

**PROJETO DE LEI Nº                      DE 2017**  
**(Do Sr. Evandro Roman)**

Dispõe sobre o limite máximo de 4-metilimidazol em produtos alimentícios e dá outras providências.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art.1º Esta Lei fixa o limite máximo permitido de 4-metilimidazol em produtos alimentícios, inclusive bebidas.

Art. 2º É proibida a fabricação, comercialização, distribuição e importação dos produtos referidos no art. 1º desta Lei com quantidade igual ou superior a 29 mcg (microgramas) de 4-metilimidazol.

§1º O limite disposto neste artigo será determinado mediante ensaio em laboratório, em conformidade com as normas técnicas nacionais ou internacionais.

§2º A emissão de autorização de importação será dada pela autoridade executiva competente ao importador de produtos com concentração inferior ao limite estabelecido no *caput* deste artigo.

§3º Cabe ao importador, quando solicitado, apresentar os resultados de testes de laboratório, em instituição científica reconhecida pelo poder público, firmado por tradutor juramentado, quando for o caso, comprovando que os produtos importados atendem aos limites estabelecidos nesta Lei.

§4º Excluem-se da restrição prevista neste artigo os produtos importados ou em processo de importação iniciado anteriormente à entrada em vigor desta Lei.

Art. 3º O fabricante ou importador que deixar de atender o disposto nesta Lei sofrerá as seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções penais e cíveis aplicáveis:

I – notificação;

II – apreensão do produto;

III – multa equivalente ao dobro do valor da mercadoria

apreendida.

Art. 4º As penalidades previstas no art. 3º desta Lei serão impostas pela autoridade executiva competente, mediante processo administrativo, considerando-se a natureza, a gravidade e o prejuízo resultante da infração.

Art. 5º É de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Lei, o prazo para a comercialização dos produtos em estoque referidos no art. 1º desta Lei.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

### **JUSTIFICATIVA**

Nos últimos anos, algumas pesquisas sobre a toxicidade dos corantes caramelo mostraram os riscos da utilização de dois tipos específicos dessas substâncias: o corante caramelo III e o IV. Especificamente, essas duas classes permitem a formação de um produto do Imidazol, reconhecido como tóxico, o 4-metil-imidazol. Essa substância foi incluída em uma lista de agentes cancerígenos pela Agência Internacional para Pesquisa em Câncer – IARC, depois que estudos do NTP (Programa Nacional de Toxicologia) dos Estados Unidos relacionou a sua utilização com o desenvolvimento de câncer de pulmão, fígado, tireóide, além de leucemia.

Deve ser registrado que o corante Caramelo é utilizado em uma grande variedade de comidas processadas, tais como doces, laticínios, cereais matinais, massas, enlatados e diversas bebidas, principalmente nos refrigerantes sabor cola e guaraná. Seu uso representa 11% de todo o mercado de corantes. Assim, ao avaliar os riscos do seu consumo, a Organização Mundial de Saúde (OMS) ressalta que também deve ser considerada a presença da referida substância em diversos outros produtos, além dos refrigerantes.

Outro ponto importante, é que a OMS, recentemente, fez referência a estudos que demonstram efeitos carcinogênicos desse corante em quantidades inferiores ao usualmente permitido. A OMS também pondera que, baseado no princípio da precaução, os produtores devem procurar alternativas mais seguras, pois o corante Caramelo tem sido largamente utilizado na indústria alimentícia.

Consequentemente, aumentam as possibilidades de consumo de doses maiores da substância. Além disso, cabe aqui destacar que os refrigerantes “tipo cola” comercializados no Brasil, possuem uma grande concentração da substância 4-MI.

De acordo com o *Center for Science in the Public Interest* – CSPI, (Centro de Ciência no Interesse Público), dos Estados Unidos, os refrigerantes vendidos no Brasil contêm 263 mcg (microgramas) de 4-MI em cada 350 ml, cerca de 267 mcg/355 ml. Essa é uma concentração muito grande principalmente quando comparada com a segunda maior, vendida no Quênia, com 170 mcg.

Ainda, de acordo com a CSPI, nos Estados Unidos, especificamente na Califórnia, a quantidade cai para 4mcg em cada 355 ml. Isso porque em 2012, uma lei obrigou a aposição de advertência nos rótulos de bebidas que apresentassem mais que 29mcg de 4-MI. Nesses casos, o rótulo deveria informar que o produto contém substância potencialmente carcinogênica. Já o Canadá, os Emirados Árabes, o México e o Reino Unido apresentaram níveis entre 144 mcg e 160 mcg em cada 355 ml. Na China, os refrigerantes apresentam 56 mcg de 4-MI, e no Japão, 72 mcg. Já o mesmo produto comercializado em Washington apresenta 144 mcg. Ao final do artigo, a CSPI pondera que existem corantes totalmente livres de 4-MI. Entretanto, essas substâncias não têm muita aceitação pelas companhias por serem 4 vezes mais caras.

Após análise do referido estudo da CSPI, deve ser ressaltado que apesar de o valor encontrado na Coca-Cola comercializada no Brasil estar abaixo do limite da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, esse valor é o mais alto entre os países analisados por essa instituição. Segundo normas brasileiras estabelecidas pela ANVISA, o uso do caramelo IV é permitido, desde que o teor de 4-metil-imidazol não exceda a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilo). Mesmo assim, pode ser questionada a quantidade de 4-MI autorizada para uso no Brasil, visto que são utilizadas quantidades bem inferiores em diversos outros países.

É sabido que o Caramelo IV desempenha função puramente estética e pode ser substituído por outros corantes que não representem um risco à saúde, como o Caramelo I. Nos Estados Unidos já foi apresentado um pedido para retirada do produto do mercado pelo *Center for Science in the*

*Public Interest*, acompanhado de uma carta de especialistas em estudos de toxicologia.

A principal discussão sobre o emprego de aditivos alimentares na produção de alimentos resulta da controvérsia entre a necessidade tecnológica e a segurança de uso. Embora sob o ponto de vista tecnológico haja benefícios alcançados com a utilização de aditivos alimentares, existe a preocupação constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da exposição crônica a essas substâncias. Nesse contexto, com o objetivo de aumentar a segurança do consumidor, porque não reduzir ainda mais a quantidade permitida de 4-metil-imidazol nos alimentos?

Diante de indícios de possível relação entre essa substância e determinados tipos de cânceres, pode ser mais prudente, considerando-se o princípio da precaução, que fossem encontradas alternativas mais seguras que o corante caramelo, hoje largamente utilizado na indústria dos alimentos, ou que a quantidade utilizada seja reduzida drasticamente como já aconteceu em outros países.

Nesse sentido, com o propósito de resguardar a saúde dos consumidores, oferecemos este Projeto de Lei para apreciação e aperfeiçoamento pelos nobres pares.

Sala das Sessões, em                      de março de 2017.

**Deputado EVANDRO ROMAN**

**PSD/PR**