C0066260A

CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 8.568, DE 2017

(Da Sra. Dulce Miranda)

Acrescenta os §§4º e 5º ao art. 24 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, para limitar a quantidade da substância 4-metilimidazol que pode estar presente nos alimentos industrializados.

DESPACHO:
APENSE-SE À(AO) PL-7444/2017.

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

PUBLICAÇÃO INICIAL
Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei estabelece o limite máximo de 4-metilimidazol que pode estar presente nos alimentos industrializados.

Art. 2º O artigo 24 do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte §4º:

> "Art. 64. .....
>
> .....
>
> §4º A quantidade máxima da substância 4-metilimidazol que pode estar presente nos alimentos produzidos no território nacional fica fixada em 20 mg/100 mg na base equivalente do corante caramelo III e 25 mg/100 mg na base equivalente do corante caramelo IV.
>
> §5º Os alimentos que possuírem a substância 4-metilimidazol em sua composição deverão informar, nos rótulos e embalagens respectivos e de forma destacada, a quantidade total presente na apresentação final e por porção de consumo." (NR)

Art. 3º. Esta lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A sociedade contemporânea está, cada vez mais, considerando os alimentos como fonte de saúde, como um instrumento para a sua promoção e proteção. A preocupação das pessoas com os aspectos nutricionais dos alimentos que consome tem crescido ultimamente, juntamente com o uso direcionado para a promoção de melhoras no funcionamento dos sistemas orgânicos.

Uma das funções mais nobres do Estado está exatamente na proteção da vida e da saúde humana, aspectos que são indissociáveis. A vigilância sanitária exercida pela Administração Pública busca minimizar os riscos à saúde que alguns produtos podem representar, como é o caso dos alimentos. Sabemos que existem alimentos saudáveis, que fazem muito bem ao organismo, e outros que podem fazer muito mal e contribuir para o surgimento de doenças.

A utilização de corantes pela indústria alimentícia tem como função conferir, intensificar ou restaurar a coloração do produto final, após o processamento. O objetivo é obter uma aparência convidativa ao consumo, mas

também tem objetivo tecnológicos, como garantir a uniformidade do produto final.

O corante caramelo atualmente utilizado tem como precursor o processo de caramelização do açúcar, iniciado há muitos séculos atrás. Com o avanço tecnológico do setor alimentício, tais corantes passaram a ser industrializados, obtidos por meio de síntese química (artificial). Saliente-se que o corante caramelo não tem uma fórmula química definida, pois é uma complexa mistura de compostos, alguns dos quais na forma de agregados coloidais, fabricados pelo aquecimento de carboidratos, isoladamente ou na presença de ácidos, álcalis ou sais de grau alimentício.

De acordo com o processo de síntese utilizado, o corante caramelo obtido ao final pode ser classificado em quatro diferentes classes. No caso específico do corante caramelo da classe III e IV, a síntese utiliza um tratamento térmico controlado de carboidratos com compostos de amônia e sulfitos, em meio ácido ou alcalino. E é exatamente nesse processo que é formada a substância 4-metilimidazol, como um dos subprodutos da síntese, mas que mostrou possuir efeito carcinogênico em ratos.

Segundo pesquisas científicas recentes, amplamente divulgadas na imprensa internacional, o 4-metilimidazol quando consumido rotineiramente pode levar ao surgimento de neoplasias. O órgão de vigilância sanitária dos Estados Unidos – *Food and Drug Administration* (FDA) – alerta que essa substância não é adicionada diretamente ao alimento, de modo intencional, mas é formada como um subproduto do processo normal de fabricação do corante caramelo e pode, assim, estar presente em alimentos e bebidas que utilizam esse corante em sua formulação final.

Importante destacar que esse corante é rotineiramente adicionado a muitos tipos de bebidas, como refrigerantes. Os consumidores desse tipo de produto podem, assim, ser expostos ao 4-metilimidazol que pode estar presente no produto final. Diante da comprovação do potencial carcinogênico dessa substância, as autoridades sanitárias de outros países determinaram a redução drástica da quantidade máxima desse aditivo que pode estar presente nos alimentos industrializados.

Estudo divulgado pelo *Center for Science in the Public Interest* –

CSPI dos Estados Unidos coletou evidências de que o 4-metilimidazol poderia gerar cânceres nos consumidores de bebidas formuladas com o caramelo IV. Tal constatação fundamentou a inclusão da substância na lista de agentes cancerígenos em face da constatação dessa conexão pelo Programa Nacional de Toxicologia dos Estados Unidos[1]. Os estudos científicos foram conduzidos com o uso de ratos e camundongos e demonstraram um aumento na incidência de certos tipos de tumores pulmonares.

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – Idec também destaca, em seu sítio na Internet[2], que algumas bebidas comercializadas no Brasil possuem maiores concentrações desse corante, quando comparados a outros países desenvolvidos. O Instituto informa que tal diferença chega a ser de até 9 vezes superior no Brasil em relação aos Estados Unidos, país no qual a concentração da substância foi a menor do mundo.

O IDEC também ressaltou que o Estado da Califórnia, nos Estados Unidos, estabeleceu como limite máximo de ingestão diária do 4-metilimidazol a quantidade de 29 microgramas ao dia e obrigou os produtores de alimentos que tenham tal substância a informarem, nas respectivas embalagens, um alerta sobre o risco do desenvolvimento de câncer pelo seu consumo[3].

Ainda de acordo com o instituto de proteção ao consumidor, apesar de o potencial carcinogênico contra células humanas dos subprodutos do caramelo IV ainda não ter sido completamente esclarecido, diante das evidências dessa atividade em animais de laboratório, a melhor ação a se adotar é a que contemple a prudência. Se há possibilidade de danos sérios e irreversíveis, a ausência de certeza científica não deveria ser utilizada como razão para permitir a continuidade do uso da substância suspeita. O IDEC entende que a postura preventiva, nesse caso, seria a melhor, posicionamento do qual compartilho.

Entretanto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa mostrou-se omissa em relação ao tema, limitando-se a emitir comunicado oficial acerca da segurança no uso do corante, desde que respeitados os limites

[1] Fonte: http://www.em.com.br/app/noticia/tecnologia/2012/03/19/interna_tecnologia,284143/pesquisas-divulgadas-nos-eua-reacendem-polemica-sobre-maleficios-dos-refrigerantes.shtml acessado em 11/05/2017.

[2] http://www.idec.org.br/consultas/dicas-e-direitos/voce-sabe-o-que-e-caramelo-iv

[3] file:///C:/Users/P_6946/Downloads/ed-165-pesquisa-caramelo1.pdf acessado em 07/06/2017.

estabelecidos pela Agência em atos regulamentares. O posicionamento prudencial, usualmente requerido de autoridades imbuídas legalmente de minimizar ou excluir os riscos à saúde inerentes aos produtos submetidos à vigilância sanitária, como os alimentos, não se fez presente no caso do corante caramelo IV. Para a Agência brasileira, se a atividade carcinogênica não foi comprovada, não há razão para proibir o corante.

Dessa forma, considero que outro deveria ser o parâmetro para guiar o posicionamento estatal nesse caso, qual seja, se há suspeitas sobre uma ação carcinogênica, seria prudente afastar a possibilidade de risco e banir a substância.

Por isso e tendo em vista a inércia da autoridade sanitária federal brasileira em seguir os exemplos das outras autoridades dos países desenvolvidos e determinar a redução da quantidade máxima de corante caramelo IV que pode ser adicionada aos alimentos, considero de bom alvitre que o Poder Legislativo exerça suas competências constitucionalmente previstas e determine, via lei ordinária, a quantidade máxima de 4-metilimidazol que pode estar presente nos alimentos industrializados. Dessa forma, busca-se uma maior proteção à saúde e à vida dos consumidores brasileiros.

Diante de tais razões, conclamo meus pares no sentido da aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 13 de setembro de 2017.

Deputada DULCE MIRANDA

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

DECRETO-LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969

Institui normas básicas sobre alimentos.

OS MINISTROS DA MARINHA DE GUERRA, DO EXÉRCITO E DA AERONÁUTICA MILITAR, usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato

Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968,

DECRETAM:

.....

CAPÍTULO IV
Dos Aditivos

Art. 24. Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

I - Comprovada a sua inocuidade;

II - Previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

IV - Utilizado no limite permitido.

§ 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprego ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprego de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprego seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 25. No interesse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

I - Considerados toxicologicamente toleráveis;

II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

.....
.....

FIM DO DOCUMENTO