

Resumo Executivo - [PL nº 4139 de 2023](#)

Autor: Pedro Uczai - PT/SC

Apresentação: 24/08/2023

Ementa: Dispõe sobre o uso da palavra “mel” nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos.

Orientação da FPA: Contrária com ressalvas.

Principais pontos

- O Projeto de Lei (PL) 4139/2023, de autoria do nobre Deputado Pedro Uczai (PT/SC), dispõe sobre o uso da palavra “mel” nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos.
- Para tanto, estabelece que o *“uso da palavra ‘mel’ fica restrito a produto alimentício oriundo ou que contenha, na forma e na proporção definida em regulamento, ingrediente resultante do recolhimento, da transformação e da combinação com substâncias específicas próprias, por abelhas melíferas, do néctar das flores, das secreções de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores que se desenvolvem sobre as partes vivas de plantas”*.

Justificativa

Normatização atinente aos padrões de alimentos e bebidas não alcoólicas

- O setor de alimentos e bebidas não alcoólicas é fortemente regulado. A Constituição Federal de 1988 atribui à União competência para legislar sobre proteção e defesa da saúde e produção e consumo, elaborando normas gerais sobre essas temáticas (art. 24, incisos V e XII c/c § 1º).
- Nesse sentido, foi aprovada a Lei Federal nº 9.782/1999, que, ao criar a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), atribuiu à Agência competências para “normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde” e para “*regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública*” (art. 2º, III, e 8º), dentre os quais “*alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares*” etc (art. 8º, § 1º, II).
- No âmbito das suas referidas competências, a Anvisa editou, dentre outras, as **Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) nº 727/2022 e nº 429/2020**, as quais regulam de forma técnica a rotulagem geral e a rotulagem nutricional de alimentos embalados, onde já são previstas as informações que precisam ser declaradas na rotulagem de alimentos embalados.
- No setor, também incidem (i) o **Decreto-Lei nº 986/1969**, que institui normas básicas sobre alimentos; (ii) a **Lei n. 8.918/1994**, regulamentada pelo **Decreto nº 6.871/2009**, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que dispõe sobre a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas; (iii) o **Decreto nº 9.013/2017**, que regulamenta as Leis nº 1.283/1950 e nº 7.889/1989, que

dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, com um capítulo inteiro dedicado a **produtos de abelhas e derivados**; e (iv) a **Instrução Normativa nº 11/2000**, do Ministério da Agricultura e Abastecimento, que aprova o **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel** (RTIQ) destinado ao consumo humano.

- Não bastasse isso, também há participação dos sistemas técnico-regulatórios do Ministério da Saúde, bem como do Inmetro e da Agência Nacional de Mineração. Ademais, todo o arcabouço normativo brasileiro foi construído com base nos padrões de produção e comercialização de bebidas não alcoólicas e alimentos estabelecidos no âmbito do Mercosul e do Codex Alimentarius¹.
- Assim, os produtos alimentícios que têm mel dentre os ingredientes devem seguir regulamentação técnica específica para o produto (padrões de identidade e qualidade), além de outras regulações e fiscalizações por parte de diversos órgãos e agências federais, que atestam sua segurança ao consumo e os termos em que podem ser oferecidos ao consumidor, inclusive os requisitos de rotulagem.
- Sendo assim, a matéria já é devidamente regulamentada tecnicamente pelos órgãos de fiscalização sanitária brasileiros, competentes para tanto.

Sobre o uso do mel como ingrediente em produtos alimentícios

- A carga microbiológica do mel é elevada. Assim, por questões de segurança do alimento, a indústria não faz uso do mel in natura nos produtos alimentícios, tendo em vista que, em contato com outros alimentos, a matéria-prima pode estimular o desenvolvimento biológico.
- Desse modo, há muitos anos, a indústria faz uso do chamado “preparado de mel”, que usa mel e decorre de tratamento térmico agressivo e uso de conservantes, a fim de garantir os parâmetros microbiológicos. **O uso do preparado de mel atualmente já é indicado na rotulagem de produtos alimentícios, proporcionando a informação com clareza ao consumidor.**
- Além de proporcionar segurança ao consumo, a técnica mencionada também possibilita o próprio uso do mel como ingrediente. Isso porque, considerando as variações de lote e sua consistência muito viscosa e com alta quantidade de sólidos, não seria possível manipular a matéria-prima in natura no processo operacional de fabricação de alguns alimentos embalados. Portanto, o uso do preparado de mel também garante a padronização da matéria-prima nas formulações.
- Além disso, a declaração quantitativa dos ingredientes (QUID) não exige a indicação da quantidade do ingrediente mel utilizada na fabricação ou na preparação de um produto alimentício, exigência que também não consta nas normas de rotulagem da Anvisa.

Discussão semelhante na Câmara

- De matéria correlata, tramita na Casa o **PL 5653/2020**, de autoria do então Dep. Heitor Freire (UNIÃO - CE), que originalmente proibia o “uso de preparado de mel pela indústria brasileira e a sua importação ou de seus produtos derivados, em todo o território nacional”,

imputando aos órgãos competentes a fiscalização e a aplicação de penalidades em caso de descumprimento.

- A matéria encontra-se em estágio de tramitação mais avançado, já tendo recebido pareceres nas Comissões de Desenvolvimento Econômico - pela rejeição - e de Saúde - pela aprovação na forma de substitutivo -, sujeita à apreciação em Plenário.
- O **substitutivo aprovado na CSAUDE**, entendendo as dificuldades de utilização, pela indústria, do mel in natura, altera o Decreto-Lei nº 986/69, acrescentando o seguinte parágrafo único ao art. 21: *“Fica proibida a utilização da palavra ‘mel’ no rótulo de produtos que não contenham quantidade considerável de mel de abelha em sua composição, nos termos regulamentares”*.
- Ou seja, o novo texto submete à regulamentação posterior a definição do que seria uma “quantidade considerável de mel de abelha”, em vez de impor ao fabricante informar a porcentagem do 4 ingrediente no rótulo de alimentos, como pretende o art. 3º do substitutivo apresentando na CDC ao PL 4139/2023.
- Além disso, por tratar de matéria muito semelhante já discutida na Casa, e considerando a tramitação mais avançada, é possível manter a discussão em torno do tema no PL 5653/2020.
- Assim, pelas razões expostas e considerando que o uso do mel em produtos alimentícios e em embalagens, rótulos e publicidade é regulado pelos órgãos competentes e normativos vigentes, **sugere-se, respeitosamente, a aprovação do PL 4139/2023, nos termos do substitutivo ao PL 5653/2020, aprovado pela CSAUDE em 16/08/2023.**
- **Fonte:** ¹O *Codex Alimentarius* é um fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas (ONU), por ato da Organização para a Agricultura e Alimentação.