

Resumo Executivo - [PLS nº 181 de 2007](#)

Autor: Senador Paulo Paim (PT/RS)

Apresentação: 03/04/2007

Ementa: Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, e dá outras providências.

Orientação da FPA: Favorável ao projeto

Comissão	Parecer	FPA
CAS - Comissão de Assuntos Sociais	Aprovado o Relatório que passa a constituir o Parecer da Comissão de Assuntos Sociais favorável ao Projeto, nos termos da Emenda nº 1-CAS	Favorável ao parecer do relator
CRA - Comissão de Agricultura e Reforma Agrária	-	-

Principais pontos

- Veda a produção de alimentos que contenham gordura trans*.
 - *Gordura obtida através da hidrogenação de óleos vegetais, adquirindo consistência sólida.
- Os estabelecimentos que venderem alimentos que contenham esse tipo de gordura não serão licenciados e nem terão seus alvarás renovados.
- A Lei entrará em vigor após dois anos de sua publicação, ficando todos os estabelecimentos obrigados a incluir uma tarja preta nos produtos que contenham gordura trans, em 90 dias.

Justificativa

- FAVORÁVEL ao projeto na forma da Emenda nº 1 - Comissão de Assuntos Sociais (Substitutivo).
- Reitera-se um posicionamento contrário ao projeto original, pois é praticamente impossível evitar o consumo de alimentos totalmente isentos de gordura trans, além dessa matéria já ser devidamente regulamentada pela Anvisa.
- O leite, seus derivados e as carnes de ruminantes possuem intrinsecamente esse tipo de gordura, não sendo possível ou viável a sua retirada.
- O calor utilizado na fritura ou na cocção de alimentos pode alterar as gorduras, mesmo as de origem vegetal, e produzir gorduras trans.
 - Dessa forma, é impraticável exigir a venda de alimentos fritos ou cozidos totalmente isentos desse tipo de gordura.
- É importantíssima para melhorar a consistência dos alimentos e também aumentar a vida de

prateleira de alguns produtos.

- É utilizada em produtos industrializados como sorvetes, batatas-fritas, salgadinhos, pasteis, bolos, biscoitos, entre outros; bem como margarinas e os alimentos preparados com ela.
- Substitutivo da CAS
 - O Substitutivo apresentado pacificou de forma inteligente a necessidade de redução das doenças crônicas associadas a padrão de consumo de alimentos e a dependência da indústria em relação ao uso, a cada dia mais atenuado, das gorduras trans na fabricação de produtos alimentícios.
 - Em vez do banimento generalizado do uso, a solução se dá pela redução gradual dos percentuais de gorduras trans presentes nos produtos finais disponibilizados pela indústria, em conformidade com os limites que as autoridades sanitárias venham a definir, considerado o tipo de alimento produzido, posto que muitos alimentos processados já dispensam o uso de gorduras trans ou adotam esses insumos em níveis mínimos em seu processo produtivo.