

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 7.681, DE 2017

Apensado: PL nº 7.719/2017

Proíbe o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos.

Autor: SENADO FEDERAL - MARTA SUPLICY

Relatora: Deputada LAURA CARNEIRO

I - RELATÓRIO

Neste Relatório, trataremos dos Projetos de Lei (PLs) nºs 7.681, de 2017, do Senado Federal, e 7.719, de 2017, do Deputado Aureo, que tramitam em conjunto, por abordarem assuntos análogos.

O artigo 1º do PL nº 7.681, de 2017, proíbe o uso de gorduras vegetais parcialmente hidrogenadas na fabricação de alimentos. O §1º desse dispositivo, todavia, estabelece que, em caráter excepcional e mediante permissão da autoridade sanitária, o uso dessas substâncias poderá ser admitido, para atender a demanda específica, embasada em justificativa técnica. Os artigos 2º e 3º da Proposição versam sobre o incentivo e o fomento a pesquisas com vistas à substituição segura das gorduras vegetais e de ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos.

Já o artigo 1º do Projeto de Lei nº 7.719, de 2017, do Deputado Aureo, proíbe, a partir de um ano da publicação da Lei, a utilização de gorduras e óleos com percentual superior a 2% de ácidos graxos trans (popularmente conhecidos como gordura trans) produzidos industrialmente na fabricação de alimentos pré-embalados destinados ao consumo humano. O art. 2º proíbe, a partir de dois anos da publicação, a produção dessas gorduras e óleos. O art. 3º, por fim, proíbe, a partir de três anos da publicação, a produção e a comercialização de alimentos que contenham ácidos graxos trans produzidos industrialmente em percentual superior a 2%. Os artigos seguintes tratam do

estabelecimento de competências para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, da fixação de penalidades àqueles que descumprirem o disposto na Lei e da rotulagem dos alimentos que contenham as substâncias de que trata.

As Proposições em análise, que tramitam em regime de prioridade, foram distribuídas à apreciação conclusiva das Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços (CDEICS) e Seguridade Social e Família (CSSF), para exame do mérito, e de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJ), para os fins do art. 54 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

Na CDEICS, receberam Parecer pela aprovação, com Substitutivo. Na CSSF, após aberto prazo regimental, não foram apresentadas emendas aos PLs.

É o relatório.

II - VOTO DA RELATORA

Cabe a esta Comissão de Seguridade Social e Família a apreciação, quanto ao mérito, no que tange ao direito à saúde e ao sistema público de saúde, dos Projetos de Lei nºs 7.681 e 7.719, de 2017.

Em conformidade com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)¹, a gordura trans (denominação popular de ácidos graxos trans – AGT) é uma espécie de gordura formada por um processo de hidrogenação que pode ser natural ou industrial².

A gordura trans natural é produzida no rúmen dos bovinos, caprinos e ovinos e está presente em pequenas quantidades em alimentos derivados desses grupos de animais, como a carne e o leite. Em 2009, a Organização Mundial de Saúde (OMS) destacou que estudos observacionais

¹ http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=2866889&_101_type=content&_101_groupId=219201&_101_urlTitle=gorduras-trans&inheritRedirect=true

²

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2695567/Informa%C3%A7%C3%B5es%2Bt%C3%A9nicas%2Bsobre%2Bgordura%2Btrans.pdf/d23801cd-cd41-420c-a975-f4f7fa94f245?version=1.0>

não demonstravam efeitos adversos das quantidades habitualmente consumidas desse tipo de gordura.

Já a gordura trans industrial (parcialmente hidrogenada) é fabricada a partir de óleos vegetais, com o objetivo de modificar a textura dos alimentos e aumentar o seu prazo de validade. Geralmente é encontrada na composição de sorvetes, margarinas, cremes vegetais, batatas fritas, salgadinhos de pacote, pastelarias, bolos e biscoitos. Esse tipo de gordura trans é extremamente nocivo à saúde.

De acordo com informações constantes do sítio eletrônico da Organização Pan-Americana de Saúde³, recomenda-se que o consumo total de gordura trans industrializadas seja limitado a menos de 1% do consumo total de energia, já que aumentam os níveis de colesterol LDL e diminuem os níveis de colesterol HDL. As dietas ricas nessas substâncias majoram o risco de doença cardíaca em 21% e de mortes em 28%.

Por isso, em 2004, a Organização Mundial de Saúde lançou a Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde⁴, por meio da qual recomendou a eliminação da ingestão dos alimentos com gorduras trans. A partir de então, o Ministério da Saúde firmou diversos compromissos com associações representativas do setor produtivo, como a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), com o objetivo de retirar gorduras trans dos alimentos industrializados⁵. Até 2016, estima-se que houve redução de 310 mil toneladas dessas gorduras nos produtos processados⁶.

Em 2015, a Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia, a Sociedade Brasileira de Diabetes e a Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica divulgaram uma Carta Aberta

³ https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5670:oms-divulga-plano-para-eliminar-gorduras-trans-produzidas-industrialmente-do-suprimento-global-de-alimentos&Itemid=839

⁴ <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/ebPortugues.pdf>

⁵ http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=reducao

⁶ <https://www.abia.org.br/vsn/printnoticia.aspx?id=370>

ao Governo Brasileiro e à ANVISA, em que solicitaram a retirada completa, em tempo hábil, de todo alimento que contivesse gordura trans adicionada⁷.

Hoje em dia, já existem diversos regulamentos infralegais (Resoluções da Diretoria Colegiada da ANVISA) que restringem o uso de gorduras trans em alimentos específicos. Nas fórmulas infantis, a quantidade de gorduras trans não pode ultrapassar 3% do conteúdo total de gorduras⁸. Nas fórmulas enterais, não pode ultrapassar 1% do conteúdo energético total do produto⁹. Essa regra também se aplica a alimentos para atletas¹⁰.

Recentemente, a ANVISA iniciou estudos para analisar a possibilidade de aumentar a restrição ao uso de gorduras trans em alimentos industrializados. Em audiência pública sobre o tema¹¹, essa autarquia indicou que as restrições no uso de gordura trans industrial têm potencial de atingir todos os produtos do mercado e favorecem a inovação. Demonstrou, também, a efetividade de medidas relacionadas à restrição no conteúdo de gordura trans industrial em diferentes partes do mundo. Na Dinamarca, essa medida resultou numa redução anual média da mortalidade por doenças cardiovasculares de 14,2 em 100 mil. No estado americano de Nova Iorque, a restrição no conteúdo de gordura trans industrial em serviços de alimentação reduziu em 4,5% a taxa anual de mortalidade por doenças cardiovasculares.

Além dessas localidades mencionadas pela ANVISA, diversos outros países limitaram o quantitativo de gordura trans nos alimentos. A título de exemplo, citamos a Áustria, a Hungria, a Islândia, a Noruega, a Suíça e a Argentina¹². Em junho de 2015, a partir dos bons resultados¹³ da restrição aplicada pelo estado de Nova Iorque, o FDA, órgão regulador dos Estados

⁷ <https://www.endocrino.org.br/media/uploads/cartaaberta-gorduratrans.pdf>

⁸ http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/rdc0043_19_09_2011.html

⁹ http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0021_13_05_2015.pdf

¹⁰ http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0018_27_04_2010.html

¹¹ <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2695567/Apresenta%C3%A7%C3%A3o%2BANVISA%2B-%2BCen%C3%A1rio%2Bregulat%C3%B3rio%2Batual%2Bdas%2Bmedidas%2Bpara%2Brestri%C3%A7%C3%A3o%2Bdo%2Buso%2Be%2Bconsumo%2Bde%2Bgordura%2Btrans%2Bindustrial.pdf/5e40e30c-353a-4bf1-8eef-e7639846f33d?version=1.0>

¹² <https://www1.folha.uol.com.br/eqilibrioesaude/2018/03/anvisa-quer-apertar-mais-o-cerco-contra-gordura-trans.shtml>

¹³ <https://jamanetwork.com/journals/jamacardiology/article-abstract/2618359>

Unidos, determinou que a gordura trans industrial deveria ser removida dos processos de fabricação de alimentos no país no prazo de três anos¹⁴.

Feita essa breve apreciação sobre o tema, informamos que os PLs nºs 7.681, de 2017, e 7.719, de 2017, tratam do mesmo assunto, com uma abordagem diferenciada. O primeiro estabelece, após três anos contados da publicação da Lei, a proibição direta e definitiva do uso de gorduras vegetais hidrogenadas na fabricação de alimentos, com a ressalva da admissão do uso em circunstâncias excepcionais. O segundo determina a proibição escalonada ao longo do tempo do uso e da produção de gorduras e óleos com mais de 2% de ácidos graxos trans produzidos industrialmente, bem como da comercialização de produtos que os contenham.

Realmente é importante que se limite a quantidade de gorduras trans nos alimentos. No entanto, medidas radicais nem sempre trazem os melhores resultados. A CDEICS, que analisou a matéria anteriormente, produziu Parecer pela aprovação dos PLs e ofereceu Substitutivo baseado nas premissas de que a proibição total da comercialização de produtos com gordura hidrogenada é inviável em curto espaço de tempo; de que existem dificuldades técnicas de distinção dos ácidos graxos de origem animal ou de processo industrial; e de que é necessário estabelecer competência para que a autoridade sanitária federal, que detém a competência técnica, defina o detalhamento das regras previstas na Lei. Acreditamos que o posicionamento adotado pela CDEICS não apenas é benéfico para a saúde pública, como também resguarda as empresas produtoras, ao conceder ao setor produtivo um período para transição para se adequar às novas regras.

Em razão do exposto, o nosso voto é pela aprovação do PL nº 7.681, de 2017, do Senado Federal, do PL nº 7.719, de 2017, do Deputado

¹⁴ <https://saude.abril.com.br/alimentacao/a-gordura-trans-pode-ser-proibida-no-brasil/>

Aureo, nos termos do Substitutivo da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços.

Sala da Comissão, em de de 2018.

Deputada Federal LAURA CARNEIRO
Relatora

2018-6680