

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 826, DE 2007

Apensados Projeto de Lei Nº 1.319, de 2007 e Projeto de Lei Nº 1.770, de 2007

Proíbe a industrialização e comercialização de produtos alimentícios em cuja composição conste gordura transaturada.

Autor: Deputado FERNANDO CORUJA

Relator: Deputado JORGE SILVA

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 à 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 adotadas 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 de de 2012.

Deputado JORGE SILVA
Relator

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

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 comercializem 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 de de 2012.

Deputado JORGE SILVA
Relator