



PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº 68, DE 2024

Institui o Imposto sobre Bens e Serviços - IBS, a Contribuição Social sobre Bens e Serviços - CBS e o Imposto Seletivo - IS e dá outras providências.

EMENDA DE PLENÁRIO Nº

O Anexo I do Substitutivo apresentado ao PLP 68/2024 - Produtos destinados à alimentação humana submetidos à redução a zero das alíquotas do IBS e da CBS, passa a vigorar acrescido do seguinte:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
	Alimentos líquidos naturais produzidos a base de vegetais, cereais, frutas, leguminosas, oleaginosas e tubérculos, ainda que mistos, sem adição de conservantes, classificados no código 2202.99.00 da NCM/SH, inclusive aqueles cuja denominação comercial seja "bebidas vegetais";

JUSTIFICAÇÃO

A **Cesta Básica Nacional de Alimentos** tem a finalidade de garantir alimentação saudável e nutricionalmente adequada para toda a população brasileira. A medida estabelece mecanismos para assegurar que todos os cidadãos tenham condições mínimas de alimentação digna e saudável.

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 bioativos ¹².

O nutriente predominante em todas elas são as gorduras insaturadas, consideradas gorduras saudáveis, pois promovem benefícios para a saúde cerebral, cardiovascular, controle



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

BATH, Thaís Naves. Substitutos de leite animal para intolerantes à lactose. UNB, 2013.

Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Capitão Alberto Neto e outros





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.

Em pesquisa divulgada em 2015, foi constatado que cerca de 75% da população adulta mundial é intolerante à lactose, em geral desenvolvida após o período de infância pela falta de produção de determinadas enzimas no intestino capazes de metabolizar a lactose.³

Por motivos como esses, já há diversas recomendações para substituição do leite animal, em casos de intolerância ou alergia, por produtos base-planta, tais como aveia, castanha, arroz e outros. Como exemplo, o *Dietary Guidelines for Americans* (“DGA”), publicado conjuntamente pelo Departamento de Agricultura e o Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos Estados Unidos, prevê expressamente a substituição do leite de origem animal por produtos à base de plantas, em caso de pessoas com restrição à lactose:

“Para indivíduos que optam por alternativas aos laticínios, bebidas de soja fortificadas (comumente conhecidas como ‘leite de soja’) e iogurte de soja - que são fortificados com cálcio, vitamina A e vitamina D - são incluídos como parte do grupo de laticínios porque são semelhantes ao leite e ao iogurte em termos de composição nutricional e seu uso nas refeições.

(...) Outros produtos vendidos como ‘leites’, mas feitos de plantas (por exemplo, amêndoa, arroz, coco, aveia e ‘leites’ de cânhamo) podem conter cálcio e ser consumidos como fonte de cálcio (...)” (tradução livre).⁴

Já 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.⁵

Além da população com restrição à lactose, temos um grupo de pessoas com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), que é uma reação adversa do sistema imunológico às proteínas presentes no leite de vaca e em produtos derivados.

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca é uma reação que acomete, **principalmente, bebês e crianças pequenas**, cuja necessidade de ingestão de nutrientes provenientes constantes nos alimentos líquidos a base vegetal são essenciais. Essas reações podem ser imediatas e potencialmente graves.

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.

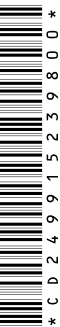
Tais fatos reforçam a necessidade dos projetos de lei complementar incluírem, na lista de alimentos sujeitos à redução de alíquotas de IBS e CBS, produtos que possam ser ingeridos

³ Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4586535>. Silanikove, N., G. Leitner & U. Merin (2015): The Interrelationships between Lactose Intolerance and the Modern Dairy Industry: Global Perspectives in Evolutional and Historical Backgrounds. *Nutrients*. 7, p.7312-7331.

⁴ Texto original: “For individuals who choose dairy alternatives, fortified soy beverages (commonly known as “soy milk”) and soy yogurt—which are fortified with calcium, vitamin A, and vitamin D—are included as part of the dairy group because they are similar to milk and yogurt based on nutrient composition and in their use in meals.” (...)

Other products sold as “milks” but made from plants (e.g., almond, rice, coconut, oat, and hemp “milks”) may contain calcium and be consumed as a source of calcium (...). U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. *Dietary Guidelines for Americans*, 20-2025. Nona edição. Dezembro de 2020. Disponível em [dietaryguidelines.gov](https://www.dietaryguidelines.gov).

Disponível em <https://www.genera.com.br/blog/saude-brasileiro/>. Pesquisa divulgada pelo jornal O Globo (<https://oglobo.globo.com/saude/noticia/2023/04/intolerancia-a-lactose-metade-dos-brasileiros-tem-predisposicao-genetica-para-a-condicao.ghtml>).
Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Capitão Alberto Neto e outros





CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete do Deputado Federal **Capitão Alberto Neto** – PL/AM

pela totalidade da população – e não apenas uma parcela desta. Trata-se de uma medida inclusiva, que garante o próprio direito social à alimentação, consagrado no artigo 6º da nossa Constituição Federal.

Aliada a todos estes fatores, é de se ressaltar também que a implementação de matrizes baseadas em produtos de origem vegetal cultivados no Brasil permite a promoção e a diversificação de culturas agrícolas brasileiras de menor escala, o que por sua vez possibilita o ingresso de pequenos produtores e produtores de culturas orgânicas na cadeia dos alimentos de origem vegetal, permitindo a valorização da agricultura e horticultura nacionais, o desenvolvimento econômico regional e a geração de empregos.

Por essas razões, a concepção de bebidas vegetais, mais do que diversificar o consumo vegetariano e lacto intolerante, confere ao mercado um produto sensorial e nutricionalmente aperfeiçoado, que por sua vez estimula economia produtiva regional de forma sustentável e apresenta ao mercado nova e importante fonte de empregos e de renda.

É de se ressaltar, inclusive, que este fator foi previsto como um direcionador da cesta básica nacional no Decreto nº 11.936/2024, o qual prevê que a cesta básica priorizará, quando possível, alimentos agroecológicos produzidos em âmbito local, oriundos da agricultura familiar.

Portanto, a concepção de produtos líquidos de origem vegetal não somente como uma bebida, mas como um alimento/ingrediente/insumo, tem o condão de enfatizar este segmento como um dos maiores fenômenos da economia produtiva na atualidade.

Diante do exposto, solicito o apoio de meus ilustres pares para a aprovação desta emenda, garantindo acesso de alimentação adequada à população brasileira, conforme estabelece o artigo 6º da nossa Constituição.

Sala das Sessões, em 09 de julho de 2024.

Deputado Capitão Alberto Neto
PL/AM

Apresentação: 09/07/2024 15:52:37.833 - PLEN
EMP 157 => PLP 68/2024

EMP n.157





Emenda de Plenário a Projeto com Urgência **(Do Sr. Capitão Alberto Neto)**

Institui o Institui o Imposto sobre Bens e Serviços - IBS, a Contribuição Social sobre Bens e Serviços - CBS e o Imposto Seletivo - IS e dá outras providências.

Assinaram eletronicamente o documento CD249915239800, nesta ordem:

- 1 Dep. Capitão Alberto Neto (PL/AM) - LÍDER do PL
- 2 Dep. Laura Carneiro (PSD/RJ) - LÍDER do Bloco MDB, PSD, REPUBLICANOS, PODE
- 3 Dep. Carlos Sampaio (PSD/SP)
- 4 Dep. Pedro Lupion (PP/PR) - LÍDER do Bloco UNIÃO, PP, Federação PSDB CIDADANIA, PDT, AVANTE, SOLIDARIEDADE, PRD

