



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 2.710, DE 2015 **(Do Sr. Pauderney Avelino)**

Proíbe a industrialização e a comercialização de produtos alimentícios com adição de ácidos graxos trans em sua composição e dá outras providências.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-1956/2015.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º. Esta lei proíbe a industrialização e a comercialização de produtos alimentícios com a presença de ácidos graxos trans em sua composição.

Art. 2º. Os alimentos industrializados que contenham ácidos graxos trans artificiais terão sua fabricação e comercialização reduzidas anualmente e proibidas após o sexto ano de vigência desta Lei.

Parágrafo único. No período previsto no **caput**, os produtores e as indústrias devem pedir autorização da Anvisa para usos específicos da gordura trans industrializada, desde que não ultrapasse o limite de 1% por grama do produto.

Art. 3º. Os alimentos industrializados contendo gordura saturada e trans natural terão seus limites e usos específicos estabelecidos pela autoridade sanitária federal.

Art. 4º. A indústria alimentícia fica obrigada a inserir um alerta na embalagem de seus produtos, em local visível e de fácil visualização para o consumidor, sobre a presença de ácidos graxos trans, independente da quantidade no produto.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

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. As gorduras trans são formadas durante um processo de hidrogenação industrial que transforma óleos vegetais líquidos em gordura sólida à temperatura ambiente e são utilizadas para melhorar a consistência dos alimentos e também aumentar a vida de prateleira de alguns produtos.

O Ministério da Saúde também tenta acabar com a utilização dessa gordura. Estudos científicos comprovaram que a gordura trans é extremamente prejudicial à saúde: além de aumentar os níveis de colesterol ruim, o LDL, também diminui a taxa de colesterol bom, o HDL. E isso significa elevar o risco de arteriosclerose, infarto e acidente vascular cerebral, impactando diretamente no aumento de gastos no Sistema Único de Saúde.

Segundo a Anvisa, não se deve consumir mais que 2 gramas de gordura trans por dia. Estima-se que o consumo diário de um adulto pode chegar

a 11,8 g de gordura trans/dia.

Nos Estados Unidos, a *Food and Drug Administration* (FDA) banuiu a gordura trans no País e deu 3 anos para que a indústria se adeque e retire a substância dos alimentos industrializados. Segundo a Organização Mundial de Saúde, seis países europeus já praticamente baniram a gordura trans ao estabelecer limites bastante baixos. “Os óleos vegetais parcialmente hidrogenados, principal fonte de gordura trans nos alimentos processados, não são geralmente considerados seguros para serem utilizados na alimentação humana”, indicou a FDA em comunicado.

A gordura trans é usada pela indústria alimentícia para aumentar o sabor e o tempo de conservação dos produtos. Nos EUA, o FDA determinou o fim da venda de produtos com o componente trans, no prazo de até 3 anos.

A gordura trans é usada pela indústria alimentícia para aumentar o sabor e o tempo de conservação dos produtos. Ela é prejudicial à saúde por elevar os níveis de colesterol ruim, a Lipoproteína de Baixa Densidade (em inglês LDL), e diminuir o colesterol bom, a Lipoproteína de Alta Densidade (em inglês HDL). Essas alterações nas taxas aumentam o risco de doenças como infarto e acidente vascular cerebral.

Tem sido observado, também, que a gordura trans causa aumento dos hormônios pró-inflamatórios do corpo (prostaglandina E2) e inibição dos tipos anti-inflamatórios (prostaglandinas E1 e E3). Isto faz com que o organismo fique mais vulnerável a condições inflamatórias.

Além disso, a presença de gorduras trans na membrana celular enfraquece sua estrutura e sua função protetora, permitindo com que microrganismos patogênicos e substâncias químicas tóxicas penetrem na célula com mais facilidade, enfraquecendo o sistema imunológico.

Por isso, considero que seria muito útil para a saúde individual e coletiva que fosse proibida a industrialização e a comercialização de produtos alimentícios com a adição de ácidos graxos trans em sua composição. Assim, solicito o apoio dos meus pares na aprovação da matéria.

Sala das Sessões, em 19 de agosto de 2015.

Deputado PAUDERNEY AVELINO

FIM DO DOCUMENTO