

## Projecto de Lei nº 624/X

“Estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão bem como informação na rotulagem de alimentos embalados destinados ao consumo humano”

### Exposição de motivos

Portugal tem, actualmente, uma das maiores taxas de mortalidade por acidente vascular cerebral (AVC) da Europa, que é cerca do dobro da observada em Espanha e cerca do triplo da verificada em França.

Acresce que há provas de que a ingestão excessiva de sal pode provocar lesões directas no sistema cardiovascular e também em outros órgãos, associando-se também por esse facto ao aumento do risco de acidentes cardiovasculares e de mortalidade global.

O excesso de consumo de sal na alimentação está provadamente associado ao aumento de risco de desenvolvimento e agravamento de hipertensão arterial, a qual está identificada pela comunidade científica como o principal factor de risco cardiovascular modificável, sendo por isso considerado um problema de saúde pública.

O consumo excessivo de sal é provavelmente um dos factores com maior responsabilidade no aumento da incidência destas doenças, sendo fonte de

preocupação na comunidade médica e científica. Os portugueses habituaram o seu paladar a um elevado teor de sal nos alimentos, contribuindo para que a dose máxima diária recomendada pela Organização Mundial de Saúde (5,8 gramas de sal/dia), seja largamente ultrapassada.

No nosso país a hipertensão arterial constitui um grave problema de saúde pública, não só pelos dados estatísticos comparados, em termos de incidência e prevalência, como pela elevada percentagem de doentes medicados, mas não controlados, e ainda pelas consequências patológicas nos órgãos-alvo, desencadeadoras dos grandes eventos cardio-vasculares, pela redução de esperança de vida dos doentes, assim como pelos elevados custos financeiros e perdas em saúde para o país.

Um estudo recente desenvolvido pela Faculdade de Ciências de Saúde da Universidade Fernando Pessoa, ao avaliar os níveis de ingestão diária de sal, e a sua relação com os níveis de pressão arterial e rigidez arterial, numa amostra significativa de adultos, concluiu que a ingestão salina diária no nosso país andarà pelo dobro do que é recomendado pela Organização Mundial de Saúde.

Outros estudos recentes acerca do sal e do seu consumo revelam que, sendo este um dos ingredientes mais utilizados na indústria alimentar, a redução da ingestão salina constitui uma medida saudável para a maioria da população afectada que, sem pôr em causa a segurança alimentar, contribui de forma relevante para a redução significativa dos acidentes cardiovasculares, dos AVCs e da morbilidade e mortalidade a eles associada.

Um estudo realizado em Inglaterra pela Food Standards Agency, demonstrou que naquele país, onde o consumo de sal é inferior ao nosso, baixando 1 grama de sal no consumo diário dos cidadãos ingleses, poderiam poupar-se sete mil vidas por ano. Extrapolando para Portugal, mesmo não considerando o nível de ingestão salina bem superior, e portanto, teoricamente, com uma margem de ganho maior, a redução da

ingestão diária de sal na população portuguesa poderia permitir salvar 2560 vidas por ano. (estimativas da Sociedade Portuguesa de Hipertensão)

O trabalho de sensibilização e educação para a saúde indutor de hábitos mais saudáveis, no que concerne ao teor de sal nos alimentos, tem vindo a ser feito nas escolas, nos estabelecimentos de saúde, na comunicação social, na indústria alimentar, na população em geral, cujos resultados se pretende venham a influir decisivamente no comportamento alimentar individual dos cidadãos, sobretudo quando se procede à confecção doméstica ou comercial dos alimentos, ou quando se faz a opção gastronómica em ambiente de restauração.

O pão e os alimentos embalados, ao contrário dos alimentos confeccionados e consumidos na hora, são fabricados em regime de produção industrial, motivo pelo qual nos parece adequado intervir legislativamente, fazendo incidir alguma regulação sobre os seus teores salinos.

Os mais recentes dados revelam que o pão constitui uma das principais fontes de ingestão salina. O pão nacional tem, em média, muito mais sal que o pão dos restantes países europeus, e apresenta uma grande variabilidade em teor salino, dependente do tipo de pão e da região onde é fabricado. O pão português, de maior consumo, o chamado pão "normal", possui entre 18-21 gramas de sal por quilo, enquanto que o "pão integral" é fabricado com uma média de 15 gramas. Em termos comparativos com outros países da U.E., por exemplo com o Reino Unido, verifica-se um enorme diferencial. Este país consome um pão cujo teor salino varia entre os 11 e os 13 gramas de sal por quilo.

Faz por isso todo o sentido a introdução duma regulação, que promova alguma harmonização no teor salino do pão nacional, que nos aproxime dos valores já praticados por noutros países e que contribua para uma redução gradual do consumo de sal pelos cidadãos, segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde.

Sendo o pão um alimento reconhecidamente essencial, impõe-se a redução do seu teor em sal que permita reconhecê-lo como um alimento saudável. Dado estarmos perante uma cultura de ingestão salina bem consolidada, importa sensibilizar a indústria de panificação e os consumidores para uma redução progressiva do teor de sal no pão, ao mesmo tempo que se fixa um teor máximo de sal neste alimento, cerca de 25% inferior ao padrão “normal” de sal utilizado pela indústria, o que por um lado se prevê vir a ser bem aceite pelos consumidores, dada a imperceptibilidade gustativa humana para variações desta natureza, e por outro lado, terá consequências muito significativas em termos de ganhos em saúde pública. Uma revisão dos teores máximos fixados na presente Lei, deverá ser feita nos próximos 6 anos, altura em que é previsível uma consolidação deste novo padrão gustativo de consumo de pão no nosso país, e estarão criadas condições para uma nova redução do seu teor salino.

A identificação dos alimentos pré-embalados com elevado teor de sal, através de uma rotulagem de compreensão imediata pela população, foi implementada com sucesso nalguns países europeus no contexto de uma política de restrição do consumo de sal.

Não podendo introduzir limitações severas à incorporação salina de alguns alimentos pré-embalados, dado que estes usam o sal como seu principal conservante, parece no entanto muito importante sensibilizar a indústria alimentar para a progressiva redução de teor salino nestes alimentos, assim como para a utilização duma rotulagem objectiva, clara, simples, identificadora do teor salino dos alimentos, que permita uma escolha fácil e consciente por parte do consumidor.

Nestes termos

Os Deputados abaixo assinados, apresentam o presente projecto de Lei, ao abrigo da alínea b), do artº 156º da Constituição da República Portuguesa e dos artigos 131º, 132º nº 1, 137º e 138º do Regimento da Assembleia da República, e nos termos seguintes:

Artigo 1º  
(Objecto)

1 – A presente Lei estabelece limites máximos ao teor do sal no pão bem como orientações para a rotulagem de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

2 – São abrangidos pela presente Lei todos os tipos de pão, incluindo o denominado “pão sem sal” e o “pão integral”.

Artigo 2º  
(Definições)

Para efeitos da presente Lei, entende-se por:

- a) “Pão”: alimento elaborado com farinha, geralmente de trigo ou outros cereais, água e sal, formando uma massa com uma consistência elástica que permite dar-lhe várias formas.
- b) “Sal”: composto iónico cujo elemento mais conhecido é o cloreto de sódio, vulgarmente conhecido como "sal comum" ou "sal da cozinha", por ser largamente utilizado na alimentação humana.
- c) “Rotulagem”: conjunto de menções e indicações, inclusivé imagem e marca de fabrico ou de comércio, respeitantes ao produto alimentar que figuram sobre a embalagem em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, letreiro de documento, acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto.
- d) “Alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano”: o conjunto da embalagem e do produto nela acondicionado antes da sua exposição à venda ao consumidor final, sendo a embalagem

comercializada solidariamente com o produto e envolvendo-o completamente de tal modo que o seu conteúdo não possa ser modificado ou violado.

### Artigo 3º

(Teor máximo de sal no pão)

O teor máximo permitido para o conteúdo de sal no pão, após confeccionado, é de 1,4 gramas por 100 gramas de pão (ou seja 14 gramas de sal por Kilo de pão ou o correspondente 0,55 g de sódio por 100 gramas de pão).

### Artigo 4º

(Rotulagem)

Sem prejuízo da informação que a rotulagem dos alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano deve conter nos termos legais, deverão ser observadas as seguintes orientações:

- a) Proporcionar uma informação objectiva, simples, que inclua dados sobre a quantidade relativa e absoluta de sal na embalagem.
- b) Incluir caracteres gráficos bem visíveis, de fácil leitura, que identifiquem claramente do ponto de vista qualitativo e quantitativo, o teor salino dos alimentos pré-embalados.

### Artigo 5º

(Contra-ordenações)

1 – Constitui contra-ordenação, a infracção ao disposto no artigo 3º, punível com coima, no montante mínimo de €500 e máximo de €3500, tratando-se de pessoas singular, e no montante mínimo de €750 e no máximo de €5000, tratando-se de pessoa colectiva.

#### Artigo 6º

(Autoridade competente)

1 - Sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades policiais e fiscalizadoras, compete especialmente à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, assegurar a fiscalização do cumprimento das regras previstas na presente Lei.

2 – Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira é atribuída aos competentes serviços e organismos das respectivas administrações regionais a competência para assegurar a fiscalização do cumprimento das regras contidas neste diploma.

#### Artigo 7º

(Norma transitória)

É autorizada a comercialização, até ao esgotamento das existências, dos produtos não conformes com as normas previstas na presente lei, desde que comprovadamente tenham sido fabricados antes da sua entrada em vigor.

Artigo 8º  
(Entrada em vigor)

O presente diploma entra em vigor no prazo de 90 dias a contar da data da sua publicação.

S. Bento, 18 de Dezembro 2008

Os Deputados