Resumo Executivo – PL n° 46 de 2023

Autor: Marangoni – União/SP **Apresentação**: 02/02/2023

Ementa: Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para dispor sobre limites máximos de gorduras, açúcares e sódio nos alimentos industrializados.

Orientação da FPA: Contrária

Principais pontos

O projeto de lei tem por objetivo alterar o decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (normas básicas sobre alimentos), para dispor sobre limites máximos de gorduras, açúcares e sódio nos alimentos industrializados.

- Fixando limites máximos de gorduras, açúcares e sódio na composição dos alimentos industrializados. Os alimentos industrializados abrangidos serão relacionados em regulamento.
- A redução desses limites máximos ocorrera em etapas, obedecendo a um cronograma estipulado.
- E essa proposta também se aplica-se aos alimentos industrializados importados.

Justificativa

- O setor se mantém proativo no debate sobre saúde, promovendo ações inéditas e voluntárias de melhoria do perfil nutricional dos alimentos e bebidas. Desde 2007 a Indústria de Alimentos trabalha em acordos voluntários com o Ministério da Saúde para a construção de um Plano Nacional de Vida Saudável, que inclui a melhoria no perfil nutricional dos alimentos industrializados.
- A indústria brasileira produz, em média, 250 milhões de toneladas de alimentos por ano, e investe cerca de 4% de seu faturamento anual em inovações. No ano de 2022, a estimativa foi de R$ 6 bilhões exclusivamente dedicados ao desenvolvimento de produtos com perfis nutricionais diferenciados, como as linhas de alimentos enriquecidos com fibras e vitaminas; com teores reduzidos de sódio, açúcares e gorduras; os de categoria plant based e os tradicionais “zero” açúcar, glúten ou lactose; para atender às mais variadas demandas de consumo.
- Hoje a indústria de alimentos já retirou mais 310 mil toneladas de gorduras trans dos alimentos industrializados. No caso do sódio, de 2011 a 2020, foi contabilizada a retirada de mais de 30 mil toneladas e para o açúcar, ainda em processo de contabilização, de 2018 até o momento, foram retiradas mais de 128 mil toneladas
- Uma vez que já existem padrões e regras internacionais a serem cumpridas, tanto em relação

às questões de produção/tecnologia e de fabricação, a limitação irrestrita de certos ingredientes, pode inviabilizar a própria indústria de alimentos, ao descaracterizar excessivamente suas características físico-químicas e sensoriais, sendo certo que já existem requisitos mínimos por regulamento a serem obedecidos.

- Além disso, devido à inviabilidade técnica, criará barreiras ao comércio internacional, porque poderá se aplicar também aos alimentos importados ou causar perda de competitividade do produto nacional frente ao importado.
- Entende-se não ser razoável a "vilanização" de produtos da indústria de alimentos como se fossem responsáveis pelo que, na verdade, é resultado de hábitos de vida não saudáveis, com base em ciência e evidências, não existe alimento bom ou ruim analisado individualmente, mas sim, dietas e hábitos de vida adequados ou não, analisados dentro de um contexto. A educação alimentar e a adoção de hábitos saudáveis constituem ferramentas indispensáveis do poder público na preservação da saúde e redução dos riscos de doenças da coletividade.