



PARECER Nº 004 , DE 2016. - CDC

Da COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, sobre o Projeto de Lei Nº 171, de 2015, que dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que especifica a indicar nos cardápios os alimentos que contêm alta concentração de sódio e dá outras providências.

AUTOR: Deputado Rafael Prudente

RELATOR: Deputado Chico Vigilante

I - RELATÓRIO

Submete-se ao exame desta Comissão de Defesa do Consumidor o Projeto de Lei nº 171, de 2015, de autoria do Deputado Rafael Prudente, o qual obriga estabelecimentos que comercializem alimentos prontos para o consumo a indicar nos cardápios, em lugar visível e de modo legível, os alimentos que contêm alta concentração de sódio.

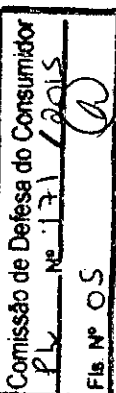
O art. 2º define alimentos com "alta concentração de sódio" como aqueles que apresentam concentração igual ou superior a 400mg de sódio para cada 100g (ou 100ml) de alimento. E estabelece que, nos casos de alimentos que apresentem essa concentração de sal, o cardápio deverá conter a expressão "Este produto contém alta concentração de sódio."

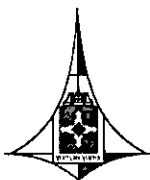
O artigo seguinte estabelece as penalidades de advertência e multa, no caso de reincidência, que variam de R\$ 1.000,00 a R\$ 3.000,00, a depender do porte do estabelecimento e da reincidência. As multas serão atualizadas anualmente de acordo com a variação do IPCA.

Seguem as cláusulas de vigência (30 dias após a publicação) e de revogação genérica.

Na justificação, o autor explica que o objetivo do PL é conscientizar a população dos malefícios do consumo excessivo de sódio. Expõe ainda que, de acordo com a Organização Mundial da Saúde – OMS, uma dieta saudável deve conter menos de 2g de sódio por dia, quantidade que corresponde a aproximadamente 5g de sal de cozinha.

O excesso de sódio, ressalta o autor, está ligado ao aumento no risco de doenças como hipertensão, doenças cardiovasculares e doenças renais. Cita, ainda, pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE nos domicílios brasileiros, entre 2008 e 2009, a qual mostrou que a maioria dos





entrevistados, em diferentes faixas etárias, ingeriram quantidade de sódio superior ao nível recomendado.

Durante o prazo regimental não foram apresentadas emendas nesta Comissão.
É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR

O Projeto de Lei nº 171/2015 trata de matéria relativa à informação sobre a composição de produtos e, portanto, encontra-se entre aqueles projetos cujo mérito deve ser analisado por esta Comissão de Defesa do Consumidor, de acordo com o art. 66, I, *a* e *b* do Regimento Interno da Câmara Legislativa do Distrito Federal.

Para a avaliação do mérito da proposta em exame, vamos analisar quatro aspectos: a importância do consumo consciente do sódio e os malefícios decorrentes da ingestão exagerada dessa substância; qual a classe de consumidor e de produtos abrangidos pela proposta em comento; como a proposta se insere no arcabouço legal e, finalmente, a adequação do instrumento escolhido para alcançar os objetivos pretendidos.

Do ponto de vista nutricional, o sal desempenha papel importante para a saúde humana, não apenas por ser utilizado de maneira universal no preparo, na industrialização e conservação dos alimentos, mas também é a fonte principal de sódio e cloro e um veículo ideal para o aporte de iodo diariamente. Entretanto, o consumo excessivo de sódio comprovadamente aumenta o risco do aparecimento de doenças cardiovasculares, renais e hipertensão. Além de causar hipertensão arterial, o consumo excessivo de sódio também pode aumentar a necessidade de cálcio, sendo um risco no desenvolvimento de doenças como osteoporose. Estima-se que aproximadamente 20% da população brasileira tenha hipertensão arterial em algum grau. O consumo diário de sódio recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 2000 mg, o que equivale a 5 g de sal por dia (1 colher de chá), enquanto no Brasil o consumo de sal é de aproximadamente 12 g *per capita* ao dia. No Brasil, e em boa parte do mundo, apesar do reconhecido papel deletério do excesso de sódio na dieta, o consumo diário excede as quantidades recomendadas. Para tentar conter essa ingestão excessiva, o governo federal, em parceria com a Associação das Indústrias da Alimentação, lançou, em 2011, o Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados, como parte dos esforços para se alcançar a meta do Brasil de diminuir o consumo médio de sódio de acordo com as recomendações da OMS até 2022.

Para a nossa análise vamos diferenciar os alimentos em duas categorias: 1) os processados, ou seja, aqueles que foram manipulados e modificados e possuem rótulo contendo a composição nutricional e 2) os alimentos não processados, isto é, aqueles que são consumidos *in natura* ou preparados por cocção e, portanto, não apresentam rótulos contendo a composição nutricional. Os alimentos abrangidos pela proposição em comento pertencem às duas categorias pois os restaurantes, além dos produtos *in natura*, também usam alimentos processados no preparo das refeições



servidas. O PL refere-se aos alimentos oferecidos por serviços de alimentação, obrigando os estabelecimentos a informarem, nos cardápios, os pratos que contém alto teor de sódio. Os alimentos que contenham quantidade igual ou superior a 400mg de sódio por 100g de alimento devem ser assinalados no cardápio.

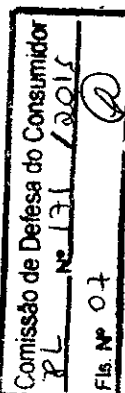
As refeições fora dos domicílios têm sido realizadas, em grande parte, por restaurantes do tipo autoatendimento (ou *self-service*). De acordo com estudo¹ que analisou a quantidade de sódio nas refeições servidas nesses restaurantes, não há preocupação quanto às questões nutricionais, principalmente em relação ao sódio, o cuidado está em preparar refeições saborosas. O estudo determinou a concentração de sódio nas preparações de arroz, feijão e carne oferecidas em 15 restaurantes comerciais *self-service* no município de Mogi das Cruzes – SP. Em média, nas amostras analisadas, o sódio presente em 100g de arroz branco foi de 121,6mg; no feijão carioca foi de 346,6 mg, ao passo que, na carne, foi de 552,6mg. Apenas o consumo desses três alimentos, considerando o tamanho das porções recomendadas pelo Guia Alimentar Brasileiro, excedeu em 25% a quantidade máxima de sódio recomendada para uma única refeição. O trabalho mostrou que, nos locais avaliados, os cardápios mostraram concentrações elevadas de sódio na maior parte dos alimentos, com grandes variações entre os restaurantes, evidenciando a necessidade de criação de receituário padrão para a área de restaurantes comerciais. Voltaremos a esse ponto mais adiante.

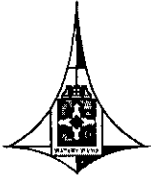
Outro estudo, em 25 restaurantes do tipo *fast-food* do Distrito Federal, aponta que quase todos os pratos apresentam taxas muito elevadas de sódio.² Em um dos restaurantes estudados, um dos pratos analisados, o Yakissoba de frango, apresentou 6.609mg de sódio, valor quase dez vezes maior que o recomendado. Dos pratos analisados, 85,7% estão com excesso de sódio. Esse exagero de sódio nos pratos é provavelmente explicado pelo fato de os restaurantes utilizarem largamente alimentos processados, realçadores de sabor e conservantes, que contém sódio em sua composição.

Além disso, o consumo de sódio não ocorre, unicamente, em restaurantes e similares no momento da refeição. O almoço, principal refeição feita fora de casa, representa cerca de 30% da dieta diária de uma pessoa adulta. Entretanto, a depender do conteúdo de sódio dos alimentos consumidos, essa refeição pode conter mais sódio do que o recomendado para o consumo do dia inteiro. Por isso, além de sinalizar quais são os alimentos com alto teor, o cardápio, para ser eficaz na conscientização do consumo saudável de sal, deveria conter, também, a proporção de sódio em relação à necessidade diária dessa substância, a exemplo do que ocorre nos rótulos de alimentos em relação ao teor calórico e aos demais nutrientes. A nosso ver, a medida poderia impulsionar também mudanças nas práticas empregadas pelos restaurantes

¹ SPINELLI, M. G. N.; KAWASHIMA, L. M.; EGASHIRA, E. M. Análise de sódio em preparações habitualmente consumidas em restaurantes *self-service*. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 1, p. 55-61, jan./mar. 2011.

² DUARTE, Isabella de Araújo Esteves. O que se come? Análise de refeições prontas de *fast-food* no Distrito Federal. 2013. 30 f. Monografia (Bacharelado em Nutrição). Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível no endereço: <http://bdm.unb.br/handle/10483/6320>





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR



na preparação dos alimentos, incentivando a adoção de medidas para reduzir os teores de sódio dos alimentos servidos.

Nesse sentido, em São Paulo, a Lei nº 14.677, de 29 de dezembro de 2011, obriga as redes de *fast-food* a informar aos consumidores a quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras e sódio, bem como o valor calórico contido nos alimentos comercializados. Nesse caso, vale ressaltar, os alimentos servidos nesse tipo de estabelecimento possuem preparo padronizado, isto é, seguem sempre os mesmos procedimentos uniformizados. Então, uma vez determinado o valor calórico, conteúdo de nutrientes e de sódio das refeições servidas, essas informações podem ser usadas indefinidamente ou até que ocorra mudança no preparo das refeições. No caso de mudança, o novo prato ou sanduíche deve ser enviado para o laboratório de análises para nova determinação.

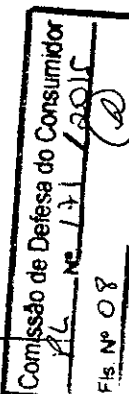
O PL em comento, entretanto, obriga "os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres que sirvam em local mantido por eles próprios ou entreguem em domicílio alimentos sólidos, pastosos ou líquidos, prontos para consumo imediato" a indicar os alimentos com concentração de sódio igual ou superior a 400mg/100g ou ml. Esses deverão ser assinalados no cardápio como alimentos com alta concentração de sódio. O comando do PL engloba praticamente todos os tipos de estabelecimentos que servem ou entregam alimentos prontos para o consumo imediato. Essa característica acarreta dificuldades técnicas na implementação das medidas propostas.

Vejamos, por exemplo, o caso dos restaurantes do tipo autosserviço, ou os restaurantes de comida a quilo muito comuns no DF. Estes estabelecimentos não possuem cardápio fixo e tampouco seguem procedimentos padrão de preparação de alimentos. Os alimentos servidos apresentam grande variação no conteúdo de sódio quando se compara restaurantes, pois não há padronização nas receitas preparadas. Essa grande variação no conteúdo de sódio foi evidenciada em pesquisa conduzida em 25 restaurantes, do Distrito Federal, citada anteriormente.

O autor propõe que os alimentos com alto teor de sódio sejam sinalizados no cardápio. Para saber quais são esses alimentos será necessária a determinação do teor de sódio de todos os pratos servidos. Contudo, é necessário ressaltar que a determinação do teor de sódio não é uma tarefa corriqueira e irá requerer solução técnica adequada.

A determinação de sódio nos alimentos é realizada por meio de técnicas de Espectrofotometria Óptica de Emissão e de Espectrofotometria de Absorção Atômica. Ambas são determinações quantitativas que requerem equipamentos, instalações e profissionais especializados. A determinação do teor de sódio nos alimentos servidos só seria possível se os restaurantes e congêneres preparassem sempre os mesmos pratos, seguindo procedimentos rígidos. Isto é, os alimentos servidos deveriam ser feitos da mesma maneira, empregando as mesmas quantidades de ingredientes, incluindo o sal, sem variação. Além disso, essas determinações demandam custos.

O emprego de procedimentos padronizados na preparação de alimentos é uma característica desejável do ponto de vista da saúde pública e do consumidor.





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR



Entretanto, a adoção dessa prática ainda é um desafio que dificilmente seria superado apenas com a edição de lei obrigando o proprietário a assinalar os alimentos que contenham alto teor de sódio. As diferenças entre os restaurantes e demais estabelecimentos abrangidos pela medida proposta, tais como o tipo, tamanho, maneira de operação, volume de vendas, entre outras, torna a padronização e o oferecimento de informações nutricionais e de saúde, entre essas o teor de sódio, tarefa de difícil implementação.

Nos estudos supracitados, houve grande variação das quantidades de sódio nos alimentos analisados, evidenciando a necessidade de criação de receituário técnico padrão para a área de produção de refeições comerciais, que, juntamente com a capacitação e a supervisão dos funcionários, podem melhorar a qualidade dos processos e propiciar alimentação mais saudável para o consumidor. Essas medidas, no entanto, devem fazer parte de políticas públicas multisetoriais que reúnam as áreas de saúde e defesa do consumidor, para gradualmente incorporar procedimentos que permitam aos restaurantes a padronização das receitas e estímulos para que os teores de sódio dos alimentos servidos sejam reduzidos, tornando desnecessária a advertência sobre alimentos com alto teor de sódio no cardápio.

Reconhecemos a intenção do autor e as dificuldades que existem para que o indivíduo reduza, por si só, o consumo diário de sódio, e acreditamos que a presente proposição trará benefícios nesse sentido. A questão é complexa e encontrará dificuldades para sua implantação, em especial nos estabelecimentos chamados "*self-service*", pelos motivos elencados acima, no entanto entendemos que a medida proposta é uma forma de conscientização dos consumidores e comerciantes sobre os efeitos maléficos do consumo excessivo de sódio.

Diante do exposto, manifestamos pela **aprovação** do Projeto de Lei nº 171, de 2015, no mérito, nesta Comissão de Defesa do Consumidor.

Sala das Comissões, em

2016.


CHICO VIGILANTE
DEPUTADO DISTRITAL

