

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA  
PL 6639 de 2009  
(do Sr. Pastor Pedro Ribeiro)

Dispõe sobre teores máximos de dióxido de enxofre residual em açúcar, estabelece normas aplicáveis a operações de crédito industrial ou agroindustrial, e dá outras providências.

**EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL**

Art. 1º Esta Lei estabelece os teores máximos de dióxido de enxofre residual em açúcar destinado ao consumo humano.

Art. 2º Os diferentes tipos de açúcar produzidos no Brasil e destinados ao consumo humano devem conter teor máximo de sulfito (SO<sub>2</sub>), expressos em miligramas de SO<sub>2</sub> por kg de açúcar, de acordo com os seguintes valores:

- a) açúcar refinado granulado – 5 mg/kg;
- b) açúcar refinado amorfo – 20 mg/kg;
- c) açúcar branco de produção direta – 10 mg/kg

Art. 3º Ficam vedadas a fabricação, a importação e a comercialização de açúcar, destinado ao consumo ou à produção de alimentos, contendo resíduo de sulfito (SO<sub>2</sub>) maiores que os valores estabelecidos no art. 2º desta Lei.

Art. 4º As unidades industriais produtoras de açúcar para consumo humano e para a produção de alimentos têm um prazo de 18 meses para se adequarem a esta legislação.

Art. 5º A partir da entrada em vigor desta Lei, ficam as instituições financeiras integrantes do Sistema Financeiro Nacional, nos termos da Lei nº 4.595, de 31 de dezembro de 1964:

I – autorizadas a realizar operações de crédito industrial ou agroindustrial destinadas à construção, ampliação ou adequação de plantas industriais produtoras de açúcar, na forma do art. 2º;

II – autorizadas a financiar a substituição do processo de branqueamento de açúcar, em plantas industriais já instaladas, por método que dispense o emprego de enxofre ou qualquer composto químico derivado de enxofre.

Parágrafo único. Ficam os bancos administradores dos Fundos Constitucionais de Financiamento do Norte, Nordeste e Centro-Oeste, de que trata a Lei nº 7.827, de 27 de setembro de 1989, autorizados a empregar recursos dos respectivos Fundos nos financiamentos a que se refere o inciso II do *caput*.

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

### **JUSTIFICAÇÃO**

A produção dos diferentes tipos de açúcar adota processo e tecnologias diferentes para obter um produto de qualidade aceito pelos consumidores e indústrias de alimentos. Desta maneira, é necessário que se faça uma qualificação adequada de cada um deles para estabelecer limites compatíveis com a tecnologia atual até que se tenham novos processos que garantam a sua qualidade com custos compatíveis.

É importante que se defina cada tipo de açúcar, para que se considerem os limites apresentados na emenda acima.

- Açúcar refinado granulado – Açúcar de elevada pureza obtido por dissolução, purificação e recristalização de açúcar cristal, apresentando estrutura formada por cristais bem definidos e granulometria uniforme.

- Açúcar Refinado Amorfo - Açúcar obtido por dissolução e purificação do açúcar cristal, apresentando uma estrutura microcristalina não definida, que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Este açúcar não é recristalizado, incorporando o mel de processo. Desta forma para evitar aumento de cor na vida de prateleira é necessário um maior teor de enxofre.

- Açúcar branco de produção direta - Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, após a clarificação do caldo da cana por tratamentos físico-químicos. Este tipo de açúcar é o de maior produção no Brasil e de maior consumo pelas indústrias de alimento.

No Brasil o uso de enxofre para produção de SO<sub>2</sub> e uso na etapa de clarificação dos caldos de cana-de-açúcar é tradicional, de fácil operação e de baixo custo, obtendo-se açúcar de qualidade para o mercado interno e exportação.

Qualquer outro processo, de comprovado eficácia, deverá influir diretamente nos custos de investimento e operacionais, resultando em um maior custo do produto e na sua competitividade no mercado interno e de exportação.

Por outro lado, é totalmente impossível substituir o processo instalado e conhecido em centenas de usinas no prazo indicado, neste Projeto de Lei, por outro qualquer ainda em fase experimental do qual não se conhece a sua eficiência em produzir um açúcar de qualidade com deseja o mercado interno e de exportação

A legislação e regulamentos internacionais indicam valores de SO<sub>2</sub> iguais ou maiores que os apresentados nesta emenda.

## Codex Alimentarius

No relatório do Comitê para Aditivos em alimentos (REPORT OF THE FORTY-FIRST SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES - Shanghai, China, 16-20 March 2009) foram solicitados comentários sobre o uso de sulfitos e revisão dos valores máximos adotados no General Standard for Food Additives (GSFA), em tabela resultante da reunião do Grupo de Aditivos em Alimentos realizada em 2009.

Nesta tabela devem-se considerar as denominações de açúcar em inglês e seus correspondentes tipos no Brasil:

- White sugar – Limite Máximo 15 mg/kg – Açúcar refinado granulado
- Plantation white sugar – Limite Máximo 70 mg/kg – Açúcar branco de produção direta
- Soft white sugar – Limite Máximo 20 mg/kg – Açúcar branco amorfo

Desta maneira, os limites para o teor de sulfito no Codex Alimentarius são iguais ou maiores que os propostos no Art. 2. A relação entre a quantidade ingerida por dia com os limites do Codex seria aproximadamente de 4 vezes menor e com os limites desta emenda de 15 vezes menor. Isto significa que os valores de ingestão não apresentam problemas para a saúde do consumidor em geral, desde que estão abaixo dos limites de ingestão diária aceitável da OMS que foi definida após estudos e consultas aos países membros.

Destaca-se ainda que os referidos setores de álcool e açúcar vem contribuindo para a Balança Comercial do Brasil e também exercendo uma influência fundamental no mercado de trabalho.

Sala das Comissões, 24 de março de 2010.

Deputado Leonardo Vilela

PSDB/GO