



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Laércio Oliveira

EMENDA Nº
(ao PLP 108/2024)

Modifique-se a redação do item 2, do Anexo VII, da Lei Complementar nº 214, de 2025, para constar o seguinte texto:

ANEXO VII

ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO SUBMETIDOS À REDUÇÃO DE 60% (SESSENTA POR CEENTO) DAS ALÍQUOTAS DO IBS E DA CBS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	Crustáceos (exceto lagostas e lagostim) e moluscos dos seguintes códigos e subposições da NCM/SH: a) 0306.1 e 0306.3, exceto os produtos da subposição 0306.11 e dos códigos 0306.15.00, 0306.31.00, 0306.34.00, 0306.39.10; e b) 0307.31.00, 0307.32.00, 0307.42.00, 0307.43, 0307.51.00, 0307.52.00, 0307.91.00 e 0307.92.00
2	Leite fermentado, bebidas e compostos lácteos, em conformidade com os requisitos da legislação específica, classificados nos códigos 0403.20.00, 0403.90.00 e 2202.99.00 da NCM/SH
3	Mel natural do código 0409.00.00 da NCM/SH
4	Farinha das posições 1101.00, 11.02, 11.05, 11.06 e 12.08 da NCM/SH; ressalvados os produtos relacionados no Anexo I
5	Grumos e sêmolas de cereais dos códigos 1103.11.00 e 1103.19.00 da NCM/SH; ressalvados os produtos relacionados no Anexo I
6	Grãos de cereais das subposições 1104.1 e 1104.2 da NCM/SH; ressalvados os produtos relacionados no Anexo I



7	Amido de milho do código 1108.12.00 da NCM/SH
8	Óleos de soja, de milho, canola e demais óleos vegetais, em conformidade com os requisitos da legislação específica relativos ao consumo como alimento, classificados na subposição 1507.90 e nas posições 15.08, 15.11, 15.12, 15.13, 15.14 e 15.15 da NCM/SH
9	Massas alimentícias dos códigos 1902.20.00 e 1902.30.00 da NCM/SH
10	Sucos naturais de fruta ou de produtos hortícolas sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes e sem conservantes classificados na posição 20.09 da NCM/SH

11	Polpas de frutas ou de produtos hortícolas sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes e sem conservantes classificadas na posição 20.08 da NCM/SH
12	Pão de Forma do código 1905.90.10 da NCM/SH
13	Extrato de tomate classificado no código 2002.90.00 da NCM/SH
14	<i>Frutas, produtos hortícolas e demais produtos vegetais, sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes, classificados nos capítulos 7 e 8 da NCM/SH, ressalvados as frutas de casca rija não regionais e os produtos relacionados nos Anexos I e XV e excetuadas as posições 07.11, 08.12 e 0814.00.00</i>
15	<i>Cereais do capítulo 10 e sementes e frutos oleaginosos classificados no capítulo 12, ambos da NCM/SH, ressalvados os produtos relacionados no Anexo I</i>
16	<i>Produtos hortícolas, mesmo misturados entre si, apenas pré-cozidos ou cozidos em água ou vapor, sem adição de sal ou de quaisquer outros produtos e substâncias, classificados nas posições 20.04 e 20.05 e no código 2002.10.00 da NCM/SH</i>
17	<i>Fruta de casca rija regional, amendoins e outras sementes, mesmo misturados entre si, apenas torrados ou cozidos, sem adição de sal ou de quaisquer outros produtos e substâncias, classificados na subposição 2008.1 da NCM/SH</i>



18	<i>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. (NR)</i>
----	---

JUSTIFICAÇÃO

Garantir uma alíquota reduzida na tributação de todos os alimentos para consumo humano é uma das diretrizes da Reforma Tributária. Incluir, nesta definição, os alimentos de origem vegetal significa fomentar uma alimentação mais sustentável, nutritiva e saudável para a população brasileira.

Seremos quase 10 bilhões de pessoas até 2050 (259,8 milhões no Brasil, segundo o IBGE). Estimativas da FAO preveem que a demanda global por carne aumente 50% entre 2013 e 2050. Segundo a Embrapa, será necessário produzir mais de 200 Megatonelada (Mt) de carnes, anualmente, para atender a demanda em 2050. O crescimento na demanda por fontes de proteína voltadas para uma alimentação de qualidade elevará a pressão sobre o uso do solo e da água.

É crucial pensarmos em sistemas alimentares contemporâneos através das lentes da inovação, ciência e tecnologia. As proteínas alternativas são parte importante das soluções para a cadeia de suprimentos local e global, principalmente quando somadas às formas de produção já existentes.

Priorizar a produção de feijões, leguminosas e grãos para consumo humano pode ajudar a otimizar o uso da terra. Esta abordagem visa maximizar a eficiência da produção de alimentos enquanto minimiza a degradação ambiental.

O sexto relatório de avaliação do IPCC (2021) chama por uma descarbonização em todos os setores, incluindo os sistemas alimentares. Segundo relatório do Boston Consulting Group, se os alimentos à base de plantas representarem 11% de todo o consumo de proteínas até 2035, podemos reduzir 0,85 gigatoneladas de CO₂ equivalente (CO₂) em todo o mundo até 2030, o que equivale à descarbonização de 95% da indústria da aviação.



Corroborando o argumento, estudo recente do Instituto de Desenvolvimento Sustentável e da Universidade de Brasília enfatiza a eficácia das proteínas vegetais para reduzir impactos ambientais agropecuários, gerando mais impactos positivos e menos negativos em emissões de GEE, e atendendo à demanda futura com menores impactos ambientais líquidos. Essa opção de uso do solo garante adicionalidade, reduzindo emissões de GEE comparadas à linha de base atual.

Os efeitos da crise climática devem acelerar a transição da cadeia de produção de alimentos, como forma de diminuir a produção dos gases que aumentam a temperatura atmosférica. Um estudo realizado pela Universidade de Michigan afirmou que, em comparação com a produção de um bife animal, a carne vegetal emite 90% menos gases de efeito estufa, 99% menos água, 93% menos terra e 46% menos energia.

Ademais, as proteínas de origem vegetal são uma oportunidade de diversificação econômica e renda complementar, tanto para os produtores rurais (vide nosso rico mercado de grãos, castanhas e outras fontes) quanto para pequenas, médias e grandes indústrias no país. O setor fomenta a agroindustrialização sustentável dentro das associações e cooperativas de produtores, que podem receber e operar as máquinas de processamento.

O termo complementar reforça que essas proteínas não são concorrência aos métodos de produção tradicionais, mas complemento essencial e sustentável na oferta de alimentos à população e na geração de emprego e renda, no campo e nas cidades.

O Brasil pode capitalizar seu potencial agroindustrial e consolidar sua liderança mundial na produção de alimentos através de tecnologias e indústrias que hoje se desenvolvem rapidamente em território nacional, posicionando-se na vanguarda da produção sustentável de alimentos. A Embrapa identifica oito megatendências para os próximos 30 anos alinhadas às expectativas globais e posiciona o país em um cenário ímpar de oportunidade: a sinergia entre proteínas alternativas, sustentabilidade, adaptação climática, intensificação tecnológica, transformações no consumo e agregação de valor.



O Brasil tem um papel crucial na definição de políticas que abordem seus desafios internos e também globais, incluindo segurança alimentar, nutrição e sustentabilidade. Para enfrentar efetivamente esses problemas, é essencial implementar estratégias abrangentes que promovam a transição para um sistema alimentar mais

Sala da comissão, 16 de setembro de 2025.

Senador Laércio Oliveira
(PP - SE)

