

PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 68 DE 2024

EMENDA ADITIVA Nº /2024

Art. [-]. Inclui-se o seguinte item ao Anexo VIII da Lei nº [-], que dispõe sobre a lista de alimentos destinados ao consumo humano submetidos à redução de 60% das alíquotas do IBS e da CBS, a que se refere o inciso VIII do §1º do artigo 9º da Emenda Constitucional nº 132/2023:

ANEXO VIII – ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO SUBMETIDOS À REDUÇÃO DE 60% DAS ALÍQUOTAS DO IBS E DA CBS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
	...
15	<i>Alimentos líquidos à base ou elaborados a partir de vegetais, cereais, frutas, leguminosas, oleaginosas e tubérculos, ainda que mistos, classificados no código 2202.99.00 da NCM/SH</i>

JUSTIFICATIVA

A Emenda Constitucional nº 132/2023 (“EC nº 132”) instituiu a reforma da tributação sobre o consumo e criou as bases e os princípios constitucionais que devem nortear o Imposto sobre Bens e Serviços (IBS) e a Contribuição sobre Bens e Serviços (CBS) e foi aprovada com esforço conjunto das duas casas do Poder Legislativo, em um momento histórico para a nação brasileira.

O Poder Executivo encaminhou o PLP nº 68/2024 regulamentando a EC nº 32, com exceção das questões voltadas ao Comitê Gestor e outros temas correlatos.

No que diz respeito à redução de 60% do IBS e da CBS sobre alimentos destinados ao consumo humano. O projeto do Governo previu um rol específico contendo 14 categorias de produtos que estariam sujeitas à redução de 60% da CBS e do IBS, que constam carnes, queijos, leites, massas, entre outros produtos, não incluindo alimentos de base vegetal.

- Importância dos Alimentos de Base Vegetal à População

Em termos nutricionais, é evidente que os alimentos de base vegetal possuem alto grau de saudabilidade, sendo ricos em nutrientes e contribuindo integralmente com a agenda proposta pela Emenda Constitucional nº 132/2023, no que se refere à alimentação saudável e adequada para a população brasileira.

De modo geral, os produtos com bases vegetais, a exemplo da castanha de caju e da amêndoa, os cereais, como a aveia e o arroz, e as sementes de girassol e abóbora são



alimentos muito nutritivos, já que oferecem uma imensa diversidade de nutrientes, vitaminas, minerais, fibras e compostos bioativos¹².

O nutriente predominante em todas elas são as gorduras insaturadas, consideradas gorduras saudáveis, pois promovem benefícios para a saúde cerebral, cardiovascular, controle dos níveis de colesterol e glicemia, além de manutenção do apetite. Elas fornecem ômega 3, 6 e 9 que desempenham um papel essencial para o equilíbrio do organismo.

Também apresentam uma grande quantidade de antioxidantes que protegem o organismo, combatendo radicais livres e prevenindo o envelhecimento celular precoce. Além disso, por serem fontes de gorduras e fibras aumenta a sensação de saciedade auxiliando no controle do apetite.

Contudo, não é demais mencionar que a medida também está de acordo com as questões regulatórias envolvendo tais produtos. Como se verifica no conceito trazido pela ANVISA, no âmbito da RDC nº 727/2022, os alimentos para consumo humano são assim definidos:

“toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos”

Note-se que a definição da ANVISA para alimentos reveste-se de particular relevância devido à sua simetria com os demais marcos regulatórios setoriais já consagrados.

No Brasil, pesquisa realizada pelo laboratório da genética Genera e amplamente divulgada na mídia, realizada com mais de 200 mil pessoas, identificou que mais da metade da população brasileira possui o DNA que indica pré-disposição à intolerância à lactose.³

Para este grupo de pessoas, os alimentos de origem vegetal são a única alternativa saudável e nutricionalmente adequada para reposição de cálcio, zinco e outras vitaminas fundamentais, principalmente na fase de desenvolvimento.

Portanto, a inclusão dos produtos em questão dentro do conceito de alimentos para consumo humano também se harmoniza com as questões regulatórias já consagradas no ordenamento brasileiro.

DEP. CARLOS SAMPAIO
PSD-SP

¹ CIRILO, Gleides Monteiro Dias, et al. Bebidas vegetais alternativas ao leite: comparação nutricional com o leite de vaca. LifeStyle Journal, v. 7, São Paulo, 2020.

² ABATH, Thais Naves. Substitutos de leite animal para intolerantes à lactose. UNB, 2013.

³ Disponível em <https://www.genera.com.br/blog/saude-brasileiro/>. Pesquisa divulgada pelo jornal O Globo

