



SENADO FEDERAL
Gabinete da Senadora Mara Gabrilli

EMENDA Nº - CCJ
(ao PLP 68/2024)

Acrescentam-se os itens 13, 14 e 15 ao Anexo VII (ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO SUBMETIDOS À REDUÇÃO DE 60% (SESSENTA POR CENTO) DAS ALÍQUOTAS DO IBS E DA CBS) do PLP nº 68, de 2024, que passa a vigorar com a seguinte redação:

ANEXO VII

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

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
...	...
13	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.
14	Águas minerais na posição 2201.10.00 da NCM/SH.
15	Castanha do Brasil (do Pará), castanha de caju e outras castanhas classificados nos códigos 0801.2, 0801.3, 0802.9 da NCM/SH; farelos ou farinha de babaçu, buriti, pupunha classificados no código 1208.90.00; farinha de jatobá classificada no código 1106.30.00; óleo ou manteiga de castanha do Brasil, copaíba, macaúba, pequi, buriti, andiroba, murumuru, cupuaçu classificados no código 1515.90.90; polpa de pequi classificada no código 2106.90.90.



JUSTIFICAÇÃO

Esta emenda objetiva estimular o consumo de proteínas vegetais concedendo desoneração tributária aos alimentos e bebidas de origem vegetal e, desse modo, fomentar uma alimentação mais nutritiva e saudável para a população brasileira.

Nossa proposta é conceder tratamento tributário com redução em 60% da alíquota de IBS e da CBS a alimentos e bebidas de origem vegetal visando ampliar o acesso dos brasileiros a: bebidas alimentares à base ou elaboradas a partir de matérias-primas vegetais, que não contenham componentes de origem animal ou deles derivados em sua composição, classificadas no código 2202.99.00 da NCM/SH e preparações alimentícias diversas classificadas no código 2106.90.90 da NCM/SH.

Também incluímos no Anexo VII a água mineral e alguns produtos da sociobiodiversidade brasileira, como as castanhas do Pará e de caju, o babaçu, buriti, pupunha, copaíba, macaúba, pequi, buriti, andiroba, murumuru, cupuaçu, jatobá e pequi, para promover o uso dessas castanhas, de farinhas dessas sementes ou desses frutos típicos, de gorduras e óleos desses vegetais típicos.

Estimativas apontam que seremos quase 10 bilhões de pessoas no mundo até 2050 (259,8 milhões no Brasil, segundo o IBGE). Estimativas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura 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 por meio 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 Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climática, de 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 vierem a representar 11% de todo o consumo de proteínas até 2035, podemos reduzir 0,85 gigatoneladas de dióxido de carbono (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 gases de efeito estufa (GEE), e atendendo à demanda futura com menores impactos ambientais. 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 (EUA) afirmou que, em comparação com a produção de um bife de carne de origem animal, um bife de proteína 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. Com o incentivo tributário, o setor poderá fomentar ainda mais 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 sustentável e equitativo, e a Reforma Tributária pode servir perfeitamente para tanto.

Em face do exposto, solicito apoio dos nobres Senadores para aprovação desta Emenda.

Sala da comissão, 26 de novembro de 2024.

Senadora Mara Gabrilli
(PSD - SP)

