Resumo Executivo – PL nº 3292 de 2020

Autor: Vitor Hugo – PSL/GO **Apresentação**: 15/06/2020

Ementa: Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para estabelecer percentual mínimo para a aquisição de leite sob a forma fluida com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na forma que discrimina e dá outras providências.

Orientação da FPA: Favorável, com ressalvas

Comissão	Parecer	FPA
AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DES. RURAL (CAPADR)	–	–
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (CCJC)	–	–
EDUCAÇÃO (CE)	05/05/2021 – Parecer do Relator, Dep. Rogério Correia (PT-MG), pela rejeição. Inteiro teor	–
FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO (CFT)	–	–

Principais pontos

- Estabelece um percentual mínimo para a aquisição de leite sob a forma fluída com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
  - Estabelece que, do total dos recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, a Estados, Municípios e Distrito Federal, no mínimo 30% devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou ainda de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
  - No mínimo 40% dos recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, e utilizados para a aquisição de leite, devem se referir à forma fluida do produto adquirida junto a laticínios locais devidamente registrados no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, a depender do caso.
- Visa ainda o emprego da "alimentação saudável e adequada", compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições, os hábitos alimentares saudáveis e nutritivos, cuja elaboração contemple uma maior diversidade de alimentos, sendo reduzida a oferta de alimentos "ultraprocessados".

Justificativa

- Apesar de nobre intenção, sugere-se a alteração de alguns pontos do projeto para que este não seja um indutor de preconceito contra os alimentos industrializados e para que o objetivo do projeto seja atingido com o estímulo à produção local de leite e promoção da geração de renda nas localidades.
- O processamento de 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.
- Um mesmo tipo de alimento pode ser produzido de diferentes formas, assim como variam as receitas culinárias. É possível fazer um salgadinho em casa, do tipo batata chips, por exemplo, da mesma forma e com os mesmos ingredientes que a feita pela indústria: batata, óleo e sal. Não tem sentido uma receita ser nomeada como "ultraprocessada" e a outra como caseira ou artesanal, por exemplo.
- Muitos alimentos industrializados contribuem com vitaminas, minerais e nutrientes importantes para a nossa dieta. São alguns exemplos o sal iodado, as farinhas fortificadas com ferro e ácido fólico, que fazem parte do Programa de Fortificação de Alimentos do Ministério da Saúde, e muitos outros alimentos com fibras, proteínas e gorduras benéficas para saúde.
- A industrialização dos alimentos permite o aumento da segurança do alimento e consequentemente sua disponibilidade, fazendo com que pessoas possam ter acesso à comida de qualidade e segura em qualquer momento do ano e em qualquer local, o que ficou ainda mais evidente no ano corrente com a enfrentamento da pandemia mundial de Covid-19, em que a atividade da indústria de alimentos, permitiu que as pessoas cumprissem o isolamento social necessário, sem riscos de escassez de alimentos.
    - Do ponto de vista técnico, não há classificação com base em graus de processamento;
    - Do ponto de vista estatístico, não há comprovação de que exista diferença significativa entre os conteúdos nutricionais de alimentos processados nos lares, restaurantes e indústrias;
    - Do ponto de vista científico, não há comprovação de que o uso de produtos de conveniência afeta de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente; e
    - Do ponto de vista científico e regulatório, a presença de ingredientes e aditivos alimentares industriais não pode ser usada como critério para definir um alimento como inadequado para o consumo.

- **1ª Sugestão:** É preciso retirar a expressão que contém a referência aos alimentos "ultraprocessados" tendo em vista que esse termo gera confusão e desinformação.

> *"Art. 2º*
>
> *I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições, os hábitos alimentares saudáveis e nutritivos, cuja elaboração contemple uma maior*

diversidade de alimentos~~, sendo reduzida a oferta de alimentos ultraprocessados~~, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;"

- **2ª Sugestão:** propõe-se alteração ao 2º do Art. 14-A, conforme demonstrado abaixo. Tais alterações são importantes para que o objetivo do projeto seja atendido e para que a população local não seja prejudicada tendo em vista a impossibilidade de aquisição do leite de forma fluida.

  "Art. 14 A

  2º Na impossibilidade de aquisição do leite na forma fluida e em lacticínio local ***ou de município adjacente****, o referido produto poderá ser adquirido no formato em pó,* ***desde que seja produzido no Brasil com matéria-prima nacional****, sendo proibida a aquisição em estabelecimentos responsáveis apenas pela* ***manipulação e embalagem do produto final****."*