

# COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

## PROJETO DE LEI Nº 1.097, DE 2003

(Apensos os PLs 1.790/03; 1.939/03; 2.604/03; 2.714/03; 4.234/04; 4.257/04; e 6.547/06)

Obriga os restaurantes e similares a registrarem o valor calórico e a informação nutricional dos alimentos à venda em cardápios e dá outras providências.

**Autor:** Deputado BERNARDO ARISTON

**Relator:** Deputado GERALDO RESENDE

### I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 1.097, de 2003, de autoria do nobre Deputado Bernardo Ariston, tem o objetivo de criar a obrigação, a ser titularizada por restaurantes e estabelecimentos similares, de informar aos consumidores o valor calórico e a composição nutricional dos alimentos disponibilizados ao consumo.

Tal iniciativa foi motivada, conforme as justificativas apresentadas pelo autor, pelo aumento do número de pessoas com obesidade no país, fato que estaria se tornando um problema de saúde pública. Estimativas indicariam que cerca de 40% da população brasileira estaria acima do peso.

Segundo o nobre Deputado, o Governo Federal, por meio do Ministério da Saúde, alarmado com a situação da crescente incidência da obesidade na população, teria adotado algumas medidas, como campanhas de educação alimentar saudável, criação da cesta básica nutricionalmente saudável, limitação de propagandas de alimentos hipercalóricos e a exigência para que os

alimentos embalados contenham tabelas com informações sobre seu conteúdo energético.

Assim, o autor considera que a exigência objeto do presente projeto poderia contribuir para que os consumidores tivessem acesso às informações sobre os produtos que ingerem, podendo selecionar melhor, de acordo com os valores energéticos e a composição de nutrientes, quais alimentos seriam mais adequados para o seu consumo. Isso poderia contribuir para a diminuição da incidência da obesidade na população brasileira.

Encontram-se apensados ao Projeto de Lei n.º 1.097/03, os Projetos de Lei n.º 1.790/2003, n.º 1.939/2003, n.º 2.604/2003, n.º 2.714/2003, n.º 4.234/2004, n.º 4.257/2004 e n.º 6.547/2006, todos com o mesmo objetivo e justificativas similares ao projeto principal.

Essas proposições deverão ser apreciadas, de forma conclusiva, pelas Comissões de Seguridade Social e Família e Constituição e Justiça e de Redação.

Transcorrido o prazo regimental, nenhuma emenda foi apresentada aos projetos, no âmbito desta Comissão.

É o Relatório.

## **II - VOTO DO RELATOR**

As proposições ora em análise possuem méritos, pois ao obrigar os estabelecimentos fornecedores de alimentação – restaurantes e similares – a informarem aos consumidores a composição nutricional e o valor calórico dos produtos disponibilizados ao consumo, visam coibir o avanço da obesidade, moléstia já considerada um problema de saúde pública no país. Uma dieta incorreta e inadequada pode causar diversos males ao ser humano, entre eles a obesidade. No Brasil, atualmente, 40% da população está acima do peso.

Essa situação pode ser considerada grave em face das conseqüências para a saúde causadas pela obesidade. Vale ressaltar que o

Governo Federal gasta R\$ 1,5 bilhão por ano por conta de problemas oriundos da obesidade, como doenças cardíacas, diabetes e câncer.

A adoção de uma dieta adequada e equilibrada é essencial para a manutenção e promoção da saúde, além de prover a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos. Assim, as iniciativas em comento possuem o mérito de procurar beneficiar a nossa população, por meio da disponibilização das informações nutricionais e do valor calórico dos alimentos à venda em bares, restaurantes, lanchonetes e/ou similares, podendo possibilitar uma escolha mais razoável e fundada em parâmetros objetivos.

Em que pese a nobreza das intenções, pela louvável finalidade, verifica-se que o meio eleito é inadequado, pois cria pesado ônus aos proprietários de restaurantes, bares, similares e quaisquer pessoas jurídicas que comercializarem alimentos. Tal ônus – conhecer e divulgar a composição nutricional e o valor energético dos alimentos – deve recair, principalmente, sobre o próprio indivíduo diretamente interessado no controle de seu peso corpóreo. A postura recomendável seria a pessoa procurar orientação médica especializada, para avaliação de seu caso, e, posteriormente, consultar um nutricionista para a elaboração de dieta adequada, em conformidade com as conclusões médicas.

Ao legislador é imprescindível avaliar o impacto concreto da criação de obrigações jurídicas aos particulares. Na prática, no mundo fático, certas exigências, ainda que extremamente relevantes, podem não ser plausíveis.

Assim, podemos trazer à lume alguns aspectos que nos permitem vislumbrar as dificuldades práticas que seriam criadas com a obrigação alvitrada. Um desses aspectos é a elevada variabilidade da composição nutricional dos alimentos, principalmente naqueles que recebem algum tipo de beneficiamento, passam por um processo de industrialização, ou são elaborados com a composição de diversos tipos de alimentos.

Essa variabilidade pode ser originada por diferenças nos lotes dos produtos, na forma de preparo e nos insumos utilizados, como ingredientes e condimentos. Até um produto de origem animal ou vegetal pode trazer diferenças intrínsecas.

Por exemplo, porções de carne de gado, provenientes de animais diferentes, podem apresentar diversidade significativa em suas

composições, a depender da idade dos animais, forma de criação (pasto ou ração) e de confinamento (solto ou preso), entre outros aspectos. Certos fatores, como os citados, podem alterar sensivelmente a relação entre a quantidade de gorduras e de fibras musculares. A forma de preparo de um bife – com ou sem gordura, grelhado ou frito, uso de azeite ou manteiga – também alterará sua composição nutricional.

Para evidenciar melhor a variação em comento, vale citar uma pesquisa realizada pela Universidade de Brasília, sobre o conteúdo de gordura presente em diferentes marcas de ricota e dos queijos prato e mussarela (foram analisadas 135 amostras). Esse trabalho revelou a existência de uma grande variabilidade de composição da gordura e uma ausência de padronização desses alimentos, além de diferenças significativas entre os valores das amostras, dos rótulos e das tabelas padronizadas e utilizadas pelos nutricionistas. Tais achados demonstram as dificuldades inerentes à obtenção de informações fidedignas relativas à composição nutricional de alimentos, principalmente aqueles elaborados por processos de beneficiamento, industrialização e manipulação humana.

Outro aspecto que merece ser avaliado é a situação que deverá ser enfrentada, caso as propostas em análise sejam convertidas em lei, por estabelecimentos simples e de pequeno porte considerados congêneres aos restaurantes, como bares, quiosques e barracas de sanduíches e cachorros-quentes. Dificilmente tais estabelecimentos terão condições de prestarem informações corretas aos consumidores sobre o valor calórico e a composição nutricional dos produtos por eles elaborados e ofertados ao consumo. Para aqueles que estivessem impossibilitados de disponibilizar tais informações, a adoção de uma lei nos moldes propostos poderia inviabilizar a atividade econômica dessas pessoas, impedindo-os de trabalharem, de ganharem o sustento próprio, gerando uma espécie de “esvaziamento” do direito ao exercício de ofícios e profissões, direito fundamental do ser humano.

Isso poderia ser danoso, inclusive para a saúde pública, pois, sempre é bom lembrar, a nova ordem constitucional instaurada em 1988 ampliou o conceito de saúde, açambarcando políticas sociais e econômicas que propiciem às pessoas condições de vida saudável, com lazer, alimentação, habitação, trabalho, educação, renda, meio ambiente, emprego, liberdade e acesso aos serviços de saúde.

Como visto, saúde, hoje, não significa tão-somente o estado de “não doença”, mas é algo bem mais amplo. Preservar as condições de sustentação do indivíduo, no atual contexto do direito à saúde, também é relevante e oportuno para a saúde coletiva.

Isso posto, consideramos que as proposições em análise, caso convertidas em lei, criariam obrigações de difícil cumprimento. Nesse caso, as autoridades sanitárias, ao aplicarem a norma na prática, teriam que usar de bom senso e avaliar cada caso concreto para delinear os limites plausíveis de exigências, segundo a capacidade individual de cada fiscalizado. Mas uma tal situação poderia deixar os administrados relegados à uma atuação altamente discricionária por parte da fiscalização sanitária, sujeita a desvios de finalidade ou abuso de poder, em casos em que deve prevalecer a objetividade, ou seja, quanto menor o grau de subjetividade, maiores garantias terão os fiscalizados de receberem um tratamento justo do Poder Público.

Ante o exposto, manifestamo-nos pela rejeição dos Projetos de Lei n.º 1.097/2003, 1.790/2003, 1.939/2003, 2.604/2003, 2.714/2003, 4.234/2004, 4.257/2004 e 6.547/2006.

Sala da Comissão, em            de maio de 2006.

Deputado GERALDO RESENDE  
Relator