

PARECER N° , DE 2015

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

Relator: Senador **MARCELO CRIVELLA**

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei do Senado nº 181, de 2007, de autoria do Senador Paulo Paim, veda a fabricação de gordura vegetal hidrogenada no País e determina que os estabelecimentos que comercializarem alimentos contendo essa substância não serão licenciados nem terão seus alvarás sanitários renovados.

A cláusula de vigência da proposição fixa o início do prazo para a entrada em vigor da lei para dois anos após a data de sua publicação. Nesse ínterim, e após decorridos noventa dias da publicação, todos os produtos que contiverem gordura *trans* deverão ser identificados por meio de uma tarja preta.

Após tramitar apensado a outras proposições, o projeto foi finalmente distribuído a esta Comissão de Assuntos Sociais (CAS) e, em seguida, será apreciado pela Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA), à qual caberá decisão terminativa sobre a matéria. O projeto não recebeu emendas.

II – ANÁLISE

Preliminarmente, cumpre ressaltar que a matéria – proteção à saúde – conforma-se ao rol de atribuições desta Comissão, nos termos do inciso II do art. 100 do Regimento Interno do Senado Federal.

A proposta de combater o consumo de gordura *trans* é meritória. Tal substância é, hoje, reconhecidamente prejudicial à saúde. O principal efeito adverso do consumo excessivo dessa gordura é a redução do chamado colesterol “bom” e o aumento do colesterol “ruim”. Essas alterações têm por consequência o incremento do risco de se desenvolverem doenças cardiovasculares, tais como infarto do miocárdio e acidente vascular cerebral.

Conforme salientado pelo autor, na justificação do projeto, a gordura *trans* pode ser obtida industrialmente por meio da hidrogenação de ácidos graxos *cis*, sendo conhecida como gordura hidrogenada. No entanto, ela também existe na forma natural, principalmente em alimentos de origem animal, a exemplo da carne e do leite. Em pequenas quantidades, a gordura *trans* pode ser consumida, ainda que não seja considerada benéfica à saúde.

Em função dos malefícios associados ao consumo excessivo da gordura *trans*, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determinou, através da Resolução RDC nº 360, de 2003, que os rótulos dos alimentos informem a presença da gordura em sua composição. A medida passou a ter eficácia no início deste ano, quando se extinguiu o prazo de carência concedido pela Agência às indústrias de alimentos.

Atualmente, com a maior divulgação dos problemas relacionados ao consumo desse tipo de gordura, um número crescente de alimentos passou a ser fabricado sem ela. A tendência é que os fabricantes adotem estratégias para reduzir o uso da substância, ainda que não seja possível eliminá-la completamente de alguns produtos, nos dias atuais.

Com efeito, a gordura *trans* é o vilão “da vez” no que diz respeito à dieta, juntamente com o glúten. Vale lembrar, contudo, que não há como classificar, de modo rígido, os alimentos habitualmente consumidos pela população em “saudáveis” ou “nocivos”. Cada um tem características peculiares que o tornam mais ou menos importante para o equilíbrio nutricional do indivíduo. O exagero ou a falta de consumo de determinados grupos alimentares é que, via de regra, traz prejuízos à saúde.

Por esse motivo, e para tornar a proposição mais factível e menos onerosa para o setor produtivo brasileiro, acatamos sugestões recebidas no âmbito desta Casa durante quase uma década de tramitação da proposição. Nesse sentido, o novo texto propõe a redução gradual dos teores de gordura *trans* nos produtos alimentícios, com limites a serem definidos pela autoridade sanitária federal em função do tipo de alimento.

Além disso, no tocante à técnica legislativa, vale sugerir alguns ajustes na redação da proposição em análise: melhorar a redação da ementa, corrigir a revogação não intencional de definições constantes do Decreto-Lei nº 986, de 1969, e introduzir os comandos da lei em dispositivos mais adequados, quais sejam, artigo e parágrafos. Desse modo, a fim de sanar os problemas acima apontados, oferecemos substitutivo ao texto original.

III – VOTO

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

EMENDA N° – CAS (SUBSTITUTIVO)
PROJETO DE LEI DO SENADO N° 181, DE 2007

Acrescenta dispositivo ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos*, para restringir o teor de gordura *trans* nos produtos alimentícios.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte art. 48-A:

“Art. 48-A. Serão estabelecidos, pela autoridade sanitária federal, teores máximos de gordura *trans* para os produtos alimentícios, conforme regulamento.

§ 1º Os teores especificados no *caput* serão revistos, a critério da autoridade sanitária federal, para conformá-los à evolução do conhecimento científico pertinente ao tema.

§ 2º Na determinação dos teores, a autoridade sanitária levará em conta o volume de consumo do tipo de produto.

§ 3º O regulamento de que trata o *caput* determinará prazos para a adequação de cada tipo de produto.”

Art. 2º Esta Lei entra em vigor após decorridos cento e oitenta dias de sua publicação oficial.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator