



PROJETO DE LEI Nº _____, DE 2023
(Do Sr. Pompeo de Mattos)

Altera a redação do art. 3º da Lei nº 7.678, de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados de uva e do vinho, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art. 3º da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 3º Vinho é o alimento natural obtido pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.
.....” (NR)

Art. 2º. O art. 7º da Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 7º
.....
XXXVII – vinho classificado na posição 22.04 da Tabela de Incidência do Imposto sobre Produtos Industrializados - Tipi.
.....” (NR)

Art. 3º. O art. 1º da Lei nº 10.925, de 23 de julho de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º
.....
XLIII – vinho classificado na posição 22.04 da Tipi.
.....” (NR)





Art. 4º O Poder Executivo, com vistas ao cumprimento do disposto no inciso II do caput do art. 5º e nos arts. 14 e 17 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, estimará o montante da renúncia fiscal decorrente desta Lei Complementar e o incluirá no demonstrativo a que se refere o § 6º do art. 165 da Constituição Federal, que acompanhará o projeto da lei orçamentária cuja apresentação se der após a publicação desta Lei.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor:

I – quanto aos arts. 2º e 3º, no primeiro dia do ano subsequente ao de sua publicação; e

II - na data de sua publicação, quanto aos demais dispositivos.

JUSTIFICAÇÃO

O Decreto-Lei nº 986, de 31 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, conceitua o alimento como toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

O Wikipédia¹, por sua vez, citando FERREIRA (1986), define alimento como toda substância utilizada pelos seres vivos como fonte de matéria e energia para poderem realizar as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento e reprodução. Para o ser humano, a alimentação inclui, ainda, várias substâncias que não são necessárias para as funções biológicas, mas que fazem parte da cultura, como compostos químicos psicotrópicos, temperos, corantes e conservantes usados nos alimentos.

Já o vinho, objeto do presente projeto de lei, tem seu conceito técnico estabelecido pelo art. 3º da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988,

¹ <https://pt.wikipedia.org/wiki/Alimento>.





sendo definido como a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.

Na definição bioquímica, conforme PRADO et al. (2013) ², o vinho seria a bebida proveniente da fermentação alcoólica dos açúcares de suco de uva pelas leveduras e, em certos casos, pelas bactérias lácticas, e os seus principais constituintes são a água, o etanol, os açúcares, os minerais (potássio, fósforo, magnésio, cálcio, sódio, silício, ferro, manganês, zinco, cobre, níquel, molibdênio, cromo, cobalto), as vitaminas (ácido pantotênico, nicotinamida, vitamina B2, B6, biotina, ácido fólico), os ácidos orgânicos (lático, tartárico, acético, málico entre outros), as aminas bioativas (histamina, betafeniletilamina, tiramina), e os traços de proteínas.

O vinho ainda é rico em resveratrol, substância antioxidante extremamente benéfica para uma vida saudável, por possuir propriedades anti-inflamatórias, antidiabéticas, anticancerígenas e neuroprotetoras³.

Diante de todas essas qualidades, segundo PRADO et al (2013), diversas doenças e ações benéficas estão relacionadas ao consumo moderado do vinho:

- Artrite: estudos realizados por investigadores de uma universidade da Suécia revelou que as pessoas que bebem o equivalente a cinco copos de vinho por semana tinham menos probabilidade de vir a desenvolver a artrite reumatoide;
- Câncer: alguns estudos populacionais mostram uma redução da mortalidade por câncer em bebedores comedidos de vinho;
- Diabetes: o vinho consumido de forma moderada melhora a sensibilidade das células periféricas à insulina, sendo interessante nos pacientes com diabetes tipo 2 (não insulino dependente);
- Doenças do aparelho digestivo: o consumo moderado de vinho está associado a uma menor incidência de úlcera péptica;

²PRADO, Ana Karla Miranda et al. **Os efeitos do Consumo do Vinho na Saúde Humana**. 2013. Consultado em:

<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoanterior/Sumario/2013/downloads/2013/OS%20EFEITOS%20DO%20CONSUMO%20DO%20VINHO%20NA%20SA%20C3%9ADE%20HUMANA.pdf>.

Acesso em: 02/08/2023.

³ <https://www.unimed.coop.br/viver-bem/alimentacao/afinal-o-que-e-o-resveratrol-#:~:text=O%20resveratrol%2C%20al%C3%A9m%20de%20ser,%2C%20antidiab%C3%A9ticas%2C%20anticancer%C3%ADgenas%20e%20neuroprotetoras.>





- Doenças do aparelho urinário: estudos mostram que o vinho é capaz de reduzir em até 60% o risco de formação de cálculos urinários, ao estimular a diurese;
- Doenças do cérebro: quando consumido com parcimônia, o vinho pode reduzir o risco de demência, incluindo o Mal de Alzheimer;
- Doenças coronárias: o vinho é capaz de reduzir os níveis de colesterol LDL e aumentar os de HDL (colesterol bom);
- Doenças respiratórias: experimentos recentes têm demonstrado que o vinho é capaz de reduzir as chances de uma infecção pulmonar;
- Emagrecimento: Estudos sugerem que, se tomado com moderação, o vinho auxilia no emagrecimento, pois estimula a função pancreática, responsável pela queima das gorduras;
- Ossos: alguns estudos populacionais têm demonstrado que o consumo de pequenas quantidades de vinho é capaz de melhorar a densidade óssea, reduzindo as chances de osteoporose; e
- Visão: a ação antioxidante do vinho diminui a degeneração ocular, causa comum de cegueira em idosos.

Além disso, o vinho tinto possui um componente que é capaz de melhorar a qualidade da microbiota intestinal, que está relacionada com o desenvolvimento de doenças como diabetes, obesidade e problemas cardiovasculares⁴.

É evidente que estes benefícios só ocorrem quando o vinho é consumido com moderação, até duas taças por dia, como parte de uma dieta balanceada e principalmente por pessoas que não tenham contraindicação ao consumo de bebidas alcoólicas.

Aliás, quando não há moderação, diversos alimentos podem fazer mal à saúde, sendo possível citar: i) as sementes quinoa, chia e linhaça, que, em excesso, causam gases e até obstrução intestinal, ii) o espinafre, que consumido sem moderação aumenta o risco de cálculos renais, iii) o amendoim, que possui um índice alergênico alto, podendo causar problemas respiratórios, dermatites e dor de estômago, iv) a Castanha-do-Pará, já que

⁴ <https://g1.globo.com/saude/noticia/2023/02/15/faz-bem-tomar-vinho-entenda-como-a-bebida-pode-ajudar-as-bacterias-do-bem-que-temos-no-intestino.ghtml>





selênio em grandes quantidades pode causar queda de cabelo, fadiga e dermatites⁵.

É forçoso concluir, portanto, que a classificação de uma substância como alimento não deve estar vinculada aos eventuais efeitos maléficos decorrentes do seu consumo exagerado, mas sim em vista da sua composição e características.

Até porque os alimentos ultraprocessados – formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes, pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químico – fazem mal à saúde mesmo quando consumidos de forma moderada e nem por isso deixam de ser considerados como alimentos.

Não há razão, portanto, para o vinho ter um tratamento discriminatório e não se enquadrar como alimento, tendo em vista a sua composição química, os seus benefícios à saúde e por se encaixar perfeitamente no conceito do Decreto-Lei nº 986, de 1969.

Alguns projetos de lei já foram apresentados com esse objetivo, podendo-se citar o Projeto de Lei nº 5.743/2015 e o Projeto de Lei nº 3594/2023. A justificação deste último projeto, inclusive, informa que países como Espanha e Uruguai classificam o vinho como alimento. A União Europeia, por seu turno, reconhece o vinho como produto agrícola transformado, destinado a ser utilizado como gênero alimentício.

Embora tais proposições sejam louváveis, elas se limitam a alterar o art. 3º da Lei nº 7.678, de 1988. Entendemos que é necessário ir além. Isso porque, sendo o vinho reconhecido como alimento, nada mais justo que ele tenha um tratamento tributário adequado, a exemplo do que ocorre com o queijo, as massas alimentícias, as carnes, etc.

Até porque o vinho possui uma carga tributária bastante elevada, tendo em vista que 44,73% do seu preço final é composto de

⁵ <https://www.uol.com.br/vivabem/listas/10-alimentos-saudaveis-mas-que-seu-nutricionista-nao-indicaria.htm>





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado POMPEO DE MATTOS – PDT/RS

tributos⁶. E a simples caracterização do vinho como alimento não altera a incidência dos tributos federais, pois é preciso que sejam alteradas as leis específicas de cada tributo.

Nesse sentido, estamos propondo a inclusão do vinho no rol de produtos isentos do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI), constante do art. 7º da Lei nº 4.502, de 30 de novembro de 1964, e na relação de produtos beneficiados com a redução a zero das alíquotas da contribuição para o PIS/PASEP e da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social - COFINS incidentes na importação e sobre a receita bruta de venda no mercado interno, nos termos do art. 1º da Lei nº 10.925, de 23 de julho de 2004.

E de modo a evitar que essa desoneração tenha impacto imediato na arrecadação tributária, optamos por postergar a vigência da isenção do IPI e da redução a zero do PIS/PASEP e da COFINS para o primeiro dia do ano subsequente ao de sua publicação da Lei.

Por todo o exposto, rogamos apoio aos nobres colegas parlamentares para a aprovação deste justo projeto de lei.

Sala das Sessões, em de agosto de 2023.

POMPEO DE MATTOS
Deputado Federal
PDT/RS

⁶ <https://impostometro.com.br/home/relacaoprodutos>.

