



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

## **PROJETO DE LEI N.º 1.956, DE 2015**

**(Do Sr. Jorge Tadeu Mudalen)**

Proíbe a fabricação, industrialização e a comercialização de produtos alimentícios que contenham gordura trans em sua composição.

**DESPACHO:**

APENSE-SE À(AO) PL-2356/2003.

**APRECIÇÃO:**

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

**PUBLICAÇÃO INICIAL**

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art.1º- Fica proibida a fabricação, industrialização e comercialização de produtos que contenham gordura trans em sua composição.

Art. 2º- Art. 3º Esta Lei entra em vigor depois de decorridos 3 (três) anos de sua publicação oficial.

### JUSTIFICATIVA

A gordura trans é uma espécie de gordura que passa por processo de hidrogenação, natural ou industrial, no qual óleos vegetais líquidos são transformados em gordura sólida.

O consumo desta espécie de gordura gera prejuízos imensuráveis para saúde humana. Já está comprovado, cientificamente, que esta substância eleva os níveis do LDL (*Low-density lipoprotein* – “colesterol ruim”), e, concomitantemente, diminui a taxa do HDL (*High-density lipoprotein* – “colesterol bom”). A consequência é um maior risco de ocorrência de infartos, arteriosclerose e acidentes vasculares cerebrais.

Vale destacar que o Brasil já possui regulamentação sobre a obrigatoriedade de indicação nos rótulos dos alimentos acerca da presença e quantidade de gordura trans. Para tanto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) editou uma Resolução, na qual quantidades iguais ou inferiores a 0,2 gramas são declarados como “zero”, “0” ou “não contém”. Para se ter uma noção prática, 0,2 gramas de gordura trans equivale à ingestão de quatro biscoitos recheados.

Países como Suíça e Dinamarca já possuem legislação proibindo a utilização de gordura trans na produção de alimentos. Nesta mesma esteira, os Estados Unidos da América editaram, no último dia 16, por meio do FDA (*Food and Drugs Administration*), uma determinação, na qual até 18 de junho de 2018 todos os produtos que contenham gordura trans em sua composição sejam retirados do mercado. Nas palavras do representante desta agência, Sr. Stephen Ostroff: "A ação da FDA sobre esta importante fonte de gordura trans artificial demonstra o compromisso da agência para a saúde do coração de todos os

americanos (...) se espera que esta ação possa reduzir a doença cardíaca coronária e prevenir milhares de ataques cardíacos fatais todo ano. "

Ressalte-se que a presença desta substância não está relacionada com algum produto específico. Em suma, sua função é aumentar o período de conservação e dar maior consistência aos alimentos. Portanto, não há falar em eliminação de qualquer alimento disponível no mercado, mas sim, torná-los mais benéficos para a saúde do ser humano.

Dessa forma, o consumidor leigo ou mesmo desatento, que não lê por completo os rótulos das embalagens dos produtos, acaba consumindo gordura trans. É comum a presença de gordura trans em alimentos que fazem parte da dieta da grande maioria de brasileiros, tais como, batata frita industrializada, lasanha congelada, margarina, biscoito recheado, sorvete, pipoca de micro-ondas, entre outros.

Percebe-se que a indústria alimentícia, nos últimos anos, tem disponibilizado, no mercado, produtos com redução de gordura trans. No entanto, ainda há uma grande variedade de oferta de produtos que contêm esta substância.

Destaque-se que a medida apresentada demonstra razoabilidade ao impor um prazo de transição de três anos para que o setor de alimentos possa se adequar à nova legislação.

Pelo exposto, contamos com apoio dos nobres pares na aprovação do presente projeto de lei.

Sala das Sessões, em 17 de junho de 2015.

**DEPUTADO JORGE TADEU MUDALEN**  
**Democratas/SP**

|                         |
|-------------------------|
| <b>FIM DO DOCUMENTO</b> |
|-------------------------|