



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 10 de abril de 2015.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 45/15

Ref.: OF-SGP-23 nº 283/2015

DOCREC

296/2015

Senhor Presidente

Por meio do ofício acima referenciado, essa Egrégia Câmara encaminhou à sanção cópia do Projeto de Lei nº 197/13, de autoria do Vereador Nelo Rodolfo, aprovado na sessão de 10 de março de 2015, que objetiva tornar obrigatória a especificação e divulgação do valor calórico dos alimentos oferecidos em cardápios de bares, hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos que comercializem produtos alimentícios para consumo imediato, bem como a necessidade de advertência sobre a presença de glúten, de lactose e sobre a existência de organismos geneticamente modificados – OGM nesses alimentos.

Ocorre que, ao introduzir regras específicas de normatização alimentar, visando assegurar a saúde dos consumidores, a propositura versa sobre defesa da saúde, matéria que desborda da competência legislativa municipal, eis que atribuída concorrentemente à União, aos Estados e ao Distrito Federal, a teor do inciso XII do artigo 24 da Constituição Federal.

No uso dessa competência, a União editou a Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, incumbindo a ela, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, considerados como tais os "alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos...", nos termos de seu artigo 8º, § 1º, inciso II.

Dentro dessas atribuições, a ANVISA editou Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos, aprovado pelas Resoluções ANVISA

Protocolo Legislativo - 987/22

✓



359 e 360, de 23/12/03, compreendendo a declaração do valor energético e dos nutrientes presentes nos alimentos, o qual, no entanto, não se aplica àqueles preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos e as frutas, vegetais e carnes "in natura", refrigerados e congelados, tendo em vista as intransponíveis dificuldades técnicas no tocante à fiscalização.

Com efeito, as normas existentes sobre o assunto, em âmbito federal, têm por objetivo definir boas práticas durante o processo produtivo dos alimentos, estabelecendo procedimentos que envolvem suas várias etapas, a fim de garantir a veracidade das informações contidas na rotulagem nutricional, de forma padronizada.

Diante disso, ao exigir do comércio varejista a realização desse mesmo tipo de informação, a medida aprovada acaba submetendo os estabelecimentos por ela abrangidos a exigências técnicas específicas dirigidas aos produtores e fabricantes e pensadas para uma produção em série, sistematizada, uniforme, semelhante aos processos de âmbito fabril.

Ocorre que a grande maioria do segmento atingido pela propositura, por mais que apresente certo padrão nos pratos culinários oferecidos, atua de forma diferenciada, muitas vezes para atender gostos e preferências de seus clientes, e não com linhas de produção rigidamente sistematizadas, imprescindíveis para a elaboração de uma informação nutricional confiável e com veracidade comprovada. Justamente por isso, os órgãos federais, competentes na matéria, regulamentaram a obrigação de informação nutricional somente para os alimentos embalados na ausência do consumidor, onde os controles de qualidade e a forma de execução do trabalho viabilizam a uniformidade na composição dos alimentos, evitando variações indesejáveis e permitindo sua fiscalização.

Situação semelhante se apresenta no tocante à obrigatoriedade de divulgação sobre a existência de organismos geneticamente modificados, glúten e lactose nos alimentos servidos para consumo imediato, pois esses componentes são igualmente submetidos a normas técnicas específicas de difícil fiscalização e controle quanto ao seu cumprimento pelo ramo varejista.

Cite-se, por exemplo, a necessidade de serem feitas análises de amostragem dos alimentos preparados para comprovar a veracidade das informações a respeito da presença ou ausência de organismos geneticamente modificados, as quais são onerosas e realizadas somente em determinados laboratórios



na área de biologia molecular, credenciados na Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS.

Não bastasse isso, cabe observar, ainda, que a disposição dos espaços físicos e os processos de trabalho típicos de restaurantes, bares, lanchonetes e similares não suportam linhas de produção em ambientes delimitados e com barreiras que impeçam que uma preparação esteja completamente livre de conter, por exemplo, traços de glúten ou lactose, motivo pelo qual, para efetivo cumprimento da norma, os estabelecimentos atingidos precisariam alterar sobremaneira suas estruturas físicas, organizacionais e de trabalho, o que não se revela razoável.

Nessas condições, com fundamento no artigo 42, § 1º, da Lei Orgânica do Município de São Paulo, vejo-me na contingência de vetar, na íntegra, o texto aprovado, devolvendo o assunto à apreciação dessa Colenda Casa Legislativa que, com seu elevado critério, se dignará a reexaminá-lo.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência meus protestos de apreço e consideração.


FERNANDO HADDAD
Prefeito

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO DONATO

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo


JAM/MNS/drs
VT 197-13