



**CAMARA DOS DEPUTADOS**

**Projeto de Lei nº     , de 2015**  
**(Do Sr. Rodrigo Maia)**

Veda a utilização de gordura vegetal hidrogenada na composição de alimentos destinados ao consumo humano, produzidos e/ou comercializados no país.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º É vedada a utilização de gordura vegetal hidrogenada, também denominada 'gordura trans', na composição de alimentos destinados ao consumo humano, produzidos e/ou comercializados no país, ainda que importados.

§ 1º As empresas envolvidas na produção, comercialização ou importação de alimentos deverão se adequar aos termos desta Lei até o dia 1º de janeiro de 2019.

§ 2º A vedação de que trata o *caput* não se aplica aos alimentos que contenham em sua composição gordura trans naturais, presentes em alimentos de origem animal e não adicionadas artificialmente.

Art. 2º O descumprimento ao disposto nesta Lei configura infração sanitária, sujeitando o infrator às penalidades constantes da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 3º Cabe ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária zelar pela fiscalização, controle e aplicação das penalidades decorrentes da aplicação desta Lei.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



## JUSTIFICATIVA

Por definição, gordura trans é um tipo específico de gordura, formado por um processo químico que pode ser natural ou industrial. O primeiro ocorre no estômago de animais e, o segundo, quando óleos vegetais líquidos são transformados em gorduras sólidas com a adição de hidrogênio.

Na hidrogenação industrial, átomos de hidrogênio são adicionados ao óleo, que deixa de ser líquido, à temperatura ambiente, para se tornar sólido. A gordura resultante desse processo é utilizada pela indústria para ajustar a textura de alimentos e prolongar sua validade. Atualmente, tais gorduras estão presentes em algumas margarinas, sorvetes, chocolates, biscoitos, bolachas, lanches e bolos recheados industrializados, dentre outros.

Estudos recentes sobre os possíveis efeitos das gorduras trans no organismo mostraram a necessidade de prover informações para que o consumidor tenha a opção de escolher os alimentos que deseja consumir. Assim, desde 2006, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) obriga todos os fabricantes a indicar no rótulo a quantidade de gordura trans presente nos alimentos. Tal medida, embora meritória, não tem o condão de impedir o uso da substância na produção industrial. Acrescente-se ainda que diversos estudos científicos comprovaram que a gordura é extremamente prejudicial à saúde, pois, além de aumentar os níveis de colesterol ruim, o LDL, também diminui a taxa de colesterol bom, o HDL, elevando o risco de arteriosclerose, infarto e acidente vascular cerebral.

Nesse sentido, cabe destacar a mais recente medida tomada pelo governo dos EUA, por meio da *Food and Drug Administration – FDA*, órgão regulador americano responsável pelo controle das indústrias alimentícias e de medicamentos naquele país, que determinou, no último dia 16 de junho, que o uso de gordura trans nos alimentos não é seguro e que os produtos que possuam esse componente em sua composição sejam retirados do mercado em um prazo de três anos.

Diante do exposto, contamos com o apoio dos ilustres pares para a



## **CAMARA DOS DEPUTADOS**

aprovação de tão destacada matéria, certos de que sua implementação trará benefícios substanciais à saúde da população brasileira.

Sala das Sessões,        de        de 2015.

\_\_\_\_\_  
**Deputado Rodrigo Maia**  
Democratas-RJ