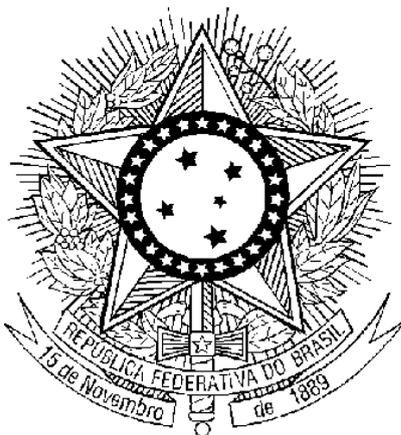


AVULSO NÃO
PUBLICADO.
PARECERES
DIVERGENTES?



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 826-B, DE 2007 **(Do Sr. Fernando Coruja)**

Proíbe a industrialização e comercialização de produtos alimentícios em cuja composição conste gordura transaturada; tendo pareceres: da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, pela rejeição deste e dos de nºs 1319/07 e 1770/07, apensados (relator: DEP. DR. UBIALI); e da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação deste e dos de nºs 1319/07 e 1770/07, apensados, com substitutivo (relator: DEP. DR. JORGE SILVA).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54)

APENSE-SE A ESTE O PL 1319/2007

APRECIÇÃO:

Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões – Art. 24, II

SUMÁRIO

I – Projeto inicial

II – Projetos apensados: 1319/07 e 1770/07

III – Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio:

- Parecer do relator
- Parecer da Comissão

IV - Na Comissão de Seguridade Social e Família:

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º. Os alimentos industrializados contendo gordura transaturada, também conhecida como gordura trans, terão sua fabricação e comercialização proibidos a partir de 1º de janeiro de 2010.

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O site http://www.diabetes.org.br/Colunistas/Observatorio_Cientifico/index.php?id=952 acessado em 18 de abril de 2007, mantido e atualizado pela conceituada Sociedade Brasileira de Diabetes, divulga artigo datado de 16.01.2007, de autoria do Dr. Rodrigo Lamontier.

Depreende-se da longa exposição, em resumo, que a estrutura de ácidos graxos Cis e Trans são diferentes, consoante os resultados obtidos por estudos científicos cujo gráfico pode ser visualizado no referido artigo.

A gordura trans é uma definição química. Essa definição indica, quanto aos ácidos graxos insaturados, que os mesmos apresentam pelo menos uma dupla ligação na posição trans, ou seja, os átomos de hidrogênio cruzam a cadeia de carbono de sua configuração, por meio de sua dupla ligação.

A gordura trans é produzida por meio de um processo industrial que transforma óleos de origem vegetal em gordura semi sólida, para uso em margarinas, processamento e preparo industrial de alimentos. Esse processo consiste na hidrogenação da gordura de modo que óleos parcialmente hidrogenados originam gorduras trans com o objetivo de tornar os óleos mais sólidos para facilitar seu manuseio.

Esse processo aumenta o chamado *tempo de estoque em prateleira* e dá à gordura gosto e textura agradáveis principalmente nos alimentos industrializados que se tornam apetitosos por serem crocantes, como biscoitos e salgadinhos (snacks).

Atualmente, o mercado está abarrotado de alimentos que contêm, em sua composição, gordura trans, notadamente nas frituras, como é o caso das batatas fritas industrializadas que atraem o gosto dos adultos e, principalmente, das crianças.

Além disso, a gordura trans está presente também em inúmeros outros produtos industrializados, como por exemplo: pipoca de microondas, biscoitos recheados, bolachas, sanduíches de fast food, cookies, brownies, doces e salgados confeccionados em confeitarias e padarias, nuggets, pizzas, sorvetes, bem como em misturas industrializadas para a confecção caseira de bolos e tortas.

A proibição da venda desses produtos industrializados em cantinas de escolas, ou a obrigatoriedade de indicação desse tipo de gordura na rotulagem dos alimentos industrializados, são proposições meritórias já apresentadas e que se encontram em tramitação que, no entanto, apenas minimizam o problema mas não resolvem as suas causas. Isto porque, a comida caseira também se encontra sujeita a ser preparada pela famigerada gordura trans, presente nas margarinas industriais comuns utilizadas em grande escala, em razão de seu preço acessível, e de seu fácil manuseio.

No artigo acima mencionado, publicado pela Sociedade Brasileira de Diabetes, foi divulgado que há diversos estudos de larga escala e alguns estudos clínicos de curto prazo, que avaliaram os efeitos colaterais relacionados ao consumo de gordura trans na saúde humana. Esses estudos indicam os efeitos do consumo de gordura trans em comparação ao consumo da mesma quantidade de gordura saturada ou de gordura insaturada cis. O consumo de gordura trans aumenta os níveis de LDL colesterol, diminui o HDL e aumenta a relação colesterol total/HDL. Esses efeitos são fatores de risco cardiovascular(CV). Além disso, a gordura trans aumenta os níveis de triglicérides, os níveis de Lipoproteína Lp(a) e ainda reduz o tamanho da partícula de LDL, o que torna a molécula mais aterogênica.

O consumo de gordura trans tem diversos efeitos prejudiciais do ponto de vista do metabolismo lipídico e, pelos estudos relatados, a relação entre risco CV atribuível ao consumo de gordura trans é ainda maior do que o esperado pelas alterações descritas. Portanto, há alteração em outros fatores de risco CV.

O consumo de gordura trans esteve relacionado em alguns estudos com aumento de atividade de citocinas marcadoras de atividade inflamatória, como TNF (Fator de necrose Tumoral), aumento de interleucina-6 e de Proteína C-reativa. A presença de inflamação é também estabelecida como fator de risco independente para aterogênese, doença CV, e diabetes entre outros desfechos. Assim, o efeito pró-inflamatório da gordura trans pode contribuir para aumentar o risco CV associado ao seu consumo. Além disso, alguns estudos têm mostrado também que o consumo de gordura trans está relacionado à disfunção endotelial, etapa inicial do processo aterosclerótico.

Em vista do exposto, e considerando os estudos científicos mais recentes, justifica-se a presente proposição face ao comprovado efeito deletério do consumo da gordura trans à saúde humana. Assim, este projeto de lei se encontra alinhado à tendência dos países desenvolvidos de reduzirem o consumo desse tipo de gordura em alimentos industrializados como, por exemplo, o Canadá, os Estados Unidos e a Austrália, que nos últimos meses vêm implementando ações efetivas em defesa da saúde humana de adultos e crianças.

Ressalta-se, finalmente, que as proibições de produzir margarinas contendo gordura trans, de industrializar alimentos em cuja composição conste gordura trans e de comercializar esses produtos no país, infelizmente, não pode ser imediata. É necessário conceder um período de tempo para que a indústria de alimentos se adapte à proibição e, para tanto, nos parece razoável conceder um lapso de cerca de três anos para que essa adaptação venha a ocorrer sem prejuízo para o setor industrial envolvido.

Sala das Sessões, em 24 de abril de 2007.

DEP. FERNANDO CORUJA
(PPS/SC)

PROJETO DE LEI N.º 1.319, DE 2007

(Do Sr. Brizola Neto)

Dispõe sobre a proibição da utilização de gordura vegetal hidrogenada ou gordura "trans" na composição de alimentos fabricados, industrializados ou importados em todo território nacional e das penalidades aplicáveis ao descumprimento desta Lei.

DESPACHO:
APENSE-SE AO PL-826/2007.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica proibida a utilização de gordura vegetal hidrogenada denominada "gordura trans" na composição de alimentos fabricados, industrializados ou importados em todo o território nacional.

Parágrafo único. Excluem da proibição contida no *caput* deste artigo os alimentos que possuam gordura trans *in natura*.

Art. 2º As penalidades e sanções relativas ao descumprimento desta lei, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII - cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX - proibição de propaganda;
- X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XI - cancelamento do alvará de licenciamento de

estabelecimento.

XII- - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera.

§ 1º A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais).

§ 2º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

§ 3º Aos valores das multas previstas nesta lei aplicar-se-á o coeficiente de atualização monetária referido no parágrafo único do Art. 2º da Lei n.º 6.205, de 29 de abril de 1975 (acrescido pela Lei n.º 9.695, de 20 de agosto de 1998).

§ 4º Sem prejuízo do disposto nos arts. 4 e 6 desta lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 5º Preliminarmente ao processamento das infrações punidas com as penas dos incisos I, III, V a IX, a autoridade competente poderá, *inaudita altera parte*, adotar medida suspensiva cautelar.

Art. 3º O resultado da infração ao disposto nesta lei é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

Parágrafo único. Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 4º As infrações a esta lei classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 5º A intervenção no estabelecimento, prevista no inciso XI do Art. 2º, será decretada pelo Ministro da Saúde, que designará interventor, o qual ficará investido de poderes de gestão, afastados os sócios, gerentes ou diretores que contratual ou estatutariamente são detentores de tais poderes e não poderá

exceder a cento e oitenta dias, renováveis por igual período.

§ 1º Da decretação de intervenção caberá pedido de revisão, sem efeito suspensivo, dirigido ao Ministro da Saúde, que deverá apreciá-lo no prazo de trinta dias (redação dada pela Lei n.º 9.695, de 20-08-1998).

§ 2º Não apreciado o pedido de revisão no prazo assinalado no parágrafo anterior, cessará a intervenção de pleno direito, pelo simples decurso do prazo.

§ 3º A Ao final da intervenção, o interventor apresentará prestação de contas do período que durou a intervenção.

Art. 6º Para a imposição da pena e a sua graduação, será levado em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 7º São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 8º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou

má fé.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art. 9º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes à aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 10 Para efeitos desta Lei, considera-se à Agência de Vigilância Sanitária – ANVISA, como órgão competente para realizar a fiscalização e a aplicação das penalidades, em conformidade com o que estabelece o Art. 8º, § 1º inciso II, da Lei n.º 9.782, de 1999.

Art. 11 Os fabricantes de alimentos que utilizam gordura hydrogenada, terão que se ajustar ao que dispõe essa Lei, no prazo máximo de trezentos e sessenta e cinco dias a partir da sua publicação.

Art. 12 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A discussão acerca da qualidade alimentar está em pauta em todo o planeta. A proposição em tela, trata, não apenas do afastamento do consumo humano de uma substância que causa grandes prejuízos à saúde, mas, de uma discussão sobre a preservação da vida, que é o principal bem tutelado pela nossa legislação, apresentando-se, portanto, como uma discussão de saúde pública.

Na publicação do Ministério da Saúde, “Saúde Brasil 2006: uma análise da situação de saúde”, consta que as doenças cardiovasculares são hoje, no Brasil, as maiores causadoras de óbitos por doença, consumindo quase metade do orçamento público de assistência médica.

Ademais, o País, convive com as novas epidemias de obesidade, diabetes, câncer do pulmão, do cólon e do reto, da mama, da próstata e outras. Esse peso multiplicado das doenças, sujeito a se tornar ainda pior à medida que a população brasileira aumenta e envelhece, não pode ser abordado apenas com tratamentos médicos e cirúrgicos, apesar de serem de importância vital. A predominância desta prática faz com que, mesmo em países de maior renda, o custo do tratamento das doenças crônicas não transmissíveis constitua-se em um enorme encargo social e econômico.

No Brasil, quer pelas suas dimensões continentais, quer pela ampla diversidade social, econômica e cultural, a abordagem de tal complexidade epidemiológica deve estar fundamentada na promoção da saúde, na condução de políticas públicas e na construção de um corpo normativo, que possibilitem e

garantam a todo e qualquer cidadão os meios necessários para a adoção de modos de vida mais saudáveis.

É fato que o custo da prevenção é sempre menor é mais benéfico do que o dispêndio com a doença, e essa prevenção é possível e necessária.

Como se sabe, o consumo de gordura vegetal hidrogenada, que é o tipo específico de gordura trans produzido pela indústria, ocupa um papel decisivo para a manutenção e ampliação de índices sanitários altamente negativos. Segundo dados da ANVISA “o consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras trans pode causar aumento do colesterol total e ainda do colesterol ruim – LDL colesterol, além de causar redução dos níveis de colesterol bom – HDL colesterol.

Todos estes efeitos, assim considerados, são fatores de risco cardiovascular (CV) estabelecidos. Além disso, a gordura trans aumenta os níveis de triglicérides, os níveis de lipoproteína Lp(a) e favorecem a formação de quadro de aterosclerose. Portanto, o consumo de gordura trans tem diversos efeitos prejudiciais do ponto de vista do metabolismo lipídico, mas pelos estudos relatados, a relação entre risco CV atribuível ao consumo de gordura trans é ainda maior do que o esperado pelas alterações descritas. Há, portanto outros fatores de risco CV provocados pela gordura trans que ainda não foram bem esclarecidos.

Considerando-se o consumo em relação ao total de calorias ingeridas por dia (Valor Calórico Total – VCT), as gorduras trans são provavelmente o macronutriente que maior impacto negativo tem no risco CV, já que o consumo de pequenas quantidades implica em aumento significativo desse risco. Estudos, nos Estados Unidos, envolvendo mais de 140.000 indivíduos, mostraram que o aumento de 2% no total de energia ingerida sob a forma de gordura trans implicou aumento de 23% no risco CV. Por sua vez, um outro estudo norte-americano, envolvendo mais de 80.000 enfermeiras (Nurses’ Health Study), acompanhadas por mais de 16 anos, mostrou que o consumo de gordura trans esteve relacionado com maior risco futuro de incidência de diabetes.

Ressaltamos que o consumo de gordura ainda é relacionado à obesidade. Considerada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como a epidemia do século 21, a obesidade tem crescido em níveis alarmantes, atingindo também crianças e adolescentes. Segundo os especialistas, a consequência é que esta será a primeira geração cuja expectativa de vida será menor que a de seus pais.

Os males provocados pela gordura trans não param por aí. Segundo Gláucia Maria Pastore, professora de bioquímica dos alimentos da Universidade Estadual de Campinas - Unicamp, há evidências na literatura científica de que o consumo excessivo de ácidos graxos trans pode estar relacionado a uma

maior incidência de câncer de mama.

De acordo com a nutricionista Vera Lúcia Chiara, da Unicamp, uma questão que está sendo muito debatida é se gestantes e crianças devem consumir gordura trans. "Os ácidos graxos trans competem com um tipo de gordura insaturada, o ácido linoléico, que nosso organismo não produz. Isso atrapalha a produção de outras gorduras que são essenciais ao desenvolvimento neurológico do feto e da criança"

A manifestação de outros prejuízos à saúde evidenciou-se em estudo recente na universidade de Harvard, em Boston. Seus resultados revelam que quanto mais gordura trans-saturada a mulher consumir, mais susceptível ela se tornará à infertilidade relacionada à ovulação.

A contundência dessa realidade não passou despercebida pela autoridades sanitárias do mundo todo. Em resposta, a Organização Mundial de Saúde – OMS passou a considerar seguro o consumo de até 2,0 gramas ou 1% do consumo calórico diário de gordura trans. Todavia, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA alerta que “não há informação disponível que mostre benefícios à saúde a partir do consumo de gordura trans”.

Cabe lembrar que a gordura trans existe em forma natural nos produtos de animais ruminantes. Assim, o brasileiro pelo seu hábito de usar carne, leite e seus derivados já consome uma quantidade, ainda não bem estudada, dessa modalidade de gordura, que possivelmente já atingiria o limite máximo de consumo recomendado pela OMS.

Essa é uma situação que reforça ainda mais a necessidade de se extinguir da mesa dos brasileiros qualquer produto industrializado que utilize gordura trans.

No Brasil, a resposta primeira veio em julho de 2006, quando as indústrias passaram a ser obrigadas a informar a quantidade de gordura trans em seus rótulos. Porém, segundo pesquisa do Instituto de Defesa do Consumidor – Idec 38% dos produtos nas prateleiras ainda omitem esses dados, as empresas tiveram 2 anos e meio para se adequarem a Resolução n.º 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA. Lembramos que além dos produtos industrializados há produtos que contém a gordura vegetal hidrogenada vendidos sem fiscalização em padarias, confeitarias, lanchonetes e afins, tornando-se praticamente impossível o controle do consumo da substância.

Ademais, pesquisa do Hospital do Coração em São Paulo constatou que 90% dos paulistanos não possuíam informações consistentes sobre os efeitos da gordura hidrogenada, restando ao governo à responsabilidade da regulação.

A preocupação com as repercussões negativas do consumo da

gordura é tamanha, que várias iniciativas têm sido lançadas por empresas, países e governos que prezam pela saúde pública e comércio socialmente responsável. Desde que as evidências científicas apontaram os efeitos indesejáveis que podem ser provocados pelo consumo excessivo de trans, a indústria, de vários países, busca alternativas viáveis para substituí-las, sem prejudicar a qualidade de seus produtos.

Hoje já existem algumas alternativas tecnológicas e a mais conhecida é a interesterificação, uma técnica utilizada para produzir margarinas e cremes vegetais, sem que haja formação das gorduras trans durante o processo. Outro ingrediente que está sendo usado no lugar da gordura trans é o óleo de palma, um alimento vegetal, mais saudável e capaz de garantir consistência satisfatória aos produtos finais, sem formar ácidos graxos trans.

Inclusive para a confecção do sorvete, uma das grandes preocupações de produtores e consumidores, já se utiliza uma creme livre de gordura trans, gerando um produto com cerca de 10% menos calorias que os tradicionais.

A tendência, pois, é de avanço na identificação de alternativas, pela própria necessidade das indústrias e do comércio responderem à enorme demanda da sociedade. Mas, deve-se ir além. Com a proibição do uso da gordura trans, as autoridades devem incentivar as pesquisas por novas alternativas e a utilização de novos métodos, como a interesterificação.

Ademais, tantas mudanças recomendam que se destine prazo suficiente para que os produtores se adaptem à nova realidade. A proposição concede um ano para esse fim.

Toda esta movimentação para combater o uso da gordura trans mobiliza a opinião pública e reflete na legislação de vários países. Segundo a revista IstoÉ de 04/04/2007, em Nova York, a partir de julho deste ano, nenhum restaurante da cidade poderá utilizar produtos que contenham gordura trans em seus cardápios.

Outro exemplo vem da Austrália, onde campanhas e leis para desestimular o consumo também são severas. A Dinamarca não só proibiu o uso como julgou a gordura trans uma substância ilegal no país. Os produtos que ainda a contêm são identificados com uma tarja negra no rótulo. O Canadá anunciou que está discutindo uma legislação nada amena a respeito do problema.

Essas iniciativas vão ao encontro da proposta de Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde- OMS, que sugere a formulação e implementação de linhas de ação efetivas para reduzir substancialmente as mortes e doenças em todo o mundo, incluindo entre suas sugestões a necessidade de se contar com o

“apoio de legislações efetivas”.

Os quatro objetivos principais desta estratégia da OMS são: (1) reduzir os fatores de risco para DCNT por meio da ação em saúde pública e promoção da saúde e medidas preventivas; (2) aumentar a atenção e conhecimento sobre alimentação e atividade física; (3) encorajar o desenvolvimento, fortalecimento e implementação de políticas e planos de ação em nível global, regional, nacional e comunitário que sejam sustentáveis, incluindo a sociedade civil, o setor privado e a mídia; (4) monitorar dados científicos e influências-chaves na alimentação e atividade física e fortalecer os recursos humanos necessários para qualificar e manter a saúde nesse domínio.

De suas recomendações específicas sobre dieta, constantes do documento final da estratégia, cabe destacar, entre outras, a de “limitar a ingestão energética procedente de gorduras; substituir as gorduras saturadas por insaturadas e **eliminar as gorduras trans (hidrogenadas)**.” O grifo é nosso.

Como se pode perceber, nossa proposição se enquadra perfeitamente no primeiro dos grandes objetivos da Estratégia Global lançada pela OMS. Fica claro, portanto, que está no momento do Brasil entrar de vez nesta luta e declarar-se território livre da gordura hidrogenada, e desta Casa, reafirmar seu papel de vanguarda zelando pela qualidade e preservação da saúde e da vida do povo brasileiro.

Diante disto, solicito o apoio dos Nobres Pares a esta proposição.

Sala das Sessões, em 13 de junho de 2007.

Deputado Brizola Neto

<p>LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI</p>

LEI Nº 6.205, DE 29 DE ABRIL DE 1975

Estabelece a descaracterização do salário mínimo como fator de correção monetária e acrescenta parágrafo único ao art. 1º da Lei nº 6.147, de 29 de novembro de 1974.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Os valores monetários fixados com base no salário mínimo não serão considerados para quaisquer fins de direito.

§ 1º Fica excluída da restrição de que trata o caput deste artigo a fixação de quaisquer valores salariais, bem como os seguintes valores ligados à legislação da previdência social, que continuam vinculados ao salário mínimo:

I - os benefícios mínimos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 5.890, de 8 de junho de 1973;

II - a cota do salário-família a que se refere o art. 2º da Lei nº 4.266, de 3 de outubro de 1963;

III - os benefícios do PRORURAL (Leis Complementares ns. 11, de 25 de maio de 1971, e 16, de 30 de outubro de 1973), pagos pelo FUNRURAL;

IV - o salário-base e os benefícios da Lei nº 5.859, de 11 de dezembro de 1972;

V - o benefício instituído pela Lei nº 6.179, de 11 de dezembro de 1974;

VI - (Vetado).

§ 2º (Vetado).

§ 3º Para os efeitos do disposto no art. 5º da Lei nº 5.890, de 8 de junho de 1973, os montantes atualmente correspondentes a 10 (dez) e 20 (vinte) vezes o maior salário mínimo vigente serão corrigidos de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

* § 3º com redação determinada pela Lei nº 6.708, de 30 de outubro de 1979.

§ 4º Aos contratos com prazo determinado, vigentes na data da publicação desta Lei, inclusive os de locação, não se aplicarão, até o respectivo término, as disposições deste artigo.

Art. 2º Em substituição à correção pelo salário mínimo, o Poder Executivo estabelecerá sistema especial de atualização monetária.

Parágrafo único. O coeficiente de atualização monetária, segundo o disposto neste artigo, será baseado no fator de reajustamento salarial a que se referem os artigos 1º e 2º da Lei nº 6.147, de 29 de novembro de 1974, excluído o coeficiente de aumento de produtividade. Poderá estabelecer-se como limite, para a variação do coeficiente, a variação das Obrigações do Tesouro Nacional - OTN.

Art. 3º O artigo 1º da Lei nº 6.147, de 1974, fica acrescido de parágrafo único com a seguinte redação:

"Parágrafo único. Todos os salários superiores a 30 (trinta) vezes o maior salário mínimo vigente no País terão, como reajustamento legal, obrigatório, o acréscimo igual a importância resultante da aplicação àquele limite da taxa de reajustamento decorrente do disposto no "caput" deste artigo."

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 29 de abril de 1975; 154º da Independência e 87º da República.

Ernesto Geisel

Arnaldo Prieto

LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999

Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Faço saber que o **PRESIDENTE DA REPÚBLICA** adotou a Medida Provisória nº 1.791, de 1998, que o CONGRESSO NACIONAL aprovou, e eu, ANTONIO CARLOS MAGALHÃES, PRESIDENTE, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO II DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

I - medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias;

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

III - cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes;

IV - saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos;

V - conjuntos, reagentes e insumos destinados a diagnóstico;

VI - equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem;

VII - imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados;

VIII - órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplantes ou reconstituições;

IX - radioisótopos para uso diagnóstico "in vivo" e radiofármacos e produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia;

X - cigarros, cigarrilhas, charutos e qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco;

XI - quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetidos a fontes de radiação.

§ 2º Consideram-se serviços submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência, aqueles voltados para a atenção ambulatorial, seja de rotina ou de emergência, os realizados em regime de internação, os serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, bem como aqueles que impliquem a incorporação de novas tecnologias.

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo, submetem-se ao regime de vigilância sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos.

§ 4º A Agência poderá regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos à saúde da população, alcançados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO III DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA AUTARQUIA

Seção I Da Estrutura Básica

Art. 9º A Agência será dirigida por uma Diretoria Colegiada, devendo contar, também, com um Procurador, um Corregedor e um Ouvidor, além de unidades especializadas incumbidas de diferentes funções.

Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, na forma disposta em regulamento.

***Vide Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001.**

MEDIDA PROVISÓRIA Nº 2.190-34, DE 23 DE AGOSTO DE 2001

Altera dispositivos das Leis nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 62 da Constituição, adota a seguinte Medida Provisória, com força de lei:

Art. 1º Os dispositivos a seguir indicados da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, passam a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 3º Fica criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.

....." (NR)

"Art. 7º....."

.....
 VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei e de comercialização de medicamentos;

XXV - monitorar a evolução dos preços de medicamentos, equipamentos, componentes, insumos e serviços de saúde, podendo para tanto:

a) requisitar, quando julgar necessário, informações sobre produção, insumos, matérias-primas, vendas e quaisquer outros dados, em poder de pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso;

b) proceder ao exame de estoques, papéis e escritas de quaisquer empresas ou pessoas de direito público ou privado que se dediquem às atividades de produção, distribuição e comercialização dos bens e serviços previstos neste inciso, mantendo o sigilo legal quando for o caso;

c) quando for verificada a existência de indícios da ocorrência de infrações previstas nos incisos III ou IV do art. 20 da Lei nº 8.884, de 11 de junho de 1994, mediante aumento injustificado de preços ou imposição de preços excessivos, dos bens e serviços referidos nesses incisos, convocar os responsáveis para, no prazo máximo de dez dias úteis, justificar a respectiva conduta;

d) aplicar a penalidade prevista no art. 26 da Lei nº 8.884, de 1994;

XXVI - controlar, fiscalizar e acompanhar, sob o prisma da legislação sanitária, a propaganda e publicidade de produtos submetidos ao regime de vigilância sanitária;

XXVII - definir, em ato próprio, os locais de entrada e saída de entorpecentes, psicotrópicos e precursores no País, ouvido o Departamento de Polícia Federal e a Secretaria da Receita Federal.

.....
 § 4º A Agência poderá delegar a órgão do Ministério da Saúde a execução de atribuições previstas neste artigo relacionadas a serviços médico-ambulatorial-hospitalares, previstos nos §§ 2º e 3º do art. 8º, observadas as vedações definidas no § 1º deste artigo.

§ 5º A Agência deverá pautar sua atuação sempre em observância das diretrizes estabelecidas pela Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dar seguimento ao processo de descentralização da execução de atividades para Estados, Distrito Federal e Municípios, observadas as vedações relacionadas no § 1º deste artigo.

§ 6º A descentralização de que trata o § 5º será efetivada somente após manifestação favorável dos respectivos Conselhos Estaduais, Distrital e Municipais de Saúde." (NR)

"Art.8º.....

§ 5º A Agência poderá dispensar de registro os imunobiológicos, inseticidas, medicamentos e outros insumos estratégicos quando adquiridos por intermédio de organismos multilaterais internacionais, para uso em programas de saúde pública pelo Ministério da Saúde e suas entidades vinculadas.

§ 6º O Ministro de Estado da Saúde poderá determinar a realização de ações previstas nas competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em casos específicos e que impliquem risco à saúde da população.

§ 7º O ato de que trata o § 6º deverá ser publicado no Diário Oficial da União.

§ 8º Consideram-se serviços e instalações submetidos ao controle e fiscalização sanitária aqueles relacionados com as atividades de portos, aeroportos e fronteiras e nas estações aduaneiras e terminais alfandegados, serviços de transportes aquáticos, terrestres e aéreos". (NR)

"Art.9º
Parágrafo único. A Agência contará, ainda, com um Conselho Consultivo, que deverá ter, no mínimo, representantes da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios, dos produtores, dos comerciantes, da comunidade científica e dos usuários, na forma do regulamento." (NR)

"Art. 15. Compete à Diretoria Colegiada:

- I - definir as diretrizes estratégicas da Agência;
- II - propor ao Ministro de Estado da Saúde as políticas e diretrizes governamentais destinadas a permitir à Agência o cumprimento de seus objetivos;
- III - editar normas sobre matérias de competência da Agência;
- IV - cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária;
- V - elaborar e divulgar relatórios periódicos sobre suas atividades;
- VI - julgar, em grau de recurso, as decisões da Agência, mediante provocação dos interessados;
- VII - encaminhar os demonstrativos contábeis da Agência aos órgãos competentes.

§ 1º A Diretoria reunir-se-á com a presença de, pelo menos, três Diretores, dentre eles o Diretor-Presidente ou seu substituto legal, e deliberará por maioria simples.

§ 2º Dos atos praticados pela Agência caberá recurso à Diretoria Colegiada, com efeito suspensivo, como última instância administrativa." (NR)

"Art. 16. Compete ao Diretor-Presidente:

- I - representar a Agência em juízo ou fora dele;
- II - presidir as reuniões da Diretoria Colegiada;
- III - decidir **ad referendum** da Diretoria Colegiada as questões de urgência;
- IV - decidir em caso de empate nas deliberações da Diretoria Colegiada;
- V - nomear e exonerar servidores, provendo os cargos efetivos, em comissão e funções de confiança, e exercer o poder disciplinar, nos termos da legislação em vigor;

VI - encaminhar ao Conselho Consultivo os relatórios periódicos elaborados pela Diretoria Colegiada;

VII - assinar contratos, convênios e ordenar despesas;

VIII - elaborar, aprovar e promulgar o regimento interno, definir a área de atuação das unidades organizacionais e a estrutura executiva da Agência;

IX - exercer a gestão operacional da Agência." (NR)

"Art. 19. A Administração da Agência será regida por um contrato de gestão, negociado entre o seu Diretor-Presidente e o Ministro de Estado da Saúde, ouvidos previamente os Ministros de Estado da Fazenda e do Planejamento, Orçamento e Gestão, no prazo máximo de cento e vinte dias seguintes à nomeação do Diretor-Presidente da autarquia.

....."(NR)

"Art.22.....

X - os valores apurados em aplicações no mercado financeiro das receitas previstas nos incisos I a IV e VI a IX deste artigo.

....." (NR)

"Art. 23.

§ 4º A taxa deverá ser recolhida nos termos dispostos em ato próprio da ANVISA.

§ 6º Os laboratórios instituídos ou controlados pelo Poder Público, produtores de medicamentos e insumos sujeitos à Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, à vista do interesse da saúde pública, estão isentos do pagamento da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária.

§ 7º Às renovações de registros, autorizações e certificados aplicam-se as periodicidades e os valores estipulados para os atos iniciais na forma prevista no Anexo.

§ 8º O disposto no § 7º aplica-se ao contido nos §§ 1º a 8º do art. 12 e parágrafo único do art. 50 da Lei nº 6.360, de 1976, no § 2º do art. 3º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e § 3º do art. 41 desta Lei." (NR)

"Art. 30. Constituída a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a publicação de seu regimento interno pela Diretoria Colegiada, ficará a Autarquia, automaticamente, investida no exercício de suas atribuições, e extinta a Secretaria de Vigilância Sanitária." (NR)

"Art.41.

§ 1º A Agência poderá conceder autorização de funcionamento a empresas e registro a produtos que sejam aplicáveis apenas a plantas produtivas e a mercadorias destinadas a mercados externos, desde que não acarretem riscos à saúde pública.

§ 2º A regulamentação a que se refere o **caput** deste artigo atinge inclusive a isenção de registro.

§ 3º As empresas sujeitas ao Decreto-Lei nº 986, de 1969, ficam, também, obrigadas a cumprir o art. 2º da Lei nº 6.360, de 1976, no que se refere à autorização de funcionamento pelo Ministério da Saúde e ao licenciamento pelos órgãos sanitários das Unidades Federativas em que se localizem." (NR)

.....

.....

RESOLUÇÃO - RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea "b", § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003

considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03;

considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos;

considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor;

considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e

sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução – RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;

10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou
- c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudas, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que comprem ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Incluí-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

.....
.....

PROJETO DE LEI N.º 1.770, DE 2007 **(Do Sr. Juvenil Alves)**

Proíbe a fabricação de alimentos com gordura hidrogenada depois de transcorridos 18 meses da publicação da lei.

DESPACHO:
APENSE-SE À(AO) PL-826/2007.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É vedada a utilização de gordura hidrogenada na fabricação de alimentos destinados ao ser humano depois de transcorridos 18 (dezoito) meses da publicação desta lei.

Art. 2º Produtos fabricados com uso de gordura hidrogenada até a expiração do prazo do artigo anterior só poderão ser comercializados com embalagens ou rótulos que informem ao consumidor o uso e quantidade da gordura hidrogenada existente no produto, sendo obrigatória a expressão em local de visibilidade “Este produto contém gordura hidrogenada, prejudicial à saúde”.

Art. 3º É vedada a utilização de gordura hidrogenada na confecção de qualquer alimento humano em lanchonetes, restaurantes, sorveterias, bares, padarias, cantinas e afins, mesmo que o fornecimento seja gratuito, depois de transcorridos 6 meses da publicação desta lei.

Art 4º Após a publicação da lei os estabelecimentos descritos no artigo anterior constarão obrigatoriamente no cardápio, até a expiração do prazo desse mesmo artigo, a indicação de que o alimento contém gordura hidrogenada através da expressão “Este produto contém gordura hidrogenada, que é prejudicial à saúde”.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor quarenta e cinco dias após a sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Resultado de um processo industrial a partir de óleos vegetais ricos em ácidos graxos poliinsaturados, a gordura hidrogenada é rica em ácido graxo transverso, mais comumente chamado de gordura trans. "A hidrogenação parcial [reação do óleo com hidrogênio] torna o óleo mais consistente, que passa de líquido a pastoso ou sólido. Esse processo gera ácidos graxos trans", disse o engenheiro químico Homero Souza, gerente de pesquisas e desenvolvimento do grupo Agropalma, à página na *Internet* do caderno *Equilíbrio* do Jornal *Folha de São Paulo*.

A gordura hidrogenada está presente em diversos alimentos de uso diário, como biscoito (mesmo o “água e sal” utilizado por pessoas que fazem dieta ou desejam alimentação saudável), bolos, pães, congelados, entre outros produtos.

Essa gordura deixa os alimentos mais crocantes, sequinhos, duráveis e apetitosos. Mesmo sendo tão utilizada, não se sabe ainda completamente os efeitos e conseqüências do uso da gordura hidrogenada para a saúde humana. Estudos científicos conclusos até o momento nos permitem saber que a gordura hidrogenada aumenta o nível do “mal” colesterol (o LDL) e diminui os níveis do colesterol “bom” (HDL). Recorremos novamente ao caderno *Equilíbrio*, da *Folha de São Paulo*, que informou: “Artur Cotrim Guimarães, do Hospital Pró-Cardíaco, do Rio de Janeiro, explica que, no processo de digestão, a gordura se transforma em pequenas partículas e se liga a proteínas, formando lipoproteínas, que podem ser de baixa densidade (LDL, do inglês *Low Density Lipoprotein*) ou alta densidade (HDL, *High Density Lipoprotein*). As de baixa densidade aderem às paredes das artérias, gerando mecanismos inflamatórios que aumentam os coágulos e, cumulativamente, formam placas que obstruem as artérias. Ou seja, estão diretamente relacionadas aos problemas cardiovasculares, por isso o LDL é chamado de mau colesterol. O HDL é considerado bom porque as lipoproteínas de alta densidade “ocupam” o espaço das LDL, diminuindo sua quantidade no organismo. Os ácidos graxos trans, além de aumentar a quantidade de LDL, diminuem a de HDL.”

Em virtude dessas constatações, entidades norte-americanas como a *Ban Trans Fats* e a *Trans Free America* manifestam seu repúdio ao uso da gordura hidrogenada pela indústria alimentícia do seu país. No Brasil, algumas indústrias retiraram os ácidos graxos trans de seus produtos. Uma grande indústria de pão instalada no Brasil informa na embalagem do seu produto que investiu em pesquisa e substituiu a gordura hidrogenada pelo óleo de palma, mais saudável e natural.

Pesquisadores dizem que, frente ao problema, a indústria pode substituir a gordura hidrogenada pela interesterificada, o que significa que os ácidos graxos presentes no produto sofreram interesterificação – solidifica os óleos vegetais sem que eles sejam hidrogenados.

Dessa forma, ilustres Parlamentares, temos uma ameaça desnecessária à saúde humana: (i) sabe-se que o uso desmedido da gordura hidrogenada na fabricação dos alimentos é prejudicial à saúde humana; (ii) na sociedade atual é crescente o consumo de alimentos industrializados (bolos, biscoitos, congelados e tantos outros que fogem ao natural); (iii) por fim, como resultado de pesquisas, já existem alternativas saudáveis que podem substituir a gordura hidrogenada, sem prejudicar a fabricação de produtos, a indústria e o consumidor.

Por tais motivos, propomos neste Projeto de Lei que, após quatro anos de publicação da Lei, seja vedada a fabricação de alimentos com uso de gordura hidrogenada e, até a expiração desse prazo, que as embalagens informem ao consumidor o uso da gordura hidrogenada na fabricação daquele produto e em que quantidade.

Não custa lembrar, arrematando, que a prática saudável premiará os fabricantes que adotarem ingredientes alternativos. Hoje já existe produto com a inserção na embalagem de que não contém a substância ora em tela.

Entendemos, dessa forma, proteger a saúde do brasileiro. Por outro lado, as limitações impostas pelo Projeto de Lei consideram as alternativas existentes já em dias atuais para a indústria alimentícia e os prazos que a mesma necessita para adaptar a sua atividade.

Nesses termos, Ilustres Parlamentares, peço o apoio para aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 14 de agosto de 2007.

Deputado JUVENIL ALVES

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, de autoria do ilustre Deputado Fernando Coruja, veda, a partir de 1º de janeiro de 2010, a industrialização e a comercialização de produtos alimentícios que contenham gordura transaturada, conhecida popularmente como gordura “trans”.

Em sua justificativa, o nobre autor descreve os resultados de diversas pesquisas científicas que atestam os malefícios à saúde humana causados pelo consumo de gordura “trans”, os quais, portanto, legitimariam a proibição quanto a industrialização e comercialização de produtos que a contenham.

Nos termos dos arts. 139, inciso I, e 142 do Regimento Interno, foram apensados os Projetos de Lei de nº 1.139 e de nº 1.770, ambos de 2007, por tratarem de matéria correlata à do epigrafado. A primeira proposição apensada difere da original por prever as penalidades a que estarão sujeitos os infratores da lei e por excetuar os produtos que contenham tal gordura *in natura*, ao passo que o projeto acessório mais recente restringe a proibição apenas à fabricação e confecção de produtos com gordura hidrogenada, não contemplando os produtos importados.

Os projetos estão sujeitos à apreciação conclusiva por este Colegiado, que ora os examina, e pela Comissão de Seguridade Social e Família. Caberá à Comissão de Constituição, Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e juridicidade das proposições.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao PL nº 826, de 2007.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A partir da década de 80, a gordura “trans” – obtida depois que óleos vegetais são submetidos ao procedimento químico de hidrogenação parcial – passou a ser usada em larga escala. As principais fontes de gordura “trans” são a margarina, biscoitos, sorvetes, batatas fritas e massas.

Observa-se que o impacto econômico das medidas propostas nos projetos sob exame, o qual nos cabe analisar neste egrégio Colegiado, está atrelado à análise de seus reflexos sobre a saúde da população brasileira.

Estudos nacionais e internacionais comprovam que o consumo de gordura transaturada altera o metabolismo lipídico, elevando os níveis de LDL-colesterol (o colesterol “ruim”) e reduzindo o HDL (o colesterol “bom”), aumentando o risco de doenças cardiovasculares. Por essas razões, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Associação Americana do Coração recomendam o controle do consumo de alimentos que contenham ácidos graxos “trans”.

As evidências epidemiológicas mostram, assim, que proibir a comercialização de produtos que contenham gordura “trans” teria um efeito positivo tanto sobre a saúde humana, ao diminuir o risco de doenças cardíacas, quanto sobre a economia, ao reduzir o número de internações e o consumo de medicamentos e, por conseguinte, os gastos com saúde.

Não obstante, uma análise mais criteriosa e aprofundada desta matéria também deve levar em consideração questões de natureza técnica e mercadológica e seus reflexos sobre o impacto econômico das proposituras em tela.

Há que se examinar, por exemplo, se a proibição de industrialização e comercialização de alimentos que contenham gorduras transaturadas, conforme dispõe o Projeto sob apreço, não irá acarretar um efeito-substituição da gordura “trans” por outras gorduras que poderiam ser igualmente ou até mais prejudiciais à saúde humana.

A esse respeito, cabe alertar para o fato de que as gorduras saturadas também são capazes de elevar as concentrações de colesterol e triglicérides na circulação sanguínea. Recente artigo na revista *Veja* alerta o consumidor brasileiro sobre o óleo de palma, que contém ácido palmítico, rico em gorduras saturadas. No conjunto de todas as gorduras saturadas, esse ácido é o mais abundante na alimentação humana.

O debate econômico acerca da medida também deve abarcar o cálculo de seu impacto sobre o nível de atividade da indústria alimentícia, o emprego e a renda neste setor. Atualmente, limitações tecnológicas, bem como

dificuldades relacionadas ao fornecimento de matérias-primas para a substituição de gordura “trans” impõem severas restrições para a adoção da medida proposta pelo projeto em tela. Até mesmo as empresas de grande porte não estariam preparadas para dar esse passo, que exigirá a readequação do processo tecnológico de produção de diversos alimentos. Por tais razões, o Senador Paulo Paim, autor do Projeto de Lei do Senado nº 181, de 2007 - que veda a produção da matéria-prima alimentar proveniente do processo de hidrogenação da gordura vegetal, transformando-a em gordura hidrogenada - interrompeu sua tramitação e convocou um grupo científico para discutir as medidas mais apropriadas nesta esfera.

Portanto, necessário se faz adotar incentivos voltados para a pesquisa e o desenvolvimento de produtos alimentícios e matérias-primas alternativas, tais como a canola, o algodão, o girassol com alto teor de ácido oléico, a soja com alto teor de ácido linolênico, entre outras. Hoje, a substituição da gordura “trans” por outras matérias-primas resultaria no encarecimento dos produtos prejudicando o consumidor.

Destacamos, também, que a proibição estabelecida pela proposição original incide sobre alimentos sobre os quais não deveria. Alguns alimentos como carnes e derivados, leite e derivados e até mesmo óleos vegetais contêm, naturalmente, gorduras “trans”. É preciso, portanto, distinguir a gordura “trans” industrializada (a parcialmente hidrogenada) daquela presente naturalmente em alimentos produzidos com matéria-prima de animal ruminante, como consta do Projeto de Lei nº 1.319, de 2007.

Por fim, convém frisar, por oportuno, que nenhum país do mundo proibiu, até o momento, a comercialização de produtos com gordura “trans”. Em geral, a maior preocupação é informar sua presença na rotulagem dos alimentos. A FDA – agência americana que regula medicamentos e alimentos – passou, nos últimos anos, a exigir a discriminação dos teores de gorduras “trans” em rótulos de produtos. Também no Brasil, por meio da resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, os valores de gordura transaturada contidos em alimentos embalados devem ser declarados nos rótulos. Essa medida, ao reduzir a assimetria de informações entre consumidor e fabricante, dá condições para que a população possa evitar o consumo de alimentos que produzam efeitos deletérios à saúde.

Julgamos, assim, prematuro e inviável, do ponto de vista econômico, proibir a industrialização de produtos alimentícios em cuja composição conste gordura transaturada. Para tanto, seria necessário um período de transição para o amadurecimento de tecnologias, para o desenvolvimento de substitutos de matérias-primas destinadas à elaboração de alimentos e para o fortalecimento e a conscientização do mercado. A esse respeito, vale lembrar que muitos segmentos alimentícios já possuem produtos “zero trans”, o que mostra que o mercado pode encontrar uma solução natural para essa questão, sem desestruturar a produção e prejudicar o consumidor.

Ante o exposto, **votamos pela rejeição do Projeto de Lei nº 826, de 2007, e dos Projetos nº 1.319, de 2007, e nº 1.770, de 2007, a ele apensados.**

Sala da Comissão, em 28 de maio de 2008.

Deputado DR. UBIALI
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou o Projeto de Lei nº 826/2007 e os PLs nºs 1.319/2007 e 1.770/2007, apensados, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Dr. Ubiali.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Jilmar Tatto - Presidente, João Maia e José Guimarães - Vice-Presidentes, Dr. Ubiali, Edson Ezequiel, Fernando de Fabinho, Jurandil Juarez, Laurez Moreira, Miguel Corrêa, Miguel Martini, Nelson Goetten, Osório Adriano, Sérgio Moraes, Guilherme Campos, Leandro Sampaio, Vanderlei Macris e Vicentinho Alves.

Sala da Comissão, em 2 de julho de 2008.

Deputado JILMAR TATTO
Presidente

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

I - RELATÓRIO

A proposição apreciada pretende proibir o uso de gordura transaturada na produção e comercialização de produtos alimentícios, a partir do ano de 2010, quase três anos após sua apresentação nesta Casa.

Em sua justificativa, destaca o uso generalizado de produtos com gordura trans em sua composição e os grandes males à saúde, fartamente comprovados que seu consumo provoca.

Foi apensado o Projeto de Lei nº. 1319/2007, de autoria do Deputado Brizola Neto, que proíbe a utilização de gordura vegetal hidrogenada, denominada “gordura trans”, na composição de alimentos fabricados, industrializados ou importados em todo território nacional, além de estabelecer penalidades para o descumprimento das normas legais.

Exclui da proibição os alimentos que possuam gordura trans *in natura* e destina aos fabricantes o prazo de 365 dias para se adequarem aos novos dispositivos legais.

Foi ainda apensado o Projeto de Lei nº 1.170, de 2007, de autoria do Deputado Juvenil Alves, que objetiva proibir a fabricação de alimentos com gordura hidrogenada após 18 meses da publicação da lei.

Até este prazo, os produtos com gordura hidrogenada deverão estampar nos rótulos alertar sobre os prejuízos a saúde.

Ademais, pretende proibir a utilização de gordura hidrogenada na confecção de qualquer alimento em restaurantes, lanchonetes, padarias, sorveterias e correlatos. Para tanto destina o prazo de 6 meses. Nestes estabelecimentos, até se alcançar esse prazo, deverão ser expostos alertas sobre os riscos à saúde.

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio (CDEIC) aprovou parecer do Relator, Dep. Dr. Ubiali (PSB-SP), pela rejeição deste, do PL 1319/2007, e do PL 1770/2007, apensados.

Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

Não foram apresentadas emendas no prazo regimental.

II - VOTO DO RELATOR

Os ácidos graxos trans, geralmente conhecidos como gorduras trans, são encontrados naturalmente, em pequenas quantidades, nos alimentos provenientes de animais ruminantes como, por exemplo, carnes e leites e representa um percentual ínfimo no consumo total de gordura trans.

O grande consumo contudo, superior a 90%, é o das gorduras trans produzidas industrialmente por meio do processo de hidrogenação parcial de óleos vegetais líquidos. A hidrogenação parcial de óleos vegetais gera gorduras semi-sólidas, muito apropriadas para o uso em produtos muito consumidos pelos brasileiros, tais como: biscoitos, bolachas, margarinas, óleos para cozinhar entre outros.

Todavia o consumo de gordura trans provoca inúmeros males à saúde, comprovados por estudos científicos, que praticamente consolidaram uma unanimidade sobre este tema entre cientistas e especialistas da área. Segundo a ANVISA seu consumo pode causar aumento do colesterol total e ainda do colesterol ruim - LDL-colesterol. Além de causar redução dos níveis de colesterol bom – HDL colesterol, apresentando como um dos fatores mais importantes de risco de problemas cardiovasculares

O aumento dos riscos de doenças cardiovasculares está expresso no relatório técnico da OMS/FAO de 2002 sobre Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas. Este relatório recomenda o limite de 1% das calorias diárias com o consumo de gorduras trans, ou seja, cerca de 2 gramas por dia tomando para uma dieta de 2.000 kcal.

Os males provocados pela gordura trans estão cada vez mais disseminados, podendo estar relacionados a uma maior incidência de câncer de mama, atraso no desenvolvimento do feto e da criança, quando consumidos pelas gestantes, infertilidade, entre outras.

Os problemas nesta área são tão sérios que a Estratégia Mundial sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, aprovada pela Assembleia Mundial da Saúde, em 2004, recomendou a eliminação das gorduras trans produzidas industrialmente dos alimentos e a substituição por gorduras insaturadas.

Muitas iniciativas têm sido desenvolvidas na tentativa de limitar a utilização de gordura trans nos alimentos. Em 2003, a Dinamarca se tornou o

primeiro país do mundo a introduzir medidas legais limitando o nível de gordura trans nos alimentos a 2%. As regras não se aplicam aos ácidos graxos trans encontrados naturalmente na gordura animal.

Em 2006, um grupo de trabalho canadense propôs que as gorduras trans não deveriam exceder 2% da quantidade total de gordura em óleos vegetais e margarinas cremosas e 5% em todos os outros alimentos. De acordo com os cálculos realizados esses valores seriam suficientes para reduzir em pelo menos 55% o consumo médio de gordura trans e para eliminar praticamente toda gordura trans produzida industrialmente

Nova York, em 2008, adotou regras restritivas ao uso de gordura trans, contemplando, contudo, somente os alimentos produzidos, armazenados e vendidos em restaurantes (e similares), não alcançando os produtos comercializados em supermercados e aqueles vendidos em restaurantes em suas embalagens originais. A regra adotada foi a proibição do uso de ingredientes que contenham mais de 0,5 gramas de gordura trans por porção (e não 0,5%). Esse valor foi adotado porque é considerado pela regulamentação americana de rotulagem nutricional como um valor não significativo, ou seja, pode-se declarar 0% de gordura trans na tabela de informação nutricional.

Como se pode observar, o Mundo todo tem se mobilizado para diminuir o consumo ou banir da mesa a gordura trans. No Brasil, a regra mais efetiva em vigor restringe-se a obrigar, desde 2006, às indústrias de alimentos a informar a quantidade de gordura trans nos rótulos dos produtos, aprovando a Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003.

Após a entrada em vigor da Resolução RDC nº. 360/2003 e do melhor entendimento dos consumidores sobre os efeitos nocivos da gordura trans, observou-se que algumas empresas começaram a reduzir o teor desta gordura em seus produtos.

Por sua vez, a proposta de se exigir a substituição da gordura trans por outras menos nocivas tem tido resistência por boa parte do setor produtivo, embora já existam alternativas tecnológicas para tanto, como por exemplo a interesterificação, uma técnica utilizada para produzir margarinas e cremes vegetais sem que haja formação das gorduras trans. Outro ingrediente que está sendo usado no lugar da gordura trans é o óleo de palma, um alimento vegetal, mais saudável e capaz de garantir consistência satisfatória aos produtos finais, sem formar ácidos graxos trans.

Cabe destacar, contudo, que muitas indústrias de alimentos tem tomado a iniciativa de retirar praticamente por completo a gordura trans de seus produtos, não sendo incomum se encontrar nas prateleiras dos mercados produtos com a inscrição “gordura trans 0%”. Fato que só vem reforçar a possibilidade de se produzir alimentos sem esse tipo de gordura tão prejudicial à saúde.

A questão da gordura trans tem estado presente em inúmeros eventos promovidos pela Organização Panamericana da Saúde – OPAS. Em um destes, denominado “As Américas Livres de Gorduras Trans”, foi apresentado um conjunto de propostas visando reduzir drasticamente o consumo de produtos com gordura trans. Destacam-se: “medidas para o aumento da informação da população sobre o risco do consumo de gordura trans, a adequação do processo tecnológico de alimentos, a produção de óleos vegetais com maior teor de ácido oléico, as estratégias para redução de uso de gorduras trans em restaurantes e fast foods, a implantação da rotulagem obrigatória em todos os países da América Latina, a exemplo da legislação adotada no Mercosul e o debate sobre as regras para publicidade. Uma das sugestões mais importantes foi, contudo, a de que fossem adotados medidas legais que regulassem o consumo de gordura trans, estabelecendo um limite percentual de gordura trans com relação ao total de gorduras para diferentes tipos de alimentos.

As proposições que estão sendo objeto de parecer enquadram-se, perfeitamente, nas estratégias adotadas neste fórum. São iniciativas relevantes que tem correspondência com decisões já adotadas em alguns países.

Cabe destaque outra iniciativa da OPAS, onde um grupo de especialistas em nutrição e saúde pública reuniu-se, em Washington, para debater a eliminação das gorduras trans nas Américas. O grupo concluiu que as gorduras trans produzidas industrialmente devem ser eliminadas dos alimentos disponíveis para consumo nas Américas e propôs que a experiência canadense fosse utilizada como referência.

Esta posição foi expressa na Declaração do Rio de Janeiro sobre As Américas Livres de Gorduras Trans, que recomendou que: “os ácidos graxos trans de produção industrial deverão ser substituídos nos alimentos processados e sugerimos que sua presença não deva ser maior do que 2% do total de gorduras em óleos e margarinas e não maior do que 5% do total de gorduras em alimentos processados.

Assim, não restam dúvidas que a regulamentação da

quantidade da gordura trans nos alimentos é fundamental para proteger e promover a saúde da população. Essa regulamentação deve ser construída com a participação do Legislativo, definindo os comandos gerais sobre a matéria, pelo Executivo, pelo detalhamento técnico especializado, e pelo envolvimento dos diversos atores sociais envolvidos, a fim de assegurar que as medidas adotadas sejam eficazes frente à realidade brasileira.

Como se pode observar, esta matéria é tão relevante quanto complexa. Faz-se necessário definir qual linha será adotada. Manter o alinhamento das proposições da Casa que proíbem por completo o uso da gordura trans, ou uma conduta de se estabelecer limites? Se se optar por este caminho, qual seriam os limites? Semelhantes aos do Canadá, como propõe o fórum da OPS, ou a da Dinamarca ou o de alguma outra referência?

Na quase totalidade dos países que adotaram limites para a gordura trans o órgão técnico responsável pela matéria, o correspondente a ANVISA, teve papel determinante nesta definição.

A complexidade da matéria, que exige estudos técnicos apurados e muita agilidade para promover atualizações necessárias pelo avanço do conhecimento científico, aponta para um caminho em que esta questão deve ser enfrentada, destinando ao Legislativo o papel de aprovar uma legislação que exigisse genericamente a necessidade de se estabelecer limites compatíveis com a garantia da saúde das pessoas e remetesse a regulamentação dos valores desses limites aos setores especializados do Executivo, no caso a ANVISA.

Sem dúvida, estamos diante de uma matéria que merece ser tratada com muito critério, apuro técnico e com acuidade política. São muitos fatores especializados a serem considerados, além da existência de um conjunto de setores da sociedade da maior importância envolvidos e altamente interessados no tema.

Ademais, não se pode tentar solucionar este sério problema apenas com a edição de leis e normas infralegais, é importante assegurar que alternativas saudáveis para substituir a gordura trans estejam disponíveis e que o prazo para adequação do setor produtivo seja factível.

Por todas essas razões, após profundas reflexões, consideramos a alternativa mais apropriada a apresentação de um Substitutivo que estabeleça que o uso de gorduras trans na produção de alimentos deve ser objeto de limites que evitem consequências adversas à saúde decorrentes da sua ingestão.

Seria destinado ao regulamento, a ser editado pelo órgão competente do Ministério da Saúde, estabelecer os critérios e os limites máximos para o seu uso nos alimentos.

Ademais seria concedido prazo de um ano para que as empresas adequem seus produtos. Quanto ao estabelecimento das penalidades e sanções relativas ao descumprimento desta lei, exaustivamente detalhada pelo PL 1.319/2077, entendemos que tal medida não seria necessária, tendo em vista que a Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, configura as infrações à legislação sanitária federal e estabelece as respectivas sanções.

Diante do exposto, manifestamos nosso voto favorável ao PROJETO DE LEI No 826, DE 2007 e a seus apensados, Projeto de Lei Nº 1.319, de 2007 e Projeto de Lei Nº 1.770, de 2007, nos termos do Substitutivo.

Sala da Comissão, em 21 de novembro de 2012.

Deputado JORGE SILVA

Relator

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº , DE 2010

Dispõe sobre o estabelecimento de limites para o uso de gordura trans na produção e comercialização de alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O uso de gorduras trans na produção e comercialização de alimentos deve se ater a limites - baseados em referências estabelecidas por organismos internacionais - que não provoquem consequências adversas à saúde decorrentes de sua ingestão.

Art. 2º O Regulamento estabelecerá os critérios e os limites máximos para o seu uso nos alimentos.

Art. 3º As empresas que produzem ou comercializam produtos com gordura trans em sua composição disporão de 365 dias para se adequarem ao disposto nesta lei e no seu regulamento.

Art. 4º O desrespeito ao disposto na lei é considerado infração sanitária nos termos da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo de outras sanções.

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 21 de novembro de 2012.

Deputado JORGE SILVA
Relator

III – PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 826/2007, o PL 1319/2007, e o PL 1770/2007, apensados, com substitutivo, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Dr. Jorge Silva.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Dr. Rosinha - Presidente, Geraldo Resende e Antonio Brito - Vice-Presidentes, André Zacharow, Benedita da Silva, Carmen Zanotto, Chico das Verduras, Colbert Martins, Dr. Jorge Silva, Eduardo Barbosa, Eleuses Paiva, Fernando Marroni, Francisco Floriano, Jhonatan de Jesus, João Ananias, Lauriete, Manato, Mandetta, Mara Gabrielli, Marcus Pestana, Nazareno Fonteles, Nilda Gondim, Padre João, Rosane Ferreira, Amauri Teixeira, Henrique Afonso, Jefferson Campos, Pastor Eurico e Raimundo Gomes de Matos.

Sala da Comissão, em 27 de março de 2013.

Deputado DR. ROSINHA
Presidente

FIM DO DOCUMENTO