PROJETO DE LEI Nº , DE 2015 (Do Sr. VENEZIANO VITAL DO RÊGO)

Proíbe a utilização de alimentos que contenham gordura trans na elaboração da merenda escolar.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º. Fica proibido, em todo o território nacional, a utilização de alimentos que contenham gordura trans na composição dos produtos destinados à merenda escolar.

Art. 2º. O Poder Público deverá observar a exigência de que trata esta lei na realização das licitações e nos termos contratuais celebrados para a aquisição dos produtos alimentares destinados à merenda escolar.

Art. 3º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

As gorduras trans são utilizadas pela indústria alimentícia para melhorar o sabor de alguns alimentos, ajustar a sua textura e prolongar o prazo de validade, a um custo relativamente baixo. Com essas qualidades, esse tipo de substância se tornou bastante comum no processo de industrialização dos alimentos ultraprocessados.

Apesar das qualidades relacionadas à tecnologia da industrialização dos alimentos, as gorduras trans representam sérios riscos à saúde humana. Ademais, como são utilizadas em produtos voltados para o público infanto-juvenil, têm especial interesse para as crianças e jovens na idade escolar, época de formação dos hábitos alimentares do indivíduo adulto.

Produtos como sorvetes, biscoitos, tortas, bolos, salgadinhos de pacote, pipocas de micro-ondas, chocolates, maioneses, molhos de salada, algumas margarinas e a maioria dos alimentos produzidos nas lanchonetes (fast food) geralmente contêm a gordura trans.

Vale salientar que o consumo desse tipo de gordura é responsável pelo aumento do colesterol LDL e dos triglicerídeos, ao mesmo tempo em que diminui o nível do colesterol HDL (popularmente conhecido como o bom colesterol). Isso influencia diretamente o desenvolvimento de doenças arterioscleróticas e cardiovasculares, que podem levar ao infarto ou a um acidente vascular cerebral, por exemplo.

Além do aumento no risco de ocorrência de doenças relacionadas ao entupimento dos vasos sanguíneos, alguns estudos vinculam esse tipo de gordura com o bloqueio e inibição da síntese de outros ácidos graxos essenciais ao organismo humano. Isso tem reflexo na saúde de gestantes e dos fetos, em vista dos efeitos deletérios no desenvolvimento fetal.

Apesar desses riscos, observamos que as escolas brasileiras permitem, em seus ambientes, a presença de alimentos compostos por gorduras trans nos produtos destinados à merenda escolar. São produtos que representam riscos e que são ofertados a pessoas que ainda não têm o necessário discernimento para decidir qual tipo de produto é seguro para sua saúde e nutricionalmente equilibrado.

Por isso, considero que seria muito útil para a saúde individual e coletiva que a utilização de alimentos que possuam gordura trans na formulação da merenda escolar fosse proibida. Assim, solicito o apoio dos meus pares na aprovação da matéria.

Sala das Sessões, em de de 2015.