

**EMENDA Nº**  
**(ao PLP 68/2024)**

**EMENDA MODIFICATIVA Nº DE 2024 – CCJ**

(à Proposta de Lei Complementar - PLP nº 68, de 2024)

Acrescente-se os seguintes alimentos ao "ANEXO VII - ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO SUBMETIDOS À REDUÇÃO DE 60% (SESSENTA POR CENTO) DAS ALÍQUOTAS DO IBS E DA CBS" da Proposta de Lei Complementar - PLP nº 68, de 2024:

<b>ITEM</b>	<b>Descrição dos Produtos</b>
X	Azeite de oliva (oliveira) e respectivas frações, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados, virgem, extra virgem e outros das posições 1509.1000, 1509.2000, 1509.3000, 1509.4000, 1509.9000 e 1509.9090; bem como outros óleos e respectivas frações, obtidos exclusivamente a partir de azeitonas, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados, e misturas desses óleos ou frações com óleos ou frações da posição 15.09, não classificados em códigos anteriores, constantes das posições 1510.0090 e 1510.9000; e misturas de óleos refinados, em recipientes com capacidade inferior ou igual a 5 litros da posição 1517.9010.

**JUSTIFICAÇÃO**

O azeite é um óleo saudável extraído da azeitona, rico em vitamina E, gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas, como ômega 3, ômega 6 e ômega 9, que promovem diversos benefícios para a saúde, como prevenir doenças cardiovasculares e diminuir o risco de doenças inflamatórias crônicas.

Existem vários tipos de azeite, sendo o azeite de oliva extra virgem o mais saudável e com maiores benefícios para a saúde, já que não passa por

processos de refinamentos e, assim, seus nutrientes conseguem ser mantidos. Dentre os principais benefícios do consumo regular de azeite podemos destacar:

1. Ajuda a baixar o colesterol "ruim": O consumo regular de azeite, ajuda a baixar os níveis de colesterol "ruim" (LDL) no sangue, além de aumentar os de colesterol bom (HDL), devido a presença de gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas e polifenóis, com ação antioxidante.

2. Contribui para o controle da pressão alta: O azeite extravirgem é rico em polifenóis e gorduras monoinsaturadas, com propriedades antioxidantes que evitam os danos causados pelos radicais livres nos vasos sanguíneos, o que contribui para o controle da pressão alta.

3. Previne doenças cardiovasculares: Por ajudar a controlar os níveis de colesterol, melhorar a saúde dos vasos sanguíneos e reduzir a inflamação, o azeite ajuda a reduzir a oxidação do colesterol "ruim", evitando a formação de placas de gordura nas artérias.

Desta forma, o azeite extravirgem pode ajudar a prevenir doenças cardiovasculares, como aterosclerose, infarto ou AVC. Além disso, por ajudar a controlar os níveis de açúcar no sangue, o azeite também pode diminuir o risco de doenças cardiovasculares associadas à diabetes.

4. Diminui a inflamação do corpo: Devido à presença de oleocantol, ácido oleico e vitamina E em sua composição, com propriedades antioxidantes, o azeite de oliva pode ajudar a diminuir a inflamação do corpo. Assim, o azeite pode ajudar a prevenir o desenvolvimento de doenças inflamatórias crônicas, como diabetes, obesidade ou doenças cardiovasculares, por exemplo.

5. Reduz o risco de diabetes: Por ter ação anti-inflamatória, o azeite de oliva pode ajudar a melhorar a sensibilidade à insulina, um hormônio responsável por equilibrar os níveis de glicose no sangue, reduzindo o risco da resistência à insulina e da diabetes tipo 2.

6. Auxilia no tratamento da artrite reumatoide: Devido a presença de ômega-3 com propriedades antioxidantes, o azeite evita os danos causados pelos radicais livres, além de diminuir a inflamação crônica no corpo, o que pode ser benéfico para pessoas com artrite reumatoide. Assim, o consumo regular de azeite



extravirgem pode auxiliar no tratamento da artrite reumatoide, reduzindo a dor crônica e rigidez nas articulações.

7. Previne a colite ulcerativa: O ácido oleico, também conhecido como ômega 9, presente no azeite pode ajudar a reduzir a produção de substâncias pró-inflamatórias, presentes na mucosa de pessoas com colite ulcerativa. Desta forma, o azeite pode ajudar a prevenir o desenvolvimento de colite ulcerativa.

8. Faz bem para o cérebro: O azeite é rico em substâncias antioxidantes que ajudam a preservar a saúde e o funcionamento do cérebro e melhorar a memória e o raciocínio, pois evitam que os radicais livres danifiquem as células cerebrais. Além disso, como 60% do cérebro é constituído por gordura, o azeite de oliva pode ajudar a manter as funções cerebrais, pois é rico em ácidos graxos monoinsaturados e ômega 3.

Outro benefício para o cérebro, é que o azeite ajuda a evitar o acúmulo de colesterol nos vasos sanguíneos do cérebro e diminui a formação de coágulos sanguíneos, reduzindo o risco de AVC.

9. Ajuda a combater o *H. pylori*: O ômega 3 e o ômega 6 presentes no azeite, são gorduras saudáveis com ação anti-inflamatória que podem ajudar a reduzir a inflamação no estômago e combater o *Helicobacter pylori*, complementando o tratamento dessa doença.

Por essas razões é essencial que o azeite seja incluído na lista de alimentos com redução das alíquotas de IBS e CBS permitindo que a população brasileira tenha acesso a esse alimento saudável que traz tantos benefícios à saúde.

Senador Hamilton Mourão

REPUBLICANOS/RS

Sala das sessões, 10 de dezembro de 2024.



Assinado eletronicamente, por Sen. Hamilton Mourão

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/4906025706>