

PROJETO DE LEI N^o , DE 2009

(Do Sr. Beto Faro)

Proíbe a adição de gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1^o Fica proibido, em todo o território nacional, a adição de gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. A proibição prevista no caput engloba a importação e comercialização de alimentos aos quais tenha sido adicionada gordura interesterificada.

Art. 2^o A violação da proibição de que trata esta Lei constitui infração sanitária e sujeita os infratores às sanções previstas em legislação específica, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis.

Art. 3^o Esta lei entra em vigor trinta dias após a sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os alimentos destinados ao consumo humano são produtos de alta relevância para a promoção e proteção da saúde individual e

coletiva. Os alimentos apresentam riscos sanitários no seu consumo, ainda que de forma relativamente baixa. A sua importância para o estado de saúde do indivíduo já é do conhecimento geral.

Algumas substâncias utilizadas pelos produtores de alimentos industrializados revelam propriedades nocivas à saúde humana. Um dos casos mais conhecidos é o uso da chamada gordura *trans* – a gordura obtida após o processo de hidrogenação. O consumo desse tipo de gordura tem sido apontado como causador do aumento do colesterol LDL (o mau colesterol) e da redução do HDL (o colesterol bom), além de suspeitas sobre o desenvolvimento de cânceres, em especial o de mama.

Assim, quanto mais cautela no consumo dos alimentos, melhor a proteção à saúde. A indústria alimentícia busca a melhoria de seus produtos como forma de vender mais, seduzir mais o consumidor para maior aceitação dos alimentos comercializados. A preocupação com a saúde não é o motivo principal buscado por essa indústria, como comprova o uso indiscriminado e acentuado das gorduras *trans* nos alimentos, entre outros aditivos suspeitos de prejudicar a saúde humana.

O conhecimento acerca dos perigos representados pelo consumo das gorduras *trans* foi sendo propagado de maneira intensa em grande parte dos consumidores. As autoridades sanitárias fixaram limites máximos para a quantidade dessas substâncias nos alimentos, além de obrigarem os produtores a informar nos rótulos dos produtos alimentícios a quantidade dessa gordura. Tais fatos alteraram os hábitos alimentares e isso foi sentido pela indústria do alimento, que tem buscado alternativas para substituir a gordura *trans* em seus produtos e evitar que os consumidores os abandonem.

A gordura interesterificada consiste em uma alternativa à *trans*, substituindo-a com relativo sucesso. O processo de esterificação das gorduras consegue a solidificação dos óleos vegetais, que são líquidos à temperatura e pressão ambientes, sem que seja necessária a sua hidrogenação, que é o processo que origina a gordura *trans*.

A partir de 2007, esse processo começou a ser utilizado em maior escala, haja vista a repulsa que os consumidores começaram a apresentar aos alimentos que tinham a temida gordura *trans*. Como o período de uso das gorduras interesterificadas é relativamente curto, poucas

informações estão disponíveis acerca dos potenciais malefícios ou benefícios que a interesterificação apresenta.

Na produção desse tipo de gordura devem ser utilizados catalisadores. Em alguns casos, utilizam-se o metóxido de sódio ou o etóxido de sódio, que são solventes altamente tóxicos. Podem ser utilizados o sódio metálico ou a liga sódio-potássio, que também são perigosos. Um outro método mais seguro seria a utilização de enzimas, mas esse é mais dispendioso e, por isso, tende a não ser muito difundido.

Como visto, no processo de interesterificação são introduzidas substâncias químicas perigosas para a saúde humana, pois seus resíduos podem não ser completamente retirados do produto final. Os subprodutos do processo de catálise serão ingeridos juntamente com o alimento preparado com a gordura interesterificada. Claro fica que tal alimento é potencialmente tóxico ao ser humano. Nessa situação toda prudência torna-se necessária para que sejam evitados danos irreversíveis à saúde. Vale lembrar que a Constituição Federal considera dever do Estado a adoção de ações direcionadas à proteção da saúde, nos termos do art. 196.

No caso do uso de gorduras interesterificadas, existem estudos que as apontam como responsáveis pelo surgimento de alterações no metabolismo do açúcar e no funcionamento do pâncreas, com redução da produção de insulina e elevação de açúcar no sangue. Essas alterações negativas representam sério risco à saúde pública, mas podem ser evitadas pela proibição do uso desse tipo de gordura nos alimentos destinados ao consumo humano.

Essas as razões que me levam a apresentar o presente Projeto de Lei. Tendo em vista a proteção da saúde da população brasileira, solicito aos demais pares o apoio necessário para a aprovação da proposta.

Sala das Sessões, em de de 2009.

Deputado BETO FATO