

# PROPOSIÇÕES



## PROJETO DE LEI ORDINÁRIA 2118/2021

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

### TEXTO COMPLETO

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

§ 1º A proibição a que se refere o caput deste artigo abrange unidades escolares:

1. públicas:

- a) estaduais;
- b) municipais;
- c) federais;

2. privadas.

§ 2º 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 de Referência - UFIR;
- 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 6.835, de 31 de dezembro de 1974, que dispõe sobre o Código Sanitário do Estado.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

## 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 et 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”.

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 Projeto de Lei.

---

## HISTÓRICO

[20/04/2021 15:57:17] ASSINADO  
[20/04/2021 15:57:26] ENVIADO P/ SGMD  
[22/04/2021 11:04:15] ENVIADO PARA COMUNICAÇÃO  
[22/04/2021 15:26:01] DESPACHADO  
[22/04/2021 15:26:39] EMITIR PARECER  
[22/04/2021 17:32:44] ENVIADO PARA PUBLICAÇÃO  
[22/04/2021 23:16:30] PUBLICADO

---

## INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

### STATUS

**Situação do Trâmite:** PUBLICADO

**Localização:** SECRETARIA GERAL DA MESA DIRETORA (SEGMD)

TRAMITAÇÃO

**1ª Publicação:** 23/04/2021

**D.P.L.:** 11

**1ª Inserção na O.D.:**

Esta proposição não possui emendas, pareceres ou outros documentos relacionados.

FONE

**(81) 3183-2211**

E-MAIL

**ouvidoria@alepe.pe.gov.br**



Rua da União, 397, Boa Vista, Recife,  
Pernambuco, Brasil, CEP: 50050-909  
CNPJ: 11.426.103/0001-34  
Inscrição Estadual: Isenta