

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE LEI Nº 448, DE 2020

Dispõe sobre incentivos fiscais para fabricação, produção e comercialização do leite hidrolisado de aminoácidos.

Autor: Deputado ALEXANDRE FROTA

Relator: Deputado ALCEU MOREIRA

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 448, de 2020, de autoria do Deputado Alexandre Frota, visa conceder incentivos fiscais para empresas, universidades e instituições de pesquisa que produzem ou comercializam leite hidrolisado de aminoácidos. Entre os benefícios estão: dedução de 5% do Imposto de Renda; isenção do IPI (Imposto sobre Produtos Industrializados) incidente sobre equipamentos, máquinas, insumos, aparelhos e instrumentos, destinados à produção; isenção do PIS (Programa de Integração Social) e COFINS (Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social), na produção e comercialização do leite hidrolisado de aminoácidos.

Além disso, a proposta estabelece que o descumprimento de qualquer obrigação assumida para obtenção dos incentivos implica pagamento dos impostos que seriam devidos, monetariamente corrigidos e acrescidos de juros de mora de 1% ao mês ou fração, na forma da legislação pertinente, além de multa de 50% sobre o valor monetariamente corrigido dos impostos e perda do direito aos incentivos futuros.

Segundo a justificção do autor, a proposta visa tornar o custo do leite hidrolisado de aminoácidos mais acessível à população mais carente que possui alergia à proteína do leite de vaca (APLV).

A proposição tramita em regime ordinário e está sujeita à apreciação conclusiva das Comissões: de Seguridade Social e Família; de Agricultura, Pecuária,



Abastecimento e Desenvolvimento Rural; Finanças e Tributação (mérito e Art. 54, RICD); e de Constituição e Justiça e de Cidadania (Art. 54, RICD).

Na Comissão de Seguridade Social e Família, o projeto foi aprovado na forma do Parecer da Relatora, Dep. Carmen Zanotto (CIDADANIA-SC), com emenda que retifica a expressão “leite hidrolisado de aminoácidos”, por “fórmulas nutricionais à base de proteína extensamente hidrolisada ou de aminoácidos”.

É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR

A intolerância à lactose é uma condição clínica caracterizada por sintomas atribuíveis à má absorção de lactose. Isso pode ser causado por uma atividade reduzida ou ausente da lactase ou por uma síntese reduzida ou ausente da mesma enzima. A gravidade dos sintomas é subjetiva e depende de vários fatores. Estes incluem a concentração de lactase presente na mucosa intestinal, a flora intestinal, a quantidade de lactose ingerida, a motilidade gastrointestinal e a sensibilidade individual na percepção dos sintomas.

Atualmente a prevalência de casos confirmados de intolerância à lactose em todo o mundo é de cerca de 57%. No entanto, estima-se que a prevalência real seja superior a 65% e a distribuição dos casos em todo o mundo é muito desigual. É cerca de 50% na América, 70% na Ásia e quase 100% na África.

Ressalta-se que a alergia à proteína do leite de vaca (APLV) é o tipo de alergia alimentar mais comum em crianças até vinte e quatro meses e é caracterizada pela reação do sistema imunológico às proteínas do leite, principalmente à caseína (proteína do coalho) e às proteínas do soro.

Visando a resolução desse problema, a Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS – CONITEC, em seu Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), recomenda três fórmulas nutricionais: as fórmulas infantis à base de proteína de soja (RDC Anvisa nº 43 e 44/2011), as fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas à base de proteína extensamente hidrolisada com ou sem lactose e as fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas à base de aminoácidos livres (RDC Anvisa nº 45/2011). Ademais, a Portaria nº 67, de 23 de novembro de 2018, tornou pública a decisão de incorporar as fórmulas



nutricionais à base de soja, à base de proteína extensamente hidrolisada com ou sem lactose e à base de aminoácidos para crianças de 0 a 24 meses com alergia à proteína do leite de Vaca (APLV) no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS.

O leite e seus produtos têm sido empregados na dieta humana devido à composição em macro e micronutrientes, como as suas proteínas de alta qualidade e o cálcio. Contudo, a partir de uma perspectiva tecnológica, a lactose é o mais importante carboidrato no leite porque ela pode ter um forte efeito sobre uma variedade de produtos lácteos. Por exemplo, a lactose é essencial na fermentação por bactérias lácticas na preparação de iogurte, bem como na produção de muitas variedades de queijo.

Principalmente nos países desenvolvidos, tem-se observado que o consumo de leite diminuiu. Tal fato é creditado à descoberta de que alguns indivíduos adultos e crianças de 0 a 24 meses apresentam reduzida atividade da enzima lactase, o que resultaria no diagnóstico de intolerância à lactose. Como alternativa para esta população intolerante à lactose, surgiu nos últimos anos um aumento nas pesquisas e lançamentos de produtos lácteos sem lactose.

O leite é o principal produto consumido entre os produtos lácteos sem lactose, sendo responsável por dois terços do mercado. As β -galactosidases microbianas são enzimas de expressivo interesse tecnológico e são utilizadas industrialmente na produção de leite sem lactose. Os microrganismos como fonte de β -galactosidases oferecem várias vantagens, tais como: fácil manipulação, alta taxa de proliferação, fácil fermentação, e alto rendimento de produção.

Os processos industriais para produção de leite sem lactose utilizando β -galactosidases solúveis são: o processo em batelada e o processo asséptico. No processo em batelada, o leite cru ou termizado é incubado com a β -galactosidase durante aproximadamente 24 horas a 4-8 °C para prevenir o crescimento microbiano. Posteriormente, o leite é pasteurizado, homogeneizado, embalado, e armazenado durante algumas semanas a 4 °C. Esse processo também é utilizado em algumas indústrias que empregam o tratamento térmico *ultra-high temperature* (UHT) do leite. No processo asséptico, adiciona-se a β -galactosidase estéril imediatamente após a esterilização do leite, por tratamento UHT, o qual segue para o envase em embalagem asséptica. A hidrólise da lactose ocorre à temperatura ambiente durante o período de quarentena, normalmente necessária para o leite UHT antes do envio ao varejista.



Assim, os produtos com baixo teor de lactose e sem lactose oferecem novas e grandes oportunidades mercadológicas, sendo um nicho de mercado em expansão, favorável para investimento das indústrias de laticínios.

O projeto analisado é meritório nesse sentido, ao conceder incentivos fiscais para empresas, universidades e instituições de pesquisa que produzem ou comercializam esse tipo de produto lácteo.

Diante do exposto, o voto é pela aprovação do Projeto de Lei 448, de 2020, da Emenda nº 1 da Comissão de Seguridade Social e Família e com a emenda que propomos a seguir.

Sala da Comissão, em de de 2022

Deputado ALCEU MOREIRA

Relator



**COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO
E DESENVOLVIMENTO RURAL**

PROJETO DE LEI Nº 448, DE 2020

Dispõe sobre incentivos fiscais para
fabricação, produção e comercialização do
leite hidrolisado de aminoácidos.

EMENDA Nº 1

Acrescente-se ao Projeto de Lei o Capítulo IV, Das Obrigações para Obtenção dos Incentivos, com seu respectivo Art. 5º, renumerando-se os demais artigos.

“CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES PARA OBTENÇÃO DOS INCENTIVOS FISCAIS

Art. 5º Deve ser realizado um cadastro nacional para os produtores, comerciantes e usuários para o controle e rastreabilidade dos processos utilizados para produção, comercialização e consumo das fórmulas nutricionais à base de proteína extensamente hidrolisada ou de aminoácidos.”

Sala da Comissão, em de de 2022

Deputado ALCEU MOREIRA

Relator

