

EMENDA AO SUBSTITUTIVO PL 2952/2022

EMENDA Nº , DE 2023 (Da Sra. Deputada Bia Kicis)

Institui a Política Nacional de Prevenção e Controle do Câncer no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)

EMENDA SUPRESSIVA AO SUBSTITUTIVO PROJETO DE LEI Nº 2952, DE 2022

Suprimam-se os Incisos VII e VIII do Art. 5º do Projeto de Lei 2952/2022, que “Institui a Política Nacional de Prevenção e Controle do Câncer no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)”

JUSTIFICAÇÃO

A indústria brasileira de alimentos e bebidas é a maior do país, processando 58% de tudo o que é produzido no campo. O setor é responsável por 1,8 milhão de empregos diretos, o que significa 24,3% dos empregos da indústria de transformação brasileira. A contribuição da balança comercial da indústria de alimentos para o saldo total da balança comercial do Brasil é de 83,9%.

O país é o 2º maior exportador mundial de alimentos industrializados em volume e 5º em valor, cumprindo as legislações sanitárias de mais de 190 países. Dessa maneira, para que possam ser oferecidos ao público consumidor, as bebidas e os alimentos devem seguir regulamentação técnica específica para o produto, sendo certo que, se o seu consumo



representasse qualquer risco à saúde, não poderia sequer ser aprovado e tampouco oferecido ao consumo.

O conceito de alimento “ultraprocessado” (Classificação NOVA) e que consta dos incisos VII e VIII, artigo 5º do texto original, foi criado no Brasil, com o objetivo de classificar alimentos por grau de processamento. Trata-se de uma definição complexa, ampla, sem clareza e que dificulta sua aplicação, na prática, por ser, sob muitos aspectos, incomprensível.

Uma das razões para a falta de objetividade pode estar na ausência da participação da ciência e da tecnologia de alimentos – especialistas em processamento de alimentos – na construção de tal conceito. O que determina a qualidade de um alimento é sua composição nutricional, e não a quantidade de ingredientes ou etapas de processamento. Um alimento pode ser mais ou menos nutritivo, tendo ele sido processado ou não.

O processamento de alimentos utiliza tecnologias baseadas em princípios de conservação que ajudam a tornar os produtos seguros para consumo, preservando ao máximo suas qualidades nutricionais e sensoriais.

De acordo com dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/IBGE) de 2017/2018, 76% dos alimentos consumidos no Brasil são processados, considerando uma ampla gama de produtos. Importante ressaltar que 88,7% das vendas da indústria são de alimentos como carnes; pescados e derivados; laticínios; cereais como arroz; derivados de trigo como massas e pães; derivados de frutas e vegetais.

Uma classificação por grau de processamento ou número de ingredientes não se sustenta e tem enfrentado duras críticas da comunidade científica nacional e internacional. Há diversos tipos de processamento, para diversas categorias de alimentos diferentes. E cada uma delas cumpre uma função tecnológica essencial para tornar o alimento seguro, para que ele possa ser armazenado, transportado e para que possa estar disponível para a população brasileira, num País de dimensões continentais.

O ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, instituição vinculada à Secretaria de Agricultura do Governo do Estado de São Paulo, dedica 14



páginas de sua publicação “Alimentos Industrializados” para explicar as inconsistências técnicas da classificação NOVA, baseada em pressupostos que não encontram sustentação na ciência e na tecnologia de alimentos, além de conflitar diretamente com as autoridades regulatórias que aprovam para consumo os alimentos industrializados contestados pela mesma.

Em termos científicos, ter uma alimentação saudável significa comer com moderação todos os tipos de alimentos. Toda alimentação corretamente balanceada é composta por carboidratos, proteínas, gorduras, fibras alimentares, vitaminas e minerais e todos os tipos podem ser importantes fontes desses macros e micronutrientes.

Importante destacar que as recomendações da Organização Mundial da Saúde – OMS, relativas à diminuição da ingestão de nutrientes como açúcares livres, sal (sódio) e gorduras, referem-se sempre à dieta da população e não ao alimento individualmente considerado. O ser humano necessita dos nutrientes em quantidade e qualidade adequadas para atender todas as suas necessidades nutricionais.

O processamento de alimentos é essencial para tornar os alimentos disponíveis para o consumo. Sem alguns processos realizados pela indústria, muitos alimentos trariam riscos à saúde humana, não seriam palatáveis ou de fácil digestão.

Ademais, conforme destacado em recente pesquisa da Fundação Getúlio Vargas, as doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e câncer, têm causas multidimensionais, relacionadas com a faixa etária, a renda do indivíduo, estilos de vida e modo de trabalho, frequências de práticas esportivas e hábitos alimentares. A prevalência dessas doenças não está associada a um consumo exclusivo de um produto específico.

Dessa forma, é temerário basear a construção de políticas públicas em conceitos contestados e sem consenso na ciência.

Diante do exposto, rogo aos nobres pares o acolhimento da presente emenda.

LexEdit
00177407138382232021CDCC



Plenário da Câmara dos Deputados, de de 2023

Deputada BIA KICIS

PL/DF

Apresentação: 08/08/2023 17:15:06.800 - PLEN
EMP 1 => PL 2952/2022

EMP n.1



LexEdit

* C D 2 3 8 1 7 7 4 0 7 1 0 0 *



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Bia Kicis e outros
Para verificar as assinaturas, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD238177407100>



Emenda de Plenário a Projeto com Urgência (Da Sra. Bia Kicis)

Institui a Política Nacional de
Prevenção e Controle do Câncer no âmbito
do Sistema Único de Saúde (SUS)

Assinaram eletronicamente o documento CD238177407100, nesta ordem:

- 1 Dep. Bia Kicis (PL/DF) - VICE-LÍDER do PL
- 2 Dep. José Medeiros (PL/MT)
- 3 Dep. Pedro Lupion (PP/PR)
- 4 Dep. Vicentinho Júnior (PP/TO) - VICE-LÍDER do Bloco UNIÃO, PP, Federação
PSDB CIDADANIA, PDT, PSB, AVANTE, SOLIDARIEDADE, PATRIOTA

