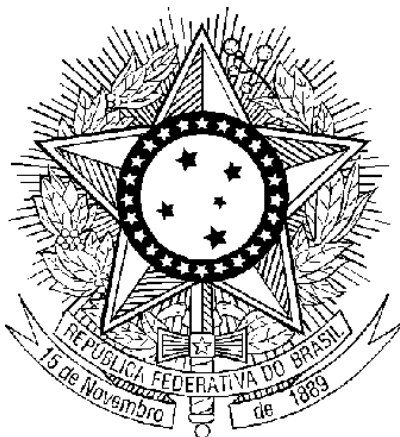


AVULSO
NÃO
PUBLICADO.

REJEIÇÃO
NAS
COMISSÕES
DE MÉRITO.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 4.949-B, DE 2009

(Do Sr. Beto Faro)

Proíbe a adição de gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano; tendo pareceres: da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio pela rejeição (relator: DEP. GUILHERME CAMPOS); e da Comissão de Seguridade Social e Família, pela rejeição (relator: DEP. GERALDO RESENDE).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;
SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA; E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

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

S U M Á R I O

I – Projeto inicial

II – Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio:

- parecer do relator
- parecer da Comissão
- voto em separado

III – Na Comissão de Seguridade Social e Família:

- parecer do relator
- parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica proibido, em todo o território nacional, a adição de gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. A proibição prevista no caput engloba a importação e comercialização de alimentos aos quais tenha sido adicionada gordura interesterificada.

Art. 2º A violação da proibição de que trata esta Lei constitui infração sanitária e sujeita os infratores às sanções previstas em legislação específica, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis.

Art. 3º Esta lei entra em vigor trinta dias após a sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os alimentos destinados ao consumo humano são produtos de alta relevância para a promoção e proteção da saúde individual e coletiva. Os alimentos apresentam riscos sanitários no seu consumo, ainda que de forma relativamente baixa. A sua importância para o estado de saúde do indivíduo já é do conhecimento geral.

Algumas substâncias utilizadas pelos produtores de alimentos industrializados revelam propriedades nocivas à saúde humana. Um dos casos mais conhecidos é o uso da chamada gordura *trans* – a gordura obtida após o processo de hidrogenação. O consumo desse tipo de gordura tem sido apontado como causador do aumento do colesterol LDL (o mau colesterol) e da redução do HDL (o colesterol bom), além de suspeitas sobre o desenvolvimento de cânceres, em especial o de mama.

Assim, quanto mais cautela no consumo dos alimentos, melhor a proteção à saúde. A indústria alimentícia busca a melhoria de seus produtos como forma de vender mais, seduzir mais o consumidor para maior aceitação dos alimentos comercializados. A preocupação com a saúde não é o motivo principal buscado por essa indústria, como comprova o uso indiscriminado e acentuado das gorduras *trans* nos alimentos, entre outros aditivos suspeitos de prejudicar a saúde humana.

O conhecimento acerca dos perigos representados pelo consumo das gorduras *trans* foi sendo propagado de maneira intensa em grande parte dos consumidores. As autoridades sanitárias fixaram limites máximos para a quantidade dessas substâncias nos alimentos, além de obrigarem os produtores a informar nos rótulos dos produtos alimentícios a quantidade dessa gordura. Tais fatos alteraram os hábitos alimentares e isso foi sentido pela indústria do alimento, que tem buscado alternativas para substituir a gordura *trans* em seus produtos e evitar que os consumidores os abandonem.

A gordura interesterificada consiste em uma alternativa à *trans*, substituindo-a com relativo sucesso. O processo de esterificação das gorduras consegue a solidificação dos óleos vegetais, que são líquidos à temperatura e pressão ambientes, sem que seja necessária a sua hidrogenação, que é o processo que origina a gordura *trans*.

A partir de 2007, esse processo começou a ser utilizado em maior escala, haja vista a repulsa que os consumidores começaram a apresentar aos alimentos que tinham a temida gordura *trans*. Como o período de uso das gorduras interesterificadas é relativamente curto, poucas informações estão disponíveis acerca dos potenciais malefícios ou benefícios que a interesterificação apresenta.

Na produção desse tipo de gordura devem ser utilizados catalisadores. Em alguns casos, utilizam-se o metóxido de sódio ou o etóxido de sódio, que são solventes altamente tóxicos. Podem ser utilizados o sódio metálico ou a liga sódio-potássio, que também são perigosos. Um outro método mais seguro seria a utilização de enzimas, mas esse é mais dispendioso e, por isso, tende a não ser muito difundido.

Como visto, no processo de interesterificação são introduzidas substâncias químicas perigosas para a saúde humana, pois seus resíduos podem não ser completamente retirados do produto final. Os subprodutos do processo de catálise serão ingeridos juntamente com o alimento preparado com a gordura interesterificada. Claro fica que tal alimento é potencialmente tóxico ao ser humano. Nessa situação toda prudência torna-se necessária para que sejam evitados danos irreversíveis à saúde. Vale lembrar que a Constituição Federal considera dever do Estado a adoção de ações direcionadas à proteção da saúde, nos termos do art. 196.

No caso do uso de gorduras interesterificadas, existem estudos que as apontam como responsáveis pelo surgimento de alterações no metabolismo do açúcar e no funcionamento do pâncreas, com redução da produção de insulina e elevação de açúcar no sangue. Essas alterações negativas representam sério risco à saúde pública, mas podem ser evitadas pela proibição do uso desse tipo de gordura nos alimentos destinados ao consumo humano.

Essas as razões que me levam a apresentar o presente Projeto de Lei. Tendo em vista a proteção da saúde da população brasileira, solicito aos demais pares o apoio necessário para a aprovação da proposta.

Sala das Sessões, em 31 de março de 2009.

Deputado BETO FATO

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

PARECER VENCEDOR

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 29 de outubro de 2009.

Deputado GUILHERME CAMPOS

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou o Projeto de Lei nº 4.949/2009, nos termos do Parecer Vencedor do Relator, Deputado Guilherme Campos. O Parecer dos Deputados Fernando de Fabinho e João Maia passou a constituir Voto em Separado.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Edmilson Valentim - Presidente, Dr. Ubiali e João Maia - Vice-Presidentes, Albano Franco, Capitão Assunção, Edson Ezequiel, Jairo Carneiro, José Guimarães, Jurandil Juarez, Laurez Moreira, Luiz Paulo Vellozo Lucas, Osório Adriano, Vanessa Grazziotin, Elizeu Aguiar, Guilherme Campos, Natan Donadon, Rebecca Garcia e Virgílio Guimarães.

Sala da Comissão, em 2 de dezembro de 2009.

Deputado EDMILSON VALENTIM
Presidente

VOTO EM SEPARADO DOS DEPUTADOS FERNANDO DE FABINHO E JOÃO MAIA

I - RELATÓRIO

O projeto em epígrafe, de autoria do ilustre Deputado Beto Faro, veda a fabricação, comercialização e importação de alimentos destinados ao consumo humano que contenham gorduras interesterificadas. Sujeita, os infratores, ainda, às penalidades previstas em legislação específica, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis.

Em sua justificação, o nobre Autor informa que, após a fixação de limites, pela autoridade sanitária, para a utilização de gordura trans em alimentos e a sua rejeição pelos consumidores, tal gordura foi substituída pelas gorduras interesterificadas na elaboração de alimentos. Tendo em vista a existência de

estudos que relacionam o consumo dessas gorduras ao surgimento de alterações no metabolismo do açúcar no organismo humano, o Autor defende a proibição da comercialização no País de produtos que contenham a gordura interesterificada em sua composição.

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno desta Casa, a proposição está sujeita, na ordem, à apreciação conclusiva por este Colegiado, que ora a examina, e pela Comissão de Seguridade Social e Família. Caberá à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e juridicidade dos projetos.

Coube-nos, nos termos do art. 32, inciso VI, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, a honrosa tarefa de relatar o PL nº 4.949, de 2009, o qual, no prazo regimental, não recebeu emendas.

É o relatório.

II - VOTO

Cabe-nos, neste douto Colegiado, analisar o impacto econômico da proibição da fabricação, comercialização e importação de produtos que contenham gorduras interesterificadas. Ocorre que o mérito econômico de tal medida encontra-se correlacionado à análise de seus reflexos sobre a saúde da população brasileira, sobre o qual passamos a discorrer a seguir.

A substituição da gordura hidrogenada, usada em larga escala pela indústria de alimentos, pela gordura interesterificada, que também está sob suspeita de causar malefícios à saúde humana, foi precipitada pela edição da resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Tal Resolução determina que os valores de gordura transaturada contidos em alimentos embalados devem ser declarados em seus rótulos, expondo ao consumidor a presença dos ácidos graxos trans, acusados de contribuir para o desenvolvimento de cânceres, doenças cardíacas, doenças autoimunes e problemas de fertilidade e crescimento.

Ocorre que as gorduras interesterificadas também estão sob suspeita de causar malefícios à saúde humana. O processo que produz óleos interesterificados, apesar de ser “livre de trans”, contém resíduos de produtos químicos, hexanos e outros compostos perigosos. Estudo recente, publicado em revista reconhecida da área de nutrição, revela que a gordura interesterificada afeta a produção de insulina pelo pâncreas, causando uma alarmante elevação nos níveis de açúcar do sangue. Outros artigos – um deles produzido pelo Centro de Pesquisas Nestlé – questiona os resultados apresentados na pesquisa anterior.

Enquanto a ciência não nos dá uma resposta cabal sobre os efeitos do consumo desses ácidos graxos sobre a saúde, julgamos que o mais adequado é adotar uma posição de cautela, não expondo a população a possíveis riscos sanitários, o que, do ponto de vista econômico, elevaria o número de internações, o consumo de medicamentos e, por conseguinte, os gastos com saúde.

O debate econômico acerca da medida em tela também deve abarcar o cálculo de seu impacto sobre o nível de atividade da indústria alimentícia, o emprego

e a renda neste setor. Antes da publicação da Resolução citada - que informa, nos rótulos de alimentos, sobre a presença de gordura trans - alegava-se que limitações tecnológicas, bem como dificuldades relacionadas ao fornecimento de matérias-primas para a substituição da gordura “trans” imporiam severas restrições para a eliminação dessas gorduras na fabricação de determinados alimentos. Dizia-se que até mesmo as empresas de grande porte não estariam preparadas para dar esse passo, que exigiria a readequação do processo tecnológico de produção de diversos alimentos, encarecendo-os e prejudicando, ao final, o consumidor. Não obstante, essas profecias não se realizaram e a indústria alimentícia prontamente soube buscar alternativas.

Portanto, a nosso ver, necessário se faz adotar incentivos voltados para a pesquisa e o desenvolvimento de produtos alimentícios e matérias-primas alternativas, tais como a canola, o algodão, o girassol com alto teor de ácido oléico, a soja com alto teor de ácido linolênico, entre outras.

A nosso ver, portanto, o Projeto em tela reafirma os ditames do Código de Defesa do Consumidor, que reconhece, em seu artigo 4º, a vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo e a necessidade de ação governamental para protegê-lo, devendo prosperar.

Ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 4.949, de 2009.**

Sala da Comissão, em 07 de julho de 2009.

Deputado FERNANDO DE FABINHO
Relator

Deputado JOÃO MAIA
Relator-substituto

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei em epígrafe tem o objetivo de proibir a utilização de gorduras interesterificadas nos alimentos industrializados destinados ao consumo humano. Essa proibição alcançaria, inclusive, os alimentos importados. A inobservância da norma deverá ser considerada infração sanitária e sujeitará os infratores às sanções previstas à espécie.

O autor, ao justificar a iniciativa, alega que os alimentos constituem produtos relevantes para a promoção e proteção da saúde, apesar de apresentarem riscos sanitários no seu consumo. Cita o caso das gorduras hidrogenadas (gordura trans) como exemplo de nocividade à saúde que os alimentos podem representar, como distúrbios na concentração sanguínea das lipoproteínas e o desenvolvimento de neoplasias.

Por isso, ressalta a cautela e a prudência que deveriam guiar o consumo dos produtos alimentícios, em especial perante os interesses preponderantes da

indústria. Acrescentou que há poucas informações a respeito dos efeitos dessas substâncias no organismo, principalmente no longo prazo.

Aduz, ainda, a utilização de substâncias tóxicas ao homem no processo de interesterificação. Além dos perigos diretos das gorduras, há os riscos da ingestão desses aditivos para a promoção das reações químicas, que poderiam permanecer no produto final.

Assim, o autor entende que há um potencial risco à saúde humana e a prudência deveria ser usada como forma de preservar o homem contra riscos evitáveis da ocorrência de danos irreversíveis ao organismo. O Estado, nesse caso, deveria adotar ações para proteger à saúde, como manda o art. 196 da Constituição Federal.

Por fim, salienta o proponente a existência de estudos que apontam as gorduras interesterificadas como causadoras de alterações no metabolismo do açúcar e no funcionamento do pâncreas. Tais alterações seriam negativas à saúde pública, mas poderiam ser evitadas pela adoção da proibição sugerida.

O projeto foi distribuído para manifestação conclusiva das Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio – CDEIC; Seguridade Social e Família – CSSF; e de Constituição e Justiça e de Cidadania – CCJC.

A matéria já foi apreciada na CDEIC, que rejeitou a matéria. No Voto condutor do posicionamento, o Relator defendeu a rejeição do projeto, tendo em vista, principalmente, a permissão de uso das gorduras interesterificadas em normas regulamentares nacionais e no Codex Alimentarius (normalização internacional sobre alimentos). Também destacou os vultosos investimentos feitos pela indústria para o desenvolvimento de novas tecnologias para substituição das gorduras trans. Citou a sua utilização na Europa e nos Estados Unidos há muitos anos. Considerou, dessa forma, que a proibição em tela seria um retrocesso indesejável em vista os investimentos e mudanças realizadas, as quais teriam proporcionado benefícios aos consumidores.

No âmbito desta Comissão de Seguridade Social e Família, não foram apresentadas emendas ao projeto no decurso do prazo regimental.

É o Relatório.

II – VOTO DO RELATOR

A Comissão de Seguridade Social e Família deve avaliar o mérito do presente projeto perante a saúde pública e o direito à saúde. A proposta visa proibir a introdução das denominadas gorduras interesterificadas nos alimentos destinados ao consumo humano. Portanto, o tema é de interesse direto desta douta Comissão.

Cumprе ressaltar que as gorduras interesterificadas começaram a ser utilizadas de forma mais intensa após a mobilização das instituições sociais contra o consumo das gorduras hidrogenadas – conhecidas como gordura trans. Estas substâncias são comprovadamente maléficas ao organismo humano, diferentemente das interesterificadas. Com efeito, não existem dados científicos que estabeleçam a vinculação da ocorrência de patologias com o uso de gorduras obtidas pela interesterificação.

Atualmente, as autoridades sanitárias de vários países e a comunidade científica consideram seguro o consumo humano de gorduras interesterificadas. Tal uso revela-se ainda mais útil se considerarmos que ele vem aumentando ultimamente para substituir as gorduras obtidas pelo processo de hidrogenação. A substituição em tela tem sido o expediente de escolha, pela indústria alimentícia, no sentido de diminuir a utilização das gorduras hidrogenadas na composição de diversos tipos de alimento. Essa ação pode favorecer a proteção da saúde dos consumidores, ao reduzir a quantidade de gorduras trans nos alimentos a valores insignificantes.

Vale salientar que o Estado tem o dever de proteger e garantir a saúde da coletividade, mas deve fazê-lo respeitando os direitos de todos. Afinal, vivemos sob a égide de um Estado Democrático de Direito. Ações arbitrárias, desarrazoadas, desproporcionais e desprovidas de fundamentação sólida comprobatória não podem ser acolhidas por esse tipo de Estado, muito menos pelo Poder Legislativo.

Proibir a utilização de gorduras interesterificadas na elaboração de produtos alimentícios pode ter, de fato, um efeito prejudicial à saúde da população. Isso porque a indústria ficaria sem opções quando da utilização de gorduras, tendo que utilizar as saturadas e as trans, estas sim reconhecidamente ruins para o consumo humano, em face do seu potencial em causar doenças.

Ante o exposto, nos manifestamos pela REJEIÇÃO do Projeto de Lei n.º 4.949, de 2009.

Sala da Comissão, em 29 de junho de 2011.

Deputado GERALDO RESENDE
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou unanimemente o Projeto de Lei nº 4.949/2009, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Geraldo Resende.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Dr. Rosinha - Presidente, Geraldo Resende, Antonio Brito e Rogério Carvalho - Vice-Presidentes, Alexandre Roso, André Zacharow, Carmen Zanotto, Chico das Verduras, Colbert Martins, Darcísio Perondi, Dr. Jorge Silva, Dr. Paulo César, Eduardo Barbosa, Eleuses Paiva, Fernando Marroni, Francisco Floriano, Jhonatan de Jesus, João Ananias, José Linhares, Lael Varella, Lauriete, Manato, Mandetta, Mara Gabrilli, Marcus Pestana, Nazareno Fonteles, Nilda Gondim, Padre João, Rosane Ferreira, Saraiva Felipe, Amauri Teixeira, Danilo Forte, Geraldo Thadeu e João Campos.

Sala da Comissão, em 11 de setembro de 2013.

Deputado DR. ROSINHA
Presidente

FIM DO DOCUMENTO