

PROJETO DE LEI Nº , DE 2020

(Do Sr. BOHN GASS)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de estabelecimentos comerciais que atuem no ramo alimentício a informar, de forma transparente, simples e compreensível ao consumidor, a substituição de queijo, requeijão e/ou outros lácteos por produtos análogos no preparo dos alimentos e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os estabelecimentos comerciais que atuam no ramo de alimentação deverão informar, de forma transparente, simples e compreensível ao consumidor quando houver a substituição de queijo, requeijão e outros lácteos por produtos análogos no preparo dos alimentos.

§ 1º Deve ser destacado no cardápio e em toda e qualquer forma de publicidade a expressão “este produto não é queijo” quando se tratar de produto análogo ao queijo, “este produto não é requeijão” quando se tratar de produto análogo ao requeijão, e “este produto não tem origem láctea” quando se tratar de produto análogo aos lácteos.

§ 2º Aplica-se o disposto no § 1º também nos casos em que o cardápio estiver disponível em meio eletrônico e em que a publicidade for veiculada também nesse meio.

§ 3º O consumidor deve ser informado sobre a composição nutricional de todos os ingredientes utilizados no produto análogo, principalmente, se contém adição de substâncias como gordura vegetal hidrogenada, amido e amido modificado.

§ 4º Caso haja na preparação dos alimentos mistura de parte feita com queijo e parte com produto análogo, deverá constar de forma explícita



os percentuais correspondentes a cada uma, bem como a informação nutricional de cada parte separadamente.

Art. 2º O descumprimento do disposto nesta Lei constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, ou de outra que vier a substituí-la, sem prejuízo de outras responsabilidades porventura cabíveis.

Art. 3º. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 4º. Essa lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

No Rio Grande do Sul muitos agricultores familiares estão sendo prejudicados pela forte estiagem e pela queda na comercialização do leite. Com essa matéria prima são produzidos queijos, requeijões e outros produtos lácteos. Ocorre que alguns empreendimentos comerciais do ramo alimentício podem estar utilizando produtos análogos aos lácteos no preparo de alimentos, sem informar tal procedimento ao consumidor.

O presente projeto de lei determina obrigatoriedade de estabelecimentos comerciais, que atuam no ramo de alimentação, informar de forma transparente, simples e compreensível ao consumidor quando houver a substituição de queijo, requeijão e outros lácteos por produtos análogos no preparo dos alimentos. Caso haja mistura de ambos, devem indicar as devidas proporções.

O que se quer é que o consumidor saiba exatamente o que está consumindo, se é um produto de queijos legítimos, oriundos de 100% de leite natural, ou se é um produto análogo feito de componentes como a gordura vegetal hidrogenada e amido e/ou amido modificado.



É competência concorrente da União, Estados e Distrito Federal legislar sobre produção e consumo (Art. 24, V, CF/88). Nesse sentido, o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, para tanto, foi instituída a Política Nacional das Relações de Consumo. Essa política nacional reconhece a vulnerabilidade do consumidor e o protege para que tenha garantia de produtos com padrões adequados de qualidade e segurança. Nos termos da Lei:

“Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

II - ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor:

a) por iniciativa direta;

b) por incentivos à criação e desenvolvimento de associações representativas;

c) pela presença do Estado no mercado de consumo;

d) pela garantia dos produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho.”

(Grifamos)

Ainda, deve-se considerar que os consumidores têm direitos básicos que lhes garante direitos básicos de proteção à vida e à saúde, bem como o acesso à informação adequada e clara sobre os produtos, conforme prevê o art. 6 da Lei:

“Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

II - a educação e divulgação sobre o consumo adequado dos produtos e serviços, asseguradas a liberdade de escolha e a igualdade nas contratações;

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012)” (Grifamos)

É fundamental a proteção ao consumidor e o seu acesso a informações adequadas, por isso o artigo 8º prevê que:



“Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.” (Grifamos)

Reitera-se que com o presente projeto de lei pretende-se defender o consumidor para que saiba o que está consumindo, se é um produto lácteo ou não. Caso seja um produto análogo, compreende-se que o consumidor deve ser informado sobre a composição nutricional de todos os ingredientes utilizados na sua fabricação, principalmente, se contém adição de substâncias como gordura vegetal hidrogenada, amido e amido modificado. Produtos lácteos, via de regra, possuem um percentual de proteína enquanto que os análogos têm carboidratos em sua composição nutricional a qual é bastante diferente àqueles feitos à base de leite. Assim, o consumidor tem garantido o direito de escolher se quer ou não consumir tal produto.

Produtos análogos ao queijo podem ser feitos com a adição de substâncias como gordura vegetal hidrogenada, amido e amido modificado. Entretanto, determinadas quantidades desse tipo de gordura (trans e/ou hidrogenada) pode ser prejudicial à saúde e pode favorecer o desenvolvimento de doenças cardiovasculares¹.

Os estabelecimentos comerciais que preparam alimentos com produtos análogos aos lácteos deverão destacar no cardápio e em toda e qualquer forma de publicidade a expressão “este produto não é queijo” quando se tratar de produto análogo ao queijo, “este produto não é requeijão” quando se tratar de produto análogo ao requeijão, e “este produto não tem origem láctea” quando se tratar de produto análogo aos lácteos. Tal divulgação deverá ser feita também por meio eletrônico quando o cardápio estiver disponível dessa forma cuja publicidade também seja veiculada por esse meio.

O nosso objetivo com esse PL é facilitar ao consumidor a realização de escolhas alimentares conscientes, ao aumentar o seu acesso a informações sobre quais ingredientes está consumindo, para não ser enganado

¹ Vide <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/publicada-norma-sobre-gordura-trans-em-alimentos>

pensando que está se alimentando com um produto 100% lácteo quando está consumindo algo análogo. Apenas a título exemplificativo, um consumidor pode ir a um restaurante, bar ou pizzaria e escolher um produto à base de queijo (pizza, pastel, coxinha, etc) e receber/ ser servido prato feito com produto análogo, que contenha cor, sabor e textura parecidos a ponto de não distinguir que não é de origem láctea.

É possível que o produto similar represente um menor preço de custo para os estabelecimentos comerciais e estabelecimentos podem usá-lo desde que o consumidor seja informado. É importante o consumidor saber exatamente o produto que está ingerindo.

Com escolhas conscientes os consumidores poderão escolher o produto. E poderão estar fortalecendo pequenos agricultores familiares quando escolhem queijos e lácteos produzidos com 100% de leite, que pode ser alimento mais saudável do que um feito com gordura vegetal hidrogenada e amido, por exemplo.

Está se propondo que, caso algum estabelecimento descumpra a Lei, essa seja considerada uma infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, ou de outra que vier a substituí-la, sem prejuízo de outras responsabilidades porventura cabíveis.

Pedimos, portanto, que os nobres pares apoiem essa iniciativa em benefício de toda a população.

Sala das Sessões, em de de 2020.

Deputado BOHN GASS

