

PARLAMENTO EUROPEU

2004



2009

Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar

24.4.2007

COMUNICAÇÃO AOS MEMBROS

Pergunta para o período de perguntas em comissão 13/6/2007
apresentada nos termos do artigo 187º do Regimento
por Avril Doyle e John Bowis

Assunto: **Gorduras trans**

Reconhece a Comissão a necessidade urgente de resolver a actual falta de legislação a nível comunitário para proteger os cidadãos dos enormes riscos sanitários que representam as gorduras trans (óleos parcialmente hidrogenados)?

Que medias tenciona a Comissão adoptar para desenvolver uma estratégia comunitária no que respeita ao problema das gorduras trans?

Numerosos estudos demonstraram que as gorduras trans são, de longe, as gorduras mais perigosas, mesmo mais que as gorduras saturadas. As gorduras trans provocam uma descida significativa e grave do colesterol HDL ("bom") e um aumento equivalente do colesterol LDL ("mau"), o que ocasiona diversos problemas de saúde a nível coronário e circulatório.

Enquanto as gorduras trans aparecem de forma natural em determinados alimentos, como os produtos lácteos, as couves e as ervilhas, também são criadas mediante a hidrogenação parcial dos óleos vegetais.

Este processo é especialmente preocupante. A hidrogenação parcial é um processo industrial usado para solidificar o óleo, aumentar a vida do óleo de fritar e criar certas texturas nos alimentos transformados ou prolongar o prazo de validade dos produtos de pastelaria e de padaria.

Os ácidos gordos trans transformados industrialmente, presentes nas bolachas, nas barras de cereais, nas tartes, nos bolos e outros produtos de pastelaria, na comida rápida, etc., poderiam, na realidade, ser reduzidos ou mesmo suprimidos com relativa facilidade.

Alguns produtores e cadeias de comida rápida estão já a tomar medidas para limitar a presença de gorduras trans nos seus produtos.

Na Dinamarca, França e Canadá existe legislação que proíbe ou limita em grande medida o uso de gorduras trans, enquanto nos Estados Unidos o conteúdo em gorduras trans dos alimentos deve ser indicado em todos os rótulos. Precisamos de uma estratégia semelhante a nível comunitário para erradicar completamente o uso de gorduras trans em todos os Estados-Membros. Actualmente, não existe legislação comunitária específica em matéria de gorduras trans.