



Câmara dos Deputados

PROJETO DE LEI Nº DE 2018. (Deputado Sergio Vidigal)

Dispõe sobre a proibição do uso de gorduras *trans* na fabricação de produtos alimentícios.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica proibida a utilização de gorduras *trans* na fabricação de produtos alimentícios.

§ 1º Regulamento disporá a respeito das gorduras que poderão ser utilizadas em substituição à gordura *trans*.

Art. 2º O Governo Federal deverá apoiar e incentivar estudos e pesquisas destinados à substituição segura da gordura *trans* por outros tipos de gorduras na fabricação de alimentos.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor após decorridos 2 (dois) anos de sua publicação.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICAÇÃO

As gorduras *trans* são formadas por um processo de hidrogenação que transforma óleos vegetais líquidos em gordura sólida à temperatura ambiente. São utilizadas para aumentar o prazo de validade e garantir textura e crocância aos produtos.

O consumo desse tipo de gordura está associado a um risco elevado de morte por doença cardiovascular, obesidade e hipertensão. Além de aumentar o risco de desenvolver diabetes tipo 2. Muitos estudos confirmam a associação entre a ingestão de dietas ricas em gordura *trans* e a alteração nas taxas plasmáticas do LDL e HDL colesterol¹. Ou seja, esse tipo de gordura, aumenta o colesterol “ruim” e diminui o chamado “bom” colesterol.

¹ file:///C:/Users/p_7599/Downloads/33699-144791-2-PB.pdf

De acordo com a Associação Brasileira de Nutrologia, “o organismo não tem capacidade de metabolizar esse tipo de gordura. Elas ficam depositadas nos vasos sanguíneos, favorecendo o aparecimento de doenças cardiovasculares”.²

Em 2004 a Organização Mundial da Saúde (OMS) sugeriu a exclusão da ingestão de gordura *trans* industrial e em 2009 a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) divulgou um relatório no qual a gordura *trans* é avaliada como a pior dentre todas as gorduras.

Alguns países já agiram para restringir ou proibir a gordura *trans*, entre os quais Dinamarca, Suíça, Canadá e Reino Unido. Desde abril de 2018 está proibida a utilização dessa gordura em quaisquer produtos vendidos nos Estados Unidos. A Tailândia deve proibir seu uso ainda esse ano.

Na Dinamarca, o primeiro país a proibir a gordura *trans* em produtos alimentícios, os resultados foram dramáticos. De acordo com um estudo publicado no The American Journal of Preventive Medicine, a mudança ajudou a salvar 14,2 vidas por 100 mil pessoas, a cada ano.

Um estudo publicado pela revista médica americana “Jama Cardiology” mostrou que, entre 2007 e 2011, nos locais em que o uso da gordura *trans* foi banido, houve uma redução de 6,2% nas internações hospitalares por ataques cardíacos e derrames.

É possível a substituição da gordura *trans* por outros tipos de gordura, com manutenção da qualidade e sabor. Vários fabricantes mundiais vêm fazendo essa substituição.

Dessa forma, considerando a tendência mundial de substituição desse tipo de gordura, além dos enormes ganhos para saúde da população, apresento o presente Projeto de Lei, o qual visa o banimento do uso da gordura do tipo *trans* nos produtos alimentícios produzidos e comercializados no Brasil. Concede-se o prazo razoável de 2 anos para adaptação das indústrias alimentícias.

Sala das Sessões, 7 de agosto de 2018.

SÉRGIO VIDIGAL
Deputado Federal – PDT/ES

² <https://epoca.globo.com/saude/check-up/noticia/2017/06/banir-gordura-trans-dos-alimentos-reduz-doencas-na-populacao.html>