

	<p>Estado de Mato Grosso Assembleia Legislativa</p>
<p>Despacho</p>	<p>NP: ku8tul1u SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS 24/06/2015 Projeto de lei nº 347/2015 Protocolo nº 2829/2015 Processo nº 615/2015</p>
<p>Autor: Dep. Gilmar Fabris</p>	

Dispõe sobre a proibição, nas unidades escolares de educação básica, da comercialização de alimentos industrializados que contenham gorduras trans.

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, tendo em vista o que dispõe o Art. 42 da Constituição Estadual, aprova e o Governador do Estado sanciona a seguinte lei:

Art. 1º Fica proibida, nas unidades escolares de educação básica, a comercialização de alimentos industrializados que contenham gorduras trans.

Parágrafo único A proibição a que se refere o caput inclui produtos que contenham ingredientes que denotem a presença de gorduras trans, ainda que das respectivas declarações de valor energético e nutrientes não constem quantidades significativas, tais como:

1. gordura parcialmente hidrogenada;
2. gordura vegetal parcialmente hidrogenada;
3. gordura vegetal hidrogenada;
4. óleo vegetal parcialmente hidrogenado;
5. óleo vegetal hidrogenado;
6. óleo hidrogenado;
7. gordura parcialmente hidrogenada ou interesterificada.

Art. 2º As infrações praticadas às normas desta lei ficam sujeitas, sem prejuízo das sanções de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas, às seguintes sanções administrativas:

- I – advertência;
- II – prestação de serviços à comunidade;

III – multa de 10 (dez) a 1.000 (mil) vezes o valor nominal da Unidade Fiscal do Estado de Mato Grosso – UPF/MT;

IV – apreensão e inutilização do produto;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento comercial.

§ 1º – A pena de multa será aplicada em dobro na hipótese de reincidência.

§ 2º Para fins deste artigo, aplicam-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 7.110, de 10 de fevereiro de 1999, que “Dispõe sobre a promoção, proteção e preservação da saúde individual e coletiva no Estado de Mato Grosso e dá outras providências”.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 23 de Junho de 2015

Gilmar Fabris
Deputado Estadual

JUSTIFICATIVA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) declara que as gorduras trans são um tipo específico de gordura formada por processos tanto naturais quanto industriais.

Alimentos de origem animal como a carne e o leite possuem pequenas quantidades dessas gorduras, ao contrário de outros como sorvetes, salgadinhos, bolos, biscoitos, tortas, margarinas e produtos de panificação.

O último grupo mencionado é composto por produtos com gorduras trans formadas em processos de hidrogenação industrial, ou seja, resultantes da transformação de óleos vegetais líquidos em gordura sólida à temperatura ambiente, cujas funções são a melhoria da consistência dos alimentos e o aumento de sua vida de prateleira.

No entanto, o consumo das gorduras trans provoca o aumento da lipoproteína de baixa densidade (LDL) e a redução da lipoproteína de alta densidade (HDL), cujo resultado é a elevação da relação LDL/HDL, responsável pelo aumento dos riscos associados às doenças cardiovasculares.

Infelizmente, o padrão alimentar da população brasileira caracteriza-se pela ingestão de altos teores de sal, açúcares livres e gorduras, combinação trágica e propícia ao desenvolvimento de doenças crônicas.

A Organização Mundial de Saúde (OMS), por meio de sua Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, declara que os dados atuais sugerem que os fatores determinantes das enfermidades não transmissíveis são em grande medida os mesmos em todos os países, dentre os quais se destaca o maior consumo de alimentos hipercalóricos com alto conteúdo de gorduras, açúcares e sal.

No tocante às gorduras trans, a OMS recomenda sua eliminação. Tal recomendação consta da seguinte meta:

“(…) limitar a ingesta energética procedente das gorduras, substituir as gorduras saturadas por gorduras insaturadas e tratar de eliminar os ácidos transgordurosos (...)”.

A OMS também propõe que os governos forneçam informações à população para facilitar a adoção de escolhas alimentares mais saudáveis em uma linguagem que seja compreendida por todas as pessoas e que leve em conta a cultura local.

Nesse sentido, o governo brasileiro, por meio do Ministério da Saúde, elaborou o Guia alimentar para a população brasileira, com informações e recomendações sobre alimentação.

A Recomendação nº 2 da primeira edição do guia alinha-se perfeitamente com a estratégia formulada pela OMS, fundamentada pela seguinte evidência convincente:

A quantidade e a natureza da gordura da dieta interferem nos níveis de colesterol plasmático e altas taxas de colesterol no sangue estão fortemente relacionadas à doença vascular aterosclerótica, principalmente à doença coronariana. Várias evidências (como estudos clínicos, nutricionais e com drogas) mostraram que o colesterol presente nas lipoproteínas de baixa densidade (LDL) é o principal componente nocivo, enquanto que altos níveis da lipoproteína de alta densidade (HDL) estão associados a menores riscos de desenvolvimento de doença coronariana.

As gorduras trans, formadas pela hidrogenação parcial das gorduras vegetais, encontradas na margarina, biscoitos, bolos e pão branco, aumentam a relação LDL/HDL plasmática, sendo fator de risco para doença coronariana (OOMENet al., 2001).

Estudos clínicos prospectivos sugerem que dietas com alta densidade de gordura saturada, gordura trans e colesterol estão associadas a um risco aumentado de desenvolver doença coronariana (OOMEN et al., 2001; WILLETT et al., 1993; ASCHERIO et al., 1996).

Além das propostas e recomendações oficiais destinadas a toda a população, merece destaque o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (artigo 4º da Lei Federal nº 11.947, de 2009).

A referida lei declara que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado (artigo 3º), e dispõe em seu artigo 2º sobre as diretrizes da alimentação escolar, dentre as quais merece destaque (inciso I):

“o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”.

A lei federal dispõe ainda sobre os recursos financeiros orçamentários da União para a execução do PNAE, repassados em parcelas aos Estados, aos Municípios e às escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE (art. 5º).

Nesse sentido, o Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação editou a Resolução CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no PNAE, cujo artigo 16 estipula que a alimentação na escola tenha, em média, no máximo 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans.

Assim sendo, não há como negar que o consumo de gorduras trans é nocivo à saúde humana. A despeito da necessidade de maior aprofundamento nas pesquisas, os estudos científicos disponíveis até o momento demonstram tal nocividade, sendo suficientes para o balizamento das ações governamentais de diversos países, inclusive o Brasil.

As recomendações da estratégia global da OMS e do guia alimentar brasileiro apontam inequivocamente no sentido da eliminação das gorduras trans, enquanto a Resolução CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009, estipula um limite máximo.

Eliminar ou limitar? Eis a questão. O legislador neste caso não poderia ter dúvidas, uma vez que em matéria de defesa e proteção da saúde, especialmente de crianças e adolescentes, as normas legais devem ser construídas sob o timbre da precaução.

Ademais, considerando algumas deficiências da legislação sobre rotulagem nutricional e a inexistência de controle alimentar das famílias, controle este que não se justifica num Estado Democrático, parece oportuna a adoção de medidas que promovam a completa eliminação da ingestão de gorduras trans pelos alunos nas unidades escolares de educação básica.

Por outro lado, devem ser considerados alguns aspectos de ordem prática que impedem a completa eliminação das gorduras trans na alimentação escolar. Não há como incluir na proibição, por exemplo, alimentos preparados de forma artesanal. É evidente que na hipótese ventilada as gorduras devam ser utilizadas em pequenas quantidades apenas para temperar e cozinhar alimentos ou criar preparações culinárias.

Considerando, ainda, que os alimentos industrializados estão sujeitos às normas de rotulagem nutricional, parece razoável fazer incidir sobre este grupo, por enquanto, a proibição de comercialização, especialmente pelo fato de a ANVISA considerar “não significativas” quantidades menores ou iguais a 0,2g por porção. Neste caso, a informação nutricional é expressa como “zero” ou “0” ou “não contém”.

No dia de ontem (16) a Administração de Remédios e Alimentos (FDA) dos EUA, órgão responsável pela autorização de alimentos e remédios, ordenaram a retirada de alimentos com gordura trans do mercado.

Foi estipulado um prazo de três anos para o fim da venda desses produtos.

Por derradeiro, convém mencionar que o projeto estipula uma vacatio legis adequada às eventuais adaptações a serem empreendidas pelas unidades escolares.

Em face do exposto, peço apoio aos nobres Pares para a aprovação da presente propositura.

Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 23 de Junho de 2015

Gilmar Fabris
Deputado Estadual