Resumo Executivo – PL nº 8541 de 2017

Autor: Paulo Teixeira – PT/SP **Apresentação**: 12/09/2017

Ementa: Aumenta a alíquota do Imposto sobre Produtos Industrializados incidente sobre a importação ou saída de bebidas não alcoólicas adoçadas com açúcar.

Orientação da FPA: Contrária ao projeto

Comissão	Parecer	FPA
SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA (CSSF)	06/11/2018 – Parecer do Relator, Dep. Dr. Jorge Silva (SD-ES), pela aprovação deste, do PL 8675/2017, e do PL 10075/2018, apensados, com substitutivo. Inteiro teor	Contrária ao parecer do relator
DES. ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS (CDEICS)	–	–
FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO (CFT)	–	–
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (CCJC)	–	–

Principais pontos

- Sucos, refrigerantes e outras bebidas não alcóolicas adoçadas com açúcar poderão ficar mais caros. A Câmara dos Deputados analisa o Projeto de Lei 8541/17, do deputado Paulo Teixeira (PT-SP), que aumenta impostos sobre esses produtos, com o objetivo de frear o consumo.
- A proposta aumenta de 4% para 5% a alíquota de Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) cobrada sobre a importação e a saída das fábricas desses produtos. Também determina que a alíquota mínima do IPI cobrado em outras fases da cadeia será sempre 25% maior para as bebidas não alcóolicas que tenham açúcares intencionalmente adicionados, ou seja, que não sejam naturalmente doces.

Justificativa

- Como o sabor doce é muito atrativo para o ser humano, desenvolvemos o hábito de consumir doces e adicionar açúcar aos alimentos para torná-los mais saborosos ou palatáveis. Para adequar-se a este hábito e reproduzir industrialmente os alimentos doces preparados em casa, a indústria também se vale da adição de açúcar para elaborar produtos doces.
- O açúcar é adicionado para o preparo de alimentos processados doces, da mesma forma que o

açúcar é utilizado nas receitas de alimentos preparados nos lares e restaurantes.

- Tradicionalmente, a grande maioria das receitas de doces inclui açúcar, seja para o preparo nos LARES, em DOCERIAS, em RESTAURANTES ou na INDÚSTRIA.
    - Estudos com base na POF/IBGE (2008-2009) demonstram que o maior consumo de sódio e açúcar no Brasil vem do saleiro e do açucareiro de casa. Os alimentos industrializados respondem por 23,8% do sódio e 19,2% do açúcar consumidos no País.
- **A tendência de redução da quantidade de açúcar adicionado.** Em relação aos produtos que levam açúcar na formulação, a indústria de alimentos e bebidas, em todo mundo, tem realizado, de forma voluntária, a diminuição das quantidades adicionadas de açúcar.
- Nos últimos anos, muitos consumidores têm procurado evitar alimentos com muitas calorias, preocupados com o controle do peso e a prevenção de doenças.
- Para atender essa demanda, a indústria de alimentos e bebidas tem desenvolvido alternativas aos produtos doces, para que os consumidores possam controlar as calorias sem precisar fazer sacrifícios, entre as quais os produtos light que substituem o açúcar por outros adoçantes artificiais (Exemplos: Acessulfame K, Aspartame, Sucralose etc.) ou naturais (Exemplos: Stevia, Fruta do Monge, etc.).
- Desafio para a redução de açúcar: funções no processamento.
- Não é fácil substituir o açúcar adicionado em alimentos processados, pois além de adoçar, o ingrediente serve para outras finalidades importantes como:
    - Retardar deterioração por fazer ligações com as moléculas de água;
    - Agregar sabor, textura e cor em produtos de panificação;
    - Prover “combustível” para o crescimento de leveduras em pães;
    - Contribuir para formar corpo ou volume em sorvetes, produtos de panificação, conservas e geleias;
    - Melhorar a textura cremosa de sobremesas congeladas;
    - Controlar a cristalização em produtos de confeitaria (doces, balas, confeitos etc.);
    - Melhorar sabor e equilibrar a acidez em alimentos não-doces, tais como molhos e condimentos;
    - Conservar sabor, aroma e cor em conservas e geleias;
    - Ajudar a conservar a cor natural e forma de frutas enlatadas e congeladas;
    - Melhorar sabor e textura de frutas enlatadas e congeladas.
- De acordo com os dados da ABIA (2015), o setor industrial de alimentos e bebidas compreende 34.800 empresas (sem contar as padarias). Com base nos dados da FIESP/DEPECON, a grande maioria das empresas são de pequeno porte (empresas com até 99 empregados formais). Entre estas é considerada a existência de muitas micro empresas, com poucos empregados formais. As empresas de médio porte representam 3,4% do total e as empresas de grande porte 1,2%.
- No total, estas milhares de empresas empregam mais de 1.600.000 trabalhadores, tornando a indústria de alimentos e bebidas na maior empregadora da indústria de transformação.
- Por se tratar de um setor importantíssimo para a sociedade, o projeto apresenta falhas graves, não devendo prosperar.