



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

Dispõe sobre a isenção das alíquotas de contribuição para o PIS/PASEP e da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social – COFINS, sobre a receita bruta de venda no mercado interno do suco de frutas.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art. 1º da Lei nº 10.925, de 23 de julho de 2004, passa a vigorar acrescido do seguinte inciso XLIII:

XLIII – Sucos de frutas (classificados na posição 20.09 da TIPI).

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O suco de frutas é uma bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal e açúcares ou de extrato de vegetais e açúcares, podendo ser adicionada de ácidos e destinadas ao consumo direto.

Segundo o inciso I do art. 2º do Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969: “Alimento é toda a 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”.¹

¹ https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm Acesso em 11 de setembro de 2023.





Enquadram-se, portanto, como um efetivo alimento líquido, pronto para consumo, advindo de polpa de frutas, que, dentre outros, contribui para suprir às necessidades nutricionais diárias dos indivíduos no que diz respeito a ingestão de energia, carboidratos e sais minerais.

Sabe-se que em uma rotina de alimentação saudável a base alimentar deve conter no mínimo cinco porções diárias de frutas para a promoção da saúde. As frutas são alimentos nutritivos, ricos em vitaminas, fibras e minerais, águas e outros nutrientes, e, ainda, com baixa densidade energética e fontes de carboidratos.²

Além de contribuir para a hidratação do organismo de maneira saborosa e saudável, ajudam no bom funcionamento intestinal, níveis controlados de glicemia e colesterol, bem como o fortalecimento da pele, unhas e cabelos além de deixa-los mais bonitos.

Na elaboração de suco de fruta, é utilizado maior quantidade da polpa da fruta, aproximando-se de uma bebida mais natural, o que faz a bebida ter maior densidade energética.

Por ser fonte de energia e de nutrientes, é considerado uma opção prática para consumo, por não requerer preparo, podendo ser facilmente transportado, adquirido e consumido. Servindo como acompanhamento de refeições, lanches, merenda escolar entre outros. Substituindo, inclusive, outras bebidas que não possuem uma quantidade significativa de polpa em sua composição.

Ricas em fibras e diversos nutrientes, cada fruta apresenta os seus próprios benefícios. Por isso, segue abaixo as 10 frutas mais nutritivas e suas principais vantagens:³

- **Banana:** Fonte de vitaminas do complexo B e C, a banana também é rica em triptofano, um elemento que aumenta os níveis de serotonina e controla aquela vontade por doces. Apesar de ser mais calórica do que as outras frutas, ela previne câibras, controla a pressão arterial, auxilia na digestão e acalma o sistema nervoso.
- **Maçã:** Por ser rica em pectina, a maçã ajuda a manter os níveis de colesterol equilibrados na corrente sanguínea. Este elemento também dificulta a absorção das gorduras e glicose. Fonte também de potássio, ela elimina o sódio e o excesso de água no corpo. Além disso, a fruta conta com alto teor de vitaminas B1, B2, niacina e sais minerais, como fósforo e ferro.
- **Melancia:** Hidratante, com mais de 80% de água em sua composição, a melancia também é um dos alimentos mais ricos em vitaminas do complexo A e B, sendo boa para o coração, olhos, rins e músculos. A fruta também é desintoxicante, limpando tanto o intestino, como o estômago.

2 <https://ge.globo.com/eu-atleta/nutricao/post/2020/07/13/fruta-suco-natural-e-industrializado-100percent-ou-nectar-veja-diferencas.ghtml>. Acesso em 11 de setembro de 2023.

3 <https://ser.vitao.com.br/beneficios-das-frutas-vantagens-das-frutas-e-como-inseri-las-na-sua-rotina/>. Acesso em 11 de setembro de 2023.





- **Abacate:** Muita gente tem medo dela por ser fonte de gorduras. Na realidade, a gordura presente na fruta é a monoinsaturada, responsável por elevar o colesterol bom em nosso organismo. O abacate também ajuda a saciar a fome e estimula a cicatrização. Rico em vitamina E, ele é uma excelente opção para quem sofre com doenças cardiovasculares ou precisa reforçar o sistema imunológico.
- **Uvas:** O bagaço da fruta contém resveratrol, um elemento que atua reduzindo o risco de doenças cardiovasculares. A uva também contém flavonoides, um poderoso antioxidante que retarda o envelhecimento precoce e combate os radicais livres e o mau colesterol.
- **Pera:** Pouco calórica, a pera é fonte de vitamina A, C e do complexo B. A combinação fibras e água presentes na fruta fazem com o que o alimento seja um poderoso diurético e combata os gases estomacais e intestinais.
- **Laranja:** Famosa por ser rica em vitamina C, a laranja fortalece o sistema imunológico, combate o colesterol ruim, controla a pressão arterial, previne gripes e infecções, estimula o sistema circulatório e corrige a acidez excessiva do organismo.
- **Melão:** Extremamente nutritivo, o melão é fonte de vitamina C, A e B6, além de potássio, niacina, fibra dietética e ácido fólico. A fruta ajuda a estabilizar a pressão arterial, elimina toxinas do organismo, melhora a visão, combate a insônia e evita a desidratação.
- **Morango:** Fonte de antioxidantes, o morango combate os radicais livres em nosso organismo e retarda o envelhecimento. A fruta também contém antocianinas, um poderoso elemento que cuida da saúde do coração. Além disso, ela é pouco calórica, possui cerca de 4 kcal por unidade.
- **Abacaxi:** Contendo alto teor de bromelinas, a fruta ajuda na digestão, em especial das proteínas. O abacaxi também tem um enorme efeito cicatrizante e é diurética.

Cabe salientar que essa bebida fornece uma boa concentração de vitaminas e minerais que são indispensáveis para o funcionamento do organismo. Auxiliando no sistema imunológico e vários outros sistemas e funções corporais – como o desenvolvimento de novas células, transporte de oxigênio no sangue e até mesmo o combate aos radicais livres são beneficiados por esse consumo.

Assim, mostra-se imprescindível que esses produtos tenham um custo mais acessível e conseqüentemente, maior penetração nas camadas de baixa renda, onde há maior carência nutricional e o acesso a opções mais saudáveis de consumo alimentar é mais restrita.

Importante frisar que, a mesma torna-se indispensável na alimentação da população, uma vez que, diversas propriedades deste item são comprovadas como benéficas.

Ainda, nenhuma substância classificada com alimento deve ser vinculada aos eventuais efeitos maléficos decorrentes do seu consumo exagerado, mas sim em vista da sua composição e características.





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

Neste sentido, propomos que o suco de frutas tenha a carga tributária reduzida à zero das alíquotas PIS/PASEP e da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social – COFINS, colaborando para manter a alimentação básica dos brasileiros rica em nutrientes, tendo ainda como efeito o crescimento favorável da economia do país, devido ao aumento do consumo do suco de frutas.

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

Sala das Sessões, em de setembro de 2023.

POMPEO DE MATTOS
Deputado Federal
PDT/RS

