



Câmara Municipal do Recife

Estado de Pernambuco

~~Decreto~~ **SUBSTITUTIVO Nº 1 AO PL Nº 6/2022**

Deputado Local: ~~Luiz Carlos~~ **Luiz Carlos** e da afixação de cartaz em estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios ultraprocessados, instalados no município do Recife, visando a conscientização do consumo de alimentos mais saudáveis, e dá outras providências.

Art. 1º. Os estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios ultraprocessados, instalados no município do Recife, ficam obrigados a afixarem cartaz com a seguinte informação:

“ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS FAVORECEM A OCORRÊNCIA DE DEFICIÊNCIAS NUTRICIONAIS, OBESIDADE, DOENÇAS DO CORAÇÃO, DIABETES, DEPRESSÃO E OUTROS PROBLEMAS CRÔNICOS.”

§1º O cartaz de que trata o caput deste artigo deverá ser afixado em local de fácil visualização, preferencialmente próximo à entrada principal dos estabelecimentos, medindo 297 x 420 mm (Folha A3).

§2º A critério dos estabelecimentos, o cartaz poderá ser substituído por tecnologias, mídias digitais ou audiovisuais, desde que assegurado a exibição ou a audição do mesmo teor do informativo impresso.

Art. 2º Para os fins desta Lei, consideram-se alimentos ultraprocessados:

I – balas e guloseimas em geral;

II – bebidas adoçadas e aromatizadas;



III – biscoitos e salgadinhos de pacote;

IV – bolos industrializados e misturas para bolos industrializados;

V – cereais açucarados para o desjejum matinal e barras de cereal industrializadas;

VI – embutidos, produtos congelados e prontos para aquecimento;

VII – produtos panificados cujos ingredientes incluam substâncias como gordura vegetal hydrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos;

VIII – refrescos, refrigerantes e bebidas do tipo néctar e energéticas;

IX – temperos instantâneos e sopas e molhos industrializados;

X – sorvetes industrializados; e

XI – demais formulações alimentícias provenientes da indústria, produzidas com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio.

Parágrafo único. Para os fins do inciso XI, consideram-se alimentos 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:

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

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

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

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



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

Art. 3º O descumprimento do disposto na presente Lei acarretará a imposição das seguintes penalidades aos responsáveis:

I - advertência do órgão competente para regularização no prazo de 30 (trinta) dias;

II - primeira reincidência, aplicação de multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a 2.000,00 (dois mil reais), a depender do porte do estabelecimento;

III - segunda reincidência em diante, aplicação em dobro da multa empregada do inciso anterior.

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo terão seu valor atualizado 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. 4º Fica instituído, no Calendário Oficial de Eventos do Município do Recife, o "Dia Municipal de Conscientização pela Alimentação Saudável", a ser comemorado anualmente no dia 16 (dezesesseis) de outubro.

Parágrafo único. São objetivos do "Dia Municipal de Conscientização pela Alimentação Saudável":

I - difundir a base ideal recomendada por Organismos Internacionais para uma alimentação adequada e saudável;

II - incentivar o consumo consciente das pessoas;

III - estimular a compra de alimentos in natura e minimamente processados;

IV - alertar a população em geral para limitar ou evitar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados em sua dieta diária;

V - sensibilizar as autoridades municipais na instalação de equipamentos públicos que tenham como foco a venda de alimentos in natura a preços acessíveis.



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 em 30 (trinta) dias da data de sua publicação oficial.

Art. 7º Revoga-se a Lei Municipal nº 17.886, de 17 de julho de 2013.

Sala das Sessões, em 21 de fevereiro de 2022.

TADEU CALHEIROS
Vereador - Podemos

Documento assinado digitalmente com usuário e senha por Tadeu Calheiros.
Proposição eletrônica P1721342080/9203, Para verificação de autenticidade utilize o QR Code exibido no rodapé.



JUSTIFICATIVA

A Proposição possui o escopo de velar pela saúde dos recifenses, criando a conscientização os malefícios do consumo de alimentos ultraprocessados, visto sua nocividade para o organismo humano. 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 Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) 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 padrões de consumo de alimentação e 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. Essa escalada equivale a 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 sendo, ao estudar sobre a obesidade no Brasil, o Nupens/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) 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 pratos prontos. Foi, portanto, que se concluiu pelo consumo indireto de açúcar, sal e óleo e, conseqüentemente, pela necessidade de se repensar o referencial teórico que originou a tradicional pirâmide alimentar.

“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



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

Eles dão muito lucro para 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. Todavia, são extremamente nocivos para a saúde do homem, 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 nosso organismo, nosso cérebro e nossa estrutura hormonal com a gordura trans: 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 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. Todavia, esses emulsificantes são completamente estranhos ao nosso organismo. No intestino, eles acabam tirando a proteção de gordura da parede do intestino.

É justamente pelo ultraprocessamento trazer muitos problemas ao mesmo tempo, do ponto de vista de novos compostos químicos que vão entrar dentro do nosso organismo, que já se estuda como a alimentação com ultraprocessados gera doenças e quais 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). Estudos sobre depressão e ultraprocessados apontam que há uma atrofia em determinada parte do cérebro de ratos por conta do consumo desses ultraprocessados, e isso vem se confirmando em cérebros de humanos.



Os estudos para essas quatro doenças são padrão ouro de confiabilidade, pois já existem inúmeros confirmando a 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. Nenhum estudo mostra que o consumo de ultraprocessado é seguro, e pouquíssimos 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 ultraprocessados é, ainda, democrático: um problema que atinge todas as classes sociais brasileiras. Anteriormente, havia uma associação entre o consumo de ultraprocessados 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 ultraprocessados por todos os brasileiros, sendo mais acelerado nas camadas mais pobres. Isso significa que, ainda que hoje os ricos consumam mais ultraprocessados 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.

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. Todavia, 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 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, ainda, que estudos recentes estão analisando a associação entre vício e alimentação. Como dito, a comida de ultraprocessado é feita por psicólogos e engenheiros, com o intuito de torná-la cada vez mais desejada, irresistível e irrecusável. A mistura gordura e açúcar é fatal: basta observar que na natureza não existe 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). Portanto, 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). Mas 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, portanto, proteger a população recifense, conscientizando-a.

Pedimos, por todas essas razões, o apoio dos nobres Vereadores desta Casa para a aprovação deste Projeto de Lei, bem como do Prefeito do município do Recife, a fim de conscientizar a população para o consumo de alimentos mais saudáveis.

Sala das Sessões, em 21 de fevereiro de 2022.

TADEU CALHEIROS
Vereador - Podemos_

