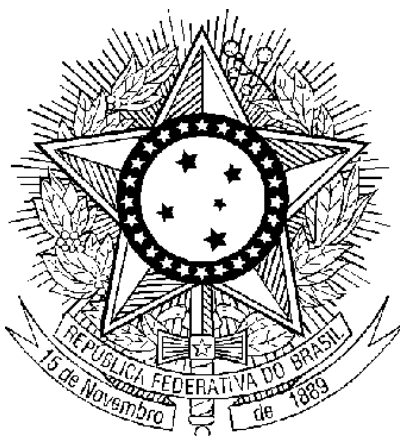




CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 1.770, DE 2007

(Do Sr. Juvenil Alves)

Proíbe a fabricação de alimentos com gordura hidrogenada depois de transcorridos 18 meses da publicação da lei.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-826/2007.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É vedada a utilização de gordura hidrogenada na fabricação de alimentos destinados ao ser humano depois de transcorridos 18 (dezoito) meses da publicação desta lei.

Art. 2º Produtos fabricados com uso de gordura hidrogenada até a expiração do prazo do artigo anterior só poderão ser comercializados com embalagens ou rótulos que informem ao consumidor o uso e quantidade da gordura hidrogenada existente no produto, sendo obrigatória a expressão em local de visibilidade “Este produto contém gordura hidrogenada, prejudicial à saúde”.

Art. 3º É vedada a utilização de gordura hidrogenada na confecção de qualquer alimento humano em lanchonetes, restaurantes, sorveterias, bares, padarias, cantinas e afins, mesmo que o fornecimento seja gratuito, depois de transcorridos 6 meses da publicação desta lei.

Art 4º Após a publicação da lei os estabelecimentos descritos no artigo anterior constarão obrigatoriamente no cardápio, até a expiração do prazo desse mesmo artigo, a indicação de que o alimento contém gordura hidrogenada através da expressão “Este produto contém gordura hidrogenada, que é prejudicial à saúde”.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor quarenta e cinco dias após a sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Resultado de um processo industrial a partir de óleos vegetais ricos em ácidos graxos poliinsaturados, a gordura hidrogenada é rica em ácido graxo transverso, mais comumente chamado de gordura trans. "A hidrogenação parcial [reação do óleo com hidrogênio] torna o óleo mais consistente, que passa de líquido a pastoso ou sólido. Esse processo gera ácidos graxos trans", disse o engenheiro químico Homero Souza, gerente de pesquisas e desenvolvimento do grupo Agropalma, à página na *Internet* do caderno *Equilíbrio* do Jornal *Folha de São Paulo*.

A gordura hidrogenada está presente em diversos alimentos de uso diário, como biscoito (mesmo o “água e sal” utilizado por pessoas que fazem dieta ou

desejam alimentação saudável), bolos, pães, congelados, entre outros produtos. Essa gordura deixa os alimentos mais crocantes, sequinhos, duráveis e apetitosos. Mesmo sendo tão utilizada, não se sabe ainda completamente os efeitos e conseqüências do uso da gordura hidrogenada para a saúde humana. Estudos científicos conclusos até o momento nos permitem saber que a gordura hidrogenada aumenta o nível do “mal” colesterol (o LDL) e diminui os níveis do colesterol “bom” (HDL). Recorremos novamente ao caderno *Equilíbrio*, da *Folha de São Paulo*, que informou: “Artur Cotrim Guimarães, do Hospital Pró-Cardíaco, do Rio de Janeiro, explica que, no processo de digestão, a gordura se transforma em pequenas partículas e se liga a proteínas, formando lipoproteínas, que podem ser de baixa densidade (LDL, do inglês *Low Density Lipoprotein*) ou alta densidade (HDL, *High Density Lipoprotein*). As de baixa densidade aderem às paredes das artérias, gerando mecanismos inflamatórios que aumentam os coágulos e, cumulativamente, formam placas que obstruem as artérias. Ou seja, estão diretamente relacionadas aos problemas cardiovasculares, por isso o LDL é chamado de mau colesterol. O HDL é considerado bom porque as lipoproteínas de alta densidade “ocupam” o espaço das LDL, diminuindo sua quantidade no organismo. Os ácidos graxos trans, além de aumentar a quantidade de LDL, diminuem a de HDL.”

Em virtude dessas constatações, entidades norte-americanas como a *Ban Trans Fats* e a *Trans Free America* manifestam seu repúdio ao uso da gordura hidrogenada pela indústria alimentícia do seu país. No Brasil, algumas indústrias retiraram os ácidos graxos trans de seus produtos. Uma grande indústria de pão instalada no Brasil informa na embalagem do seu produto que investiu em pesquisa e substituiu a gordura hidrogenada pelo óleo de palma, mais saudável e natural.

Pesquisadores dizem que, frente ao problema, a indústria pode substituir a gordura hidrogenada pela interesterificada, o que significa que os ácidos graxos presentes no produto sofreram interesterificação – solidifica os óleos vegetais sem que eles sejam hidrogenados.

Dessa forma, ilustres Parlamentares, temos uma ameaça desnecessária à saúde humana: (i) sabe-se que o uso desmedido da gordura hidrogenada na fabricação dos alimentos é prejudicial à saúde humana; (ii) na sociedade atual é crescente o consumo de alimentos industrializados (bolos, biscoitos, congelados e tantos outros que fogem ao natural); (iii) por fim, como resultado de pesquisas, já existem alternativas saudáveis que podem substituir a gordura hidrogenada, sem prejudicar a fabricação de produtos, a indústria e o consumidor.

Por tais motivos, propomos neste Projeto de Lei que, após quatro anos de publicação da Lei, seja vedada a fabricação de alimentos com uso de gordura hidrogenada e, até a expiração desse prazo, que as embalagens informem ao consumidor o uso da gordura hidrogenada na fabricação daquele produto e em que quantidade.

Não custa lembrar, arrematando, que a prática saudável premiará os fabricantes que adotarem ingredientes alternativos. Hoje já existe produto com a inserção na embalagem de que não contém a substância ora em tela.

Entendemos, dessa forma, proteger a saúde do brasileiro. Por outro lado, as limitações impostas pelo Projeto de Lei consideram as alternativas existentes já em dias atuais para a indústria alimentícia e os prazos que a mesma necessita para adaptar a sua atividade.

Nesses termos, Ilustres Parlamentares, peço o apoio para aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 14 de agosto de 2007.

Deputado JUVENIL ALVES

FIM DO DOCUMENTO
