



C0054702A

CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 2.270, DE 2015

(Do Sr. Rogério Peninha Mendonça)

Proíbe a utilização de gordura hidrogenada na fabricação de produtos alimentícios.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-2056/2015.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica proibido, em todo o território nacional, a utilização de gordura vegetal hidrogenada na fabricação de produtos alimentícios.

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, com produção de efeitos após 3 (três) anos de sua vigência.

JUSTIFICAÇÃO

A gordura hidrogenada se tornou bastante comum no processo de industrialização dos alimentos. Muitos produtos ultraprocessados têm a adição desse tipo de gordura, que é utilizado pelas suas qualidades relacionadas com a textura, o sabor e a aparência dos alimentos industrializados. 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 vegetal hidrogenada.

O consumo desse tipo de gordura aumenta o nível plasmático do colesterol LDL (também chamada de colesterol ruim), ao mesmo tempo em que diminui o nível do colesterol HDL (popularmente conhecido como o bom colesterol). Essa combinação é a base principal para o desenvolvimento de doenças arterioscleróticas, como algumas doenças cardiovasculares que causam o infarto, uma das principais causas de morte no País.

Além do aumento do risco de doenças cardiovasculares, alguns estudos vinculam esse tipo de gordura, em especial o componente trans, no bloqueio e inibição da biossíntese de ácidos graxos essenciais. Essa interferência metabólica tem repercussões na saúde materno-infantil, com efeitos deletérios no desenvolvimento fetal.

A indústria alimentícia tem a sua disposição muitas substâncias, muitos aditivos que podem ser usados de forma segura e que, pelo menos até o momento, não possuem comprovação de efeitos danosos à saúde humana, ao contrário do que ocorre com a gordura hidrogenada. Essa é uma substância reconhecidamente nociva à saúde, que aumenta muito o risco de doenças cardiovasculares.

A prudência recomenda que esse tipo de substância não seja nem utilizada na elaboração de alimentos para o consumo humano. Todavia, a indústria não tem se mostrado sensível a tais riscos, como pode ser percebido na continuidade de seu uso, mesmo diante da farta comprovação científica a respeito de sua lesividade.

Assim, diante desse contexto, entendo que ao Estado deve agir na proteção da saúde das pessoas, mediante a proibição da adição de tal substância quando da fabricação de alimentos destinados ao consumo humano. Sugerimos a fixação do prazo de três anos para que a indústria alimentícia se adeque a tal obrigação. Por isso, solicito o apoio de meus pares no sentido da aprovação do presente projeto.

Sala das Sessões, em 8 de julho de 2015.

Deputado ROGÉRIO PENINHA MENDONÇA

FIM DO DOCUMENTO
