais consumidos

↓
Categorias de produtos e marcas

Macarrão instantâneo

Nissin
Adria
Renata

Biscoito maisena

Vitarella
Marilan
Triunfo

Presunto cozido

Sadia
Seara
Aurora



Essas categorias de produtos foram escolhidas por serem algumas das mais consumidas pelos brasileiros

de acordo com o que a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018.

Apelo infantil



↓
Categorias de produtos e marcas

Bolo pronto sabor chocolate

Panco
Ana Maria
Seven Boys

***Petit suisse* sabor morango**

Nestle
Danone
Batavo

Bebida láctea sabor chocolate

Toddynho
Nescau
Pirakids

A indústria de ultraprocessados quer vender produtos como bolinhos prontos, 'danoninhos' e achocolatados como boas opções de lanches para as crianças, mesmo que o Guia Alimentar para a População Brasileira¹ seja categórico: crianças não

devem consumir ultraprocessados, especialmente antes dos dois anos de idade. Essas três categorias, além de representar produtos amplamente consumidos pelos brasileiros, ainda foram selecionadas por seu apelo ao público infantil.

O que são os ultraprocessados?



1 Alimentos *in natura* ou minimamente processados: Os *in natura* são alimentos frescos, obtidos diretamente da natureza, como as partes comestíveis de plantas (frutas, verduras, legumes, sementes, raízes e tubérculos) e de animais (carnes, miúdos, ovos e leite). Já os minimamente processados são os alimentos submetidos a alterações mínimas, como remoção de partes não comestíveis ou indesejadas, lavagem, moagem e outros processos que não envolvem a adição de ingredientes ou substâncias alimentares que não sejam provenientes do alimento original.



2 Ingredientes culinários: são os produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias, como por exemplo, os óleos, as gorduras, açúcar e sal.

3 Alimentos processados: são alimentos feitos por meio da adição de açúcar, gordura, sal ou outro ingrediente culinário em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Os processos empregados e os ingredientes utilizados têm como objetivo aumentar o tempo de duração desses alimentos.



4 Produtos alimentícios ultraprocessados: formulações industriais produzidas a partir de diversas técnicas de processamento e com muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, gorduras, aditivos alimentares e substâncias de uso culinário raro. O seu processamento visa à criação de produtos prontos para aquecer ou consumir, como refrigerantes, guloseimas, sorvetes e fórmulas infantis, por exemplo.

Resultados em destaque



12 dos 24

produtos analisados apresentaram resíduos de

agrotóxicos

O glifosato foi o agrotóxico que mais apareceu, em 7 das 24 amostras, seguindo uma

tendência já observada nos volumes anteriores

Glifosato

Agrotóxico mais vendido no mundo, o glifosato é um polêmico herbicida que é considerado como **“provavelmente carcinogênico ou capaz de causar câncer”²**, de acordo com a Agência Internacional para Pesquisa sobre Câncer (IARC) da Organização Mundial da Saúde (OMS). Por seu perigo, **já foi proibido em diversos países.**

- ! **Apenas uma das categorias de produtos (*petit suisse*) não apresentou agrotóxico** em nenhum dos produtos — o que não quer dizer que não há contaminação
- ! **Os produtos da categoria biscoito maisena apresentaram o maior número de resíduos de agrotóxicos** (quatro substâncias em dois produtos, além de butóxido/PBO e AMPA, que é uma substância obtida a partir da quebra das moléculas do glifosato)
- ! **Farinha de trigo**, ingrediente encontrado na crosta dos empanados, no biscoito maisena e no macarrão instantâneo, **continua sendo um ingrediente com alta prevalência de contaminação por agrotóxicos** — confirmando hipótese apresentada no “Tem Veneno Nesse Pacote - volume 2”
- ! **Refizemos os testes** em uma categoria de produto que já havia sido analisada no volume 2, e na qual não havia sido detectado nenhum resíduo. Ao contrário dos resultados do segundo volume, agora o produto ‘bebida láctea sabor chocolate’ da marca Pirakids apresentou contaminação por um agrotóxico – **confirmando nossa hipótese de que é possível haver resultados falso negativos**

Os campeões do veneno deste volume:



Primeiro lugar:

Biscoito maisena **Marilan** e biscoito maisena **Triunfo**, cada um com resíduos de 4 agrotóxicos (empate)



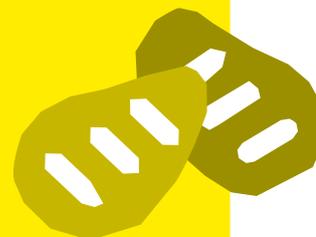
Segundo lugar:

Hambúrguer à base de plantas **Sadia**, empanado à base de plantas **Seara**, macarrão instantâneo **Nissin**, macarrão instantâneo **Renata**, e bolo pronto sabor chocolate **Ana Maria**, cada um com resíduos de 3 agrotóxicos (empate)



Terceiro lugar:

Empanado à base de plantas **Sadia**, com resíduos de 2 agrotóxicos



Ultraprocessados *plant-based*: alimentos “futuristas” com veneno do passado



Ambas as categorias *plant-based* analisadas, hambúrguer à base de plantas e empanado à base de plantas, apresentaram resíduos de agrotóxicos. Além disso, os produtos, ainda que sejam vendidos como sustentáveis ou apresentem apelo à saúde (por exemplo, dizendo que é “feito com

ingredientes naturais”, sem colesterol, conservantes ou com alegações sobre o teor de proteína), são ultraprocessados. **A recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira é, portanto, evitar seu consumo.**

Resultados por produto

Hambúrguer à base de plantas



Sadia	Seara	Fazenda do Futuro
Detectados resíduos de 3 agrotóxicos (pirimifós-metílico, glufosinato, glifosato e seu metabólito AMPA)	Não apresentou resíduos	Detectado resíduo de 1 agrotóxico (o-fenilfenol)

Empanado à base de plantas



Sadia	Seara	Fazenda do Futuro
Detectados resíduos de 2 agrotóxicos (pirimifós-metílico e glufosinato) e butóxido de piperonila.	Detectados resíduos de 3 agrotóxicos (deltametrina, pirimifós-metílico e glufosinato) e butóxido de piperonila.	Detectado resíduo de 1 agrotóxico (glifosato)

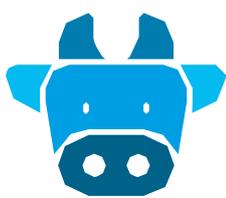
* O butóxido de piperonila é um ingrediente ativo potencializador dos princípios ativos dos agrotóxicos que não consta no painel de agrotóxicos permitidos pela Anvisa. Apesar de não ser considerado um agrotóxico, a substância também foi detectada em alguns dos produtos analisados.

Deveríamos então escolher a versão animal de hambúrgueres e empanados?

A resposta é categórica: não! Primeiro, porque hambúrgueres de carne animal e empanados de frango tradicional também são, na maioria das vezes, ultraprocessados. Além disso, nossa pesquisa publicada no “Tem Veneno Nesse Pacote - volume 2” encontrou agrotóxicos em todos os seis produtos das duas categorias. Veja a comparação:

Hambúrguer

quantidade de resíduos detectados



Bovino:

Sadia 1
Perdigão 1
Seara 1

VS

Plant-based:

Sadia 3
Seara 0
Fazenda Futuro 1



Empanados

quantidade de resíduos detectados



Frango:

Sadia 1
Perdigão 2
Seara 5

VS

Plant-based:

Sadia 2
Seara 3
Fazenda Futuro 1

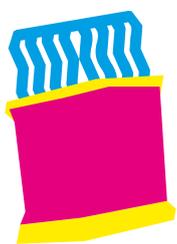


De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, devemos evitar o consumo de ultraprocessados. Nessa categoria estão presentes os hambúrgueres e empanados à base de plantas.

Resultados por produto

Ainda precisamos destacar novamente um tópico amplamente debatido no último volume publicado: a produção industrial e o consumo excessivo de produtos de origem animal é um dos principais fatores que levam à crise climática, que, se não for contida, terá efeitos desastrosos que ameaçam a vida no planeta.

Macarrão instantâneo sabor galinha



Nissin	Adria	Renata
Detectados resíduos de 3 agrotóxicos (glifosato, glufosinato e pirimifós-metílico) e e butóxido de piperonila.	Não apresentou resíduos	Detectados resíduos de 3 agrotóxicos (glifosato, glufosinato e pirimifós-metílico) e e butóxido de piperonila.

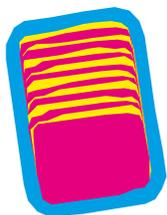
Biscoito maisena



Vitarella	Marilan	Triunfo
Não apresentou resíduos	Detectados resíduos de 4 agrotóxicos (cialotrina-lambda, glifosato, glufosinato e pirimifós-metílico) e butóxido de piperonila.	Detectados resíduos de 4 agrotóxicos (bifentrina, glufosinato, pirimifós-metílico, glifosato e seu metabólito AMPA) e butóxido de piperonila.

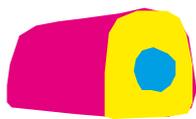
Resultados por produto

Presunto cozido



Sadia	Seara	Aurora
Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos	Detectado resíduo de 1 agrotóxico (glifosato e seu metabólito AMPA)

Bolo pronto sabor chocolate



Panco	Ana Maria	Seven Boys
Detectado resíduo de 1 agrotóxico (glifosato)	Detectados resíduos de 3 agrotóxicos (cipermetrina, clorpirifos e melationa) e butóxido de piperonila.	Não apresentou resíduos

Petit suisse sabor morango



Nestlé	Danone	Batavo
Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos

Bebida láctea sabor chocolate



Toddy	Nescau	Pirakids
Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos	Detectado resíduo de 1 agrotóxico (fipronilsulfona)

Não apresentar resíduos quer dizer que o produto é livre de agrotóxicos?

Não. Para esse levantamento, o laboratório analisou apenas produtos de um único lote. É possível que o produto analisado tenha dado resultado negativo para a presença de resíduos nesse lote, mas que o resultado seja diferente para outros lotes.

No entanto, o contrário não é verdadeiro: **não existe “falso positivo”**. Ou seja, não é possível que a análise tenha informado que

determinado produto tinha resíduos de agrotóxicos, sendo que, na realidade, ele não estava contaminado.

Para testar essa hipótese, repetimos os testes em uma categoria que já havia sido analisada no segundo volume: bebida láctea sabor chocolate. As mesmas marcas foram testadas, mas o resultado dessa vez foi positivo para uma delas. O produto ‘bebida láctea sabor chocolate’ da marca Pirakids apresentou resíduos de um agrotóxico.

Resultados Comparados:

Bebida láctea sabor chocolate



Volume 2 (2022)



Volume 3 (2024)



Toddy	Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos
Nescau	Não apresentou resíduos	Não apresentou resíduos
Pirakids	Não apresentou resíduos	Detectado resíduo de 1 agrotóxico (fipronilsulfona)

Agrotóxico encontrado em bebida láctea está relacionado à morte de abelhas



O fipronil é um inseticida frequentemente usado para combater parasitas em animais explorados para a produção de carne, leite e ovos, e também em lavouras. No caso do fipronil detectado na bebida láctea sabor chocolate da marca Pirakids, o resíduo de fipronil provavelmente estava presente no leite da vaca usado para a produção da bebida láctea.

O que acontece é que o uso indiscriminado desse agrotóxico mata não apenas insetos que atacam o gado, mas também polinizadores, fundamentais para a biodiversidade e a agricultura e a produção de alimentos. No Brasil, por exemplo, foram registradas centenas de milhares de abelhas mortas em São Paulo, no Rio Grande do Sul, Goiás e na Bahia, entre outros, desde 2012. Análises comprovaram que os insetos morreram envenenados com fipronil³.

Em 2019, apicultores e organizações de defesa do meio ambiente realizaram o Simpósio Internacional sobre Mortandade de Abelhas e Agrotóxicos, denunciando ao Poder Público a necessidade de adoção de medidas urgentes⁴.

Resultados por produto

Por causa disso, em dezembro do ano passado, o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama) aprovou uma medida cautelar que suspendia a aplicação de fipronil em determinados contextos, quando, por exemplo, é usado na área total das lavouras ao invés de ser dirigido ao solo ou às plantas. Desde 2012, o órgão vinha reavaliando o uso da substância, infelizmente ainda sem resultados concretos.



O Brasil fica atrás de países como Colômbia, Uruguai, Costa Rica, Vietnã e África do Sul, além de toda a União Europeia, que já proibiram o uso do fipronil por completo. Por aqui, apenas dois estados, Goiás e Santa Catarina, restringem seu uso.

Qual o controle de resíduos de agrotóxicos em ultraprocessados pela Anvisa?

Aí está o problema: a Anvisa até hoje não publicou nenhum regulamento listando limites de resíduos de agrotóxicos específicos para ultraprocessados — inclusive, esse é um pedido que fazemos à Agência desde o primeiro volume do “Tem Veneno Nesse Pacote”. O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) estabelece limites e monitora apenas alimentos de origem vegetal *in natura*. Por analogia, esses limites são também adotados pela Agência para analisar o ingrediente *in natura* da composição dos ultraprocessados.

No entanto, devido à falta de uma rastreabilidade ao longo da cadeia de processamento industrial para produtos ultraprocessados, não há como discernir exatamente de qual etapa provém o resíduo de agrotóxico, se foi utilizado na

matéria-prima ou se é proveniente de contaminação cruzada no maquinário e equipamento industrial.

E, mesmo para os produtos analisados pelo PARA, os limites de resíduos de agrotóxicos são altamente permissivos quando comparados com a União Europeia. Além disso, no caso dos ultraprocessados, não se leva em consideração os potenciais efeitos à saúde decorrentes da combinação de agrotóxicos e aditivos industriais.

Por fim, também não são estabelecidos limites mais conservadores para grupos populacionais vulneráveis. Compõem esse grupo: mulheres grávidas e lactantes, lactentes e crianças, idosos, trabalhadores rurais e residentes em zonas rurais sujeitos a elevada exposição aos agrotóxicos a longo prazo.

Recapitulando os três volumes publicados



	Volume 1	Volume 2	Volume 3
Categorias	Refrigerantes, néctares, bebidas de soja, cereais matinais, salgadinhos, biscoitos água e sal, biscoitos recheados e pães ultraprocessados (8 categorias)	Linguiça suína, salsicha, mortadela, hambúrguer bovino, empanado de frango, iogurte ultraprocessado, bebida láctea sabor chocolate e requeijão (8 categorias)	Hambúrguer à base de plantas, empanados à base de plantas, macarrão instantâneo, biscoito maisena, presunto cozido, bolo pronto sabor chocolate, <i>petit suisse</i> sabor morango e bebida láctea sabor chocolate (8 categorias)
Número de produtos analisados	27	24	24
Categorias em que resíduos foram detectados (n)	75% (6)	75% (6)	87,50% (7)
Parcela dos produtos que apresentou ao menos um agrotóxico	59,30% (16)	58,33% (14)	50% (12)
Parcela dos produtos que apresentou resíduos de glifosato e glufosinato	51,80% (14)	41,67% (10)	29,17% (7)
Produto com mais resíduos	Biscoito água e sal Vitarella (9 resíduos + butóxido de piperonila) e bisnaguinha Panco (9 resíduos + butóxido de piperonila)	Empanado de frango (<i>nuggets</i>) Seara (5 resíduos)	Biscoito maisena Marilan (5 resíduos) e Triunfo (5 resíduos)

Nos três volumes publicados, o glifosato e o glufosinato seguem sendo os agrotóxicos mais frequentemente encontrados nos ultraprocessados analisados

Um padrão que vimos se formar no decorrer dos anos de pesquisa foi que os produtos com ou à base de trigo são, via de regra, os que mais apresentam resíduos de agrotóxicos

Repensando e reconstruindo o nosso sistema alimentar

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura (FAO) publicou, no início de 2024, uma teoria da mudança⁵ que pautará uma nova metodologia para orientar guias alimentares no mundo todo.

Segundo a organização, a maior parte dos países desenvolveu seus guias alimentares focando em melhorar a nutrição e a saúde das pessoas consumidoras individualmente. Poucos foram além, incluindo, por exemplo, aspectos como sustentabilidade e equidade socioeconômica aos documentos, de forma multidisciplinar, multissetorial e baseado em evidências, e usando-os como base para políticas e intervenções. A ideia é encorajar a comunidade internacional a reconhecer o potencial e a necessidade desses guias alimentares de catalisar a transformação dos sistemas alimentares como um todo.

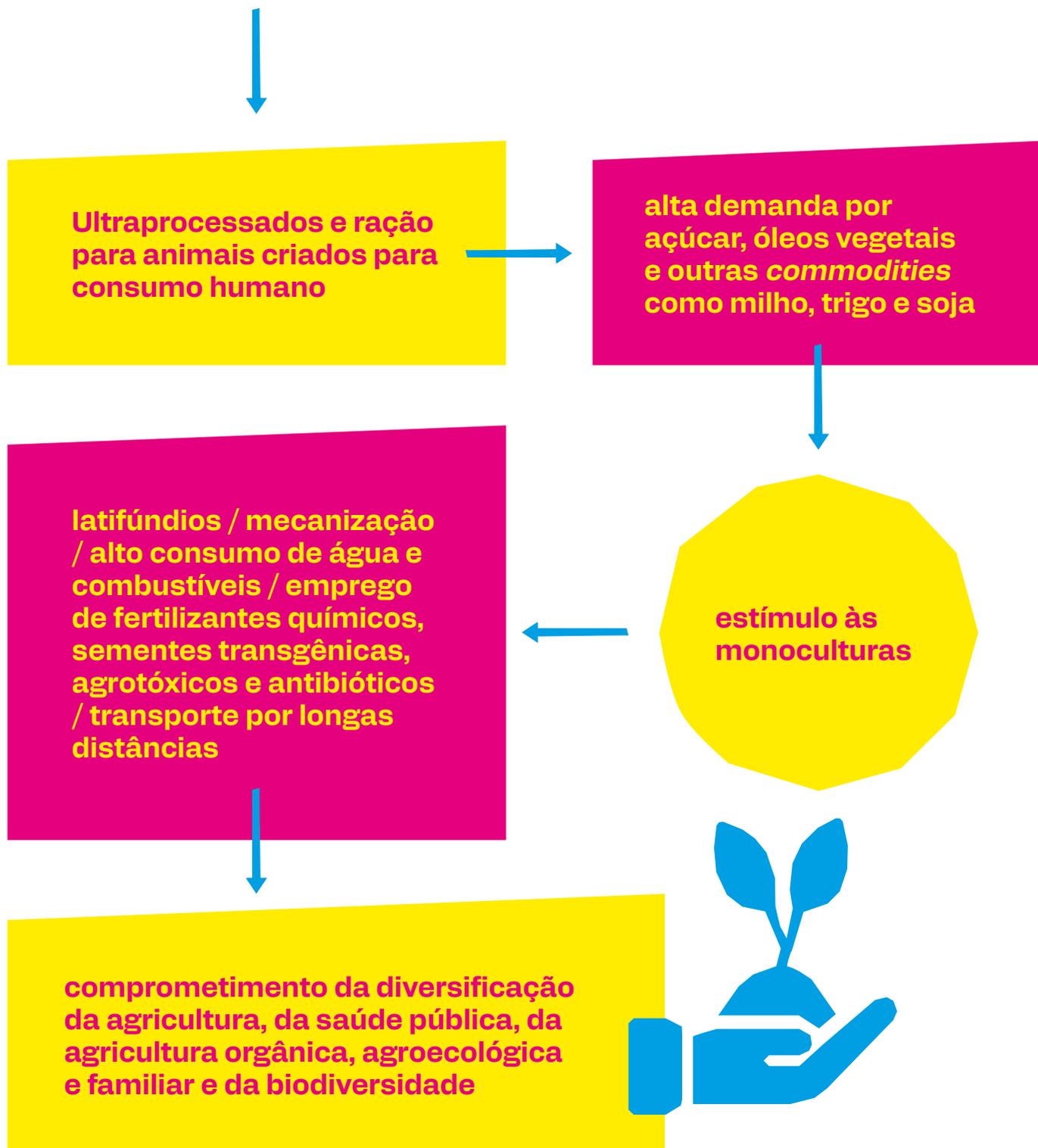


De antemão, é possível dizer que o Guia Alimentar para a População Brasileira já contempla essas orientações desde 2014. Mais ainda: o sistema alimentar está no cerne do nosso Guia. O documento, publicado 10 anos antes das novas orientações da FAO, é visionário. Não à toa, foi elogiado por alguns dos mais renomados especialistas no assunto, como Marion Nestlé e Yoni Freedhoff.

Nosso Guia Alimentar⁶ explica extensamente como isso tudo está relacionado. Veja alguns exemplos:

- “No lugar [da agricultura familiar], surgem sistemas alimentares que operam baseados em **monoculturas** que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. **Esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias.**”
- “A manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, **ameaçam a sustentabilidade do planeta.** (...) A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. (...) **A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais.**”
- “Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de **sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais**, que produzem alimentos livres de contaminantes, que protegem a biodiversidade, que contribuem para a desconcentração das terras produtivas e para a criação de trabalho e que, ao mesmo tempo, respeitam e aperfeiçoam saberes e formas de produção tradicionais são chamados de alimentos orgânicos e de base agroecológica.”

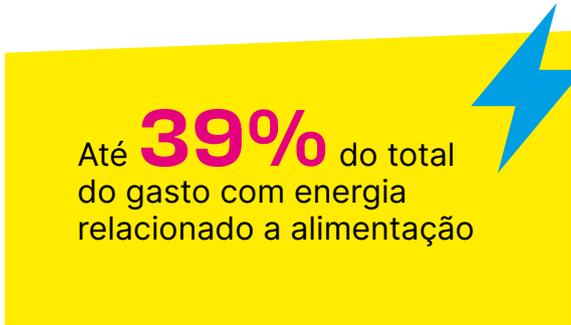
Mas como isso acontece?



Repensando e reconstruindo o nosso sistema alimentar

Quando criticamos o consumo de ultraprocessados e o uso de agrotóxicos, nosso foco não são ações e escolhas individuais. Claro, isso também conta. Mas é fundamental ir além e destacar a necessidade urgente de repensar e reconstruir nosso sistema alimentar por meio de políticas públicas audaciosas e abrangentes — ao modelo do que a FAO propõe para os guias alimentares. Como destaca o Guia Alimentar para a População Brasileira, além de prejudiciais à saúde e de desnecessários para nossa alimentação, os agrotóxicos e os ultraprocessados são nocivos ao meio ambiente e afetam desproporcionalmente as classes sociais mais baixas e a população negra e indígena. São questões coletivas e que, como tal, requerem ação política.

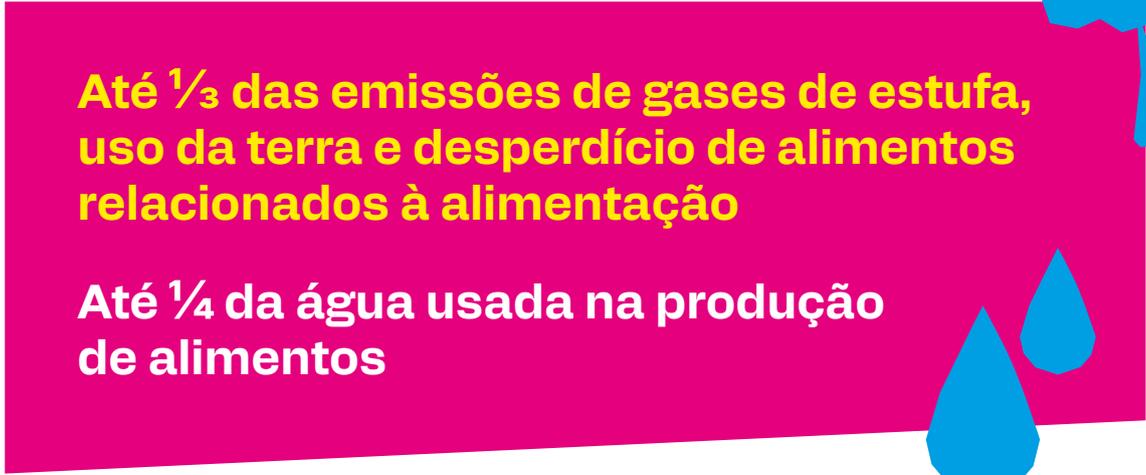
Em países ricos, os ultraprocessados já representam⁷



Até **39%** do total do gasto com energia relacionado a alimentação



Entre **36** e **45%** do total da perda de biodiversidade



Até **1/3** das emissões de gases de estufa, uso da terra e desperdício de alimentos relacionados à alimentação

Até **1/4** da água usada na produção de alimentos

Para avançar, é necessário vontade política

Se é verdade que o Guia Alimentar para a População Brasileira já traz as conexões entre alimentação, meio ambiente e questões sociais, um aspecto da recomendação da FAO, que é o uso dos guias como orientação para políticas públicas, tem sido limitado em nosso país.

Um exemplo foi a recente aprovação da nova lei dos agrotóxicos (conhecida também como “**Pacote do Veneno**”) que, apesar de alguns vetos, flexibiliza em muito o processo de aprovação e uso dessas substâncias. **Isso em um país que já é um dos que mais consomem agrotóxicos no mundo.** Ora, o Guia Alimentar para a População Brasileira traz recomendações explícitas para as pessoas darem preferência para alimentos orgânicos de base agroecológica. Esses alimentos são mais saborosos, saudáveis, contribuem para a saúde e têm menor impacto ambiental, além de apoiarem produtores familiares. Isso, infelizmente, não foi o suficiente para barrar a aprovação do Pacote do Veneno.

Desde a publicação do primeiro volume do Tem Veneno Nesse Pacote, temos chamado a Anvisa a se manifestar e a tomar



Para avançar, é necessária vontade política

medidas para regular e fiscalizar a presença de resíduos de agrotóxicos nos ultraprocessados — a exemplo do que já fazem com alimentos *in natura* de origem vegetal.

Há diversas lacunas na regulação desse tema. Notavelmente, não existem limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos para alimentos processados e ultraprocessados e, portanto, esses alimentos não fazem parte do monitoramento realizado por meio do PARA. Por esse motivo, mesmo que a pesquisa do Tem Veneno Nesse Pacote seja realizada em um laboratório referência por sua alta precisão para detecção de uma ampla gama de resíduos de agrotóxicos, **não é possível afirmar se as quantidades de substâncias encontradas em cada produto estão acima ou abaixo do permitido, se são seguras ou não para o consumo humano.**

Além disso, é preciso que a Anvisa mantenha uma sistemática de avaliação de agrotóxicos. O PARA que analisa os alimentos *in natura* de origem vegetal é um exemplo da falta dessa sistemática, pois não há uma regularidade em sua realização.



Para avançar, é necessária vontade política

Lacuna	Detalhes	O que queremos
Não há monitoramento da presença de agrotóxicos em alimentos processados e ultraprocessados.	O PARA, da Anvisa, estabelece limites e monitora resíduos de agrotóxicos apenas em alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal. O consumo desses alimentos deve ser incentivado, mesmo que a preferência siga sendo para alimentos <i>in natura</i> e minimamente processados orgânicos e de base agroecológica.	O Idec exorta à Anvisa que inclua os ultraprocessados no PARA. Para isso, é necessário que a Agência estabeleça os limites máximos de resíduos específicos para os ultraprocessados mais consumidos no Brasil, e amplie o monitoramento também para esses produtos, incluindo medidas de controle como a rastreabilidade ao longo de toda a cadeia produtiva.
Não há monitoramento da presença de resíduos de agrotóxicos em alimentos de origem animal.	Como explicado acima, o PARA regula e monitora alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal. Não estão inclusos no Programa alimentos de origem animal, quer seja <i>in natura</i> , <i>processados</i> ou ultraprocessados. A exceção são os ativos de agrotóxicos que são também usados como insumos farmacêuticos. Nesse caso, os limites são estabelecidos pela Instrução Normativa nº 51/2019 da Anvisa (exemplo: cipermetrina).	O Idec exorta à Anvisa que inclua alimentos de origem animal, seja <i>in natura</i> , <i>processados</i> ou ultraprocessados, no PARA, seguindo o modelo do que já faz com alimentos de origem vegetal.
Não há avaliação dos efeitos da exposição crônica à combinação de agrotóxicos e aditivos industriais em alimentos processados e ultraprocessados no PARA, nem na metodologia para definição dos limites máximos de resíduos.	O risco dietético de efeitos sinérgicos e cumulativos não são avaliados no PARA, apesar de os seus relatórios indicarem amostras contaminadas por mais de um princípio ativo ⁸ . Hoje, os testes avaliam apenas o efeito crítico produzido para cada produto químico de forma isolada. No entanto, estudos atuais indicam a necessidade de utilizar modelos de avaliação dos perigos às exposições químicas combinadas ⁹ . Todavia, as próprias empresas submetem estudos que avaliam somente a exposição a um único agrotóxico para subsidiar os limites a serem definidos pela ANVISA conforme prevê a RDC nº 4, de 18 de janeiro de 2012, sem que existam exigências a fim de garantir que a literatura científica submetida pelas empresas registrantes não seja enviesada por interesses comerciais delas próprias.	O Idec exorta à Anvisa que passe a exigir, nos estudos para definição de limites máximos de resíduos de agrotóxicos, as melhores técnicas científicas livres de conflitos de interesse, tendo em conta as condições reais de uso combinado de diferentes agrotóxicos autorizados para cada cultura ao longo das etapas do processo produtivo, incluindo o processamento industrial, com metodologia válida de estudos experimentais que investigue efeitos cumulativos e sinérgicos de múltiplos agrotóxicos e aditivos industriais, adotando dados experimentais em cenários reais de exposição no longo prazo.

Não é de hoje que pedimos mudanças

Confira a linha do tempo das nossos pedidos para a Anvisa:

21/05/2021 Idec envia ofício para a Anvisa ao publicar o “Tem Veneno Nesse Pacote - Volume 1”

O documento apresenta os resultados das primeiras análises de resíduos de agrotóxicos em ultraprocessados, então inéditas no Brasil: foram identificados resíduos de 13 tipos de agrotóxicos em salgadinhos, cereais matinais, bebida de soja, bisnaguinha, biscoitos de água e sal e bolachas recheadas. Nesse ofício, demandamos que a Agência priorize o tema, criando um grupo de trabalho com a participação de especialistas para iniciar a elaboração de medidas regulatórias, o monitoramento e a fiscalização de agrotóxicos em ultraprocessados.

16/06/2021 Anvisa responde ao Idec, dizendo que resíduos de agrotóxicos são esperados

Por meio de ofício, a Anvisa afirma que a detecção de agrotóxicos em ultraprocessados “não é um evento fora do esperado”. A Agência também contesta a afirmação de que não existem limites máximos de resíduos de agrotóxicos para alimentos processados e ultraprocessados, dizendo que os limites são os mesmos estabelecidos para o alimento *in natura* (por exemplo, o mesmo limite permitido para o trigo deve ser considerado para a bisnaguinha), excetuados os casos de concentração ou desidratação do alimento.

04/05/2022 Idec pressiona novamente Anvisa

Em novo ofício, agora apresentando os resultados do “Tem Veneno Nesse Pacote - Volume 2”, o Idec novamente demanda à Anvisa uma regulação dos resíduos de agrotóxicos em ultraprocessados. Também solicita uma reunião com as autoridades para apresentar, em detalhes, os resultados da pesquisa e discutir medidas a serem tomadas, sobretudo no que diz respeito aos produtos de origem animal, e pede esclarecimentos sobre o andamento e a divulgação do PARA.

07/06/2022 Anvisa se esquivava de estabelecer limites para ultraprocessados de origem animal

A agência recomenda o envio de carta ao MAPA, dada a sua competência nas demais etapas que antecedem a comercialização de produtos de origem animal — mesmo que seja da competência da Agência a fiscalização dos produtos mencionados. Infelizmente, a despeito de reconhecer que houve amostras em desconformidade com os parâmetros internacionais de resíduos de agrotóxicos nesse segundo volume, a Anvisa não instaura nenhum procedimento de investigação. Por fim, afirma que os limites máximos de medicamentos veterinários previstos na IN nº 51/2019 se aplicam também às carnes, vísceras, gorduras, leite, ovos e mel — esquivando-se novamente da responsabilidade de criar limites específicos para os ultraprocessados.

05/07/2022 Idec pede esclarecimentos ao MAPA

O objetivo é apresentar ao Ministério os resultados do segundo volume do “Tem Veneno Nesse Pacote” e solicitar esclarecimentos sobre as medidas tomadas para promover a proteção da saúde da população por meio da inspeção sanitária de produtos alimentícios de origem animal, especialmente no que diz respeito à presença de agrotóxicos.

04/08/2022 MAPA devolve “bomba” à Anvisa

O Ministério devolve a “bomba”, dizendo que a definição de limites máximos de resíduos de agrotóxicos em alimentos é uma atribuição da Anvisa e que não se tem, no Brasil, limites máximos de resíduos de agrotóxicos em alimentos de origem animal regulamentados (*in natura* ou processados), salvo algumas exceções. Segundo o Ministério, em alguns alimentos, como o requeijão, o leite que serviu de matéria-prima para o produto poderia ter uma quantidade de resíduos de agrotóxicos dentro dos limites máximos de resíduos, mas o processo de produção em que a gordura do alimento se concentra pode levar a um aumento também na concentração de resíduos de agrotóxicos. Ainda destacou que quando se detecta uma “não conformidade”, é iniciado o Subprograma de Investigação, que visa identificar as possíveis causas da violação e mitigar riscos — mas disse considerar que os resultados da pesquisa são compatíveis com a regulação existente e que não haveria um risco à saúde. Curiosamente, de acordo com a tabela enviada pelo MAPA, o órgão não inclui parâmetros de glifosato, AMPA e glufosinato no Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCR).

Fev. /2023 **Finalmente, sai a primeira reunião**

Após diversos adiamentos por parte da Anvisa, o Idec finalmente é recebido pela Agência. Na reunião, a Agência mantém a posição de que não irão incluir os ultraprocessados no monitoramento do PARA. Apesar disso, a Anvisa reconhece a metodologia do Idec nesses estudos e a importância de seus resultados, demonstrando que o processamento industrial não elimina os resíduos de agrotóxicos.

Set. /2023 **Idec pressiona novamente**

Em consulta pública sobre a Agenda Regulatória (2024-2025) da Anvisa, o Idec envia contribuições para que a Agência adote medidas de monitoramento também de resíduos em ultraprocessados. As sugestões enviadas foram a eliminação de lacunas e duplos padrões regulatórios sobre valores dos limites máximos permitidos de resíduos de agrotóxicos em alimentos e bebidas; a revisão de critérios de classificação de irregularidades em ultraprocessados; o monitoramento de agrotóxicos em produtos de origem animal no PARA; e a inclusão de alimentos processados e ultraprocessados no PARA.

- 1** Brazil has the best nutritional guidelines in the world. Disponível em: <https://www.vox.com/2015/2/20/8076961/brazil-food-guide>. Acesso em: 25 de fevereiro de 2024.
- 2** IARC. IARC Monograph on Glyphosate. Disponível em: <https://www.iarc.who.int/featured-news/media-centre-iarc-news-glyphosate/> Acesso em: 26 de abril de 2022.
- 3** Ibama suspende cautelarmente aplicação de agrotóxicos à base de fipronil. Disponível em: <https://www.gov.br/ibama/pt-br/assuntos/notas/2024/ibama-suspende-cautelarmente-aplicacao-de-agrotoxicos-a-base-de-fipronil> Apicultores brasileiros encontram meio bilhão de abelhas mortas em três meses. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/2019/03/apicultores-brasileiros-encontram-meio-bilhao-de-abelhas-mortas-em-tres-meses/> Santa Catarina é pioneira no Brasil em restrição de agrotóxico que causa mortandade de abelhas. Disponível em: <https://www.mp.sc.br/noticias/santa-catarina-e-pioneira-no-brasil-em-restricao-de-agrotoxico-que-causa-mortandade-de-abelhas>; Apicultores denunciam a mortandade de abelhas por agrotóxicos e cobram banimento imediato do Fipronil. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/1019207-apicultores-denunciam-a-mortandade-de-abelhas-por-agrotoxicos-e-cobram-banimento-imediato-do-fipronil/> Ibama proíbe pulverização do Fipronil, agrotóxico que mata abelhas. Disponível em: <https://contraosagrotoxicos.org/ibama-proibe-pulverizacao-do-fipronil-agrotoxico-que-mata-abelhas/> Acesso em: 19 de março de 2024.
- 4** Morte de abelhas por agrotóxicos gera representação junto ao Ministério Público do RS” . Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2019/03/30/morte-de-abelhas-por-agrotoxicos-gera-representacao-junto-ao-ministerio-publico-do-rs>; Acesso em: 19 de março de 2024.
- 5** Food systems-based dietary guidelines: an overview. <https://www.fao.org/3/cc9394en/cc9394en.pdf?lctg=7309700>. Acesso em: 25 de fevereiro de 2024.
- 6** Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 25 de fevereiro de 2024.
- 7** Anastasiou et al. 2021. A conceptual framework for understanding the environmental impacts of ultra-processed foods and implications for sustainable food systems. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652622027445?via%3Dihub>
- 8** Bitencourt de Moraes Valentim JM, Fagundes TR, Okamoto Ferreira M, Lonardoni Micheletti P, Broto Oliveira GE, Cremer Souza M, Geovana Leite Vacario B, Silva JCD, Scandolara TB, Gaboardi SC, Zanetti Pessoa Candiotto L, Mara Serpeloni J, Rodrigues Ferreira Seiva F and Panis C (2023) Monitoring residues of pesticides in food in Brazil: A multiscale analysis of the main contaminants, dietary cancer risk estimative and mechanisms associated. *Front. Public Health* 11:1130893. doi: 10.3389/fpubh.2023.1130893
- 9** Dinca, V., Docea, A.O., Drocas, A.I. et al. A mixture of 13 pesticides, contaminants, and food additives below individual NOAELs produces histopathological and organ weight changes in rats. *Arch Toxicol* 97, 1285–1298 (2023). <https://doi.org/10.1007/s00204-023-03455-x>; Aristidis Tsatsakis, Anca Oana Docea, Carolina Constantin, Daniela Calina, Ovidiu Zlatian, Taxiarchis Konstantinos Nikolouzakis, Polychronis D. Stivaktakis, Alexandra Kalogeraki, Jyrki Liesivuori, George Tzanakakis, Monica Neagu, Genotoxic, cytotoxic, and cytopathological effects in rats exposed for 18 months to a mixture of 13 chemicals in doses below NOAEL levels, *Toxicology Letters*, Volume 316, 2019, Pages 154-170, ISSN 0378-4274, <https://doi.org/10.1016/j.toxlet.2019.09.004>.

