

**PROJETO DE LEI Nº                   , DE 2014**

**(Da. Sra. MARIA LÚCIA PRANDI)**

Dispõe sobre a inclusão de alerta, nas embalagens, referente à quantidade de sódio contida nos produtos alimentícios industrializados, comercializados no Território Nacional.

**O CONGRESSO NACIONAL DECRETA:**

Art. 1º Torna obrigatória a presença de alerta nas embalagens de produtos alimentícios industrializados, comercializados no Território Nacional, referente à quantidade de sódio.

§1º As embalagens, na forma do regulamento, deverão conter, em local visível, tabela com 5 (cinco) níveis de graduação, por cores, sobre a incidência do sódio.

Art. 2º As empresas abrangidas por esta lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem a esta norma legal.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICATIVA**

O consumo elevado de sódio está relacionado ao aumento no risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e doenças renais, entre outras. As DCNT são responsáveis por 63% dos óbitos no mundo e 72% dos óbitos no Brasil. Um terço destas mortes ocorre em pessoas com idade inferior a 60 anos. Se o consumo de sódio for reduzido a quantidade recomendada pela OMS, por exemplo, os óbitos por acidentes vasculares cerebrais podem diminuir em 15%, e as mortes por infarto em 10%.

O Ministério da Saúde confirma: 21,6% da população brasileira com mais de 18 anos de idade é hipertensa, o que corresponde 26,5 milhões de pessoas. Mas não são apenas os adultos que sofrem com a doença. A cada dia, mais crianças também têm a doença diagnosticada. Dados da Sociedade Brasileira de Hipertensão apontam que 5%, dos 70 milhões de crianças e adolescentes, também são hipertensos.

Na maioria das vezes silenciosa assintomática, a hipertensão arterial está na origem de 40% das mortes causadas por AVC (Acidente Vascular Cerebral) e de 25% dos óbitos em decorrência de disfunções coronarianas. Anualmente, mais de 300 mil brasileiros morrem vítimas de doenças cardiovasculares, mais da metade delas provocadas pela hipertensão.

Além de ceifar milhares de vidas todos os anos, o que representa custos sociais e psicológicos irreparáveis, a hipertensão também consome elevada quantia de recursos públicos. Dados do Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) apontam que 40% das aposentadorias precoces são decorrentes de AVCs e infartos causados pela hipertensão, que deixaram as pessoas com algum grau de comprometimento que as impedem de continuar a vida laboral.

Segundo o DataSUS, a hipertensão é a maior responsável pelas internações de pessoas com mais de 65 anos de idade. Os recursos destinados ao custeio de atendimento médico-hospitalar e a distribuição de medicamentos aos hipertensos ultrapassam os R\$ 2 bilhões/ano. E, lamentavelmente, todo este investimento não impede que milhares de pessoas morram em consequência dessa doença.

Por isso, é fundamental investir cada vez mais na prevenção à doença, o que inclui políticas públicas para que a população adote hábitos de vida mais saudáveis. A prática regular de atividades físicas e mudanças no cardápio alimentar estão entre as principais medidas para combater a hipertensão. Nesse sentido, é preciso reduzir a ingestão do sódio, um dos maiores vilões da pressão alta.

Um estudo feito pelo Ministério da Saúde mostra que o brasileiro tem uma percepção equivocada sobre a quantidade correta de sal a ser consumida diariamente, pois acredita que utiliza menos sal do que realmente chega às mesas. Segundo a pesquisa Vigitel 2013 (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico), 48,6% dos brasileiros avaliaram como médio seu nível de consumo diário de sódio. No entanto, no Brasil, estima-se consumo médio de quase 12g por pessoa por dia, o que é mais do que o dobro do que a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS), de no máximo de 5 gramas ao dia.

É preciso ficar atento, porque o sódio nem sempre apresenta o gosto salgado e está presente em praticamente 100% dos alimentos e das bebidas industrializadas que nos cercam. Até nos produtos dietéticos, como os próprios adoçantes, há sódio. E o risco é maior, porque, muitas das vezes, apenas uma porção destes produtos apresenta quantia de sódio praticamente igual à recomendada para ser consumida diariamente.

Cortamos ou reduzimos o sódio dos alimentos produzidos em casa, mas o ingerimos, sem perceber, em bolachas, macarrões, pães, refrigerantes, sucos, conservas, congelados, frios, queijos, embutidos, adoçantes, chocolates, barras e flocos de cereais, entre tantos outros alimentos. E os problemas são ainda maiores quando verificados alimentos voltados mais para o público infante-juvenil, como são os casos dos

salgadinhos em pacotes, os flocos cereais e os lanches das redes de fast foods.

Estudo divulgado este ano pela Pro Teste (Associação Brasileira de Defesa do Consumidor) aponta que, entre as 18 principais marcas de cereais matinais disponíveis no mercado, a maioria tem elevados níveis de açúcar e sódio. Conforme demonstrou a pesquisa, uma porção de 30 gramas de uma das marcas apresenta 90% das necessidades de sódio que uma criança de 1 a 3 anos pode consumir diariamente.

Outra pesquisa, realizada pela FAMINAS (Faculdade de Minas Gerais) sobre o consumo de salgadinhos por crianças, também identificou níveis alarmantes de sódio. Nos feitos à base de trigo, há cerca de 450 mg de sódio presentes em 25 gramas do produto. Nas batatas, este índice chega a 250 mg para cada 30 gramas. E nos feitos à base de milho, são quase 500 mg de sódio para cada 30 gramas. Índices muito acima das necessidades diárias do organismo.

No caso dos fast foods, a avaliação foi divulgada pelo Idec (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor). Há sanduíches cujos índices de sódio representam até 70% do recomendado para ser consumido diariamente por uma pessoa adulta. Para combater a presença deste verdadeiro vilão nos alimentos, a Agência Brasileira de Vigilância Sanitária (Anvisa) determinou a redução do uso do sódio em alimentos e bebidas produzidas no Brasil.

Nos últimos anos, acordos entre o Governo Federal e a ABIA (Associação Brasileira de Produtos Alimentícios) levaram à redução da presença do sódio em 16 categorias de alimentos. Este ano, a estimativa é que a retirada do sódio chegue a 1,8 mil toneladas. Até 2020, a previsão é que 28 mil toneladas de sódio não tenham ficado fora de produtos consumidos pelos brasileiros.

Medidas acertadas, mas é preciso avançar mais. Tal qual se faz com o tabaco e o álcool, é preciso informar com clareza aos consumidores o que está presente naquele alimento ou naquela bebida que se ingere. Daí, a necessidade de um alerta específico para a substância, de forma a despertar a atenção do consumidor para o que está levando para sua casa.

Dessa forma, será possível à pessoa controlar de forma mais eficaz a ingestão do sódio. Um controle que, reitero, vai muito além da redução do sal nos alimentos preparados em casa. Ao adotar o alerta de que trata a presente proposição, o Estado brasileiro dará um passo à frente na melhoria da qualidade de vida e na atenção à saúde de nossa população.

Sala das Sessões, em 19 de novembro de 2014.

**Maria Lúcia Prandi**  
**Deputada Federal – PT/SP**