

The background is a collage of three images: a stethoscope on a wooden surface with fruit, a person in a white lab coat, and a large gear with a human figure inside. The text is overlaid on this collage.

Quais Medidas Fiscais de fato promoveriam um maior Acesso a uma Alimentação Adequada e Saudável?

Marília Sobral Albiero



DCNTs



Fatores de Risco



Principais Políticas

Medidas Fiscais	Advertência	Regulação da Publicidade	Regulação do Ambiente
 			

Reconhecimento dos
Ultraprocessados como vetores
da Obesidade



Mas existe uma necessidade de discutirmos:

Quais alimentos e setores
que precisam ser
estimulados e priorizados?

- Desigualdade Tributária
- Más escolhas do país
ao dar incentivos fiscais

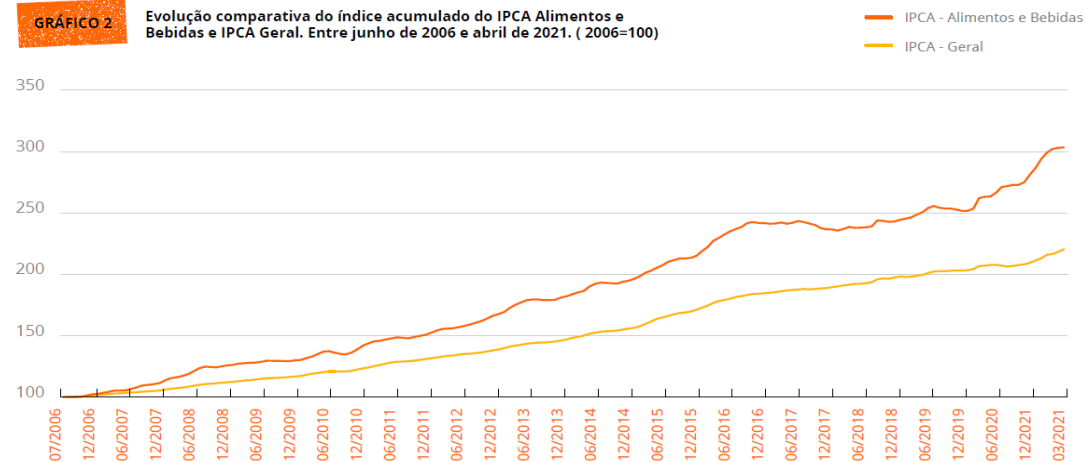


CENÁRIO ATUAL

Alimentos ultraprocessados ainda mais baratos (pois os custos sociais, ambientais e de saúde pública não são contados para a precificação) e alimentos de verdade mais caros, incentivando ainda mais os novos padrões alimentares.

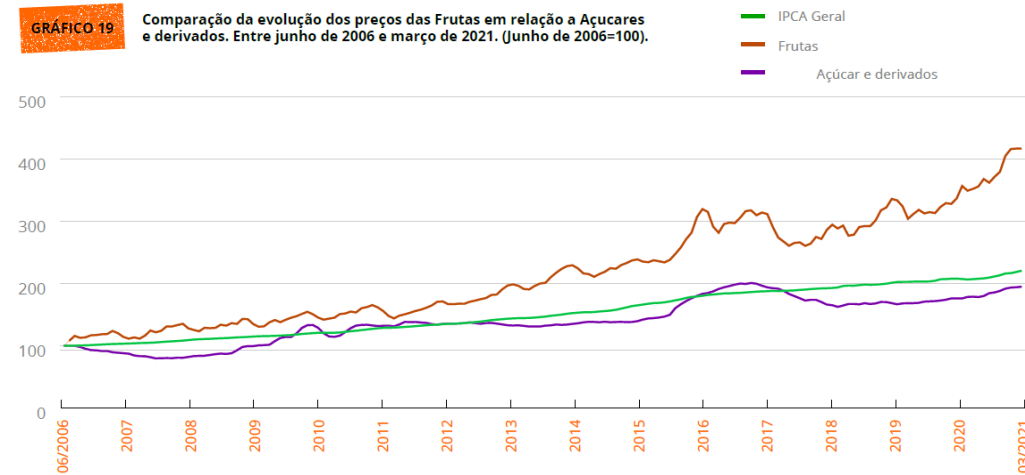


GRÁFICO 2 Evolução comparativa do índice acumulado do IPCA Alimentos e Bebidas e IPCA Geral. Entre junho de 2006 e abril de 2021. (2006=100)



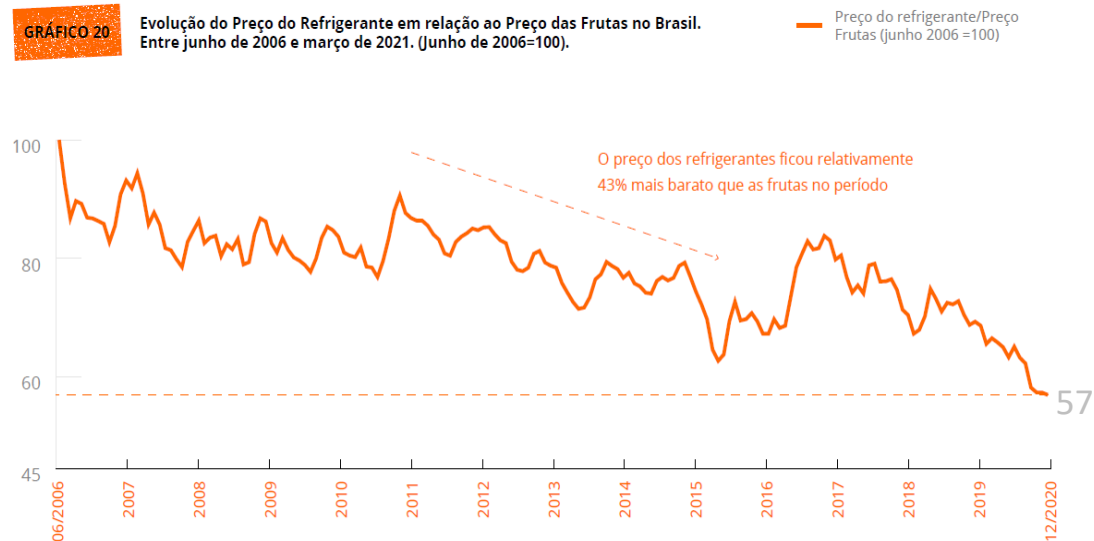
Fonte: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE. Elaborado pelo autor (Valter Palmieri Jr.).

GRÁFICO 19 Comparação da evolução dos preços das Frutas em relação a Açúcares e derivados. Entre junho de 2006 e março de 2021. (Junho de 2006=100).



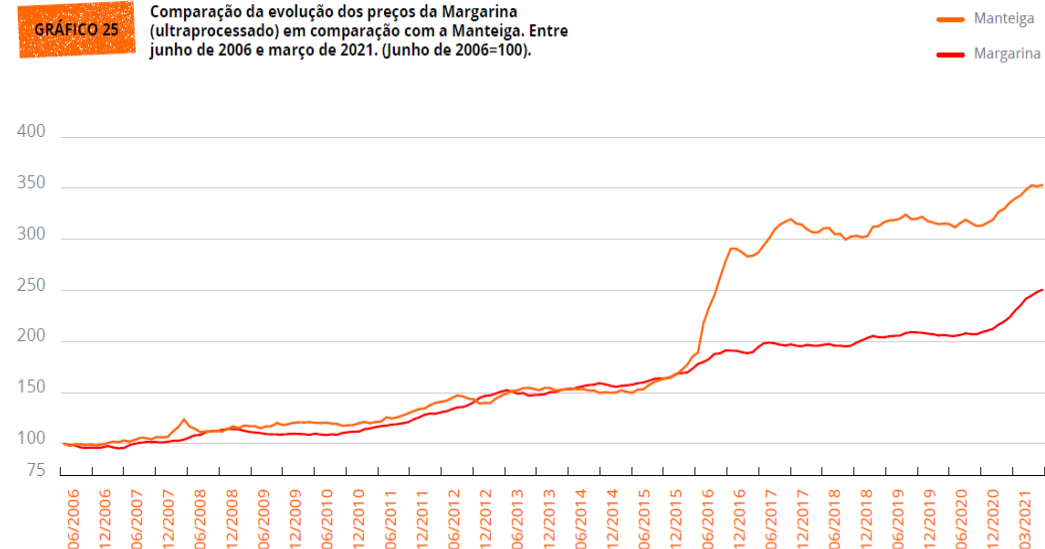
Fonte: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

GRÁFICO 20 Evolução do Preço do Refrigerante em relação ao Preço das Frutas no Brasil. Entre junho de 2006 e março de 2021. (Junho de 2006=100).



Fonte: IPCA/IBGE. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

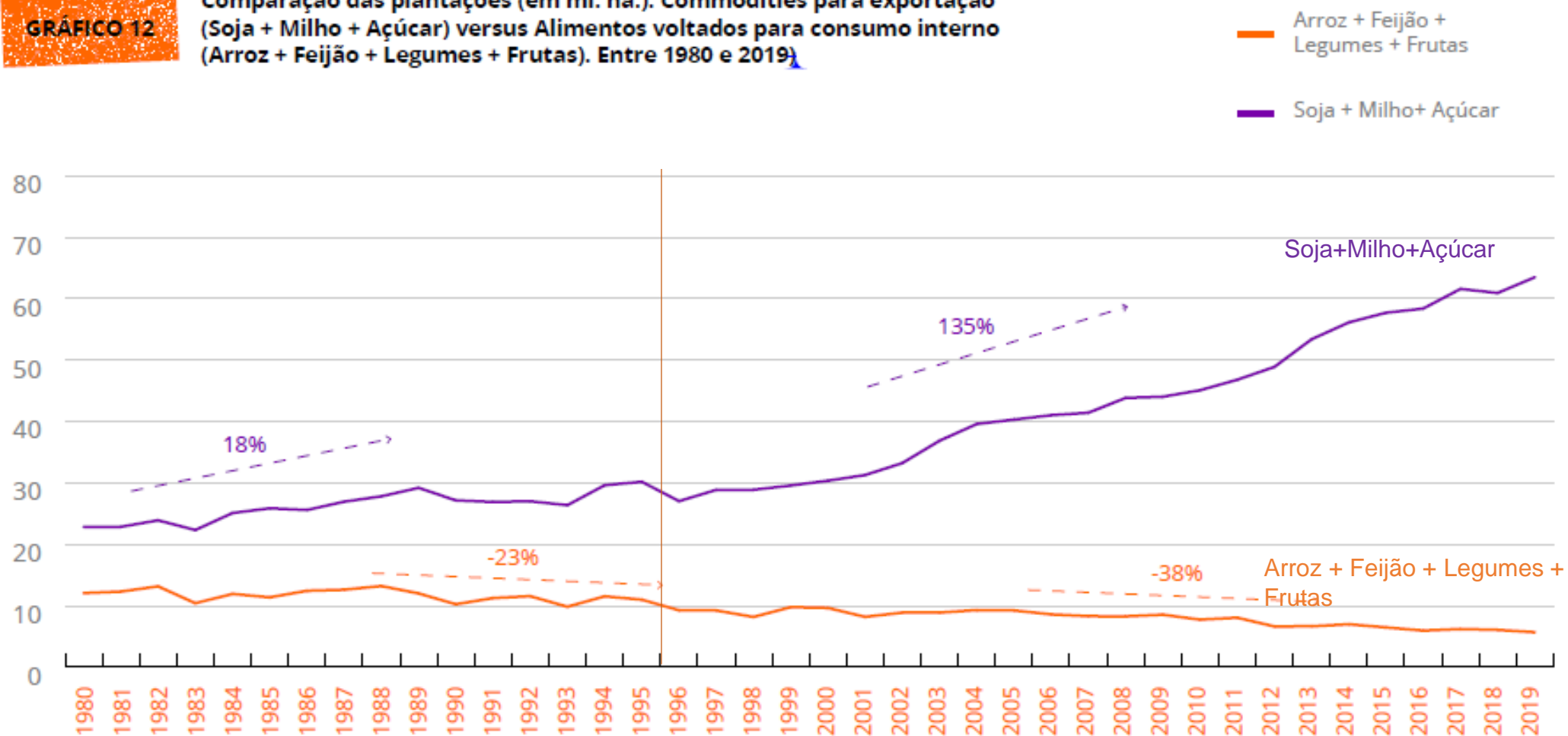
GRÁFICO 25 Comparação da evolução dos preços da Margarina (ultraprocessado) em comparação com a Manteiga. Entre junho de 2006 e março de 2021. (Junho de 2006=100).



Fonte: IPCA/IBGE. Elaborado pelo autor (Valter Palmieri Jr.).

GRÁFICO 12

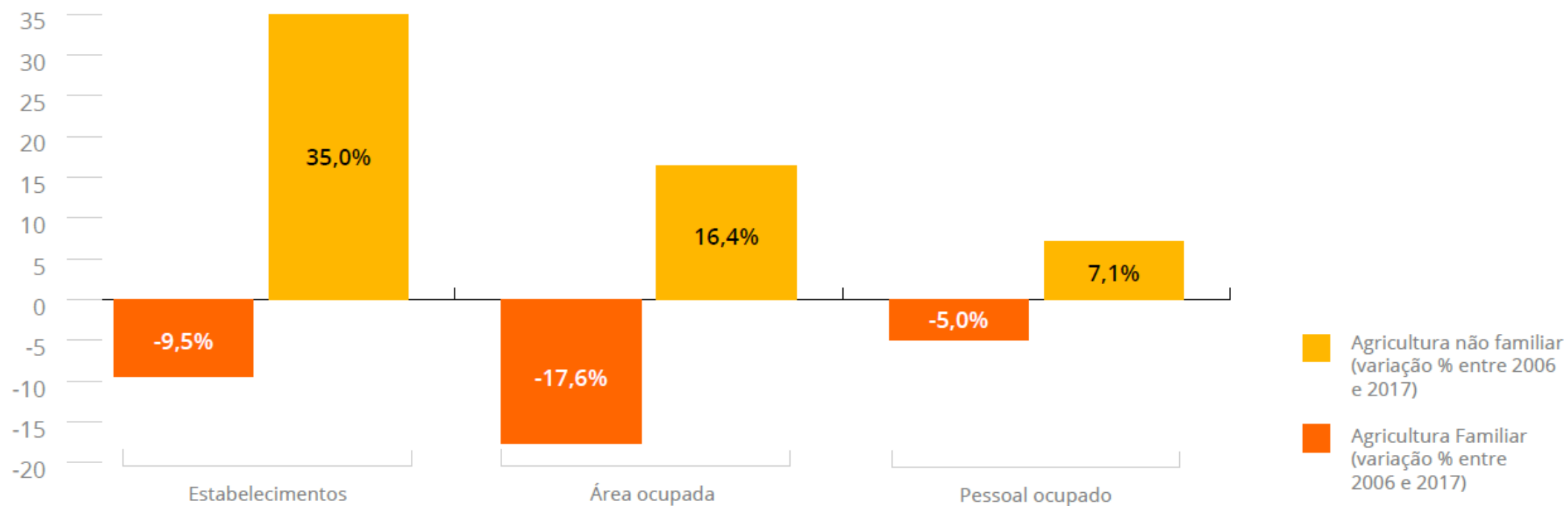
Comparação das plantações (em mi. ha.): Commodities para exportação (Soja + Milho + Açúcar) versus Alimentos voltados para consumo interno (Arroz + Feijão + Legumes + Frutas). Entre 1980 e 2019



Fonte: Food and Agriculture Organization (FAO), arquivos eletrônicos e site. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

GRÁFICO 17

Agricultura Familiar e Não familiar. Variação os Estabelecimentos, área ocupada e pessoal ocupado entre 2006 e 2017.



Fonte. Censo agropecuário 2006 e 2017/IBGE. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

NOS ÚLTIMOS ANOS, O GOVERNO TEM CONTRIBUÍDO PARA UM AGRAVAMENTO DESTE CENÁRIO:

- Desmonte do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);
- Fechamento da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB);
- Ampliação das missões diplomáticas brasileiras no intuito de ampliar mercado para o agronegócio;
- Brutal diferença do destino do financiamento.

Apenas 15% para Agricultura Familiar

O Caso das Bebidas Adoçadas



- **R\$ 3 a 4 BIHÕES DE REAIS** EM RENÚNCIA FISCAL
- APENAS AS GRANDES MULTINACIONAIS SE BENEFICIAM
- BAIXA GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA
- AUMENTO DA LUCRATIVIDADE DAS EMPRESAS

VALE LEMBRAR TAMBÉM

- Todos os produtores de bebidas adoçadas possuem redução de IPI se usam fruta em sua composição, mesmo
- Alíquota zero do PIS/Cofins para o varejo

MUITOS PRODUTOS JÁ POSSUEM BAIXA CARGA TRIBUTÁRIA

EXEMPLOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS QUE POSSUEM ALÍQUOTA ZERO NA TRIBUTAÇÃO: IPI



Ingredientes segundo o fabricante:

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, malte, sal, carbonato de cálcio (cálcio), ácido ascórbico e ascorbato de sódio (vitamina C), ferro reduzido (ferro), maltodextrina, óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), niacinamida (niacina), cianocobalamina (vitamina B12), colecalciferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, corantes amarelo crepúsculo e annatto.



Ingredientes segundo o fabricante:

Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau, óleo vegetal, sal, amido, aromatizante, corantes natural carmim e caramelo IV, emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, antiumectante carbonato de magnésio e fermento químico bicarbonato de sódio.



Ingredientes segundo o fabricante:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, cebola (14%), sal, açúcar, gordura vegetal, condimento preparado de cebola, pimenta-do-reino, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico, corante caramelo IV e aromatizante.



Ingredientes segundo o fabricante:

Água, açúcar, sucos de maçã, laranja, uva, abacaxi, maracujá e cenoura, vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 e B12), aroma sintético idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio e espessante goma guar.



Ingredientes segundo o fabricante:

Proteína concentrada do soro do leite (WPC), proteína isolada do soro do leite (WPI), proteína hidrolisada do soro do leite (WPH), aromatizante, espessantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, edulcorantes sucralose e acesulfame de potássio e emulsificante lecitina de soja.



Ingredientes segundo o fabricante:

Sobremesa: leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, xarope de açúcar, creme de leite, amido modificado, cacau em pó, açúcar, amido, corante caramelo IV, espessantes gelatina e carragena, reguladores de acidez hidróxido de potássio e hidróxido de sódio e estabilizante citrato de sódio. Cobertura: creme de leite, leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, xarope de açúcar, açúcar, espessantes gelatina e goma jatá e reguladores de acidez hidróxido de potássio e hidróxido de sódio.



Ingredientes segundo o fabricante:

Água, manteiga, queijos (leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo), leite em pó desnatado, queijo processado, caseína, amidos, cloreto de sódio (sal), extrato de levedura, estabilizantes citrato de sódio, polifosfato de sódio e fosfato dipotássico, aroma natural de queijo cheddar, espessante carragena, corante natural páprica e beta caroteno, regulador de acidez ácido cítrico e conservador ácido sórbico.



Ingredientes segundo o fabricante:

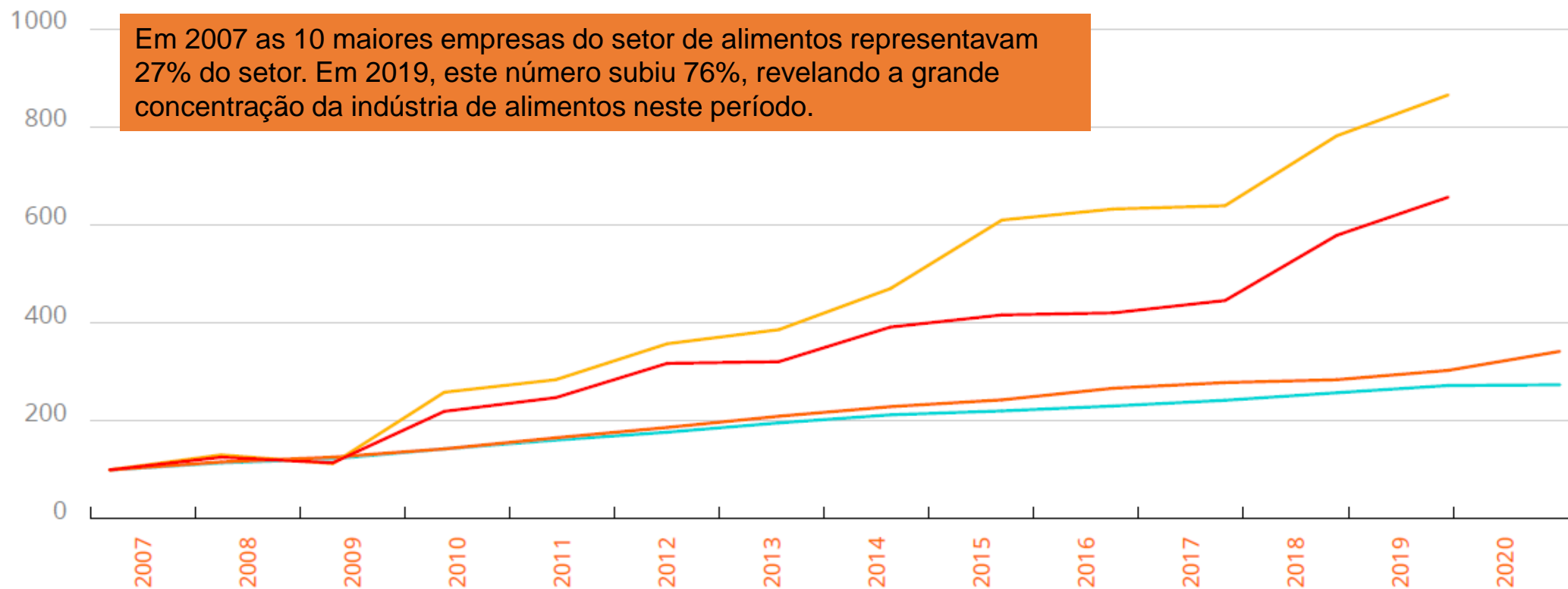
Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, soro de Leite, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, antioxidantes: EDTA, TBQH e BHT, corantes: urucum e cúrcuma.

EXEMPLOS DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS COM ALÍQUOTA ZERO NO PIS/COFINS:

GRÁFICO 26

Comparação da evolução do PIB, Faturamento da indústria de alimentos e faturamento das maiores indústrias do setor.

- 10 Maiores grupos
- Média setorial (70 maiores empresas)
- Faturamento Líquido Indústria de alimentos
- PIB Nominal



Fonte: Valor 1000 edições de 2008 até 2020 e IBGE. Elaborado pelo Valter Palmieri Júnior

Uma Nova Rota Estratégica para Promovermos uma Alimentação Adequada e Saudável

Quem deveria ser priorizado
Para recebimento de
incentivos fiscais



Agenda Regulatória para
pressionar a Reformulação



Quem deve financiar esta
Reformulação?



Produtos in Natura e Minimamente Processados
Pequenos e Médios – Produção ao consumo

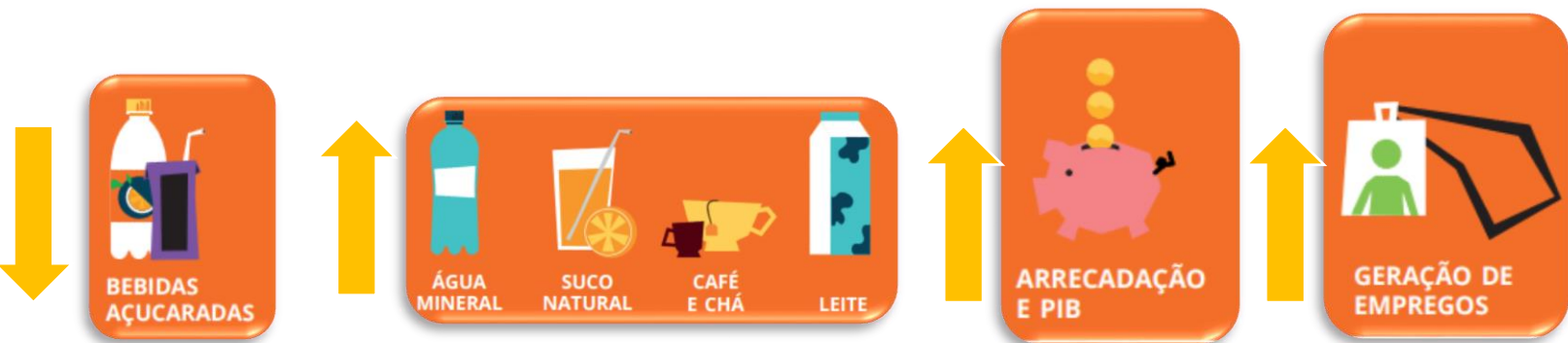
A própria indústria de ultraprocessados –
epicentro do problema e que já apresenta
grande rentabilidade

Tributação das Bebidas Adoçadas

CSSF - PL 8541/2017



Aumenta a alíquota do Imposto sobre Produtos Industrializados incidente sobre a importação ou saída de bebidas não alcoólicas adoçadas com açúcar



Arrecadação de R\$ 4,7 a 7,1 bilhões
Geração de 69 a 190 mil empregos

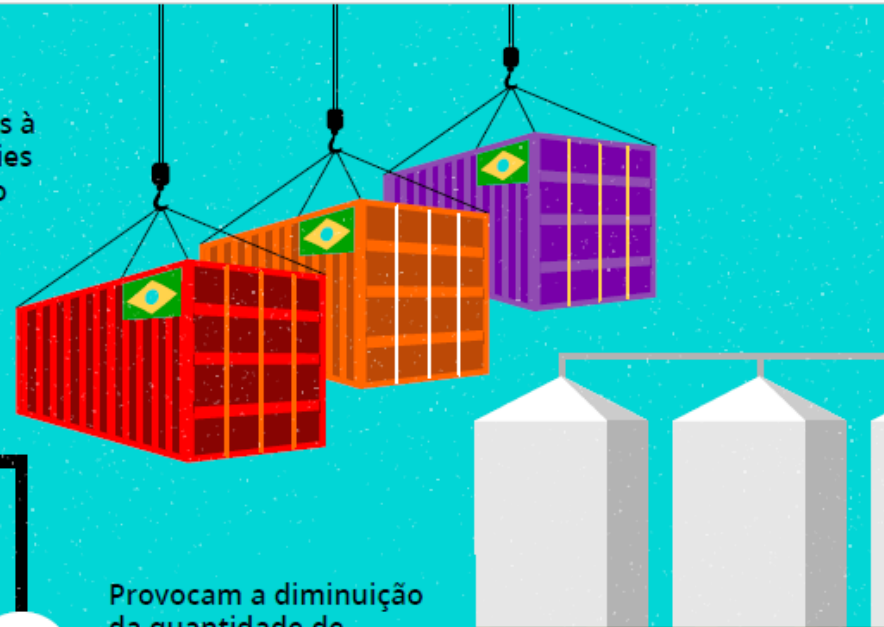
7

Isso gera a modificação dos padrões de consumo, incentivando essa relação de interesses entre o AGRO e a INDÚSTRIA.



1

Os crescentes incentivos à produção de commodities para atender o mercado externo e a grande indústria...



2

Provocam a diminuição da quantidade de terras dedicadas à produção de alimentos variados e saudáveis.



6

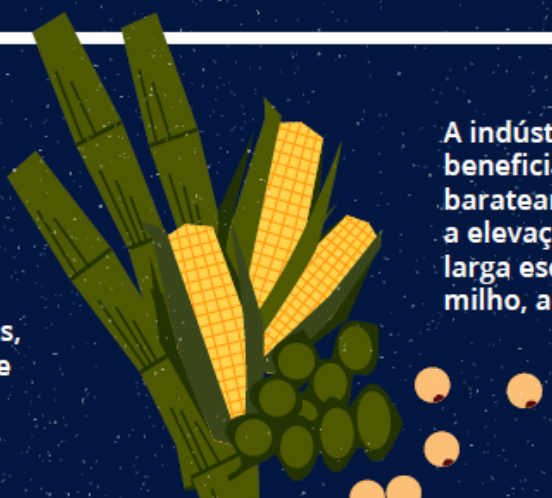
Os preço dos ultraprocessados ficam cada vez mais baratos em relação aos alimentos de verdade e ainda são beneficiados por uma baixa tributação.



ENTENDA O CICLO

4

A indústria de alimentos é beneficiada, pois consegue baratear seus produtos com a elevação da produção em larga escala de itens como milho, açúcar, soja e trigo.



5

Assim, para suprir a demanda por alimentos variados, a indústria tem que criar sabores artificiais, produzindo alimentos que não são verdadeiros (ultraprocessados).

3

Os preços desta alimentação saudável e variada (produzida principalmente pela agricultura familiar) sobem relativamente.



Obrigada!

Marilia Sobral Albiero
marilia.albiero@actbr.org.br

