

PROJETO DE LEI DA CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número, de 2005
Deputado Paulo Pimenta

Altera a redação do art. 3 da Lei n 7.678, de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

O congresso nacional decreta:

Art. 1º o art. 3 da Lei n 7.678, de 8 de novembro de 1988, passa a ter a seguinte redação:

“Art. 3º vinho é o alimento natural obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, dos açúcares do mosto de uva fresca, madura e sã, prensada ou não.”

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

JUSTIFICAÇÃO

O vinho é o produto nobre. Desde a antiguidade o homem conhece seus benefícios para a saúde. A vinho precedeu o próprio homem, no planeta e o vinho, seu



FC2D46E437

produto, consta do universo mítico e cultural da humanidade desde os primórdios da civilização.

Hipócrates, primeira e maior inspiração da medicina até os dias de hoje, utiliza o vinho em suas formulações. O produto era, também, usado pelas legiões romanas nos curativos dos ferimentos de batalhas. E, no século passado, desde os anos 20, a literatura médica constata os benefícios e as características do vinho.

A Espanha, a partir de julho de 2003, de forma pioneira no plano internacional, por meio da Lei número 24/2003 (*Ley de la Vinã y del Vino*), passou, em função das mais recentes pesquisas e estudos científicos, a legalmente considerar o vinho como alimento funcional. Em momento anterior, ainda em 1980, a Espanha havia a possibilidade legal de reconhecimento do vinho como alimento ao estabelecer o seguinte conceito “alimento é um produto de qualquer natureza, vegetal ou animal, que se consome naturalmente ou por meio de transformação e que por sua preparação, seus componentes, estado de conservação e ingestão moderada serve para a normal e regular nutrição humana”(Código Alimentario Español 1980). A partir deste momento, iniciou-se a elaboração do conceito de vinho como alimento funcional, compreendido este como “aquele que não somente aporta nutrientes como componentes que podem exercer efeitos colaterais benéficos para a saúde, ao regular processos fisiológicos e fisiopatológicos” (Instituto Municipal de investigación Médica de Barcelona). Contudo, o regramento unificado da União Europeia referente ao assunto, vigente no período entre 1987 e 1999 (*Reglamento CEE 822/1987 – Organización Común de Mercado - Vino*), criava significativas dificuldades para a completa equiparação do vinho a alimento. Com o advento do novo regramento geral (CEE 1493/1999), a fim de se adequar ao regramento geral da União Europeia e extirpar qualquer dúvida a respeito, fez-se necessário a elaboração da Lei n 24/2003, que define perfeitamente o vinho como alimento.

Afora isto, em relação a todos os países integrantes da União Europeia, a partir de 2001, o vinho, para fins de tributação, não é considerado produto industrializado, em função de suas características alimentares e propriedades benéficas à saúde, incidindo sobre o produto alíquota sensivelmente inferior.



FC2D46E437

Conforme consta expressamente na exposição de motivos da Lei 24/2003, a Espanha é o terceiro maior produto mundial de vinho e a nova lei, além de estabelecer

um sistema diferenciado de tributação, visa principalmente promover amplas campanhas de divulgação e publicidade para recomendar o consumo moderado e responsável do vinho e informar e difundir os benefícios do vinho como alimento em contexto de uma dieta equilibrada. Ressalte-se que na Espanha entre 1965 e 1999, como todos os demais países europeus, houve redução significativa do consumo per capita de vinho (63 litros em 1965 para 39,48 litros em 1999).

Neste sentido, o Rio Grande do Sul encontra-se em situação similar à Espanha. Embora seja no maior produtor brasileiro de vinho, com cerca de 90% da produção nacional, a exportação de vinhos gaúchos ainda não alcançou parcela significativa da produção, sendo esta, em grande parte, consumida no próprio território nacional. Segundo as informações do *Office International de la Vigne et du Vin* –OIV, referente ao ano de 1999, o consumo per capita no Brasil corresponde a 1,8 litros.

De outra banda, o plantio e colheita de uvas e a produção de vinhos que, no Rio Grande do Sul, até a década de 50 do século passado, concentrava-se, basicamente, nos municípios da Serra gaúcha e alguns outros municípios da Região Central e do Médio e Alto Uruguai, hoje se espalhou especialmente pela Fronteira Oeste, Região da Campanha e Encosta do Sudeste.

Atualmente a cadeia produtiva vitivinícola no Estado do Rio Grande do Sul, abarca mais de 16 mil famílias de produtores rurais, estas ocupam uma área superior a 33.800 hectares. Em 2005 a produção vitícola foi superior a 490 milhões de quilos de uva, o que gera de forma direta e indireta aproximadamente 200 mil empregos na cadeia produtiva.

De outro lado, diversas pesquisas científicas recentes têm destacado o caráter funcional de componentes do vinho. O vinho apresenta pelo menos 10 tipos diferentes de vitaminas – B1, B2, B6, B12, H, PP, ácido pontotênico, ácido fólico, mesoinositol e colina, que favorecem a síntese de proteínas e lipídios, ajudam a formação e maturação de glóbulos vermelhos, facilitam o metabolismo de carboidratos, gorduras e álcool, evitam problemas de pele e favorecem o funcionamento hepático e intestinal. Também suprem o organismo com nove tipos de minerais – cálcio, enxofre, ferro, potássio, sódio, fósforo,



FC2D46E437

iodo, flúor e taninos, que ajudam no fortalecimento de ossos e dentes, tem função bacteriana e antiviral, estimulam o bom funcionamento dos rins e das células nervosas e promovem o equilíbrio entre gorduras e açúcares no sangue.

O vinho produz substância - polifenóis e resveratrol - que inibem a produção da endotelina, uma substância que endurece as artérias, possuindo atividade antioxidante, reduzindo o mau colesterol (*LDL low density lipoprotein*) e aumentando o bom colesterol (*HDL high density lipoprotein*), exercendo ainda papel benéfico contra doenças degenerativas e a senilidade.

Associar o vinho produzido no Brasil a alimento funcional seria um componente fundamental para a expansão da comercialização da produção gaúcha no mercado nacional e internacional, possibilitando a consolidação definitiva e sustentada desta tradicional cadeia produtiva.

Sala de Sessões, 09 de agosto de 2005

Deputado Paulo Pimenta-PT/RS



FC2D46E437