



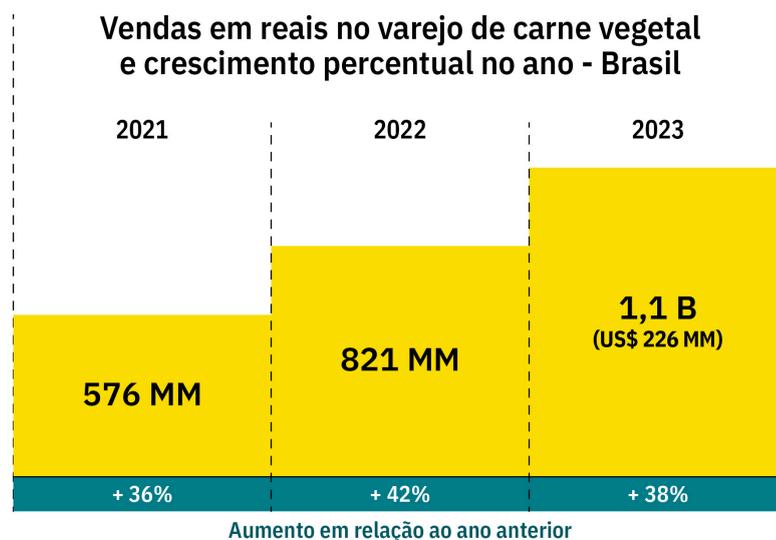
São Paulo, 17 de julho de 2024.

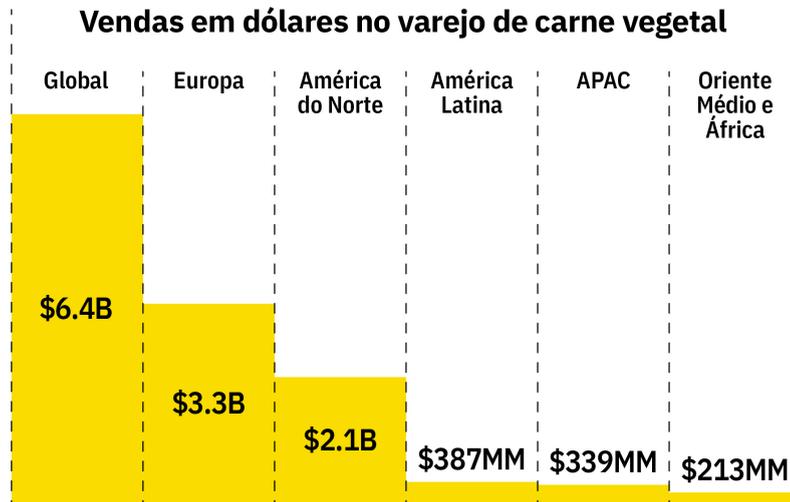
## Carta aberta do Setor de Alimentos Vegetais

### PL 304/2024 - ALESP

Ao longo dos últimos anos, o Brasil e o mundo têm observado um aumento considerável da produção, comercialização e consumo de produtos de origem vegetal (*plant-based*) que são desenvolvidos com o propósito de emular o sabor, a textura, a aparência, o aroma e a experiência sensorial de alimentos de origem animal. São os chamados produtos análogos de origem vegetal, como os análogos vegetais de carne, por exemplo.

De acordo com a Euromonitor International, em 2023 o Brasil chegou à marca de R\$1,1 bilhão em vendas no varejo de substitutos vegetais de carnes ou frutos do mar. Isso representa quase metade do mercado latino-americano.



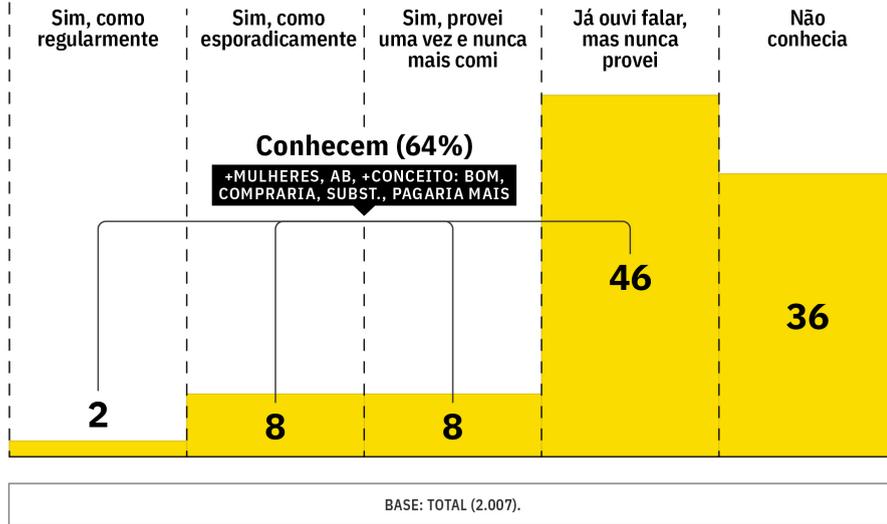


Segundo a pesquisa [Olhar 360° Sobre O Consumidor Brasileiro e o Mercado Plant-based](#), realizada pelo GFI Brasil com mais de 2.000 brasileiros de todo o país em 2024, este conceito é conhecido pela população e desejado por parte dela. Não há indícios de que o consumidor se confunda na decisão de compra.

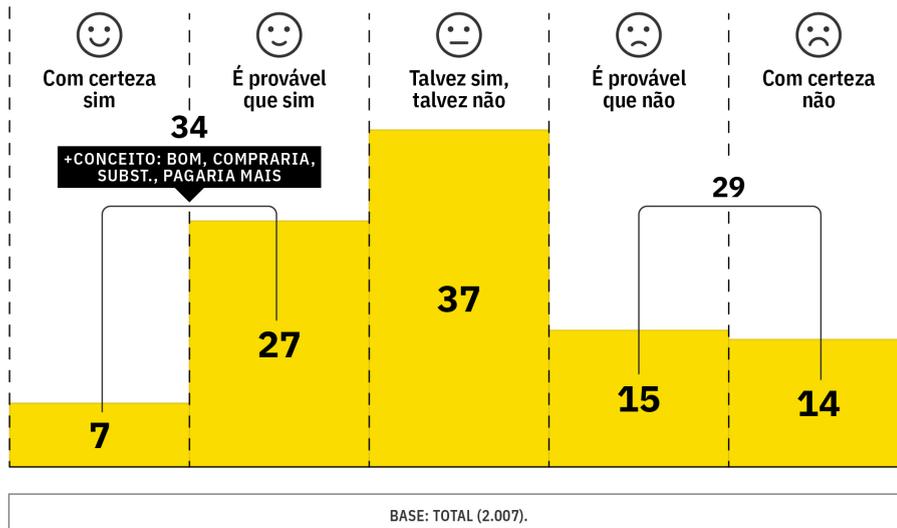
Outro estudo australiano de 2022 mostrou que 96% dos entrevistados nunca compraram uma alternativa à base de plantas por engano e, dos 4% restantes, mais de 67% admitiram que o erro aconteceu porque estavam com pressa e não leram corretamente ou não prestaram atenção. Já do outro lado, a confusão é bem mais comum: 41% dos entrevistados disseram já ter comprado um produto pensando que era totalmente vegetal, para depois descobrir que continha ingredientes de origem animal. Esse tipo de erro é possivelmente causado por produtos de origem animal que usam rótulos verdes para se dizerem mais saudáveis ou sustentáveis. Viu-se que 64% dos participantes disseram que termos como “meat-free” (sem carne) ajudam a diferenciar os produtos e 57% responderam que preferem termos ainda mais específicos (como “frango à base de plantas” e “picadinho sem carne”) para identificar o produto vegetal.



### Conhecimento do conceito de carnes vegetais análogas (%)



### Compraria se visse no seu local habitual de compras? (%)





## Motivos para não consumir carnes vegetais (desagrupados) (%)

Preço elevado	41
Ter ingredientes artificiais	22
Não conhecer os ingredientes ou processos com os quais são feitos	21
Sabor que não me agrada	21
Não conhecia esse tipo de produto	18
Serem processados	17
Não confio em alimentos industrializados	15
Textura que não me agrada	14
Uso de soja	10
Uso de ingredientes transgênicos	10
Não ter todos nutrientes	9
Pouca variedade	9
Porções são pequenas	6
Serem produzidas por empresas ou marcas que eu não conheço	6
Ter a sensação de má digestão ao consumir/digestão difícil	5
<b>NENHUMA BARREIRA</b>	<b>19</b>

BASE 1.231 RESPONDENTES QUE NUNCA COMEM CARNE VEGETAL (MÍNIMO 5% DE MENÇÕES).

O principal impedimento de compra é o preço, que é usualmente mais alto que o produto de origem animal por conta da escala de produção e de uma carga tributária de produtos inovadores, que compete com anos de trabalho para obtenção de benefícios tributários para os produtos da pecuária tradicional.

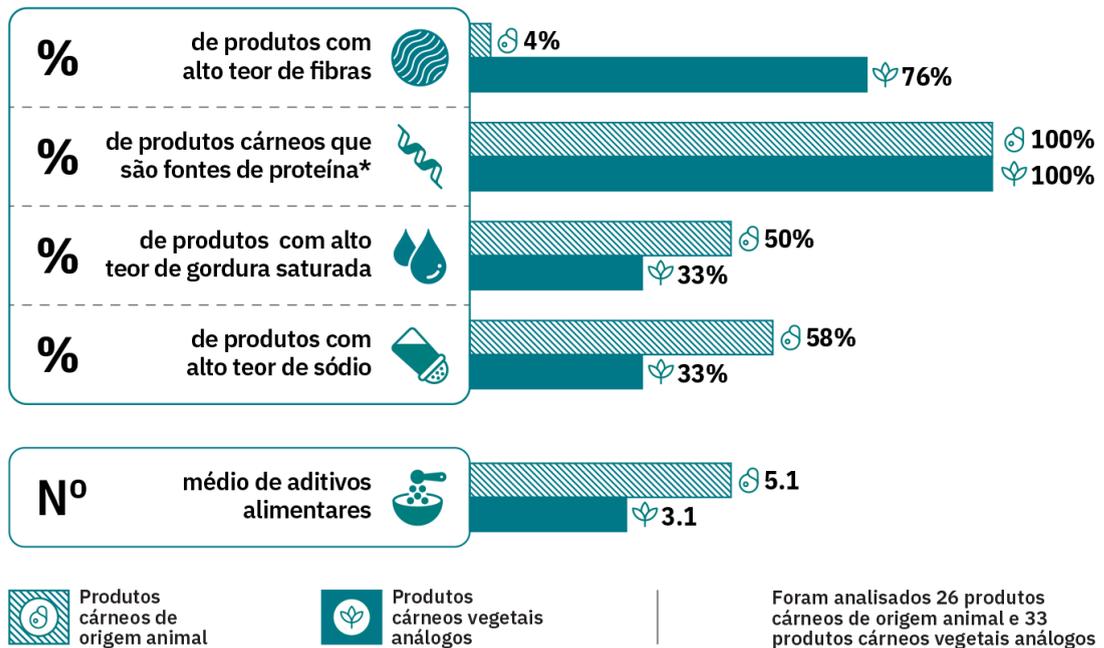
Por exemplo, no texto votado na Câmara dos Deputados para o PLP 68/2024, que regula a Reforma Tributária, os produtos *plant-based* (carne, leite, laticínios, ovos e pescados) ficaram de fora da lista de alimentos para consumo humano que receberão 60% de redução da alíquota-padrão do IBS/CBS, enquanto as carnes foram admitidas na lista de produtos isentos deste tributo. O setor trabalhará junto ao Senado Federal para que uma eventual revisão do texto recebido dos deputados inclua a emenda parlamentar sugerida pelo GFI, pela SVB e pela Associação Base Planta (entidades signatárias desta



comunicação)<sup>1</sup>, acatada no processo mas descartada (junto com outras 800 sugestões de mudança) após um acordo de líderes em votar apenas um pequeno conjunto de destaques (dentre eles a admissão das carnes na alíquota zero).

O segundo principal impedimento vem do desconhecimento sobre ingredientes e processos. Os produtos vegetais análogos à carne são seguros porque são fabricados pelas indústrias de alimentos, que há muito tempo tem implementado programas de inocuidade fiscalizados regularmente pelas autoridades responsáveis. Além de seguros, são saudáveis quando comparados aos produtos de origem animal:

## Comparativo entre produtos cárneos de origem animal e seus análogos vegetais



\* Para ter a alegação de fonte de proteína, é necessário que o alimento apresente, além da, quantidade mínima de 5 g de proteína por porção, a quantidade de aminoácidos essenciais adequada segundo a IN75/2020. Este estudo utilizou apenas informações presentes nos rótulos ou seja, quantidade de proteína/porção, que não incluem os aminoácidos.

<sup>1</sup> Inclusão de referência a “Bebidas alimentares classificadas no código 2202.99.00 da NCM/SH e preparações alimentícias diversas classificadas no código 2106.90.90 da NCM/SH, à base ou elaboradas a partir de matérias-primas vegetais, que não contenham componentes de origem animal ou deles derivados em sua composição.” na relação de alimentos para consumo humano com redução de 60% da alíquota padrão do IBS/CBS



Criar um ambiente regulatório seguro, pró-investimento e pró-inovação para sistemas alimentares contemporâneos no Brasil é fomentar o equilíbrio justo entre setores de proteínas alternativas e tradicionais. Essa é uma inovação dentro do agronegócio que merece ser apoiada e explorada por aqueles que são responsáveis pela Economia Verde deste país e pelos defensores da transição para uma agricultura de baixo carbono.

A definição de regulamentos de nomenclatura e qualidade para os produtos do setor é parte essencial desse processo. Esse assunto já vem avançando dentro do Ministério da Agricultura. A Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Feijão, por exemplo, debate a diversificação da renda do produtor rural através do processamento de feijões quebrados (bandinhas) dentro das associações e cooperativas para venda de concentrado proteico para a indústria *plant-based*. O mesmo debate ocorre na Câmara Setorial da Soja. Já na Câmara Temática de Inovação Agrodigital, um Grupo de Trabalho discute o papel dos novos alimentos no desenvolvimento do agronegócio do futuro, com um subgrupo específico para proteínas alternativas em produtos análogos. O agro já se move nesse sentido.

Do ponto de vista regulatório, no plano federal, a Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA, através do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, colocou em consulta pública ([Portaria SDA/MAPA 831 de junho de 2023](#)) uma proposta de regulamento que aponta algumas definições:

**Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico considera-se:**

**I - produto análogo de base vegetal: o produto alimentício formulado com matéria-prima de origem vegetal, que guarda relação com o correspondente produto de origem animal regulamentado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;**

**Art. 13. No caso dos produtos análogos de base vegetal embalados, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:**

**I - denominação de venda do produto, no painel principal: "ANÁLOGO VEGETAL DE" seguido da denominação de venda do produto de origem animal regulamentado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária;**

Essa consulta pública é parte de um processo regulatório que segue em curso e teve seu texto inspirado na Tomada Pública de Subsídios nº 5 de 2021 ([Portaria SDA/MAPA 327 de junho de 2021](#)), que apontava que o principal problema a ser endereçado era a assimetria de informação no mercado de alimentos *plant-based*.



## **PL 304/2024 - ALESP**

O Projeto de Lei 304 foi apresentado em 02/05/2024. Distribuído às Comissões em 13/05, teve um requerimento de urgência aprovado em 26/06, sendo aprovado no mesmo dia na reunião conjunta das Comissões e aprovado em plenário no dia seguinte, 27/06, e recebido pelo Senhor Governador em 16/07, com prazo para sanção ou veto em 15 dias úteis.

O projeto de Lei teve autoria original do Deputado Lucas Bove (PL) e depois de aprovado foi objeto de requerimento de co-autoria dos Deputados Carlão Pignatari (PSDB) e Gil Diniz (PL).

Com uma rapidez de tramitação bastante incomum, o projeto é bastante curto e cria um regulamento estadual restritivo na direção oposta ao que vem sendo discutido no nível federal.

**Artigo 1º - Fica proibida, no Estado de São Paulo, a utilização da palavra carne, bem como de seus sinônimos e derivados, em embalagens, rótulos e publicidades de alimentos que não contenham carne em sua composição.**

**Parágrafo único - Para os fins desta Lei, consideram-se como carne os tecidos e massas comestíveis dos animais comercializados em açougue ou outros estabelecimentos licenciados, englobando músculos, com ou sem base óssea, gorduras, miúdos e vísceras, *in natura* ou processados.**

**Artigo 2º - As empresas ou responsáveis que violarem o disposto nesta Lei estarão sujeitos às seguintes sanções:**

**I - advertência;**

**II - multa de até 5.000 (cinco mil) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESPs, quando não for cabível advertência;**

**III - apreensão ou condenação dos produtos e derivados que não sejam origem animal, comercializados em desacordo com esta Lei.**

**Artigo 3º - Esta Lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a sua publicação.**

A eventual sanção do PL 304/2024 pelo Poder Executivo deslocaria o Estado de São Paulo das tendências contemporâneas em relação à alimentação saudável, sustentável e ética, além de impossibilitar o desenvolvimento econômico e o aproveitamento de



oportunidades abertas por um mercado promissor e em expansão, no qual o Brasil pode se posicionar como um dos principais produtores globais.

Mas quem mais perderia seria o parque industrial brasileiro do setor de proteínas alternativas. São 22 empresas atuando em produtos vegetais análogos à carne, 13 delas no Estado de São Paulo, que faturaram juntas mais de 1 bilhão de reais em 2023.

Regular um rótulo diferenciado para estes produtos no Estado de São Paulo obriga todas as empresas do estado a ter rótulos diferentes para os demais estados da federação e obriga as empresas de fora do estado a ter rótulos específicos para os produtos a serem vendidos no estado. Essa Lei afetaria, na prática, todas as empresas do país.

A regulação de alimentos em nível estadual, uma prática raríssima no Brasil, tem ainda o condão de inspirar outros estados a fazerem o mesmo, podendo inserir diferentes padrões de rotulagem, fazendo com que as empresas tenham que diferenciar seus rótulos para cada regulação estadual. Isso pode aumentar exponencialmente os problemas das empresas de alimentos com fiscalizações sanitárias em nível local. A fragilização da segurança jurídica tem quase sempre o prerrogativa de diminuir a competitividade da indústria.

Por fim, o Projeto de Lei aprovado apresenta como justificção central que o consumo de alimentos *plant-based* decorre de engano, e não de escolha do consumidor. Trata-se de uma premissa que não encontra amparo nas evidências acima apresentadas. O aumento sistemático ao longo dos anos e em diferentes países de produtos *plant-based* demonstra que se trata de fenômeno estável, regular e em expansão. Tais características demonstram que há uma escolha ativa e segura do mercado consumidor em busca de alimentos vegetais. Ao contrário de esconder, os rótulos de produtos *plant-based* trazem com destaque a condição de não possuírem nenhum ingrediente de origem animal, visto que objetivam atingir o público interessado em consumir esses alimentos.

Essa restrição de rotulagem, além de não servir ao fim que se propõe, afasta o regulamento estadual do teor que vem sendo debatido em nível federal, reduz a competitividade da indústria através da complexidade operacional que implementa e enseja judicializações futuras em nome da liberdade econômica.

**Com os argumentos acima, as entidades signatárias solicitam sua avaliação e cooperação na direção do veto ao PL 304/2024 pelo Senhor Governador do Estado de São Paulo.**