

## 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 cardiovasculares<sup>1</sup>.

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

<sup>1</sup> 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