



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 6.451, DE 2009

(Do Sr. Eliene Lima)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de inscrição da quantidade de açúcar nos rótulos dos refrigerantes, sucos e bebidas similares, bem como de alerta sobre riscos do consumo em excesso desse produto.

DESPACHO:

APENSE-SE AO PL 1350/2007.

APRECIÇÃO:

Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Na rotulagem nutricional dos refrigerantes, sucos e bebidas similares deve ser declarada a quantidade de açúcar em percentual do total de carboidratos e em gramas, sem prejuízo das demais exigências da legislação sanitária em vigor.

Art. 2º É obrigatória a inscrição da frase “açúcar em excesso prejudica a saúde” no rótulo dos produtos indicados no Art. 1º desta Lei.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Lei constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Cabe ao Poder Executivo regulamentar esta Lei no prazo de 180 dias.

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A discussão acerca da qualidade alimentar está em pauta em todo o planeta. A proposição em tela trata-se, em última instância, de uma iniciativa voltada à preservação da vida, que é o principal bem tutelado pela nossa legislação.

Os problemas de saúde relacionados a uma alimentação inadequada são tantos e atingem milhões e milhões de brasileiros, que este tema, em qualquer forma que seja colocado, apresenta-se como uma questão de saúde pública.

Está diretamente vinculada, por exemplo, às doenças cardiovasculares, que são hoje, no Brasil, as maiores causadoras de óbitos por

doença, consumindo quase metade do orçamento público de assistência médica. Essa são algumas informações apresentadas pelo Ministério da Saúde, ao analisar a situação de saúde em nosso País.

Acrescenta também que convivemos com as novas epidemias de obesidade e diabetes e de outras patologias relacionadas a indução do consumo de alimentos de baixo valor nutritivo e de alto potencial de riscos à vida, Quase sempre esse processo está associado à falta de informação com qualidade sobre os alimentos consumidos.

No Brasil, atualmente 40% da população estão acima do peso: 27,5% dos homens e 12,5% das mulheres são obesos. A situação é tão grave que a obesidade – e suas conseqüências para a saúde – supera a desnutrição.

São muitos os vilões nesta triste história. Ganham destaque pelos males que provocam a gordura saturada, o colesterol e o sódio, pelo consumo em excesso de sal.

Todavia, o açúcar, embora muito criticado e mesmo tendo sido objeto de estudos e denúncias sobre os inúmeros problemas que o seu consumo em excesso provoca, não havia entrado definitivamente e de forma clara para esta lista negra.

Jamais foi tomada uma iniciativa concreta que promovesse a redução do seu uso ou qualquer iniciativa normativa legal ou infralegal de importância foi adotada para coibir o uso abusivo do açúcar pelas indústrias de alimentos, especialmente as de refrigerantes. Nem mesmo se é exigida das empresas a informação correta sobre a quantidade de açúcar, para ciência dos consumidores.

O problema do açúcar, em especial o refinado, é que ele é 100% caloria, sem valor nutricional. Quando consumido regularmente em grande quantidade ou puro, ele deflagra uma série de reações bioquímicas que podem levar à obesidade, e esta, à hipertensão, ao diabetes e até a alguns tipos de câncer. Muitos estudos associam o consumo excessivo de açúcar com a resistência à insulina e a hipertensão.

São, portanto, muitos e altamente relevantes os problemas de saúde causados ou relacionados com o consumo excessivo do açúcar, que, em verdade, é prática comum da maioria da população.

Por todas estas razões a instituição norte-americana “American Heart Association” acaba de acrescentá-lo na lista de produtos que prejudicam a saúde cardíaca, ao lado da gordura saturada, o colesterol e do sódio.

Embora os problemas da alimentação não possam ser analisados de forma isolada, os estudos têm apontado alguns grandes vilões, como já referido, e o açúcar encontra-se entre eles. Um de seus veículos, talvez o principal, é o refrigerante. Assim é fundamental que entendamos o impacto da indústria do refrigerante sobre esta questão. No Brasil, são bebidos 14 bilhões de litros de refrigerante por ano, e, nos EUA o consumo é 4 vezes maior. Uma simples latinha de 350 ml contém o equivalente a cerca de 10 colheres de chá de açúcar, com calorias suficientes para fazer engordar, segundo estimativas, mais de 6 quilos por ano quem consumir a cada dia uma dessas latinhas. Claro que neste cálculo foi considerado apenas este fator, não se levou em conta a totalidade da dieta diária e as necessidades de cada indivíduo. Mas mesmo assim serve para ilustrar o potencial nocivo do consumo inadequado do açúcar pelo seu principal veículo, o refrigerante.

Recentemente, epidemiologistas e estudiosos no campo da alimentação e saúde chegaram a propor aumentos nos impostos de refrigerantes em certos estados dos EUA a fim de conseguir, desse modo, uma diminuição efetiva do consumo. Além disso, outras propostas incluíam a diminuição expressiva da quantidade de açúcar presente nos refrigerantes, indo das atuais 10 colheres para aceitáveis 3 colheres de açúcar por latinha.

Outras importantes associações e organizações estipularam níveis mais rígidos para o quanto de açúcar é aceitável se ingerir – sendo que esse limite diminuiu consideravelmente nas últimas décadas. A American Heart Association, pela primeira vez na história, definiu limites para o consumo de calorias de açúcar – com apenas 100 e 150 calorias para mulheres e homens, respectivamente. A OMS (Organização Mundial da Saúde), mesmo tendo que denunciar tentativa de inibição por parte da Sugar Association dos Estados Unidos, estabeleceu limites de 10% das calorias diárias sob a forma de açúcar

industrializado. Além disso, há recomendações de no máximo quatro ingestões diárias de açúcar na Eurodiet, guia alimentar da União Européia, e, na Alemanha, Bélgica e em parte no México há legislações restritivas sobre venda e propaganda de produtos com altos teores de açúcar em escolas e áreas próximas.

Por essa grande mobilização em todo o planeta na tentativa de se disciplinar o uso do açúcar, fica evidente a grande importância da questão objeto desta Proposição. Claro está que no Brasil devemos dar alguma resposta consistente à sociedade. Já que temos dezenas de milhões de obesos, milhões de diabéticos, hipertensos e onde as doenças cardíacas cada vez matam mais.

Assim, parece-nos fundamental que nos integremos a esse processo mundial. No caso, por considerar a informação e a conscientização elementos essenciais para a mudança de hábitos alimentares, apresentamos proposição que obriga os produtores de refrigerantes, suco e outras bebidas similares a informar a quantidade de açúcar utilizada.

Fomos além ao exigir a inscrição nos rótulos do alerta que o consumo em excesso de açúcar faz mal à saúde.

Entendemos, ainda, que essa iniciativa integra-se, perfeitamente, na proposta de Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde- OMS, que sugere a formulação e implementação de linhas de ação efetivas para reduzir substancialmente as mortes e doenças relacionadas à alimentação inadequada em todo o mundo, incluindo entre suas sugestões a necessidade de se contar com o “apoio de legislações efetivas”.

Agimos nesta perspectiva para enriquecer as normas legais em vigor e dar o devido valor legal às questões relacionadas ao uso inadequado do açúcar. As regras existentes sobre rotulagem de alimentos embalados, expressas na RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, da ANVISA, não apresentam qualquer exigência em relação ao açúcar especificamente. Sua quantidade e valor nutricional estão englobados de forma genérica pela informação sobre a quantidade de carboidratos.

Assim, pela referida Resolução, as indústrias fabricantes de alimentos e bebidas embalados prontos para oferta ao consumidor são obrigadas a declarar a informação nutricional de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Por todas as razões aqui elencadas, apresentamos uma Proposição que passa a exigir que a quantidade de açúcar seja indicada, nos rótulos, pelo percentual de carboidratos totais já exigidos pela Resolução e ainda em gramas, para que fique bastante claro para o consumidor o volume de açúcar que consome ao tomar um refrigerante e, por consequência, os riscos a que está submetido.

Diante do exposto, conclamamos os ilustres pares a apoiar esta proposição.

Sala das Sessões, em 19 de novembro de 2009.

Deputado Eliene Lima

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI

LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977

Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA ,

Faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte

Lei:

**TÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 1º As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.

Art. 2º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - advertência;
 - II - multa;
 - III - apreensão de produto;
 - IV - inutilização de produto;
 - V - interdição de produto;
 - VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
 - VII - cancelamento de registro de produto;
 - VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
 - IX - proibição de propaganda; [\(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998\)](#)
 - X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; [\(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998\)](#)
 - XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; [\(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998\)](#)
 - XI-A - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. [\(Inciso acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998\)](#)
 - XII - imposição de mensagem retificadora; [\(Inciso acrescido Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)](#)
 - XIII - suspensão de propaganda e publicidade. [\(Inciso acrescido Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)](#)
- § 1º A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:
- I - nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais);
 - II - nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais);
 - III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). [\(Primitivo § 1º-A acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado com nova redação dada Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)](#)
- § 2º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. [\(Primitivo § 1º-B acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)](#)
- § 3º Sem prejuízo do disposto nos arts. 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. [\(Primitivo § 1º-D acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001\)](#)
-
-

RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03;

considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos;

considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor;

considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução – RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou
- c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Inclui-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

.....
.....

FIM DO DOCUMENTO
