



PROJETO DE LEI Nº , DE 2015
(Do Sr. Pedro Cunha Lima)

Dispõe sobre teores máximos de dióxido de enxofre residual em açúcar, estabelece normas aplicáveis a operações de crédito industrial ou agroindustrial, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei estabelece os teores máximos de dióxido de enxofre residual em açúcar destinado ao consumo humano.

Art. 2º Os diferentes tipos de açúcar produzidos no Brasil e destinados ao consumo humano devem conter teor máximo de sulfito (SO₂), expressos em miligramas de SO₂ por kg de açúcar, de acordo com os seguintes valores:

- a) açúcar refinado granulado – 5 mg/kg;
- b) açúcar refinado amorfo – 20 mg/kg;
- c) açúcar branco de produção direta – 10 mg/kg

Art. 3º Ficam vedadas a fabricação, a importação e a comercialização de açúcar, destinado ao consumo ou à produção de alimentos, contendo resíduo de sulfito (SO₂) maiores que os valores estabelecidos no art. 2º desta Lei.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado PEDRO CUNHA LIMA

Art. 4º Ficam as unidades industriais produtoras de açúcar para consumo humano e para produção de alimentos obrigadas a inserir, nos rótulos e embalagens, o teor de dióxido de enxofre residual contido em sua composição.

Art. 5º As unidades industriais a que se refere o art. 4º têm um prazo de 18 meses para se adequarem a esta legislação.

Art. 6º A partir da entrada em vigor desta Lei, ficam as instituições financeiras integrantes do Sistema Financeiro Nacional, nos termos da Lei nº 4.595, de 31 de dezembro de 1964:

I – autorizadas a realizar operações de crédito industrial ou agroindustrial destinadas à construção, ampliação ou adequação de plantas industriais produtoras de açúcar, na forma do art. 2º;

II – autorizadas a financiar a substituição do processo de branqueamento de açúcar, em plantas industriais já instaladas, por método que dispense o emprego de enxofre ou qualquer composto químico derivado de enxofre.

Parágrafo único. Ficam os bancos administradores dos Fundos Constitucionais de Financiamento do Norte, Nordeste e Centro-Oeste, de que trata a Lei nº 7.827, de 27 de setembro de 1989, autorizados a empregar recursos dos respectivos Fundos nos financiamentos a que se refere o inciso II do caput.

Art. 7º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.



JUSTIFICAÇÃO

O banco Morgan Stanley anunciou nesta segunda-feira (23/11/2015) uma estimativa de déficit global no mercado de açúcar na temporada 2015/16 de 3,7 milhões de toneladas, ante um superávit de 6,47 milhões de toneladas em 2014/15.

Segundo relatório, a produção de açúcar no Brasil foi estimada em 35,2 milhões de toneladas em 2015/16, ante 37,3 milhões de toneladas em 2014/15.

Por outro lado, usinas de açúcar e etanol no Brasil elevaram substancialmente os volumes de hedge de açúcar para o próximo ciclo de produção (2016/17), na comparação com igual período do ano passado, garantindo valores favoráveis para o produto na expectativa de um aumento da produção na próxima temporada, de acordo com a consultoria independente JOB Economia.

O centro-sul brasileiro, principal região de processamento de cana-de-açúcar do país, está concluindo a safra 2015/16, que foi afetada por chuvas acima do normal. A umidade elevada, no entanto, deverá ser benéfica para a nova safra que poderá começar antes do previsto, em meados de março de 2016.

A produção dos diferentes tipos de açúcar adota processo e tecnologias diferentes para obter um produto de qualidade aceito pelos consumidores e indústrias de alimentos.

Para uma melhor compreensão, é necessário que se faça uma qualificação adequada de cada um deles para estabelecer limites compatíveis com a tecnologia atual até que se tenham novos processos que garantam a sua qualidade com custos compatíveis.

É importante que se defina cada tipo de açúcar, para que se considerem os limites apresentados neste projeto de lei.

- Açúcar refinado granulado – Açúcar de elevada pureza obtido por dissolução, purificação e recristalização de açúcar cristal,



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado PEDRO CUNHA LIMA

apresentando estrutura formada por cristais bem definidos e granulometria uniforme.

- Açúcar Refinado Amorfo - Açúcar obtido por dissolução e purificação do açúcar cristal, apresentando uma estrutura microcristalina não definida, que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Este açúcar não é recristalizado, incorporando o mel de processo. Desta forma para evitar aumento de cor na vida de prateleira é necessário um maior teor de enxofre.

- Açúcar branco de produção direta - Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, após a clarificação do caldo da cana por tratamentos físico-químicos. Este tipo de açúcar é o de maior produção no Brasil e de maior consumo pelas indústrias de alimento.

Entretanto, a tecnologia utilizada pela indústria brasileira para o branqueamento do açúcar gera resíduos de dióxido de enxofre (SO₂) — substância prejudicial à saúde — no produto final.

A presença de resíduos de dióxido de enxofre restringe as exportações brasileiras de açúcar branco, eis que diversos países importadores não admitem a presença dessa substância nos alimentos que ali ingressam.

A legislação e regulamentos internacionais indicam valores de SO₂ iguais ou maiores que os apresentados neste projeto de lei.

No relatório do Comitê para Aditivos em alimentos (REPORT OF THE FORTYFIRST SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES - Shanghai, China, 16-20 March 2009) foram solicitados comentários sobre o uso de sulfitos e revisão dos valores máximos adotados no General Standard for Food Additives (GSFA), em tabela resultante da reunião do Grupo de Aditivos em Alimentos realizada em 2009.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado PEDRO CUNHA LIMA

Nesta tabela devem-se considerar as denominações de açúcar em inglês e seus correspondentes tipos no Brasil:

- White sugar – Limite Máximo 15 mg/kg – Açúcar refinado granulado.
- Soft white sugar – Limite Máximo 20 mg/kg – Açúcar branco amorfo.
- Plantation white sugar – Limite Máximo 70 mg/kg – Açúcar branco de produção direta.

Desta maneira, os limites para o teor de sulfito no Codex Alimentarius, norma internacional de alimentos, são iguais ou maiores que os propostos no Art. 2. Isto significa que os valores de ingestão não apresentam problemas para a saúde do consumidor em geral, desde que estão abaixo dos limites de ingestão diária aceitável da OMS que foi definida após estudos e consultas aos países membros.

Embora a legislação brasileira tolere a presença de resíduos de dióxido de enxofre em açúcar e outros alimentos, até mesmo como consequência da adição de sulfitos (como conservantes), são notórios os prejuízos que sua ingestão pode causar à saúde humana. Broncoespasmos, reação anafilática, dermatite de contato, hipotensão, cefaleia e dor abdominal são alguns dos efeitos adversos associados à ingestão de tais substâncias, relatados por L.A.F. Nagato e colaboradores, pesquisadores do Instituto Adolfo Lutz, no trabalho intitulado “Avaliação do método Monier-Williams otimizado na determinação de dióxido de enxofre em sucos de frutas, água de coco e conserva de cogumelo”, publicado em 2009.

Ademais, além de ameaçar a saúde dos consumidores de açúcar branco, o emprego de enxofre no processo industrial expõe muitos trabalhadores à inalação de gases considerados cancerígenos.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado PEDRO CUNHA LIMA

Além disso, sabemos que os consumidores em todo o mundo devem ter informações precisas sobre o teor nutricional dos seus alimentos, ao bem da segurança alimentar da população. Por isso, foi proposta a obrigatoriedade de informar o teor de dióxido de enxofre contido nos rótulos e embalagens de alimentos que contém açúcar.

Por todo o exposto, considerando o nosso compromisso em salvaguardar a saúde pública, conclamamos os Nobres Pares a apoiar esta proposta.

Sala das Sessões, em de de 2015.

Deputado Pedro Cunha Lima