

**Projeto de Lei nº de 2019
(do Sr. Damião Feliciano)**

Dispõe sobre a qualidade dos alimentos adquiridos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para dispor sobre a restrição de alimentos processados, bem como sobre a proibição de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar.

Art. 2º. O artigo 12 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, passa a vigorar acrescido dos seguintes parágrafos:

“Art. 12.....

§ 3º Nos cardápios são vedadas bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bem como alimentos ultraprocessados.

§ 4º Para efeitos do disposto no parágrafo anterior, consideram-se ultraprocessados as formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).” (NR)

Art. 3º Esta Lei entra em vigor 180 dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A alimentação cumpre um papel fundamental durante todo o ciclo de vida dos indivíduos. Entre as diferentes fases da vida, pode-se destacar a criança em idade escolar e a adolescência, pois, nesse período, os hábitos alimentares adquiridos podem perpetuar até a fase adulta.

O Brasil tem apresentado profundas modificações no perfil nutricional de sua população devido à transição nutricional. Estudos demonstram que a prevalência de sobrepeso mais que triplicou em crianças de 5 a 9 anos de idade (9,7% em 1975 e 33,4% em 2009) e quase quadriplicou para crianças e adolescentes de 10 a 19 anos (5,6% em 1975 e 20,5% em 2009).¹

Essas alterações estão intimamente relacionadas às mudanças nos hábitos alimentares, seguindo uma tendência global de aumento do consumo de alimentos com alta densidade energética, ricos em sódio, gorduras e açúcares. A Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde – OMS, enfatiza a necessidade de redução desses alimentos designados como ultraprocessados, principalmente no âmbito escolar.²

Os alimentos denominados como ultraprocessados são caracterizados pelo excesso de gorduras, açúcares e sódio e geralmente possuem baixo teor de fibras, apresentando alta densidade energética, podendo causar sobrepeso e obesidade na infância e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta, como diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, dislipidemias e hipertensão.³

Nesse contexto, o objetivo do presente projeto de lei é acrescentar dispositivos na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para eliminar a presença bebidas com baixo valor nutricional, bem como de alimentos ultraprocessados na merenda escolar.

O parágrafo 3º acrescentado ao artigo 12 da referida Lei, veda a utilização de bebidas de baixo valor nutricional, bem como de alimentos ultraprocessados

¹ <https://docplayer.com.br/51458120-Teor-de-sodio-e-contribuicao-calorica-de-alimentos-ultraprocessados-no-cardapio-de-uma-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-escolar-em-sao-paulo-sp.html>

² <https://docplayer.com.br/51458120-Teor-de-sodio-e-contribuicao-calorica-de-alimentos-ultraprocessados-no-cardapio-de-uma-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-escolar-em-sao-paulo-sp.html>

³ file:///C:/Users/p_7599/Downloads/56-1-55-1-10-20170315.pdf

nos cardápios escolares. No parágrafo 4º foi utilizado o conceito de alimento ultraprocessado presente no Guia Alimentar para a População Brasileira.⁴ Estão incluídos nessa categoria vários tipos de biscoitos, sorvetes, cereais açucarados, bolos prontos, macarrão instantâneo, dentre outros.

Segundo o próprio Guia Alimentar “há muitas razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente.”

Diante do exposto, e da importância da medida, solicito apoio dos nobres pares para aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, de 2019.

Deputado Damião Feliciano

PDT – PB

⁴ http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf