



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 5.743-A, DE 2005 **(Do Sr. 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; tendo parecer da Comissão de Seguridade Social e Família, pela rejeição (relator: DEP. GERALDO RESENDE).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA;

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;

E CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD).

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

SUMÁRIO

I – Projeto inicial

II – Na Comissão de Seguridade Social e Família:

- parecer do relator
- parecer da Comissão

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 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 Européia 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 Européia 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.

Conforme consta expressamente na exposição de motivos da Lei 24/2003, a Espanha é o terceiro maior produtor 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 o 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, 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

<p style="text-align: center;">LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI</p>

LEI N.º 7.678, DE 08 DE NOVEMBRO DE 1988

Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A produção, circulação e comercialização de vinho e derivados da uva e do vinho, em todo o Território Nacional, obedecerão às normas fixadas por esta Lei e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pelo órgão indicado no regulamento.

Art. 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho, nacionais e estrangeiros, somente poderão ser objeto do comércio ou entregues ao consumo dentro do Território Nacional depois de prévio exame de laboratório oficial, devidamente credenciado pelo órgão indicado no regulamento.

§ 1º Os produtos nacionais de que trata este artigo deverão estar acompanhados da respectiva guia de livre trânsito, expedida pelo órgão fiscalizador ou, por entidade pública ou privada, mediante delegação.

** § 1º com redação dada pela Lei nº 10.970, de 12/11/2004.*

§ 2º A avaliação físico-química e organoléptica ou sensorial dos vinhos e derivados, para fins de concurso ou competição pública, com ou sem divulgação, deverão contar com a prévia e expressa autorização dos produtores eventualmente interessados em participar, sendo obrigatória a fiscalização por organismos e serviços específicos do órgão indicado no regulamento, que fixarão as normas e métodos a serem empregados.

Art. 3º Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.

Parágrafo único. A denominação vinho é privativa do produto a que se refere este artigo, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas.

Art. 4º Mosto simples de uva é o produto obtido pelo esmagamento ou prensagem da uva sã, fresca e madura, com a presença ou não de suas partes sólidas.

§ 1º Mosto concentrado é o produto obtido pela desidratação parcial de mosto não fermentado.

§ 2º Mosto sulfitado é mosto simples estabilizado pela adição de anidrido sulfuroso ou metabissulfito de potássio.

§ 3º Mosto cozido é o produto resultante da concentração avançada de mostos, a fogo direto ou a vapor, sensivelmente caramelizado, com um conteúdo de açúcar a ser fixado em regulamento.

§ 4º Ao mosto em fermentação poderão ser adicionados os corretivos álcool vínico e/ou mosto concentrado e/ou sacarose, dentro dos limites e normas estabelecidos em regulamento.

§ 5º O Poder Executivo poderá determinar, anualmente, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos previstos no parágrafo anterior deverão nela ser usados, bem assim estabelecer sua proporção.

§ 6º Fica proibida a industrialização de mosto e de uvas de procedência estrangeira, para a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 7º Ficam proibidas a industrialização e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo órgão indicado no regulamento.

.....

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

I - RELATÓRIO

A proposição altera a redação do art. 3º da Lei nº 7.678, de 1998, passando a considerar o vinho como um alimento natural e não mais como uma bebida.

Em sua justificativa, ressalta a o novo entendimento que vem sendo dado ao vinho como alimento funcional – “aquele que não somente aporta nutrientes como componentes que podem exercer efeitos colaterais benéficos à saúde”. Registra que essa concepção foi incorporada à legislação espanhola.

Informa, ainda, em defesa de sua proposta, que a União Européia, desde 2001, não considera o vinho, para fins de tributação, como produto industrializado em razão de suas características alimentares e propriedades benéficas à saúde. Tal decisão teria reduzido acentuadamente a alíquota que incide sobre o produto.

Entende, assim, que, se o mesmo acontecesse no Brasil, o setor da produção vitivinícola receberia um grande impulso.

Nesta Comissão, não foram apresentadas emendas no prazo regimental.

A matéria está sujeita ao poder conclusivo da Comissão, nos termos do art. 24, II, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

II - VOTO DO RELATOR

A iniciativa do ilustre Deputado Paulo Pimenta merece ser louvada, por sua preocupação em incentivar o desenvolvimento econômico brasileiro, em especial o do Rio Grande do Sul.

O Projeto de Lei sob apreciação pretende modificar o conceito atual, que considera o vinho como bebida, conforme estabelecido na legislação em vigor, para o entendimento do produto como alimento funcional. Cabe esclarecer, por oportuno, que o vinho é produto registrado junto ao Ministério da Agricultura como bebida alcoólica e sua passagem para o grupo de alimentos e, particularmente, para o de alimentos funcionais implicaria na complexa e criteriosa apreciação técnica tanto do Ministério onde está registrado, quanto junto ao Ministério da Saúde – ANVISA, se vencida a primeira etapa.

O conceito de alimento funcional surgiu no Japão há pouco mais de duas décadas, sendo que atualmente constitui um mercado de quase 30 bilhões de dólares anuais, Essa prática se estendeu para a Europa e Estados Unidos que, também, construíram um forte mercado. A dimensão desse empreendimento e as suas repercussões junto aos consumidores levaram a que a comunidade internacional trabalhasse na perspectiva de estabelecer uma regulamentação para esse ramo da área de alimentos.

No Brasil, essa abordagem ganhou espaço e vários setores produtores já trabalham ou pretendem trabalhar dentro desta linha. Forma-se, com certa rapidez, um mercado dos alimentos funcionais. Sua aceitação junto ao consumidor é grande, porque está associada diretamente à saúde e atenderia às crescentes exigências do mercado por produtos de melhor qualidade.

Diante dessa realidade, a responsabilidade das autoridades sanitárias cresce ainda mais, levando-as a ampliar o grau de exigência dos critérios necessários para assegurar que o registro e a posterior comercialização de produtos considerados como alimentos funcionais tenham efetivamente comprovadas as propriedades que alegam.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, respondendo à pressão de produtores e da própria sociedade, criou comissão específica para estudar o tema e propor seu disciplinamento legal.

Efetivamente a questão, na sua gênese, foi tratada com os cuidados que merecia. Para conduzir a regulamentação da matéria foi constituída a Comissão Técnico-Científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos (CTCAF), pela edição da Portaria nº 15, de abril de 1999.

A constituição da Comissão permitiu que as análises de pedidos de registros de novos alimentos fossem realizadas com respaldo científico. Algumas de suas atribuições merecem ser destacadas:

assessorar a ANVISA em assuntos científicos relacionados à área de alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde e novos alimentos;

avaliar as comprovações científicas quanto à segurança de uso de novos alimentos e ou novos ingredientes e os pedidos de registro de novos alimentos, sob o enfoque do risco à saúde do consumidor; e

analisar a eficácia das alegações de função e ou de saúde propostas, à luz da documentação científica apresentada.

Da mesma forma, é de se relevar os princípios que norteiam as ações de avaliação de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde pela CTCAF:

avaliação da eficácia e segurança e análise de risco com base em critérios científicos;

não definir alimento funcional e sim aprovar alegações para os alimentos;

avaliação, caso a caso, com base em conhecimentos científicos atuais;

a empresa é responsável pela comprovação da segurança do produto e eficácia da alegação;

produtos e alegações devem estar em consonância com as Políticas do Ministério da Saúde;

decisões já tomadas podem ser reavaliadas com base em novas evidências científicas;

as alegações não podem fazer referência à prevenção, tratamento e cura de doenças e devem ser de fácil entendimento e compreensão pelos consumidores.

Com base nesses princípios, foi editado o mais recente disciplinamento sobre a matéria, a Resolução RDC N.º 2, DE 7 DE JANEIRO DE 2002, que aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde. Nesse Regulamento estão explicitadas todas as condições para que o produto passe a ser considerado como alimento funcional, estabelecidos os critérios técnicos e as etapas indispensáveis para a comprovação das alegações das indústrias. São regras minuciosas, fruto de estudos técnico-científicos complexos, que procuram oferecer segurança aos consumidores sobre os produtos disponíveis no mercado.

Parece-nos muito adequado que assim seja feito. Os alimentos comprovadamente funcionais têm trazido benefícios à população e estão se transformando, a cada dia, num promissor mercado. A preservação de critérios rígidos para que se registre um produto como alimento funcional e a permanente

vigilância sobre sua comercialização são condições fundamentais para que não se deteriore esse setor que tem se mostrado tão valorizado pela sociedade brasileira.

Dessa forma, por princípio, entendemos que todo produto para ser considerado um alimento funcional deve cumprir todas as etapas exigidas pela ANVISA, Essa seria a condição para qualquer mudança que se pretenda promover na legislação que regula esta matéria. A complexidade dessas normas técnicas e a variedade de produtores que alegam que seus produtos têm as qualidades de um alimento funcional tornam inviável que o Congresso Nacional tome decisões, caso a caso, com fundamentos técnico-científicos criteriosos e indispensáveis à decisão sobre a matéria.

Sendo assim, embora o vinho, e os derivados da uva e do próprio vinho, pelos argumentos apresentados, possam ter características de alimento funcional, entendemos que tal comprovação deverá se efetivar junto à autoridade sanitária competente, que dispõe de todos os meios necessários para realizar a avaliação indispensável para registrar os produtos como tal.

Os benefícios tributários para os produtores de vinho decorrerão desta aprovação, que, ademais, lhes asseguraria a credibilidade necessária junto aos consumidores.

Pelo exposto e diante da relevância da matéria, manifestamos nosso voto pela rejeição do Projeto de Lei nº 5.743, de 2005.

Sala da Comissão, em 1º de agosto de 2006.

GERALDO RESENDE

Deputado Federal - Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou unanimemente o Projeto de Lei nº 5.743/2005, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Geraldo Resende.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Simão Sessim - Presidente, Vanderlei Assis, Nazareno Fonteles e Dr. Benedito Dias - Vice-Presidentes, Angela Guadagnin, Arnaldo Faria de Sá, Dr. Francisco Gonçalves, Dr. Ribamar Alves, Eduardo Barbosa, Elimar Máximo Damasceno, Geraldo Resende, Guilherme Menezes, Jandira Feghali, Jorge Gomes, José Linhares, Luiz Bassuma, Manato, Osmar Terra, Rafael Guerra, Raimundo Gomes de Matos, Roberto Gouveia, Suely Campos, Teté Bezerra, Thelma de Oliveira, Zelinda Novaes, Celcita Pinheiro, Darcísio Perondi, Durval Orlato, Lincoln Portela, Osmânio Pereira e Silas Brasileiro.

Sala da Comissão, em 6 de dezembro de 2006.

Deputado SIMÃO SESSIM
Presidente

FIM DO DOCUMENTO