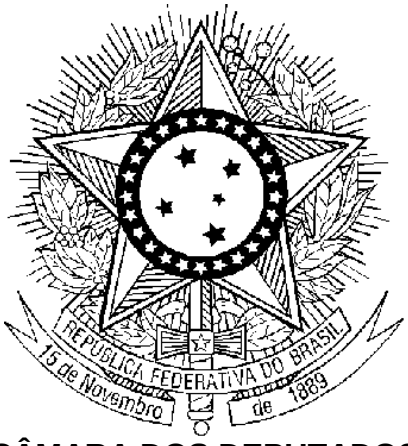

CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 7.174, DE 2010

(Do Sr. Arlindo Chinaglia)

Altera o Decreto Lei nº 986/69 para obrigar a inserção de frase de alerta sobre o elevado teor de sódio nos alimentos e autoriza o Poder Público a adotar as ações que especifica.

DESPACHO:
APENSE-SE (À)AO PL-3793/2008.

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 altera o Decreto Lei n° 986/69 para obrigar a inserção, nos rótulos e embalagens de alimentos, de advertência sobre o elevado teor de sódio.

Art. 2º O Decreto-Lei n° 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido dos seguintes Artigos 23-A, 23-B, 59-A, 59-B e 59-C:

“Art. 23-A Os alimentos que contiverem teor de sódio igual ou superior a 400mg por 100g ou 100 mL de alimento devem apresentar em sua rotulagem, embalagem, publicidade e propaganda, de forma destacada e legível, a seguinte frase de alerta: “Este alimento possui quantidade elevada de cloreto de sódio (sal de cozinha)”.

Parágrafo único. O órgão sanitário federal poderá estabelecer, no uso de suas competências legais, quando oportuno e conveniente para o interesse público, novas frases e demais medidas para garantir a eficiência da informação.”

“Art. 23-B. A rotulagem nutricional dos alimentos deverá declarar, obrigatoriamente, a quantidade de cloreto de sódio por porção do produto e a quantidade correspondente de sódio em destaque ou entre parêntesis.”

“Art. 59-A O Poder Público fica autorizado a desenvolver programas de redução de sódio nos alimentos de forma sustentável, com base científica, e que se integrem aos programas existentes de alimentos, nutrição, saúde, educação, em especial para as crianças e adolescentes.”

“Art. 59-B Os órgãos públicos, em especial da área de saúde, de educação e de pesquisa, e as entidades associativas dos profissionais de saúde desenvolverão ações de educação e informação com o fim de promover a adequação do consumo de sódio nos termos recomendados pela Organização Mundial da Saúde e pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. As ações de educação para a população deverão também incluir as crianças e adolescentes como público prioritário e contarão, pelo menos, com conteúdos relacionados à alimentação saudável, à

redução do consumo de sódio e aos riscos à saúde associados ao seu consumo elevado.”

“Art. 59-C Os órgãos públicos competentes deverão desenvolver, anualmente, junto à população, campanhas educativas, em meios de amplo alcance, que objetivem publicizar informações relacionadas à alimentação saudável, à redução do consumo de sódio e aos riscos à saúde associados ao seu consumo elevado.”

“Art. 59-D Os fabricantes, importadores e distribuidores de alimentos terão o prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da publicação desta Lei, para implementar as alterações e adaptações necessárias ao seu fiel cumprimento.”

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A hipertensão arterial constitui hoje uma das principais doenças no que tange à morbimortalidade do homem no mundo todo. Estima-se que cerca de um bilhão e meio de pessoas enfrentam tal moléstia, que mata mais de sete milhões de pessoas anualmente. Nas Américas, entre 1/5 e 1/3 de todos os adultos têm hipertensão e quando se alcança 80 anos de idade, pode-se esperar que mais de 90% sejam hipertensos.

Nesse contexto, a hipertensão arterial sistêmica pode ser considerada um dos principais fatores de risco para a vida do indivíduo. Entre as principais complicações da hipertensão arterial sistêmica, podemos destacar as seguintes:

1. Doença cardiovascular hipertensiva – hipertrofia ventricular, insuficiência cardíaca congestiva, disfunção diastólica ventricular esquerda, arritmias ventriculares, isquemia miocárdica, morte súbita;
2. Doença cerebrovascular hipertensiva – acidente vascular encefálico isquêmico e hemorrágico;
3. Doença renal hipertensiva – nefroesclerose, insuficiência renal;
4. Dissecção da aorta;
5. Aterosclerose;
6. Hipertensão acelerada ou maligna.

A hipertensão primária é consequência de uma interação entre fatores genéticos, nutricionais – sódio, obesidade, alcoolismo, potássio, cálcio – e psicossociais – tensão emocional, estresse, sedentarismo. Um dos marcadores mais importantes para essa patologia, além da história familiar, é o consumo de sódio elevado, ou seja, o uso abusivo do sal na dieta. Na medida em que há o aumento do consumo de sal, também há aumento da pressão arterial.

A recomendação de consumo de sal é menos de 5g/dia/pessoa. Nas Américas, o consumo pode chegar ao dobro do nível recomendado. A adição do sal de cozinha aos alimentos no momento da refeição não é o único problema. Na maioria das populações, a maior quantidade de sal na dieta provém de pratos preparados e pré-cozidos, incluindo pão, carnes processadas, embutidos, além dos cereais matinais.

Medidas preventivas, como a adoção de hábitos alimentares saudáveis e nutricionalmente balanceados, a prática de exercícios físicos rotineiros, entre outros, são as mais interessantes para a população e para o sistema coletivo de saúde. A redução do consumo de sal pela população pode ser vista como uma das medidas que apresentam o melhor custo benefício para a saúde individual e coletiva.

Essa medida simples pode ser muito eficaz no combate não só da hipertensão, mas de diversas outras doenças que surgem em decorrência da maior resistência vascular periférica. Espera-se, assim, uma redução a médio e longo prazos na morbidade e mortalidade causada pela pressão sanguínea elevada e doenças associadas.

Muitas pessoas procuram adotar uma dieta restritiva no que tange ao sal de cozinha. Todavia, diversos produtos alimentícios industrializados camuflam seu alto teor de sódio por meio de outros aditivos e temperos. As pessoas acabam consumindo muito sal sem sequer saberem, pois os alimentos não mostram quaisquer advertências nesse sentido.

O intuito do presente projeto é garantir o consumo informado e esclarecido, por meio da exteriorização de dados de relevante interesse aos consumidores. A partir do alerta a ser inserido nos rótulos e embalagens dos alimentos, as pessoas poderão optar por alternativas mais saudáveis para sua dieta. Tal postura deverá induzir os produtores a primarem pela qualidade nutricional de seus produtos e a evitar as composições deletérias à saúde humana.

Ademais, algumas ações e programas públicos foram sugeridos como forma de ensinar a população sobre os malefícios do consumo

exagerado de sal. Foram propostas ações governamentais que visem ao esclarecimento de todos acerca das doenças que podem surgir com o consumo abusivo do sódio, das formas para evitar tais doenças, da importância da dieta saudável, entre outros aspectos.

Dessa forma, solicito o apoio dos meus pares nesta Casa Legislativa no sentido do acolhimento do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 26 de abril de 2010.

Deputado Arlindo Chinaglia

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI

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

Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

.....

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

.....

Art. 23. As disposições deste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

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 e científica idônea, ou cuja tradição de emprego seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

.....

CAPÍTULO X
DISPOSIÇÕES GERAIS

.....

Art. 59. O Poder Executivo baixará os regulamentos necessários ao cumprimento deste Decreto-Lei.

Art. 60. As peças, maquinarias, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, nas diversas fases de fabrico, manipulação, estocagem, acondicionamento ou transporte não deverão interferir nocivamente na elaboração do produto, nem alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organoléticas.

.....
.....

FIM DO DOCUMENTO