



COMISSÃO DE SAÚDE, SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

REQUERIMENTO N° , DE 2009

(Do Sr. Fernando Coruja)

Requer a realização de audiência pública para tratar de assuntos referentes á “Produção e Comercialização de alimentos com gorduras do tipo trans em sua composição”

Senhor Presidente,

Requeiro a Vossa Excelência, nos termos dos artigos 255, combinado com o art. 24, inciso VII do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, seja realizada Audiência Pública para tratar de assuntos referentes à “Produção e Comercialização de alimentos com gorduras do tipo *trans* em sua composição”.

Para tanto, requeiro, a presença dos seguintes convidados para discorrer sobre os temas abaixo sugeridos:

- **Representante do Ministério da Saúde**, bases do acordo para o fim da produção de alimentos com gorduras *trans* no Brasil até 2010
- **Dra. Maria José Delgado Fagundes – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária**, Resoluções do Grupo de Trabalho da OPAS/OMS – Américas Livres de Gorduras Trans e as normas da ANVISA para rotulagem de alimentos com relação à gordura trans.
- **Dra. Rossana Pacheco da Costa Proença, Coordenadora do Programa de Pós Graduação em Nutrição – Universidade Federal de Santa Catarina**,



Aspectos de Saúde, Nutricionais e Culturais ligados ao controle do consumo de gorduras tipo *trans*.

- **Dr. Carlos Augusto Monteiro, Coordenador Científico do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo - NUPENS/USP.**
Aspectos Epidemiológicos do Consumo de gorduras tipo *trans*.
- **Representante da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação ABIA**, Cronograma e formas propostas pela Indústria para a eliminação da fabricação de alimentos com gorduras *trans* no Brasil

JUSTIFICATIVA

Estudos nacionais e internacionais comprovam que o consumo de ácidos graxos transgordura transaturada altera o metabolismo lipídico, elevando os níveis de LDL-colesterol (o colesterol “ruim”) e reduzindo o HDL (o colesterol “bom”), aumentando o risco de doenças cardiovasculares. Por essas razões, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Associação Americana do Coração recomendam o controle do consumo de alimentos que contenham ácidos graxos “*trans*”.

Segundo a Organização Panamericana da Saúde, em reunião realizada em abril de 2007: “*Há prova definitiva de que o consumo de gordura trans aumenta o risco da cardiopatia coronária, havendo indicações de que aumente também o risco de morte cardíaca súbita e diabetes. Tais evidências vêm causando preocupação em todo o mundo, dado a enorme carga de enfermidade e incapacidade imposta pelas doenças cardiovasculares.* O relatório técnico da OMS/FAO de 2002 sobre *Dieta, Nutrição e Prevenção de Doenças Crônicas* (WHO Technical Report Series, TRS, 916) chegou à conclusão de que havia prova convincente de que a ingestão de gorduras *trans* aumentava efetivamente o risco de doenças cardiovasculares. Além disso, este mesmo relatório recomendou que o consumo de gorduras *trans* não deveria exceder 1% das calorias diárias ingeridas e propôs esforços para aumentar a participação das gorduras



monoinsaturadas e poliinsaturadas na disponibilidade de alimentos e na dieta das populações.”

Assembléia Mundial da Saúde em 2004 aprovou a Estratégia Mundial sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, propondo **a eliminação das gorduras *trans* como ponto-chave para ação dos governos.”**

Atualmente, o mercado está repleto de alimentos que contêm, em sua composição, gordura *trans*, notadamente nas frituras, como é o caso das batatas fritas industrializadas que atraem o gosto dos adultos e, principalmente, das crianças.

Além disso, a gordura *trans* está presente também em inúmeros outros produtos industrializados, como por exemplo: pipoca de microondas, biscoitos recheados, bolachas, sanduíches de fast food, cookies, brownies, doces e salgados confeccionados em confeitorias e padarias, nuggets, pizzas, sorvetes, bem como em misturas industrializadas para a confecção caseira de bolos e tortas. Ácidos graxos *trans* fazem parte da composição da maioria das gorduras de uso industrial, consequentemente, estando presentes em refeições de restaurantes coletivos e comerciais.

Argumento constante por parte da indústria de alimentos é da impossibilidade de se produzir alimentos de mesmo paladar, qualidades de conservação e aparência sem a presença dessas gorduras. Com a eliminação dessas gorduras, os alimentos passariam a ser menos atraentes e, portanto, menos competitivos no mercado. Tal argumento é contestado por especialistas da área de nutrição, tanto dos ponto de vista de técnica de produção quanto dos aspectos de cultura alimentar.

A proibição da venda desses produtos industrializados em cantinas de escolas, ou a obrigatoriedade de indicação desse tipo de gordura na rotulagem dos alimentos industrializados, são proposições meritórias já apresentadas e que se encontram em tramitação que, no entanto, apenas minimizam o problema mas não resolvem as suas causas. Isto porque, a comida caseira também se encontra sujeita a ser preparada pela famigerada gordura *trans*, presente nas margarinas industriais comuns utilizadas em grande escala, em razão de seu preço acessível, e de seu fácil manuseio.



Por outro lado contesta-se a eficácia da atual legislação de rotulagem de alimentos que daria margem a produção de alimentos, notadamente de biscoitos direcionados ao público infantil, onde a presença de gorduras *trans* estaria mascarada e inclusive superior as normas internacionais. Segundo a regra atual, alimentos que possuam até 0,2mg de gordura *trans* por porção podem conter a inscrição **zero trans** ou similar. Num pacote de biscoitos, por exemplo, cada biscoito pode ter menos de 0,2mg de gordura *trans*, mas quem comerá somente um biscoito? Observam-se rótulos em que uma porção é definida como 1,5 biscoitos. Questiona-se, quem cortará um biscoito no meio para comer a porção preconizada na embalagem? E se a pessoa comer outro alimento com gordura *trans* junto com esta porção de biscoito? Facilmente, a quantidade prevista na legislação como não significativa pode ser ultrapassada. Assim, muitas pessoas podem estar sendo induzidas ao erro no momento do consumo pela lacuna na legislação de rotulagem alimentar e nutricional sobre gordura *trans*.

Em dezembro de 2008, a imprensa noticiou a existência de um acordo formal entre o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira de Indústrias da Alimentação – ABIA para a eliminação da gordura *trans* de alimentos produzidos no Brasil. Porém, as declarações dos representantes da indústria na imprensa têm sido bastante contraditórias e não se conhecem as bases desse acordo, seja do ponto de vista de sua operacionalização, seja das bases legais.

Pelo exposto, estou requerendo o apoio dos nobres pares para a realização de audiência pública para debater os desafios e metas claras tendo em vista viabilizar a eliminação da gordura *trans* de alimentos produzidos no Brasil.

Sala das Comissões, em 10 de abril de 2009.

Dep. FERNANDO CORUJA

PPS/SC