

# COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO.

## PROJETO DE LEI Nº 4.949, DE 2009

Proíbe a adição de gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano.

**Autor:** Deputado BETO FARO

**Relator:** Deputado FERNANDO DE FABINHO

### VOTO EM SEPARADO DO DEPUTADO GUILHERME CAMPOS

No dia 7 de julho do corrente ano, foi apresentado a este egrégio Colegiado Parecer pela aprovação do projeto de lei em epígrafe – o qual proíbe a fabricação, comercialização e importação de alimentos destinados ao consumo humano que contenham gorduras interesterificadas.

Na ocasião, o nobre Relator amparou seu voto na ausência de “resposta cabal sobre os efeitos do consumo desses ácidos graxos sobre a saúde”, recomendando, assim, cautela quanto à sua utilização.

A esse respeito, cabe ressaltar que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabeleceram normas, nas quais há previsão sobre o uso da gordura interesterificada: Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, da Anvisa, que aprova o Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal (item 2.4) e Portaria MAPA nº 372, de 4 de setembro de 1997, que contém o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina. Esta Portaria determina, em seu item 4.1.1.1.4, que “Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado”.

No âmbito internacional o uso de óleos e gorduras interestificados em margarinas e “fat spreads” é permitido pelo Codex Alimentarius, fórum internacional de normalização sobre alimentos, cujas normas têm por finalidade proteger a saúde da população.

Assim como outras tecnologias para a fabricação de óleos e gorduras, a interesterificação é um processo utilizado há anos na indústria de alimentos, no Brasil e no mundo. Na Europa, por exemplo, é utilizada na indústria de alimentos desde 1920 e nos Estados Unidos, desde 1950.

No Brasil, o interesse pela interesterificação tem aumentado nos últimos anos, especialmente em virtude das iniciativas dos órgãos governamentais e das indústrias para reduzir os teores de gorduras trans e de ácidos graxos saturados nos alimentos. Vultosos investimentos têm sido realizados, tanto em pesquisa e desenvolvimento de processos e produtos como para a adequação de linhas de produção, de forma a se obter alimentos com baixos teores de gorduras trans e baixos teores de gorduras saturadas, mantendo-se as características desejadas pelos consumidores.

Verifica-se, portanto, que a tecnologia de interesterificação já é uma realidade comercial, apresentando-se como importante método de modificação de óleos e gorduras, com a vantagem de não promover a formação de ácidos graxos trans, sobejamente reconhecidos como causadores de malefícios à saúde humana. Aproximadamente 35% das gorduras vegetais utilizadas como ingredientes na fabricação de biscoitos, produtos de panificação, lácteos, confeitos e outros alimentos, são fabricadas, atualmente, com o processo de Interesterificação.

Do ponto de vista da disponibilidade de matéria-prima, o processo de obtenção de gorduras vegetais por interesterificação mostra-se como um dos mais adequados por possibilitar a utilização da principal matéria-prima nacional - o óleo de soja -, ao mesmo tempo em que não exclui o uso de nenhuma outra matéria-prima (óleos de algodão, palma, milho, girassol e canola).

Sendo assim, a proibição do uso de gorduras interesterificadas implicaria em retrocesso indesejável, haja vista todos os investimentos e mudanças realizados, os quais proporcionaram claros benefícios aos consumidores. A interesterificação de gorduras vegetais tem se mostrado, inclusive, como a alternativa técnica e econômica mais viável para a obtenção de alimentos com baixos teores de gorduras saturadas.

Além disso, a proibição iria de encontro aos ditames das legislações de alimentos nacional e internacionalmente reconhecidas, incluindo a referência Codex Alimentarius. A esse respeito, informamos, por oportuno, que atualmente, em nenhum país existe regulamentação limitativa ou proibitiva quanto ao uso de ácidos graxos interesterificados.

Ante o exposto, **votamos pela rejeição do Projeto de lei nº 4.949, de 2009.**

Sala da Comissão, em            de            de 2009.

Deputado GUILHERME CAMPOS