



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 7.681-B, DE 2017 **(Do Senado Federal)**

PLS nº 478/2015
OFÍCIO nº 418/2017 – SF

Proíbe o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos; tendo parecer: da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, pela aprovação deste e do de nº 7719/17, apensado, com substitutivo (relator: DEP. MARCOS REATEGUI); e da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação deste e do de nº 7719/17, apensado, na forma do Substitutivo da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços (relatora: DEP. LAURA CARNEIRO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS;

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

SUMÁRIO

I - Projeto inicial

II - Projeto apensado: 7719/17

III - Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços:

- Parecer do relator
- Substitutivo oferecido pelo relator
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão

IV - Na Comissão de Seguridade Social e Família:

- Parecer da relatora
- Parecer da Comissão

PL 7681/2017

Proíbe o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É proibido o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

§ 1º Em caráter excepcional e mediante permissão da autoridade sanitária, o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas poderá ser admitido para atender a demanda específica embasada em justificativa técnica e referendada em documentação apresentada, conforme disposto em regulamento.

§ 2º O regulamento disporá sobre as gorduras que poderão ser utilizadas na fabricação de alimentos em substituição às gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas.

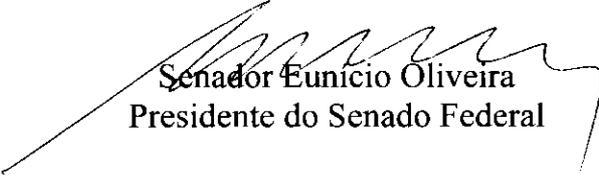
§ 3º A permissão do uso de novas gorduras na fabricação de alimentos obedecerá ao disposto no § 3º do art. 24 do Decreto-Lei nº 986, de 21 outubro de 1969.

Art. 2º O Poder Público incentivará, fomentará, apoiará e financiará pesquisas e estudos com vistas à substituição segura das gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas no processamento de alimentos.

Art. 3º Serão desenvolvidas ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos, inclusive mediante a elaboração e a difusão de material de informação, comunicação e educação direcionado para a população em geral e para crianças e adolescentes.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor após decorridos 3 (três) anos de sua publicação oficial.

Senado Federal, em 19 de maio de 2017.


Senador Eunício Oliveira
Presidente do Senado Federal

CAPÍTULO IV
Dos Aditivos

Art. 24. Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

I - Comprovada a sua inocuidade;

II - Previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;

IV - Utilizado no limite permitido.

§ 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprego ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprego de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprego seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 25. No interesse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

I - Considerados toxicologicamente toleráveis;

II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

PROJETO DE LEI N.º 7.719, DE 2017
(Do Sr. Aureo)

Estabelece a redução dos ácidos graxos trans de origem industrial (AGT-OI) na produção de alimentos destinados ao consumo humano, e dá outras providências.

DESPACHO:
APENSE-SE AO PL 7681/17

O CONGRESSO NACIONAL decreta,

Art. 1º É proibida, a partir de um ano após a publicação desta Lei, a utilização de gorduras e óleos com percentual superior a 2% (dois por cento) de ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) na produção de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

Art. 2º É proibida, a partir de dois anos da publicação desta Lei, a produção de óleos e gorduras que contenham percentual de ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI),

superior a 2% (dois por cento).

Art. 3º É proibida a produção e a comercialização de alimentos destinados ao consumo humano em todo o território nacional, a partir de três anos da publicação desta Lei, que contenham em sua composição ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) em percentual superior a 2% (dois por cento)

Parágrafo Único É proibida a substituição dos componentes descritos nesta Lei pelo óleo de Palma ou outro produto com taxa de AGT superior ao permitido por este diploma legal.

Art. 4º A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, em coordenação com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, deverá manter programa permanente de acompanhamento dos níveis de ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) presentes nos alimentos produzidos e comercializados em território nacional, inclusive os importados.

Parágrafo Único As empresas produtoras ou importadoras de alimentos que tenham em sua composição ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) deverão remeter periodicamente, na forma do regulamento, análises de seus produtos que atestem o cumprimento do disposto nesta Lei.

Art. 5º As empresas que descumprirem o disposto nesta Lei estarão sujeitas:

I - a descontinuidade de suas operações;

II - os seus responsáveis, pessoas físicas, poderão ser enquadrados nos artigos 272, 274 e 277 do Decreto-Lei 2.848, de 07 de dezembro de 1940 (Código Penal).

Parágrafo Único No caso de as informações previstas no Parágrafo Único do Art. 4º desta lei serem comprovadamente inverídicas, os responsáveis também incorrerão nos crimes previstos no caput, cominado com o crime previsto no art. 299 do Código Penal.

Art. 6º A rotulagem dos alimentos mostrará a quantidade de cada componente utilizado em sua fabricação até a casa milesimal, não sendo admitidas omissões até esta posição numérica.

Parágrafo Único Nos produtos para consumo humano que contenham AGT-OI é obrigatório a aposição na embalagem, em local visível, da inscrição “Não existem níveis seguros para o consumo de gorduras trans”.

Art. 7º A utilização de termos como “Zero Gordura Trans”, “Livre de Gordura Trans”, ou outro termo que identifique que o alimento contém pequena quantidade destas substâncias, somente é permitido quando o teor de AGT-OI for menor que 1g (um grama) por cada 100g (cem gramas) do óleo individual ou da gordura individual no produto terminado.

JUSTIFICAÇÃO

A mudança nos hábitos alimentares da população mundial, com o aumento do consumo de alimentos industrializados por parte das nações mais desenvolvidas tornou-se um indutor no aumento do uso de ácidos graxos trans (AGT), em razão destes elementos serem responsáveis pela manutenção das propriedades organolépticas (odor, cor, brilho, crocância,

etc) por um período mais prolongado, uma melhor estabilidade para aplicações a altas temperaturas, como no caso das frituras, além de permitir a armazenagem de alguns produtos em temperatura ambiente sem que estes sofram uma degradação rápida.

Destarte, o maior consumo destes alimentos aumenta, também, a ingestão de AGT, principalmente daqueles gerados por processos industriais, os AGT-OI (ácidos graxos trans produzidos industrialmente). Ocorre que diversas pesquisas, realizadas por instituições de renome internacional, associam o consumo de AGT, e principalmente dos AGT-OI, ao aumento da LDL (lipoproteína de baixa densidade), popularmente chamada de “colesterol ruim”, e na redução da HDL (lipoproteína de alta densidade), ou como é popularmente conhecida: “colesterol bom”.

O efeito dos AGT sobre os níveis da LDL e da HDL, são confirmados em vários estudos, realizados com diferentes porcentagens de AGT, assim, mediante esses estudos, alguns pesquisadores sugeriram que a elevação em 2% na ingestão de AGT pode estar relacionada a um aumento de 0,1 na relação LDL/HDL. Notou-se ainda que o aumento de uma unidade (1,0) nesta relação estaria associado à elevação, em cerca de 53%, do risco de doenças cardiovasculares.

Além disso, o consumo de AGT-OI, em qualquer quantidade, favorece o desenvolvimento de doenças inflamatórias, pois ocasiona o aumento de atividade de citocinas. As citocinas são capazes de provocar a morte de células tumorais e possuem uma vasta gama de ações pró-inflamatórias, aumento de interleucina-6 e de Proteína C-reativa, estabelecendo assim, fator de risco para, além de doenças coronarianas, de diabetes, doenças autoimunes, dentre outras.

Diante deste quadro, a partir do início da década de 1990, o mundo começou a pensar no controle destes compostos. Na Europa o protagonismo deste movimento coube a Dinamarca, país no qual nos inspiramos para propor o Projeto de lei em tela, visto ser tida por vários estudiosos do tema como uma das mais eficazes do mundo. A Dinamarca foi o primeiro país a lançar uma política e a estabelecer um marco regulatório para limitar o conteúdo de gordura trans em produtos alimentícios, e serviu de exemplos para países como Canadá, África do Sul, Austrália, e Nova Zelândia.

Por iniciativa da associação médica dinamarquesa, em 1992 foi estabelecido o Comitê de Nutrição Dinamarquês, o qual tratava de assuntos relativos à saúde e à alimentação, com a participação da sociedade médica e dos representantes das indústrias alimentícias. Foi este conselho que iniciou o trabalho de convencimento da classe política daquele país sobre a necessidade de uma legislação que regulasse a utilização dos AGT diante dos malefícios que estes causam à saúde.

Impulsionados pelo sucesso da legislação Dinamarquesa outros legislativos na Europa também se movimentaram no sentido de regular o uso de gorduras trans, sendo este movimento chegado até o outro lado do Atlântico, nos Estados Unidos.

Contudo, os americanos preferiram indicar, e não obrigar pela via legislativa, a diminuição do teor de AGT nos alimentos industrializados e preparados no local. Entretanto, em 2001, foi tomada uma iniciativa pioneira na área da regulação de saúde pública: por incitação do Escritório de Orçamento e Gestão (Office of Management and Budget - OMB), a FDA finalizou a regulamentação do uso de AGT. Aquele órgão concluiu que havia uma forte relação entre a rotulagem de produtos contendo gorduras trans e o benefício à saúde pública resultante.

Verificou-se que doenças cardiovasculares causadas pelo grande consumo de AGT-OI estão associadas a doenças graves e mortes prematuras, e que mesmo mínimas diminuições no consumo destas substâncias estão ligadas a uma redução de riscos para a saúde.

Os benefícios estimados advindos da normativa eram bem vantajosos em termos econômicos, por exemplo, a redução da ingestão de AGT para 0,04% do total das calorias ingeridas impediria 600 ataques cardíacos e 200 mortes por ano. A economia gerada após a conclusão da regulamentação pelo FDA seria algo em torno de 2 a 6 bilhões de dólares norte-americanos por ano, ou de 13 a 27 bilhões para um período de 20 anos. Esses benefícios são incrivelmente maiores do que o custo de adaptação que fora estimado para a indústria, US\$ 139 a US\$ 275 milhões para realização de ensaios, rerotulagem e reformulação dos produtos abrangidos pela norma.

No Brasil, a regulamentação em relação aos AGT se limita a normas de rotulagem, normas estas consideradas brandas pois podem omitir quantidades de gorduras trans menores que um décimo por peso. Como foi dito nesta justificção, não há níveis seguros para o consumo de AGT-OI.

Segundo estudo publicado na Revista Brasileira de Cardiologia, em 2011, o custo para o SUS do tratamento de doenças coronarianas consumiu 12% de todo orçamento da área, se somados os custos com a recuperação, a perda para a economia e os custos previdenciários, esses valores chegaram próximos de R\$ 4 bilhões, em valores atualizados alcançaríamos a incrível cifra de R\$ 5,9 bilhões gastos anualmente. A estes números devemos ainda adicionar que cerca de 30% das mortes no Brasil estão associadas a doenças coronarianas, principal – mas não único - malefício causado pela alta ingestão de AGT.

Diante de todo o exposto, apresentamos o Projeto de Lei em tela, esperando que este parlamento possa tomar esta importante atitude em prol da saúde da população brasileira.

24 de maio de 2017.

Deputado AUREO
Solidariedade/RJ

<p>LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL Seção de Legislação Citada - SELEC</p>
--

DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940

Código Penal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando da atribuição que lhe confere o art. 180 da Constituição, decreta a seguinte lei:

CÓDIGO PENAL

PARTE ESPECIAL

(Canceladas na Parte Especial quaisquer referências a valores de multas, substituindo-se a expressão "multa de" por "multa" de acordo com o art. 2º da Lei nº 7.209, de 11/7/1984)

TÍTULO VIII
DOS CRIMES CONTRA A INCOLUMIDADE PÚBLICA

CAPÍTULO III
DOS CRIMES CONTRA A SAUDE PÚBLICA

Falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de substância ou produtos alimentícios

Art. 272. Corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício destinado a consumo, tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo:

Pena - reclusão, de 4 (quatro) a 8 (oito) anos, e multa. (*“Caput” do artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

§ 1º Está sujeito às mesmas penas quem pratica as ações previstas neste artigo em relação a bebidas, com ou sem teor alcoólico. (*Parágrafo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

§ 1º -A. Incorre nas penas deste artigo quem fabrica, vende, expõe à venda, importa, tem em depósito para vender ou, de qualquer forma, distribui ou entrega a consumo a substância alimentícia ou o produto falsificado, corrompido ou adulterado. (*Parágrafo acrescido pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

Modalidade culposa

§ 2º Se o crime é culposo:

Pena - detenção, de 1 (um) a 2 (dois) anos, e multa. (*Parágrafo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

Falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de produtos destinado a fins terapêuticos ou medicinais

Art. 273. Falsificar, corromper, adulterar ou alterar produto destinado a fins terapêuticos ou medicinais:

Pena - reclusão, de 10 (dez) a 15 (quinze) anos, e multa. (*“Caput” do artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

§ 1º Nas mesmas penas incorre quem importa, vende, expõe à venda, tem em depósito para vender ou, de qualquer forma, distribui ou entrega a consumo o produto falsificado, corrompido, adulterado ou alterado. (*Parágrafo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

§ 1º-A. Incluem-se entre os produtos a que se refere este artigo os medicamentos, as matérias-primas, os insumos farmacêuticos, os cosméticos, os saneantes e os de uso em diagnóstico. (*Parágrafo acrescido pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998*)

§ 1º -B. Está sujeito às penas deste artigo quem pratica as ações previstas no § 1º em relação a produtos em qualquer das seguintes condições:

I - sem registro, quando exigível, no órgão de vigilância sanitária competente;

II - em desacordo com a fórmula constante do registro previsto no inciso anterior;

III - sem as características de identidade e qualidade admitidas para a sua comercialização;

IV - com redução de seu valor terapêutico ou de sua atividade;

V - de procedência ignorada;

VI - adquiridos de estabelecimento sem licença da autoridade sanitária competente.

(Parágrafo acrescido pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)

Modalidade culposa

§ 2º Se o crime é culposo:

Pena - detenção, de 1 (um) a 3 (três) anos, e multa. *(Parágrafo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)*

Emprego de processo proibido ou de substância não permitida

Art. 274. Empregar, no fabrico de produto destinado ao consumo, revestimento, gaseificação artificial, matéria corante, substância aromática, anti-séptica, conservadora ou qualquer outra não expressamente permitida pela legislação sanitária:

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa. *(Artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)*

Invólucro ou recipiente com falsa indicação

Art. 275. Inculcar, em invólucro ou recipiente de produtos alimentícios, terapêuticos ou medicinais, a existência de substância que não se encontra em seu conteúdo ou que nele existe em quantidade menor que a mencionada:

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa. *(Artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)*

Produto ou substância nas condições dos dois artigos anteriores

Art. 276. Vender, expor à venda, ter em depósito para vender ou, de qualquer forma, entregar a consumo produto nas condições dos arts. 274 e 275:

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa. *(Artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)*

Substância destinada à falsificação

Art. 277. Vender, expor à venda, ter em depósito ou ceder substância destinada à falsificação de produtos alimentícios, terapêuticos ou medicinais:

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa. *(Artigo com redação dada pela Lei nº 9.677, de 2/7/1998)*

Outras substâncias nocivas à saúde pública

Art. 278. Fabricar, vender, expor à venda, ter em depósito para vender ou, de qualquer forma, entregar a consumo coisa ou substância nociva à saúde, ainda que não destinada à alimentação ou a fim medicinal:

Pena - detenção, de um a três anos, e multa.

Modalidade culposa

Parágrafo único. Se o crime é culposo:

Pena - detenção, de dois meses a um ano.

TÍTULO X
DOS CRIMES CONTRA A FÉ PÚBLICA

CAPÍTULO III
DA FALSIDADE DOCUMENTAL

Falsidade ideológica

Art. 299. Omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar, obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante:

Pena - reclusão, de um a cinco anos, e multa, se o documento é público, e reclusão, de um a três anos, e multa, se o documento é particular.

Parágrafo único. Se o agente é funcionário público, e comete o crime prevalecendo-se do cargo, ou se a falsificação ou alteração é de assentamento de registro civil, aumenta-se a pena de sexta parte.

Falso reconhecimento de firma ou letra

Art. 300. Reconhecer, como verdadeira, no exercício de função pública, firma ou letra que o não seja:

Pena - reclusão, de um a cinco anos, e multa, se o documento é público; e de um a três anos, e multa, se o documento é particular.

**COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
SERVIÇOS**

I – RELATÓRIO

O **Projeto de Lei nº 7.681, de 2017**, de autoria da senadora Marta Suplicy, busca proibir o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

A proposição permite em caráter excepcional e mediante permissão da autoridade sanitária, o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas para atender exclusivamente determinada demanda específica, que deve ser embasada em justificativa técnica e referendada em documentação apresentada, nos termos do regulamento.

O regulamento deverá dispor sobre as gorduras que podem ser utilizadas na fabricação de alimento em substituição às gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas, que deverá observar o disposto no § 3º do art. 24 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “Institui normas básicas sobre alimentos”.

No art. 2º, o projeto prevê que o Poder Público incentivará, fomentará, apoiará e financiará pesquisas e estudos com vistas à substituição segura das gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas no processamento de alimentos.

Pelo art. 3º, por sua vez, a proposição estabelece que serão desenvolvidas ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos, inclusive mediante a elaboração e a difusão de material de informação, comunicação e educação direcionado para a população em geral e para crianças e adolescentes. Já no art. 4º foi estabelecido o prazo de vigência da Lei, que entra em vigor decorridos três anos de sua publicação oficial.

À proposição foi apensado o Projeto de Lei nº 7.719, de 2017, que proíbe de forma gradual a utilização de gorduras e óleos com percentual superior a 2% (dois por cento) de ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) na produção de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano.

O projeto prevê o acompanhamento pela ANVISA dos níveis de ácidos graxos trans produzidos industrialmente (AGT-OI) presentes nos alimentos produzidos e comercializados em território nacional, inclusive os importados. Estabelece também penalidades para as empresas produtoras ou importadoras de alimentos que tenham em sua composição ácidos graxos trans. Por fim, estabelece regras de rotulagem dos alimentos e informações nutricionais.

O projeto principal, que tramita em regime de prioridade, está sujeito à apreciação conclusiva e foi distribuído às comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços; de Seguridade Social e Família; e de Constituição e Justiça e de Cidadania, que se manifestará quanto à juridicidade e constitucionalidade da matéria.

Dentro do prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR

O **Projeto de Lei nº 7.681, de 2017**, e o projeto apensado, pretendem, em síntese, proibir e reduzir o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas quando provenientes do processo industrial, com a intenção de promover a saúde e bem-estar da população brasileira.

Como está proposto, vislumbramos que a eliminação total das gorduras trans nos alimentos, da mesma forma que a proibição do processo de hidrogenação requer um conjunto de ações que permitam a necessária transição da indústria e dos órgãos reguladores.

Acerca do tema, consideramos ser prudente compreender melhor o processo de hidrogenação. Sabe-se que não ocorre a formação de gordura trans em todo processo, uma vez que não há formação de ácidos graxos trans nos processos nos quais a gordura é totalmente hidrogenada. A obtenção de gorduras vegetais isentas de gorduras trans pode ocorrer através de misturas de gorduras totalmente hidrogenadas com óleos vegetais líquidos, sendo esse um dos modos de fabricação com maior viabilidade técnica e econômica atualmente utilizadas.

Assim, cabe a esta Comissão analisar os impactos das proposições sob o prisma do desenvolvimento econômico, em especial para as médias e pequenas empresas. Dessa forma, qualquer regra que altere o processo produtivo deverá vir acompanhada de medidas de transição para que haja, na medida do possível, a redução de custos que advém dos investimentos e aquisição de novas tecnologias.

Nesse sentido, são necessários investimentos no aperfeiçoamento das tecnologias de fabricação de gorduras e capacitação da mão de obra, o que deve impactar a indústria, os produtores agrícolas e também o consumidor. Lembramos que o principal substituto da gordura trans é o óleo de palma cuja produção nacional mostra-se insuficiente, demandando importação da Malásia e Indonésia. Essa realidade reforça a necessária transição para sua substituição, para que não seja desprestigiada a produção nacional de grãos, em especial a soja.

Observa-se que a própria indústria está consciente da necessidade de limitar o uso da gordura trans nos alimentos processados. Tanto é assim que o Ministério da Saúde firmou com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação – ABIA um acordo de Cooperação Técnica nesse sentido. Em novembro de 2010, a redução de gordura trans alcançou 94,6 % das empresas da referida associação, o que resultou em estimativas de redução de 230 mil toneladas a menos do ingrediente em 2009, comparado com o ano de 2008. Em 2015, estima-se que o valor da redução chegou a 309 mil toneladas de gordura trans no mercado.

Esse é o cerne da questão: compatibilizar a proteção da saúde da população e garantir uma regra de transição de mudança do processo produtivo a partir de critérios técnicos e condizentes com a realidade econômica.

Enfim, somos favoráveis às proposições, as quais devem ser consolidadas em um único substitutivo tendo como premissas: a inviabilidade da proibição total em curto espaço de tempo; consideração da dificuldade técnica de distinção dos ácidos graxos de origem animal ou de processo industrial; e o estabelecimento de que o órgão regular, que detém a competência técnica, defina o detalhamento das regras previstas na Lei.

Assim, ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 7.681, de 2017, e do apensado, Projeto de Lei nº 7.719, de 2017, na forma do substitutivo que ora apresentamos.**

Sala da Comissão, em 28 de novembro 2017.

Deputado **MARCOS REATEGUI**

Relator

**SUBSTITUTIVO AOS PROJETOS DE LEI Nº 7.681, DE 2017,
e Nº 7.719, DE 2017.**

Disciplina o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta lei disciplina o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

§ 1º O teor máximo de gordura trans decorrentes do uso de gordura vegetais parcialmente hidrogenadas, pode ser de até 2% do total de gorduras para óleos e margarinas e até 5% do total de gorduras para alimentos processados.

§ 2º Os teores mencionados no § 1º não se aplicam aos ingredientes de uso exclusivo industrial, desde que o produto final não ultrapasse a quantidade de gordura trans máxima estabelecida.

§ 3º Os substitutos às gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas, que poderão ser utilizadas na fabricação de alimento, atenderão aos regulamentos técnicos aplicáveis.

§ 4º A autoridade sanitária poderá permitir o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas em alimentos acima dos percentuais estabelecidos no § 1º, para atender demanda específica, desde que embasada em justificativa técnica e referendada em documentação apresentada, conforme disposto no regulamento.

Art. 2º O Poder Público incentivará, fomentará, apoiará e financiará pesquisas e estudos com vistas à substituição segura das gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas no processamento de alimentos.

Art. 3º O Poder Público, e a sociedade civil, com incentivo do primeiro, desenvolverão ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos, inclusive mediante a elaboração e a difusão de material de informação, comunicação e educação direcionados para a população em geral e para crianças e adolescentes.

Art. 4º A obrigação prevista no art. 1º desta Lei só será exigida a partir da publicação de regulamento específico pela autoridade sanitária federal competente, que deverá estabelecer um prazo mínimo de 2 (dois) anos para as empresas fabricantes de alimentos se adequarem às regras estabelecidas no regulamento.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor decorridos cinco anos de sua publicação oficial.

Sala da Comissão, em 28 de novembro de 2017.

Deputado **MARCOS REATEGUI**

Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou o Projeto de Lei nº 7.681/2017 e o PL 7719/2017, apensado, com substitutivo, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Marcos Reategui.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Lucas Vergilio - Presidente, Vinicius Carvalho - Vice-Presidente, Augusto Coutinho, Cesar Souza, Jorge Côrte Real, José Fogaça, Keiko Ota, Marcelo Matos, Marcos Reategui, Renato Molling, Vaidon Oliveira, Walter Ihoshi, Aureo, Benjamin Maranhão, Covatti Filho, Goulart, Joaquim Passarinho e Sergio Vidigal.

Sala da Comissão, em 13 de dezembro de 2017.

Deputado **LUCAS VERGILIO**

Presidente

**SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO AO
PROJETO DE LEI Nº 7.681, DE 2017
(APENSADO, PL Nº 7.719, DE 2017)**

Disciplina o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta lei disciplina o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

§ 1º O teor máximo de gordura trans decorrentes do uso de gordura vegetais parcialmente hidrogenadas, pode ser de até 2% do total de gorduras para óleos e margarinas e até 5% do total de gorduras para alimentos processados.

§ 2º Os teores mencionados no § 1º não se aplicam aos ingredientes de uso exclusivo industrial, desde que o produto final não ultrapasse a quantidade de gordura trans máxima estabelecida.

§ 3º Os substitutos às gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas, que poderão ser utilizadas na fabricação de alimento, atenderão aos regulamentos técnicos aplicáveis.

§ 4º A autoridade sanitária poderá permitir o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas em alimentos acima dos percentuais estabelecidos no § 1º, para atender demanda específica, desde que embasada em justificativa técnica e referendada em documentação apresentada, conforme disposto no regulamento.

Art. 2º O Poder Público incentivará, fomentará, apoiará e financiará pesquisas e estudos com vistas à substituição segura das gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas no processamento de alimentos.

Art. 3º O Poder Público, e a sociedade civil, com incentivo do primeiro, desenvolverão ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos, inclusive mediante a elaboração e a difusão de material de informação, comunicação e educação direcionados para a população em geral e para crianças e adolescentes.

Art. 4º A obrigação prevista no art. 1º desta Lei só será exigida a partir da publicação de regulamento específico pela autoridade sanitária federal competente, que deverá estabelecer um prazo mínimo de 2 (dois) anos para as empresas fabricantes de alimentos se adequarem às regras estabelecidas no regulamento.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor decorridos cinco anos de sua publicação oficial.

Sala da Comissão, em 13 de dezembro de 2017.

Deputado LUCAS VERGILIO
Presidente

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

I - RELATÓRIO

Neste Relatório, trataremos dos Projetos de Lei (PLs) nºs 7.681, de 2017, do Senado Federal, e 7.719, de 2017, do Deputado Aureo, que tramitam em conjunto, por abordarem assuntos análogos.

O artigo 1º do PL nº 7.681, de 2017, proíbe o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos. O §1º desse dispositivo, todavia, estabelece que, em caráter excepcional e mediante permissão da autoridade sanitária, o uso dessas substâncias poderá ser admitido, para atender a demanda específica, embasada em justificativa técnica. Os artigos 2º e 3º da Proposição versam sobre o incentivo e o fomento a pesquisas com vistas à substituição segura das gorduras vegetais e de ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos.

Já o artigo 1º do Projeto de Lei nº 7.719, de 2017, do Deputado Aureo, proíbe, a partir de um ano da publicação da Lei, a utilização de gorduras e óleos com percentual superior a 2% de ácidos graxos trans (popularmente conhecidos como gordura trans) produzidos industrialmente na fabricação de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano. O art. 2º proíbe, a partir de dois anos da publicação, a produção dessas gorduras e óleos. O art. 3º, por fim, proíbe, a partir de três anos da publicação, a produção e a comercialização de alimentos que contenham ácidos graxos trans produzidos industrialmente em percentual superior a 2%. Os artigos

seguintes tratam do estabelecimento de competências para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, da fixação de penalidades àqueles que descumprirem o disposto na Lei e da rotulagem dos alimentos que contenham as substâncias de que trata.

As Proposições em análise, que tramitam em regime de prioridade, foram distribuídas à apreciação conclusiva das Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços (CDEICS) e Seguridade Social e Família (CSSF), para exame do mérito, e de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJ), para os fins do art. 54 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

Na CDEICS, receberam Parecer pela aprovação, com Substitutivo. Na CSSF, após aberto prazo regimental, não foram apresentadas emendas aos PLs.

É o relatório.

II - VOTO DA RELATORA

Cabe a esta Comissão de Seguridade Social e Família a apreciação, quanto ao mérito, no que tange ao direito à saúde e ao sistema público de saúde, dos Projetos de Lei nºs 7.681 e 7.719, de 2017.

Em conformidade com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)¹, a gordura trans (denominação popular de ácidos graxos trans – AGT) é uma espécie de gordura formada por um processo de hidrogenação que pode ser natural ou industrial².

A gordura trans natural é produzida no rúmen dos bovinos, caprinos e ovinos e está presente em pequenas quantidades em alimentos derivados desses grupos de animais, como a carne e o leite. Em 2009, a Organização Mundial de Saúde (OMS) destacou que estudos observacionais não demonstravam efeitos adversos das quantidades habitualmente consumidas desse tipo de gordura.

Já a gordura trans industrial (parcialmente hidrogenada) é fabricada a partir de óleos vegetais, com o objetivo de modificar a textura dos alimentos e

¹ http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=2866889&_101_type=content&_101_groupId=219201&_101_urlTitle=gorduras-trans&inheritRedirect=true

² <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2695567/Informa%C3%A7%C3%B5es%20t%C3%A9cnicas%20sobre%20gordura%20trans.pdf/d23801cd-cd41-420c-a975-f4f7fa94f245?version=1.0>

aumentar o seu prazo de validade. Geralmente é encontrada na composição de sorvetes, margarinas, cremes vegetais, batatas fritas, salgadinhos de pacote, pastelarias, bolos e biscoitos. Esse tipo de gordura trans é extremamente nocivo à saúde.

De acordo com informações constantes do sítio eletrônico da Organização Pan-Americana de Saúde³, recomenda-se que o consumo total de gordura trans industrializadas seja limitado a menos de 1% do consumo total de energia, já que aumentam os níveis de colesterol LDL e diminuem os níveis de colesterol HDL. As dietas ricas nessas substâncias majoram o risco de doença cardíaca em 21% e de mortes em 28%.

Por isso, em 2004, a Organização Mundial de Saúde lançou a Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde⁴, por meio da qual recomendou a eliminação da ingestão dos alimentos com gorduras trans. A partir de então, o Ministério da Saúde firmou diversos compromissos com associações representativas do setor produtivo, como a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), com o objetivo de retirar gorduras trans dos alimentos industrializados⁵. Até 2016, estima-se que houve redução de 310 mil toneladas dessas gorduras nos produtos processados⁶.

Em 2015, a Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia, a Sociedade Brasileira de Diabetes e a Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica divulgaram uma Carta Aberta ao Governo Brasileiro e à ANVISA, em que solicitaram a retirada completa, em tempo hábil, de todo alimento que contivesse gordura trans adicionada⁷.

Hoje em dia, já existem diversos regulamentos infralegais (Resoluções da Diretoria Colegiada da ANVISA) que restringem o uso de gorduras trans em alimentos específicos. Nas fórmulas infantis, a quantidade de gorduras trans não pode ultrapassar 3% do conteúdo total de gorduras⁸. Nas fórmulas enterais, não

³ https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5670:oms-divulga-plano-para-eliminar-gorduras-trans-produzidas-industrialmente-do-suprimento-global-de-alimentos&Itemid=839

⁴ <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/ebPortugues.pdf>

⁵ http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=reducao

⁶ <https://www.abia.org.br/vsn/printnoticia.aspx?id=370>

⁷ <https://www.endocrino.org.br/media/uploads/cartaaberta-gorduratrans.pdf>

⁸ http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/rdc0043_19_09_2011.html

pode ultrapassar 1% do conteúdo energético total do produto⁹. Essa regra também se aplica a alimentos para atletas¹⁰.

Recentemente, a ANVISA iniciou estudos para analisar a possibilidade de aumentar a restrição ao uso de gorduras trans em alimentos industrializados. Em audiência pública sobre o tema¹¹, essa autarquia indicou que as restrições no uso de gordura trans industrial têm potencial de atingir todos os produtos do mercado e favorecem a inovação. Demonstrou, também, a efetividade de medidas relacionadas à restrição no conteúdo de gordura trans industrial em diferentes partes do mundo. Na Dinamarca, essa medida resultou numa redução anual média da mortalidade por doenças cardiovasculares de 14,2 em 100 mil. No estado americano de Nova Iorque, a restrição no conteúdo de gordura trans industrial em serviços de alimentação reduziu em 4,5% a taxa anual de mortalidade por doenças cardiovasculares.

Além dessas localidades mencionadas pela ANVISA, diversos outros países limitaram o quantitativo de gordura trans nos alimentos. A título de exemplo, citamos a Áustria, a Hungria, a Islândia, a Noruega, a Suíça e a Argentina¹². Em junho de 2015, a partir dos bons resultados¹³ da restrição aplicada pelo estado de Nova Iorque, o FDA, órgão regulador dos Estados Unidos, determinou que a gordura trans industrial deveria ser removida dos processos de fabricação de alimentos no país no prazo de três anos¹⁴.

Feita essa breve apreciação sobre o tema, informamos que os PLs nºs 7.681, de 2017, e 7.719, de 2017, tratam do mesmo assunto, com uma abordagem diferenciada. O primeiro estabelece, após três anos contados da publicação da Lei, a proibição direta e definitiva do uso de gorduras vegetais hidrogenadas na fabricação de alimentos, com a ressalva da admissão do uso em circunstâncias excepcionais. O segundo determina a proibição escalonada ao longo do tempo do uso e da produção

⁹ http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0021_13_05_2015.pdf

¹⁰ http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0018_27_04_2010.html

¹¹ <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2695567/Apresenta%C3%A7%C3%A3o%2BANVISA%2B-%2BCen%C3%A1rio%2Bregulat%C3%B3rio%2Batual%2Bdas%2Bmedidas%2Bpara%2Brestri%C3%A7%C3%A3o%2Bdo%2Buso%2Be%2Bconsumo%2Bde%2Bgordura%2Btrans%2Bindustrial.pdf/5e40e30c-353a-4bf1-8eef-e7639846f33d?version=1.0>

¹² <https://www1.folha.uol.com.br/equilibriosaude/2018/03/anvisa-quer-apertar-mais-o-cerco-contragordura-trans.shtml>

¹³ <https://jamanetwork.com/journals/jamacardiology/article-abstract/2618359>

¹⁴ <https://saude.abril.com.br/alimentacao/a-gordura-trans-pode-ser-proibida-no-brasil/>

de gorduras e óleos com mais de 2% de ácidos graxos trans produzidos industrialmente, bem como da comercialização de produtos que os contenham.

Realmente é importante que se limite a quantidade de gorduras trans nos alimentos. No entanto, medidas radicais nem sempre trazem os melhores resultados. A CDEICS, que analisou a matéria anteriormente, produziu Parecer pela aprovação dos PLs e ofereceu Substitutivo baseado nas premissas de que a proibição total da comercialização de produtos com gordura hidrogenada é inviável em curto espaço de tempo; de que existem dificuldades técnicas de distinção dos ácidos graxos de origem animal ou de processo industrial; e de que é necessário estabelecer competência para que a autoridade sanitária federal, que detém a competência técnica, defina o detalhamento das regras previstas na Lei. Acreditamos que o posicionamento adotado pela CDEICS não apenas é benéfico para a saúde pública, como também resguarda as empresas produtoras, ao conceder ao setor produtivo um período para transição para se adequar às novas regras.

Em razão do exposto, o nosso voto é pela aprovação do PL nº 7.681, de 2017, do Senado Federal, do PL nº 7.719, de 2017, do Deputado Aureo, nos termos do Substitutivo da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços.

Sala da Comissão, em 13 de junho de 2018.

Deputada Federal LAURA CARNEIRO
Relatora

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 7.681/2017, e do PL 7719/2017, apensado, na forma do Substitutivo adotado pela Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio., nos termos do Parecer da Relatora, Deputada Laura Carneiro.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Ságuas Moraes e Miguel Lombardi - Vice-Presidentes, Adelson

Barreto, Antonio Brito, Carmen Zanotto, Célio Silveira, Conceição Sampaio, Dr. Jorge Silva, Dulce Miranda, Eduardo Barbosa, Flavinho, Floriano Pesaro, Geovania de Sá, Geraldo Resende, Hiran Gonçalves, Jandira Feghali, Jean Wyllys, Jorge Solla, Laura Carneiro, Luciano Ducci, Mandetta, Norma Ayub, Padre João, Saraiva Felipe, Sergio Vidigal, Toninho Pinheiro, Zenaide Maia, Adelmo Carneiro Leão, Afonso Hamm, Arnaldo Faria de Sá, Chico D'Angelo, Christiane de Souza Yared, Diego Garcia, Erika Kokay, Flávia Moraes, Heitor Schuch, Júlia Marinho, Raimundo Gomes de Matos, Raquel Muniz, Renato Andrade, Roberto Britto e Rôney Nemer.

Sala da Comissão, em 26 de junho de 2018.

Deputado JUSCELINO FILHO
Presidente

FIM DO DOCUMENTO