



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 5.176, DE 2013 **(Do Sr. Roberto Teixeira)**

Dispõe sobre a obrigatoriedade de inserção, nos respectivos rótulos, do valor do pH dos produtos alimentícios comercializados na forma líquida.

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;

DEFESA DO CONSUMIDOR E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º. Todos os produtos alimentícios industrializados e processados, comercializados na forma líquida, trarão, obrigatoriamente, a informação sobre o valor de seu pH no respectivo rótulo.

Art. 2º. O rótulo deverá ser de 2 cm² no mínimo.

Art. 3º. Esta lei entra em vigor noventa dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os produtos direcionados ao consumo humano podem representar riscos à saúde dos consumidores. Dentre os riscos possíveis, gostaríamos de destacar a acidez ou alcalinidade desses produtos, que é expressa por um parâmetro químico denominado “pH”, também conhecido como “potencial hidrogênio iônico”. Esse parâmetro mede a atividade do íon hidrogênio em soluções aquosas e revela a natureza ácida, alcalina ou neutra das substâncias químicas. Sabemos que produtos de elevada acidez ou alcalinidade podem ser corrosivos e extremamente lesivos aos tecidos humanos e às mucosas.

O conhecimento sobre a natureza ácida ou alcalina dos produtos consumidos pelo homem pode, em diversos casos, ser de alta importância para a segurança dos usuários. Assim, a informação do pH nos rótulos dos produtos pode ser útil para a redução dos riscos na sua utilização. Quanto mais informações os consumidores obtiverem sobre os produtos consumidos, mais segurança haverá e os riscos serão reduzidos. Conseqüentemente, a medida proposta serve para aumentar a proteção aos consumidores.

Vale salientar que os alimentos também apresentam variações no potencial hidrogênio iônico. Existem alguns alimentos que apresentam elevada acidez, outros com acidez moderada e ainda outros levemente ácidos, assim como ocorre nos casos de alimentos alcalinos, que também apresentam variações de leves a elevadas. Essa informação torna-se útil na escolha sobre o tipo de alimento que o indivíduo irá ou não consumir, bem como na delimitação das dietas alimentares, especialmente para crianças, gestantes e indivíduos portadores de distúrbios alimentares diversos.

Além dessas situações, algumas patologias podem tornar o consumo de determinados alimentos contraindicado. Esse seria o caso das gastrites e úlceras gástricas, patologias que recomendam a suspensão do consumo de alimentos ácidos, mais agressivos ao trato gastrointestinal.

Ante o exposto, em que pese a simplicidade da medida ora proposta, considero que os benefícios a serem colhidos justificam a sua adoção. Por isso, solicito o apoio dos demais parlamentares no sentido de sua aprovação.

Sala das Sessões, em 19 de março de 2013.

Deputado ROBERTO TEIXEIRA

FIM DO DOCUMENTO