

## **PARECER N° , DE 2009**

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS SOCIAIS,  
sobre o Projeto de Lei do Senado nº 181, de 2007,  
de autoria do Senador PAULO PAIM, que *altera  
o Decreto-Lei nº 986, 21 de outubro de 1969 que  
institui normas básicas sobre alimentos, e dá  
outras providências.*

**RELATOR:** Senador MÃO SANTA

### **I – RELATÓRIO**

O art. 1º do Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 181, de 2007, de autoria do Senador Paulo Paim, propõe alterar os arts. 2º e 46 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, com duas finalidades: 1ª) vedar a produção de matéria-prima alimentar proveniente de processo que, por hidrogenação, transforme a gordura vegetal em gordura *trans*; e 2ª) vedar o licenciamento ou a renovação de alvarás de estabelecimentos que venderem alimentos compostos com gordura *trans*.

O art. 2º da proposição determina que a lei entre em vigor após dois anos da data da sua publicação e cria a obrigatoriedade de que, no prazo máximo de noventa dias, os estabelecimentos incluam uma tarja preta em todos os produtos que contiverem gordura *trans*.

O PLS nº 181, de 2007, foi distribuído à Comissão de Assuntos Sociais, que iniciará a apreciação da matéria, e à Comissão de Agricultura e Reforma Agrária, para decisão em caráter terminativo.

Não foram apresentadas emendas ao projeto.

### **II – ANÁLISE**

No Brasil, as doenças do aparelho circulatório são responsáveis pela maior proporção de mortes por causas definidas, superior até mesmo à que é devida às causas externas, entre as quais estão incluídas as mortes por homicídios, intoxicações e acidentes de qualquer natureza, exceto o denominado acidente vascular cerebral (AVC).

Os *Indicadores e Dados Básicos de 2007* (IDB – Brasil 2007) mostram que, em 2005, os óbitos por doenças cardiovasculares representaram 31,4% do total de mortes por causas definidas, percentagem um pouco superior à soma dos 16,3% por neoplasias malignas e dos 14,1% por causas externas.

O infarto agudo do miocárdio (IAM) é a causa da maioria das mortes por doenças do aparelho circulatório. Essa doença isquêmica do coração resulta da obstrução total ou quase completa de uma ou mais artérias que irrigam o músculo cardíaco. Geralmente, essa obstrução é causada por placas de ateroma, resultantes do acúmulo de lipoproteínas nas paredes das artérias coronarianas. Entre as lipoproteínas ligadas ao colesterol, as mais danosas são as de baixa densidade – LDL-colesterol – e as de muito baixa densidade – VLDL-colesterol –, popularmente conhecidas como mau colesterol.

O colesterol é uma substância essencial ao metabolismo normal, pois é o substrato para a síntese de ácidos biliares, vitamina D e alguns tipos de hormônios. Todavia, o excesso das lipoproteínas LDL e VLDL-colesterol é prejudicial, pois aumenta o risco para as doenças isquêmicas do coração.

Um tipo especial de gordura, conhecido como gordura *trans*, é um dos responsáveis pelo aumento dessas lipoproteínas. Na natureza, a gordura *trans* está presente no leite e na gordura dos ruminantes, dos quais os bovinos, os ovinos e os caprinos são os mais importantes para a nutrição humana. Entretanto, os teores de gorduras *trans* nas carnes e nos leites de vaca, de ovelha ou de cabra, bem como nos laticínios, são baixos, em torno de 1% a 8%, e considerados inofensivos, exceto quando o consumo desses alimentos é muito elevado.

As gorduras *trans* só se tornaram preocupantes nas últimas décadas porque muitos dos alimentos industrializados e consumidos em larga escala contêm altos teores desse componente nutricional. Na engenharia alimentícia, a gordura *trans* é obtida pela hidrogenação de óleos vegetais, com a finalidade de obter a gordura hidrogenada, cujo ponto de fusão é mais elevado que o das demais gorduras utilizadas na fritura de alimentos ou na fabricação de margarinas, sopas, caldos e de várias guloseimas, entre elas batatas fritas, sorvetes, bolos, salgadinhos, biscoitos, doces, cremes e chocolates.

Segundo os cardiologistas Carlos Scherr e Jorge Pinto Ribeiro, a gordura *trans* “desperta o interesse da indústria alimentícia por permitir maior prazo de validade, pela sua estabilidade durante a fritura, e, por ser uma gordura semi-sólida, poder melhorar a palatabilidade de doces e manufaturados assados.” A fritura de alimentos com gordura hidrogenada permite obter um produto aparentemente não encharcado com óleo, a exemplo do que acontece com as batatas fritas servidas juntamente com os sanduíches tipo *fast-food*.

Os teores de gorduras *trans* nos produtos alimentícios comercializados no Brasil variam enormemente, porém na maioria dos casos são bastante elevados. Em estudo publicado em 2000, Grimaldi e colaboradores, citados por Ana Paula Badan Ribeiro e outros, encontraram teores de até 49,9% de isômeros *trans* em quinze amostras de gorduras presentes em sopas, caldos, coberturas achocolatadas, chocolates granulados, pães, bolos, biscoitos recheados, sorvetes, cremes, margarinhas, frituras, doces e confeitos comercializados no País.

A engenharia alimentícia tem obtido importantes progressos no sentido de obter produtos que substituam as gorduras *trans* e que, ao mesmo tempo, confirmam aos alimentos as propriedades organolépticas – sabor, aspecto, odor e consistência – desejáveis. Todavia, ainda não se pode dizer que os esforços desse setor levaram a resultados plenamente satisfatórios. Para que os avanços obtidos sejam incorporados em maior escala à indústria alimentícia, é necessário que a matéria seja regulamentada pelas autoridades sanitárias, com respaldo na lei. É com o objetivo de fornecer esse respaldo que o PLS nº 181, de 2007, propõe alterar o supramencionado decreto-lei, que institui normas básicas sobre alimentos.

É inegável o mérito da proposição, visto que a medida proposta pode resultar em benefícios para a saúde da população. Entretanto, é necessário que os dispositivos propostos sofram algumas alterações, não só para adequá-los aos preceitos técnico-legislativos instituídos pela Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998, mas, também, para evitar problemas técnicos relacionados com a utilização de leite, de laticínios e de carnes de ruminantes na indústria alimentícia e com a preparação de alimentos por fritura ou cocção.

Em primeiro lugar, a alínea que o projeto propõe acrescentar ao inciso II do art. 2º do Decreto-Lei nº 986, de 1969, deve ser transferida para o *Capítulo X – Disposições Gerais* mediante o acréscimo do art. 28-A, visto que o art. 2º trata apenas das definições necessárias ao entendimento e

à aplicação das disposições contidas no decreto-lei, e assim deve permanecer.

No que se refere à vedação do licenciamento ou da renovação de alvará de estabelecimentos que venderem alimentos compostos com gordura *trans*, conforme estabelece o parágrafo único que o projeto propõe acrescentar ao art. 46, é importante observar dois aspectos relacionados com a origem e a preparação de alimentos. Um deles é relativo aos laticínios e outros alimentos preparados com leite integral ou com carne de ruminantes. Esses alimentos contêm gorduras *trans* provenientes do próprio leite ou da gordura contida na carne desses animais. Caso a medida viesse a ser instituída, os estabelecimentos estariam proibidos de vender até mesmo o leite *in natura*.

É praticamente impossível eliminar a gordura *trans* do leite integral, dos laticínios e das carnes de ruminantes, e, nessa situação, é recomendável a tolerância de teores compatíveis com o processo normal de produção dos alimentos que os contenham e que não sejam potencialmente nocivos à saúde. É importante salientar que as gorduras alimentares, inclusive a do leite de todos os mamíferos, contêm vitaminas lipossolúveis, especialmente a vitamina A, importante na prevenção da cegueira por xeroftalmia resultante da hipovitaminose A.

O outro aspecto diz respeito ao preparo de alimentos. O calor utilizado na fritura ou na cocção de alimentos pode alterar as gorduras, mesmo as de origem vegetal, insaturadas, e produzir gorduras *trans*. Portanto, é impraticável vedar a venda de alimentos fritos ou cozidos totalmente isentos desse tipo de gordura.

Em virtude desses pormenores técnicos, é praticamente impossível evitar o consumo de alimentos totalmente isentos de gordura *trans*. O que deve ser vedado é a venda de alimentos com teores superiores aos aceitáveis como não prejudiciais à saúde.

A respeito da medida proposta pelo art. 2º da proposição, consideramos desnecessária a inclusão de tarja preta nos rótulos de produtos que contenham gordura *trans*, visto que, por força do que determina a Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os rotúlos desses produtos já trazem, nas informações nutricionais, o teor de gordura *trans*.

Além das mencionadas adequações, devemos aproveitar a oportunidade que nos propicia o projeto em exame para corrigir um equívoco introduzido pela indústria de óleos vegetais na rotulagem dos seus produtos. Trata-se dos dizeres “Sem colesterol como todo óleo vegetal”, ou similares, impressos nos rótulos de óleos vegetais. Embora expressem uma verdade, esses dizeres são incorretos do ponto de vista sanitário, pois podem induzir ao consumo excessivo do produto, por levar o consumidor a pensar que o óleo vegetal não causa aumento dos níveis sanguíneos de colesterol. Uma das etapas do metabolismo dos ácidos graxos, componentes das moléculas das gorduras e dos óleos, inclusive os de origem vegetal, resulta na síntese da acetil-coenzima A, que é o substrato para a síntese do colesterol.

A fim de vedar a inserção daqueles dizeres, propomos que, nos rótulos de óleos vegetais, seja impressa a advertência de que, embora o produto não contenha colesterol, ele pode causar o seu aumento.

As alterações necessárias para a adequação do projeto recomendam a elaboração do substitutivo que submetemos à apreciação desta Comissão.

### **III – VOTO**

Em razão do exposto, o voto é pela **aprovação, no mérito**, do Projeto de Lei do Senado nº 181, de 2007, na forma da seguinte:

#### **EMENDA N° – CAS (SUBSTITUTIVO)**

#### **PROJETO DE LEI DO SENADO N° 181, DE 2007**

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos*, para vedar a produção de matéria-prima alimentar pelo processo de transformação de gordura ou óleo vegetal em isômeros *trans* e para tornar obrigatória a impressão de advertência em rótulos de óleos vegetais.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

**Art. 1º** O art. 11 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar com os seguintes acréscimos, renumerando-se o atual inciso IX como inciso X:

“**Art. 11.** .....

.....  
IX – a advertência “Pode aumentar os níveis sanguíneos de colesterol. Consuma com moderação.”, nos rótulos e nas embalagens de óleos e gorduras vegetais;

X – .....

.....  
§ 5º É vedada a impressão, nos rótulos dos óleos e das gorduras de origem vegetal e dos alimentos que os utilizem como matéria-prima, de expressão que induza o consumidor a concluir que, por não conterem colesterol, o consumo excessivo desses produtos não causa o aumento do nível sanguíneo dessa substância.” (NR)

**Art. 2º** O Capítulo V do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte art. 28-A:

“**Art 28-A.** É vedada a produção de matéria-prima alimentar pelo processo de hidrogenação de óleo ou gordura vegetal em que se obtenha o isômero *trans*. ”

**Art. 3º** O art. 46 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo único:

“**Art. 46.** .....

*Parágrafo único.* Não será licenciado nem terá o seu alvará renovado o estabelecimento que vender alimento cujo teor de gordura *trans* seja superior ao estabelecido no regulamento.” (NR)

**Art. 4º** Esta Lei entra em vigor após decorridos dois anos da data da sua publicação.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator