

PROJETO DE LEI DO SENADO Nº 478 , DE 2015

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos*, para vedar a gordura trans em alimentos, e dá outras providências.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte artigo art. 27-A:

“**Art 27-A.** Os alimentos não poderão conter gordura trans, ressalvadas as exceções dispostas em regulamento.

§ 1º A autoridade sanitária competente disporá em regulamento acerca das gorduras que poderão ser utilizadas no processamento de alimentos em substituição às do tipo trans.

§ 2º As gorduras a que se refere o § 1º ficam sujeitas à revisão periódica, podendo o seu emprego ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprego de novas gorduras no processamento de alimentos em substituição às do tipo trans dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea.”

Art. 2º O Poder Público incentivará, fomentará, apoiará e financiará pesquisas e estudos com vistas à substituição segura da gordura trans e das gorduras saturadas no processamento de alimentos.

Art. 3º Serão desenvolvidas ações de educação voltadas para o consumo consciente de alimentos, inclusive mediante a elaboração e a difusão de material de informação, comunicação e educação direcionados para a população em geral e para crianças e adolescentes.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos no prazo estabelecido em regulamento.

JUSTIFICAÇÃO

De acordo com informações compiladas por pesquisadores do Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa (Minas Gerais), ao longo do século passado até a atualidade, a produção de gordura vegetal parcialmente hidrogenada apresentou aumento significativo, em razão do baixo custo e da utilidade em produtos que requerem fritura ou que necessitam de gordura no processamento.

Porém, a despeito da inegável contribuição do processo de hidrogenação para a indústria alimentícia, as evidências mais atuais demonstram os efeitos deletérios dos ácidos graxos trans sobre a saúde humana, o que suscitou uma tendência mundial de supressão do seu consumo. Exemplo recente disso é a medida adotada pelos Estados Unidos da América, por meio do *Food and Drug Administration* (FDA), agência governamental responsável pela regulação de alimentos naquele país, que considerou inseguro o uso da gordura trans na alimentação humana e estabeleceu um prazo de três anos para o seu banimento.

Tais iniciativas, contudo, ainda não encontraram eco na legislação brasileira sobre a matéria, que necessita de urgente modificação e atualização, especialmente no sentido de adequá-la aos parâmetros modernos que preconizam consumo zero desse tipo de gordura.

Todavia, ao proibirem a gordura trans, as autoridades sanitárias temem que a indústria alimentícia venha a utilizar outros tipos de gorduras não saudáveis em sua substituição, o que poderia ser igualmente danoso em termos sanitários, tais como gorduras animais e óleos vegetais tropicais ricos em ácidos graxos saturados. Portanto, o desenvolvimento de novas tecnologias deve ser estimulado, com vistas a essa mudança ser realizada de forma segura.

A gordura trans é usada pela indústria alimentícia para fins de sabor (intensificá-lo), textura e conservação de produtos (estender o prazo de validade em produtos industrializados).

A despeito desses usos já estarem consolidados, estudos pioneiros de substituição da gordura vegetal hidrogenada em alimentos industrializados apontam boas perspectivas. Esse é o caso de um trabalho brasileiro - “Desenvolvimento de salgadinhos com teores reduzidos de gordura saturada e de ácidos graxos trans” - desenvolvido por pesquisadores do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, em

2005, centrado no desenvolvimento de salgadinhos com teores reduzidos de gordura saturada e de ácidos graxos trans. Nesse experimento foi utilizado óleo de canola para compor o veículo de aromatização de salgadinhos, possibilitando a redução dos referidos teores. Com a substituição total da gordura vegetal hidrogenada pelo óleo de canola, o produto ficou livre de ácidos graxos trans. Por outro lado, a cor, a textura e a aceitabilidade sensorial do produto foram pouco afetadas pela substituição, demonstrando, assim, viabilidade comercial.

Posteriormente, outro estudo – “Estabilidade de snacks com teores reduzidos de ácidos graxos saturados e trans durante o armazenamento” - realizado em 2009, pelo mesmo grupo de pesquisadores, mostrou ser possível desenvolver salgadinhos utilizando óleo de canola como agente fixador para os sabores, em substituição ao óleo vegetal parcialmente hidrogenado. Isso gerou um produto com teores reduzidos de ácidos graxos saturados e trans, estáveis durante o período de armazenamento (vinte semanas), e que mantiveram a elevada aceitabilidade sensorial que é típica deste tipo de produto.

Esses exemplos demonstram a importância de desenvolver pesquisas sobre o tema, de forma ampla, com o intuito de alinhar o avanço tecnológico com o objetivo de uma alimentação mais saudável.

Por fim, uma terceira linha de ação que não pode ser esquecida é a educação da população com vistas ao consumo consciente, para promover escolhas alimentares saudáveis. O foco, nesse caso, é a criança e o adolescente, que ainda estão desenvolvendo os seus hábitos alimentares, e são populações-alvo prioritárias na prevenção da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis.

Sala das Sessões,

Senadora MARTA SUPLICY

(À Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa.)