



CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº 6/2022

Regula a exposição de produtos alimentícios ultraprocessados em estabelecimentos comerciais situados no município do Recife.

Art. 1º A exposição de produtos alimentícios ultraprocessados, com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio, em estabelecimentos comerciais situados no município do Recife dar-se-á em prateleiras, gôndolas ou suportes similares que os deixem posicionados em altura superior a 1,00 m (um metro) em relação ao piso do estabelecimento.

Art. 2º Para os fins desta Lei, consideram-se alimentos ultraprocessados, com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio, as formulações industriais feitas inteira ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas, como petróleo e carvão, que apresentam o seguinte perfil de nutrientes:

I - maior ou igual a 1 (um) mg de sódio por 1 kcal (uma quilocaloria);

II - maior ou igual a 10% (dez por cento) do total de energia proveniente de açúcares livres;

III - maior ou igual a 30% (trinta por cento) do total de energia proveniente do total de gordura;

IV - maior ou igual a 10% (dez por cento) do total de energia proveniente de gorduras saturadas; e

V - maior ou igual a 1% (um por cento) do total de energia proveniente de gorduras trans.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Art. 3º Os estabelecimentos atualmente existentes possuem prazo de até 30 (trinta) dias, a contar do início da vigência desta Lei, para se adequarem ao ora disposto.

Art. 4º A infração desta Lei implica:

I - notificação para regularização no prazo de 15 (quinze) dias;

II - em caso de descumprimento do estabelecido no inciso I, aplicação de multa no valor de R\$ 500 (quinhentos reais) a R\$ 2.000 (dois mil reais), a depender do porte do estabelecimento; e

III - a multa estabelecida no inciso II será dobrada na reincidência.

Parágrafo único. A multa instituída no inciso II será atualizada anualmente pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por outro índice que venha sucedê-lo.

Art. 5º Caberá ao Poder Executivo regulamentar esta Lei em todos os aspectos necessários à sua efetiva aplicação.

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

Sala das Sessões da Câmara Municipal do Recife, 16 de Novembro de 2021.

TADEU CALHEIROS
Vereador - PODEMOS





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

JUSTIFICATIVA

Esta Proposição possui o escopo de velar pela saúde das crianças recifenses, criando barreiras de acesso ao consumo de alimentos ultraprocessados, vista a sua nocividade para o organismo humano, bem como a vulnerabilidade desse público menor de idade. Além de possuir pouca composição nutricional e favorecer o consumo excessivo de calorias, esse tipo de alimento possui efeitos negativos sobre a saúde, se consumidos a longo prazo, propiciando o aparecimento de diversas doenças.

Ultraprocessados consiste em um termo cunhado pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) e hoje aceito mundialmente. Para compreender mais sobre esse conceito, deve-se salientar sua intrínseca relação com o crescimento da obesidade, das doenças crônicas, como diabetes e doenças cardiovasculares, além da mudança radical na forma de produzir alimentos.

O Nupens/USP estuda há quase três décadas os padrões de consumo de alimentação e as doenças relacionadas e, por esse motivo, talvez tenha sido o primeiro grupo a identificar, no Brasil, um crescimento explosivo da obesidade. Nos últimos 15 anos, foi percebido um aumento de quase um ponto percentual a cada ano, ou seja, um milhão de novos brasileiros obesos a cada 360 dias – a contradição de se ter “uma epidemia de doença crônica”, nas palavras do Prof. Dr. Carlos Monteiro, coordenador do Núcleo, o que equivale à escalada dos Estados Unidos. No censo de 2016/2017, mais de 20% da população brasileira adulta foi considerada obesa, devendo-se salientar que, diferentemente da desnutrição, o problema independe da classe social.

Assim, ao estudar sobre a obesidade no Brasil, o Nupens/USP percebeu uma aparente contradição: a obesidade e o consumo de açúcar e de sal estavam aumentando desenfreadamente, contudo a população estava comprando cada vez menos açúcar, sal, óleo, arroz e feijão. A realidade era paradoxal. Por outro lado, durante a análise dos dados, constatou-se que as famílias compravam cada vez mais bolachas, salgadinhos, refrigerantes, outras bebidas adoçadas e outros pratos prontos. Foi com isso, portanto, que se concluiu o consumo indireto de açúcar, sal e óleo e, conseqüentemente, a necessidade de se repensar o referencial teórico que originou a tradicional pirâmide alimentar.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

“Não bastava somente olhar os alimentos na perspectiva dos nutrientes. Era necessário mudar radicalmente a forma de olhar para eles”, relatou a Prof^a. Dra. Maria Laura Louzada, em entrevista concedida em 2021 à Umane. Como em uma relação simbiótica, ao lado dos hábitos de consumo, viu-se uma mudança radical na forma de produzir alimentos, pois já não havia somente os alimentos naturais ou alimentos com os primeiros processamentos da humanidade (fermentação ou conservação). Nesse contexto, a pirâmide alimentar não seria mais suficiente para dar as respostas científicas, motivo pelo qual se criou uma classificação nova que divide todos os alimentos em quatro grupos: os alimentos *in natura* (ex: abacaxi); os ingredientes culinários processados (ex: sal, açúcar e óleo); os processados (ex: o abacaxi em conserva); e os ultraprocessados (ex: o suco de abacaxi em pó ou em caixa).

Os três primeiros grupos são a base da alimentação saudável, que acompanha a humanidade há muitos séculos. Quanto a eles, não há nenhuma evidência que o seu consumo esteja associado às mesmas doenças já relacionadas aos alimentos ultraprocessados, os quais estão no quarto grupo.

Mas, afinal, o que são alimentos ultraprocessados? Trata-se de formulações industriais, geralmente feitas de partes de alimentos. São feitos, por exemplo, com o açúcar extraído de um alimento, com amido extraído de outro e com a proteína isolada de um terceiro alimento. Assim, praticamente não possuem nenhum alimento inteiro em sua composição, nenhum alimento integral. A eles são adicionadas várias substâncias industrializadas e aditivos cosméticos que modificam ou potencializam as características sensoriais. Por exemplo, refrigerantes, sucos artificiais, bolachas, cereais matinais, embutidos e todos os pratos prontos para consumo que imitam as refeições, como as lasanhas congeladas e os *nuggets*.

Além disso, uma característica forte dos alimentos ultraprocessados é a de imitar as preparações ou os alimentos *in natura*, às vezes até com uma foto apelativa na embalagem. Não obstante, não há nenhum controle dos níveis de sal, de açúcar e de óleo; os ultraprocessados são desenvolvidos por psicólogos e engenheiros, combinando ingredientes para atingir o máximo de aceitação e irresistibilidade do produto.

Portanto, não é possível fazer um ultraprocessado em uma cozinha caseira, porque são produtos que possuem aditivos e substâncias químicas, proteínas modificadas, aminoácidos e uma série de ingredientes que apenas a indústria possui acesso. Resultam na destruição





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

química do alimento e envolvem várias etapas e várias indústrias. Ademais, são ingredientes, no geral, de baixo custo.

Eles dão muito lucro para a indústria, porque é barato para produzir, além de apresentar outras vantagens para o consumidor: possuem longo prazo de validade e agradam muito o paladar por conta dos aditivos, responsáveis por exagerar no sabor. Contudo, são extremamente nocivos para a saúde do ser humano, com diversos estudos apontando para a relação direta entre o seu consumo e o desenvolvimento de doenças crônicas e da depressão. Vejamos sobre seus ingredientes.

Segundo o Guia Alimentar do Ministério da Saúde, publicado em 2014, ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. Assim, um alimento deixa de ser “inocente” quando se apresenta como produto cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

Com relação à gordura trans, por exemplo, há uma incompatibilidade entre o nosso organismo, o nosso cérebro e a nossa estrutura hormonal com ela: não conseguimos digerir. Ela é tóxica, mesmo em quantidade muito pequena, atacando o coração e o sistema cardiovascular. Sabemos disso desde o final dos anos 50, porém só agora houve a proibição pela Administração de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos (FDA) da utilização de gordura hidrogenada em qualquer produto alimentício – proibição essa que contemplou um período de moratória, para a indústria estadunidense se adaptar. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) já está estabelecendo um prazo para proceder do mesmo modo.

Outro componente que se utiliza é o emulsificante. Ele permite que você misture, ou emulsifique, ingredientes que não se misturam de forma natural. Trata-se de um aditivo que promove a elasticidade, melhora a textura e dá maciez a massas, ajudando o produto a ter uma textura agradável. No entanto, esses emulsificantes são completamente estranhos ao nosso organismo. No intestino, eles acabam tirando a proteção de gordura da parede do órgão.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

É justamente pelo ultraprocessoamento trazer muitos problemas ao mesmo tempo, do ponto de vista de novos compostos químicos que vão entrar no nosso organismo, que já se estuda como a alimentação com ultraprocessados gera doenças e quais os tipos de doenças, qual a velocidade, etc. Esses estudos estão sendo realizados no Brasil e em diversos países e, embora se tenha começado pela obesidade, o mundo presencia um *boom* de artigos nesse sentido. De 2015 a 2020, houve seis revisões sistemáticas publicadas na literatura. Em 2021, já há uma revisão com quarenta e três estudos observacionais.

Da literatura existente, já se tem muita confiança sobre a relação direta entre os ultraprocessados e a obesidade, o diabetes, as doenças cardiovasculares (AVC, etc.) e até mesmo a depressão (pois sua fisiopatologia está muito associada a um estado de inflamação crônica de baixa intensidade). Pesquisas sobre depressão e ultraprocessados apontam que há uma atrofia em determinada parte do cérebro de ratos por conta do consumo desses ultraprocessados, o que também vem se confirmando em cérebros de humanos.

Os estudos para essas quatro doenças são padrão ouro de confiabilidade, tendo em vista que já existem inúmeros deles confirmando as hipóteses. Outros estudos, de menor quantidade, apontam para uma possível relação entre ultraprocessados e a doença renal crônica, a fragilidade do idoso (problemas de funcionalidade), perda de memória, o colo irritável, as doenças do intestino grosso (como doença de Chron) e o câncer em geral e o câncer de mama em mulheres. Nenhuma investigação mostra que o consumo de ultraprocessoado é seguro e pouquíssimas mostram “não-associação” (ou seja, que o consumo nem é bom nem é ruim) – todavia, deve-se atentar para, não por acaso, o aumento de todas essas doenças. O Brasil está entre os países com índice elevado de doenças agudas e crônicas, resultantes de uma má alimentação.

O consumo de ultraprocessoados é, ainda, democrático: um problema que atinge todas as classes sociais brasileiras. Anteriormente, havia uma associação entre o consumo de ultraprocessoados e a renda, uma relação na qual os dois fatores eram diretamente proporcionais. Contudo, já é possível perceber uma tendência geral do aumento de consumo de ultraprocessoados por todos os brasileiros, sendo mais acelerado nas camadas mais pobres. Isso significa que, ainda que hoje os ricos consumam mais ultraprocessoados e os pobres menos, provavelmente a tendência é se igualar, porque há uma aceleração do consumo entre os mais pobres e uma estagnação no consumo entre os mais ricos.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Para enfrentar esse cenário, o Ministério da Saúde lançou o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, em 2014, contendo várias recomendações, entre elas, a de evitar os alimentos ultraprocessados. Um outro Guia Alimentar foi lançado em 2019, desta vez destinado ao grupo das crianças menores de 2 anos. Entretanto, esses alimentos estão cada vez mais baratos, mais acessíveis, mais disponíveis e mais onipresentes. Pesquisa do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) de 2020 mostrou que a Pandemia da COVID-19 agravou o consumo dos brasileiros em relação aos ultraprocessados, principalmente de margarina, maionese, ketchup ou outros molhos industrializados. Com relação às crianças, as grandes empresas de produtos ultraprocessados ainda são muito oportunistas e criam falsas necessidades, associando-os a desenhos, personagens e provocando desejos de consumo para um público vulnerável, ainda incapaz de dizer “não” e recusar a oferta.

É preciso lembrar, inclusive, que estudos recentes estão analisando a associação entre vício e alimentação. Como dito, os alimentos ultraprocessados são elaborados por psicólogos e engenheiros, com o intuito de torná-los cada vez mais desejados, irresistíveis e irrecusáveis. A mistura entre gordura e açúcar é fatal: basta observar que na natureza não há alimentos que tenham os dois. Então, a combinação feita em laboratório possui o objetivo de tornar o alimento irresistível e viciante (sabor e textura). Para além do ingrediente saboroso, há também a rapidez com que a informação chega no cérebro (o qual aprende que há uma sensação de prazer vinda daquele alimento). Logo, a comparação entre o alimento ultraprocessado e o alimento natural ou processado, quanto ao prazer provocado, é extremamente injusta; e os aditivos, por serem incentivos extremamente intensos, prejudicam, sobretudo, quem ainda esteja formando o paladar, ou seja, as crianças.

A agressão ao nosso corpo vem de várias fontes, desde os ingredientes (danosos e cancerígenos) até as moléculas de plástico que costumam envolver os produtos ultraprocessados (igualmente cancerígenas). No entanto, o marketing completa o processo, porque endossa ser boa e prazerosa a sensação. Ademais, vale ressaltar que o marketing no Brasil possui a intenção de retirar as pessoas do hábito da comida saudável para consumir ultraprocessados. É preciso, pois, proteger o público infantil, criando obstáculos ao seu acesso físico e visual, a exemplo, regular a disposição das gôndolas nos estabelecimentos comerciais.





CÂMARA MUNICIPAL DO RECIFE

Estado de Pernambuco

GABINETE DO VEREADOR TADEU CALHEIROS

Pelos motivos expostos, os danos dessa alimentação para o desenvolvimento desse público vulnerável, as crianças, elevam essa questão para um status de problema de saúde pública, cuja esfera corresponde ao campo de atuação e prerrogativa do Legislativo.

Cabe salientar a competência concorrente entre União e Estados para legislar sobre direito econômico e consumo, bem como a competência dos Municípios para tratar sobre assuntos de interesse local e suplementar as legislações federal e estadual no que couber (arts. 24 e 30 da Constituição Federal de 1988).

É, portanto, diante da extrema gravidade da problemática descrita que solicitamos o apoio dos nobres Pares desta Legislatura para que se aprove este Projeto de Lei.

Sala das Sessões da Câmara Municipal do Recife, 16 de Novembro de 2021.

TADEU CALHEIROS
Vereador - PODEMOS





CÂMARA MUNICIPAL DO
RECIFE
CASA DE JOSÉ MARIANO
CONSULTORIA LEGISLATIVA

Tipo de proposição: PLO **Autor da proposição:** Ver. Tadeu Calheiros

Ementa: Regula a exposição de produtos alimentícios ultraprocessados em estabelecimentos comerciais.

Data de Entrada: 15/12/2021 **Data de Saída:** 15/12/2021 **Nº de Ordem:** 4054-C/2021

Admissibilidade da Proposição

Admitida Não Admitida

Existe proposição em tramitação na Casa sobre a mesma matéria?

Sim Não

Check list - requisitos regimentais das proposições

1. A proposição possui redação clara e concisa?

Sim Não

Observação: - Recomenda-se inserir o termo “situados no município do Recife” ao final da ementa.

2. A proposição possui ementa e essa resume a matéria tratada em seu texto?

Sim Não

3. Há uma correta divisão em artigos e em seus desdobramentos?

Sim Não

4. Cada artigo trata apenas de uma matéria?

Sim Não

5. Contém justificativa?

Sim Não

a. Contém a exposição circunstanciada dos motivos de mérito que fundamentam a adoção da medida proposta?

Sim Não

b. Contém a indicação da respectiva previsão orçamentária?

Sim Não Não se aplica

c. Contém a transcrição de dispositivo de lei, decreto, regulamento, ato ou contrato a que faça alusão no seu texto, quando for o caso?

Sim Não Não se aplica





CÂMARA MUNICIPAL DO
RECIFE
CASA DE JOSÉ MARIANO
CONSULTORIA LEGISLATIVA

6. Existe lei municipal em vigor sobre a mesma matéria?

Sim

Não

7. Existe proposição sobre a mesma matéria que foi rejeitada nesta sessão legislativa?

Sim

Não

8. Existe alguma proposição **idêntica** que foi rejeitada ou aprovada na mesma sessão legislativa?

Sim

Não

Para concessão de títulos honoríficos:

9. A proposição está acompanhada de circunstanciada biografia ou histórico da pessoa a que visa a homenagem?

Sim

Não

Campo para registro da Assessoria Especial Legislativa

Contém a assinatura do autor?

Sim

Não

