

Resumo Executivo - [PL nº 525 de 2021](#)

Autor: Senadora Nilda Gondim (MDB/PB)

Apresentação: 22/02/2021

Ementa: Dispõe sobre a inserção de mensagem informativa nas embalagens, frascos e recipientes de alimentos industrializados.

Orientação da FPA: Contrária ao projeto

Principais pontos

- Os alimentos industrializados deverão conter em suas embalagens, frascos e recipientes advertências sobre os problemas que as cáries podem causar à saúde.
- A frase prevista para ser divulgada deverá ser impressa ou etiquetada em local visível: “As cáries podem ser veículos de doenças para todo o corpo, como coração e pulmões. Escove os dentes regularmente e consulte um dentista”.

Justificativa

- O projeto afirma de forma equivocada que “o crescimento econômico do Brasil nas últimas décadas, associado ao avanço da tecnologia de alimentos e redução de custos na produção, forneceram às classes sociais de baixa renda maior acesso aos produtos industrializados açucarados, os principais fatores determinantes da cárie”.
- Praticamente todo alimento que consumimos passa por algum tipo de processamento. Muitos deles foram criados pela humanidade há milhares ou centenas de anos. A produção em grande escala teve início somente a partir do século 18 e ampliou a distribuição de alimentos que já faziam parte de nossos hábitos alimentares.
- Estudos com base na POF/IBGE (2008-2009) demonstram que o maior consumo de sódio e açúcar no Brasil vem do salgado e do açucareiro de casa. Os alimentos industrializados respondem por 23,8% do sódio e 19,2% do açúcar consumidos no País.
- O processamento de alguns alimentos é essencial para torná-los disponíveis para o consumo. Sem alguns processos realizados pela indústria muitos alimentos trariam riscos à saúde humana, não seriam palatáveis ou de fácil digestão.
- Para atender a todos os tipos de necessidades, a indústria desenvolve alimentos com menos calorias ou com adição de proteínas, fibras, vitaminas e minerais; alimentos enriquecidos ou fortificados e também alimentos para pessoas que tenham restrições e precisam ou desejam seguir dietas light, diet, sem glúten ou lactose.
- Portanto, ter mais ou menos ingredientes na composição pode mudar características, mas não determina a qualidade ou a saudabilidade de um alimento, seja ele feito em casa ou na indústria. Mesmo os alimentos da mesma categoria podem ter diferentes perfis nutricionais. Você pode fazer biscoito, bolo, sopa ou pão com diferentes quantidades de ingredientes. Tudo

vai depender da receita. Na indústria funciona da mesma forma.