

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

PROJETO DE LEI Nº 5.743-A, DE 2005

Altera a redação do art. 3º da Lei nº 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.

Autor: Deputado PAULO PIMENTA

Relator: Deputado RENATO MOLLING

I - RELATÓRIO

O projeto de lei em epígrafe, da lavra do ilustre Deputado Paulo Pimenta, modifica o art. 3º da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, de forma a que o vinho deixe de ser considerado como bebida e passe a ser denominado “alimento natural”.

Em sua justificação, o nobre autor argumenta que considerar o vinho como alimento funcional estimularia a sua comercialização no mercado nacional e internacional.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno desta Casa, a proposição está sujeita, na ordem, à apreciação conclusiva pela Comissão de Seguridade Social e Família e por esta Comissão, que ora a examina. Caberá à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e juridicidade do projeto.

Na primeira Comissão a que foi distribuída, a iniciativa recebeu parecer contrário, nos termos do voto do relator, Deputado Geraldo Resende. Em seu

voto, o ínclito relator afirma que “todo produto para ser considerado um alimento funcional deve cumprir todas as etapas exigidas pela ANVISA”.

Coube-nos, nos termos do art. 32, inciso VI, a honrosa tarefa de relatar o aludido projeto, o qual, no prazo regimental, não recebeu emendas.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

O setor vitivinícola é responsável pela geração de cerca de 140 mil empregos no Brasil; somente no cultivo da uva, ocupa uma área plantada de quase 74 mil hectares e detém um PIB de cerca de 3 bilhões de dólares. Esses números mostram a relevância econômica desse setor, o qual possui enorme potencial para crescer e ocupar parcela do mercado que atualmente está nas mãos de produtos estrangeiros. A esse respeito, convém informar que, em 2005, a participação dos vinhos importados no mercado brasileiro de vinhos finos foi de quase 60%.

Em parte, essa situação pode ser explicada pela onerosa carga tributária sobre o vinho brasileiro. A tributação incidente sobre a produção de uma garrafa de vinho no Brasil estava, em 2005, entre 36,5% e 47,2% do preço ao consumidor, para os vinhos de mesa; entre 37,1% e 47,9%, para os vinhos finos; e entre 38,1% e 49,2%, para os vinhos espumantes. Outros fatores também têm contribuído para a perda de competitividade dos vinhos brasileiros e a entrada maciça dos produtos importados no mercado brasileiro: isenção de tributos para países do Mercosul, subsídios para produtos dos países exportadores, entre outras medidas.

Além dos problemas mencionados, o setor tem outro grande desafio a ser enfrentado: o baixo consumo *per capita* de vinho no Brasil. O consumo de vinho por habitante no País é de cerca de 2 litros por ano, enquanto que em países como a Espanha, Itália, França e Portugal, o consumo é de cerca de 60 litros *per capita* e, na Argentina e no Chile, consome-se entre 30 a 40 litros por habitante em um ano.

Neste contexto, acreditamos que o projeto traz um forte estímulo para o desenvolvimento do setor, não apenas pelo lado da oferta, ao reduzir os custos

de produção, como também pelo lado da demanda, visto que a classificação do vinho como alimento deve estimular seu consumo. Com sua aprovação, o País estaria seguindo o exemplo da Espanha, que, em 2003, passou a considerar o vinho como alimento funcional, o que produziu impacto profundamente positivo sobre o setor vitivinícola.

Mas tratando-se, neste momento, especificamente da proposta de transformar o status do vinho em alimento, deixando, assim, de ser considerado como bebida, afirmo, com base em estudos científicos, que esta nobre bebida, entre todas as demais, é a mais favorável à saúde.

Aproveito-me de estudos do Sr. Jairo Monson de Souza Filho, autor do artigo Vinho e Saúde – como estamos em 2006 -, onde apropriou-se de vasta literatura sobre o tema, para defender o vinho como um aliado a saúde, quando, é necessário ressaltar, é degustado em doses controladas.

O vinho é hoje, sem dúvidas, entre todas as bebidas, a mais favorável à saúde. Isso se bebido junto com as refeições, regularmente e com moderação. O que chamou a atenção das pessoas em geral e dos cientistas em particular para as virtudes terapêuticas do vinho foi o “Paradoxo Francês”. É bem sabido que comer gorduras saturadas, fumar e ser sedentário entre outras coisas são fatores de risco para doenças do coração. Os franceses quando comparados com outros povos do mesmo nível sócio-econômico-cultural são mais sedentários, fumam mais e comem mais gorduras saturadas – os queijos, patês e manteigas são usuais na culinária francesa – e, no entanto têm a metade dos problemas cardiocirculatórios. A divulgação do “Paradoxo Francês” foi feita por Serge Renaud, inicialmente nos Estados Unidos, no programa 60 minutes da CBS, na noite de 7 de novembro de 1991 e posteriormente na revista científica The Lancet, em julho de 1992. Ele afirmou que a ingestão moderada de vinho reduzia o risco de morbimortalidade cardiovascular em 40 a 60%. Isso causou um grande interesse sobre o assunto, principalmente da comunidade científica que não pára de estudar este fenômeno. Hoje a produção de trabalhos científicos que tem relação direta e indireta com o consumo do vinho, com a saúde é crescente e chega à casa das centenas de milhares.

Os polifenóis são o que torna o vinho uma bebida e um alimento diferente de todos os outros. São eles que, em harmonia com o álcool e outros compostos, fazem do vinho o verdadeiro “néctar dos deuses”. Os polifenóis

existem apenas no reino vegetal, onde se identificam mais de 8.000 tipos. A natureza que é tão pródiga e o Criador que é tão sábio confiaram a eles a importante missão de defesa dos vegetais. A eles cabe proteger os vegetais dos ataques físicos como a radiação ultravioleta do sol e dos ataques biológicos – dos fungos, vírus e bactérias. Briosos que são, para desempenhar tão nobre encargo, armaram-se de importante ação antibiótica, potente efeito antioxidante e distribuíram-se, quase que unicamente, nas cascas, sementes e folhas dos vegetais.

Radicais Livres são espécies químicas que têm um elétron sem par. Por isso são muito reativas, instáveis. Causam uma série muito grande de danos ao organismo. Mais de 60 condições clínicas estão relacionadas ao seu efeito deletério na saúde, entre esses alguns reumatismos, cânceres, aterosclerose, doenças cardíacas, catarata e envelhecimento. Os polifenóis do vinho têm uma potente ação anti-oxidante, ou seja: neutralizadora de Radicais Livres. Desse modo eles se tornam uma barreira aos danos orgânicos causados por essas substâncias.

Foi nas doenças cardíacas onde primeiro se observou os efeitos benéficos da ingestão regular e moderada de bebidas, sobretudo de vinho, diminuí as doenças cardíacas e circulatórias e as mortes por estas causas entre 40 e 60%.

Já se evidenciaram os seguintes mecanismos para a proteção cardiovascular oferecida pelo consumo moderado de vinho:

1. aumento do Colesterol HDL, principalmente as frações HDL2 e HDL3 – considerado o bom Colesterol, pelas ações benéficas que exerce ao sistema cardiocirculatório. Este aumento é tanto na quantidade quanto na qualidade deste tipo de Colesterol, cuja composição é rica em fosfolipídios poli-insaturados, como o ácido Omega-3 – reconhecido pelo seu efeito cardioprotetor.
2. Diminuí o Colesterol LDL e sua oxidação – situação inicial do processo de aterosclerose.
3. Diminuí a agregação plaquetária e o fibrinogênio e aumenta a atividade fibrinolítica e antitrombina – todas ações que dificultam a formação de coágulo, que é a causa principal de oclusão dos vasos sangüíneos. Fato este que causa infarto do miocárdio, derrame cerebral e gangrenas.

4. Modifica a camada interna dos vasos sangüíneos – o endotélio, alterando a produção de óxido nítrico e diminuindo outras moléculas de adesão ao endotélio, dificultando dessa maneira a aterosclerose.
5. Aumento da resistência e elasticidade da parede vascular.
6. Dilata os vasos sangüíneos diminuindo a resistência ao trabalho do coração.

Um dos efeitos mais espantosos do vinho é na pele. Ele é tão impressionante, talvez porque ela está exposta e nela se pode observar diretamente os resultados. O colágeno e a elastina são substâncias que dão consistência e elasticidade à pele. A collagenase e a elastase são enzimas que destroem o colágeno e a elastina, respectivamente, fazendo com que a pele fique atrófica e menos elástica.

Os polifenóis do vinho bloqueiam a ação da collagenase e da elastase, deixando a pele mais elástica e consistente. Além disso, eles melhoram a sua microcirculação e a hidratação. Esses efeitos ocorrem por via tópica (direto na pele) e são potencializados (aumentam em muitas vezes) se também se ingerir polifenóis – e a maneira mais agradável é, sem dúvida, bebendo vinho moderadamente. O Resveratrol elimina alguns fungos como o *Trichophyton* sp, *Epidermophyton floccosum* e *Microsporum gypseum*, causadores de micoses cutâneas.

Outra vantagem da ingestão do vinho, diz respeito à visão. As duas principais causas de cegueira em pessoas idosas são a catarata e a degeneração macular. A primeira é a opacificação do cristalino – uma lente interna do olho – por ação dos radicais livres. Isso altera muito a refração dificultando a visão. E a degeneração macular é uma alteração da microcirculação da retina que leva a cegueira. Ela acomete 30% das pessoas com mais de 75 anos de idade e é a primeira causa de cegueira nos países desenvolvidos. Como os polifenóis do vinho são potentes varredores de radicais livres e melhoram muito a circulação, as pessoas que têm o hábito de beber vinho moderadamente têm 20% menos de cegueira por idade.

Portanto, visto que são extensos os benefícios causados pela ingestão regular do vinho, acreditamos a seu reconhecimento como alimento possa beneficiar – não apenas os setores econômicos -, mas sim a qualidade de vida das pessoas que fazem uso deste líquido.

Face ao exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 5.743, de 2005.**

Sala da Comissão, em de de 2007.

Deputado RENATO MOLLING
Relator