



Direito das Relações de Consumo

A “GORDURA *TRANS*” E O DEVER DE INFORMAÇÃO FUNDAMENTAL PARA O CONSUMIDOR

Brenda Letícia de Almeida Barbalho¹

RESUMO

A presente pesquisa analisa como a ausência de informações em rótulos de produtos industrializados que apresentam “gordura *trans*” em sua composição afeta significativamente a saúde do consumidor a longo prazo, e como isso contribui para o dever de informação, o qual é garantido no Código de Defesa do Consumidor. No que diz respeito à metodologia, será utilizado o método hipotético-dedutivo e utiliza o procedimento bibliográfico, ou seja, com base em material já elaborado, sendo o tipo de instrumento as fontes bibliográficas. Como resultado, foi constatado que o artigo 37, parágrafo 1º, do Código de Defesa do Consumidor, está sendo totalmente desrespeitado, e essa atitude além de ser uma afronta aos princípios da boa-fé objetiva, da confiança, da transparência e da veracidade, também é configurado como um desrespeito aos consumidores - declaradamente vulneráveis de acordo com o Código de Defesa do Consumidor -, os quais estão sendo privados da liberdade de escolher entre produtos que são naturais e saudáveis, frente aos produtos que contêm gorduras *trans* em sua composição. Com isso, tem-se a necessidade de regulamentação, para que assim, tanto a Legislação quanto os consumidores sejam respeitados.

Palavras-chave: consumidor; gordura *trans*; vulnerabilidade; informação.

1 INTRODUÇÃO

Inicialmente, é importante salientar que o presente artigo tem como objetivo analisar a ausência de informações nos rótulos de produtos industrializados que apresentam gordura *trans* – mas que são mascarados com informações como: “0% gordura *trans*” –, aliado à necessidade do dever de informação do consumidor, e como essa situação nefasta afeta significativamente a sua saúde a longo prazo.

Desse modo, será informado como os rótulos dos alimentos que contêm gordura *trans*, também conhecida como gordura vegetal hidrogenada, geralmente são escritos de

¹ Graduanda em Direito pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).
E-mail: brendaleticia2603@gmail.com



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

maneira camuflada para que assim, os consumidores não saibam, ou fiquem em dúvida, se esse componente realmente está presente em alguns dos variados produtos disponibilizados no mercado.

Além disso, serão apresentados os malefícios que esses ácidos graxos insaturados causam para a saúde das pessoas, quando consumidos de maneira excessiva. Dessa forma, serão informadas as doenças que estão diretamente relacionadas ao alto consumo dessa gordura, além de relatar que esta é uma das causadoras de grande problema de saúde pública no Brasil.

Outrossim, serão analisados os resultados obtidos por países que restringiram o uso de gordura trans por seus atores sociais e como isso beneficiou a sociedade como um todo, além de ter diminuído o número de mortes por algumas doenças que são causadas em razão do consumo excessivo dessa gordura insaturada. Ademais, haverá um comparativo em como o uso da gordura trans está sendo utilizada no Brasil e em como está sendo regulamentada.

Além de que, serão retratados os argumentos que fundamentam o direito do consumidor à informação, além de ser analisada a responsabilidade objetiva em caso de violação do dever de informar à luz do Código de Defesa do Consumidor.

No que diz respeito à problemática, o problema de pesquisa, em síntese, gira em torno da seguinte questão: “Por qual razão os consumidores ainda são enganados a respeito do que estão comprando, mesmo quando o produto tem o potencial de afetar significativamente a saúde dele?”. Desse modo, resta comprovado que além de o consumidor não ter acesso à informação adequada, a sua liberdade de escolha entre os alimentos é cassada frente à exposição desenfreada a rótulos adulterados.

Além disso, a presente pesquisa tem como objetivo geral analisar a ausência de informações essenciais nos rótulos de produtos industrializados que contêm gordura trans, aliado ao dever de informação, o qual é fundamental para o consumidor. Em relação aos objetivos específicos, pode-se afirmar que são: definir o que é a gordura trans e em quais produtos ela está inserida; listar os malefícios que a gordura insaturada causa à saúde quando consumidas de maneira excessiva e quais doenças ela pode causar; analisar os resultados e consequências dos países que aboliram essa gordura dos produtos; estudar os argumentos que



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

fundamentam o direito do consumidor à informação, sob à luz do Código de Defesa do Consumidor e investigar o motivo de a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) permitir que as embalagens mascarem a real existência da gordura insaturada nos rótulos dos produtos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

As concepções teóricas que embasaram a pesquisam, em síntese, foram 3: o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), além da monografia “Gordura *Trans*: dever de informação” e o Código de Defesa do consumidor. Assim, é importante salientar que o Idec, inicialmente, informa que a gordura trans é um tipo de gordura que pode ocorrer naturalmente, em baixas quantidades, em alimentos de origem animal, como carnes e produtos lácteos de ruminantes (leites, queijos e manteiga, por exemplo), ou ser produzida industrialmente por meio de processos tecnológicos.

E antes de seu banimento, este segundo processo costumava ser a forma como a gordura trans era mais frequentemente encontrada nos produtos alimentícios comercializados no Brasil. Para a sua produção, o óleo líquido era transformado em gordura sólida, conferindo, por um baixo custo, maior crocância, sabor e prazo de validade aos produtos. E dessa forma, o consumo moderado de gordura trans natural pode ser considerado seguro. Já o consumo de gordura trans produzida industrialmente tem efeitos deletérios comprovados cientificamente.

Assim, a situação torna-se problemática, haja vista que a gordura trans reduz os níveis do bom colesterol, o HDL, que protege o coração, e aumenta os níveis do mau colesterol, o LDL, o qual pode causar o entupimento dos vasos sanguíneos. Desse modo, o seu consumo excessivo está diretamente relacionado ao aumento do risco de doenças cardiovasculares, tais como derrame e infarto. Logo, vê-se os malefícios dessa gordura, e consequentemente, a necessidade de que o consumidor seja informado a respeito dessa situação, para que assim, ele tenha a oportunidade de optar por um alimento mais saudável.



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

Ademais, convém ressaltar que essa gordura está presente na maioria dos alimentos ultraprocessados e industrializados, tais como em Pães, bolachas, biscoitos e snacks, sorvetes, chocolate, pizza, hambúrguer, lasanha, raviólis. Ou seja, é bem provável que o consumidor esteja ingerindo uma gordura trans que não é reconhecida pelo organismo e aumenta o colesterol ruim, diminui o colesterol bom, aumenta o risco para doenças coronarianas, diabetes, obesidade e em consequência, também aumentam o processo inflamatório sistêmico, prejudicando o intestino. Logo, é uma gordura que as pessoas não devem de fato ingerir, pelo fato de ser uma gordura que não vai causar bem nenhum, apenas mal.

Em relação à monografia, tem-se que o Código de Defesa do Consumidor dispõe, em seu artigo 6º, inciso VI, sobre “a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos” como direito básico do consumidor. Além disso, no artigo 12, o CDC também prevê a responsabilidade objetiva do fornecedor de reparar os danos causados aos consumidores por informações insuficientes ou inadequadas sobre os riscos do produto, classificando como defeituoso aquele que “não oferece a segurança que dele legitimamente se espera”.

Não fosse só isso, também é informado que a presença de gordura *trans* em alimentos industrializados configura-se um defeito do produto, uma vez que, ao adquirir um alimento, o consumidor legitimamente espera que este atue na nutrição de seu corpo, e não que potencialize os riscos de ocorrência de acidentes cardiovasculares, desenvolvimento de diabetes, desordens neurológicas, câncer, depressão, doença materno-infantil, doença hepática, disfunção endotelial, além de infertilidade tanto feminina quanto masculina. Além disso, como já reiteradas vezes asseverado neste trabalho, inexistem informações suficientes e adequadas sobre os riscos que esse ingrediente oferece à saúde dos consumidores.

Além disso, foi constatado que é necessário tomar atitudes urgentes, no sentido de: a) revisar a legislação vigente, determinando que a gordura *trans* seja informada e alertada de forma adequada nos rótulos dos alimentos; b) buscar os responsáveis, a fim de reparar os danos causados aos consumidores; c) promover ações e campanhas, visando à educação e à conscientização dos consumidores sobre o mal que o consumo dessa substância causa à saúde; bem como d) oferecer incentivos às empresas para realizarem a apropriada substituição dessa gordura em seus processos de fabricação.



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

Ademais, o Código de Defesa do Consumidor também foi utilizado como base, haja vista que este, qualifica o consumidor declaradamente como vulneráveis, e que estão sendo privados da liberdade de escolher entre produtos que são naturais e saudáveis, frente aos produtos que contêm gorduras *trans* em sua composição. Com isso, tem-se a necessidade de regulamentação, para que assim, tanto a Legislação quanto os consumidores sejam respeitados. Não fosse só isso, foi constatado que o artigo 37, parágrafo 1º, do Código de Defesa do Consumidor, está sendo totalmente desrespeitado, e essa atitude além de ser uma afronta aos princípios da boa-fé objetiva, da confiança, da transparência e da veracidade, também é configurado como um desrespeito aos consumidores.

Além disso, também é ressaltado no livro “Manual de Direito do Consumidor” que:

O CDC tem como princípio básico o reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor (art. 4.º, I) e a necessidade da presença do Estado no mercado para proteger este sujeito de direitos (art. 4.º, II) - daí a necessidade de proteção da liberdade do contratante mais fraco, o consumidor. Aqui a liberdade é a liberdade do alter, a liberdade do “outro”, do vulnerável, do leigo, do consumidor e não do mais forte, do expert, do fornecedor de produtos e serviços no mercado brasileiro. A igualdade procurada aqui é a material e não só formal. Daí o papel preponderante da lei sobre a vontade das partes, que acaba por impor uma maior boa-fé nas relações no mercado (art. 4.º, III) e conduz o ordenamento jurídico a controlar mais efetivamente o equilíbrio da relação de consumo, como o princípio do art. 4.º, III, impõe. Observe-se, também, que, de certa maneira, essas novas leis intervencionistas de função social vão ocasionar um renascimento da defesa da liberdade de contratar, da liberdade de escolha do parceiro contratual, através do novo dever de informação imposto ao fornecedor, para que o consumidor possa escolher o parceiro que melhor lhe convier, como, por exemplo, a informação em relação à presença de transgênicos nos alimentos. É o nascimento de um forte direito à informação.

Assim, vê-se a importância desse direito para todos os consumidores, haja vista que é garantido no ordenamento jurídico, por meio do Código de Defesa do Consumidor.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS



No que diz respeito à metodologia, será utilizado o Método hipotético-dedutivo segundo Bunge. Desse modo, para Bunge, as etapas desse método poderão ser divididas da seguinte forma:

a) Colocação do problema, por meio do Reconhecimento dos fatos, com exame, classificação preliminar e seleção dos fatos que, com maior probabilidade, são relevantes no que respeita a algum aspecto. Além disso, descoberta do problema: encontro de lacunas ou incoerências no saber existente. Ademais, também ocorrerá a formulação do problema: colocação de uma questão que tenha alguma probabilidade de estar correta.

b) Dedução de consequências particulares: Procura de suportes racionais: dedução de consequências particulares que, no mesmo campo, possam ter sido verificadas. Procura de suportes empíricos: tendo em vista as verificações disponíveis ou concebível elaboração de previsões ou retrodições, tendo por base um modelo teórico e dados empíricos.

c) Teste das hipóteses: Esboço da prova - planejamento de meios para pôr à prova as previsões e retrodições, determinação tanto das observações, medições, experimentos quanto das demais operações instrumentais. Execução da prova: realização das operações planejadas e nova coleta de dados. Elaboração dos dados: procedimentos de classificação, análise, redução e outros, referentes aos dados empíricos coletados. Inferência da conclusão: à luz de um modelo teórico, interpretação dos dados já elaborados.

Outrossim, também foi utilizado o procedimento bibliográfico, ou seja, com base em material já elaborado, sendo o tipo de instrumento as fontes bibliográficas.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A presente pesquisa possui grande relevância para a sociedade contemporânea, pois a temática está intrinsecamente relacionada à saúde dos atores sociais, em um contexto em que grande parte dos produtos disponibilizados nas prateleiras dos supermercados e estabelecimentos estão armazenados com gordura hidrogenada insaturada, a qual tem uma



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

grande capacidade de causar malefícios e doenças às pessoas, independentemente de sua idade, as quais podem ocasionar até mesmo a morte.

Não fosse só isso, os consumidores - declaradamente vulneráveis de acordo com o Código de Defesa do Consumidor -, são privados da liberdade de escolher entre produtos que são naturais e saudáveis, frente aos produtos que contêm gorduras trans em sua composição. E isso se deve, sobretudo, ao fato de que os rótulos desses alimentos são simplesmente mascarados, muitas vezes com uma tabela, a qual informa que no determinado produto a quantidade de gordura trans por porção é de 0%.

Além disso, é necessário analisar a temática sob o ponto de vista do Código de Defesa do Consumidor, o qual afirma que o direito à informação é direito básico do comprador e que visa assegurar, ao mesmo tempo, uma escolha consciente, permitindo que suas expectativas em relação ao produto ou ao serviço sejam de fato atingidas, manifestando o que vem sendo denominado de consentimento informado ou vontade qualificada.

Dessa forma, resta demonstrada a necessidade de a temática ser avaliada e abordada, tendo em vista a sua relevância dentro da sociedade, bem como pela imprescindibilidade de se analisar o motivo pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), mesmo após diversas pesquisas as quais comprovaram o quanto a gordura trans é maléfica para o corpo, como também quanto a ausência de informações verdadeiras são prejudiciais aos consumidores, haja vista que limita as suas escolhas, além de desrespeitar o seu direito básico à informação.

Dessa maneira, pode-se afirmar que o motivo que ainda leva os consumidores a serem enganados a respeito do que estão comprando, mesmo quando o produto tem o potencial de afetar significativamente a sua saúde, é o fato de a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) autorizar a publicidade enganosa no âmbito nacional. Logo, a falsa alegação de “0% em gordura trans” leva o consumidor, em sua condição de vulnerabilidade já declarada, a ser induzido propositalmente ao erro.

Dessa maneira, vê-se que o artigo 37, § 1º, do Código de Defesa do Consumidor, está sendo totalmente desrespeitado, além de essa atitude ser uma afronta aos princípios da boa-fé objetiva, da confiança, da transparência e da veracidade. Com isso, tem-se a



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

necessidade de regulamentação, para que assim, tanto a Legislação quanto os consumidores tenham a oportunidade de serem respeitados.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa prática do mercado de camuflar os ingredientes presentes nos alimentos, principalmente quando se trata de gordura *trans* – a qual ainda é amplamente utilizada pela indústria de alimentos, principalmente em produtos alimentícios ultraprocessados vem, há muitos anos, violando direitos básicos dos consumidores, tais como: o direito à saúde, à segurança, à liberdade de escolha, à proteção contra publicidade enganosa, além do direito à informação, garantido no artigo 6º, inciso III, do Código de Defesa do Consumidor.

A gordura *trans*, presente em diversos produtos, como sorvetes, cremes vegetais, massas instantâneas, bolos prontos, biscoitos e chocolates, pelo fato de não trazer nenhum benefício à saúde e contribuir para o aumento do risco de doenças cardiovasculares, alguns países começaram a restringir o uso de gordura *trans*. Assim, a Dinamarca foi o primeiro país a restringir o uso, e em consequência, as mortes causadas por doenças do coração caíram significativamente. Já em Nova Iorque, uma estimativa de 2013 aponta que 1.540 mortes por doença no coração foram evitadas ao ano, após o banimento da gordura *trans* em restaurantes desde 2006.

Assim, vê-se a necessidade de que o Brasil adote uma estratégia semelhante, para que assim seja possível restringir ou pelo menos mitigar o consumo dessa gordura no país, e assim, ser aumentar a qualidade de vida da população brasileira. Convém ressaltar que em dezembro de 2019, com a publicação da RDC nº 332, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) aprovou mudanças sobre o uso de gorduras *trans* industriais no Brasil, e a decisão foi a de restringir a quantidade de gordura entre julho de 2021 e janeiro de 2023. Contudo, em 2021, a agência publicou a RDC nº 514, que alterou os prazos da regra vigente até então.

No ano seguinte, em março de 2022, a ANVISA publicou a RDC nº 632, que unifica e revoga as duas normas citadas anteriormente. Com isso, óleos refinados fabricados até 30 de junho de 2021 puderam ser comercializados até o fim de seus prazos de validade. Já os



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

alimentos destinados ao consumidor final e aos serviços de alimentação que continham gordura trans produzida industrialmente e foram fabricados até 30 de junho de 2021 puderam ser comercializados até o fim de 2022. Logo, é mister que esse componente seja restringido de forma correta e adequada, para que a saúde do consumidor seja protegida.

Além disso, é imprescindível que os consumidores sejam informados a respeito do assunto, para que assim possa haver a liberdade de escolha, como também para que a sua autonomia de vontade seja respeitada. Além disso, é necessário que a gordura *trans* seja informada e alertada de forma adequada nos rótulos dos alimentos, para que as pessoas possam ter consciência do que estão consumindo diariamente. Ademais, também seria interessante a substituição da gordura *trans* por um alimento que fosse saudável e não prejudicial à saúde das pessoas.

Dessa forma, deve-se modificar as diretrizes falhas as quais contribuem para que a saúde e a segurança alimentar do consumidor sejam violadas. Com isso, tais medidas devem ser tomadas para que assim seja possível ter os princípios, tais como o princípio da vulnerabilidade do consumidor, o princípio da boa-fé objetiva e o princípio da transparência respeitados. Além disso, o direito à saúde, à segurança, à liberdade de escolha, à proteção contra publicidade enganosa, além do direito à informação, garantido no artigo 6º, inciso III, do Código de Defesa do Consumidor, os quais essenciais na contemporaneidade, também seriam respeitados.

REFERÊNCIAS

A GORDURA TRANS QUE VOCÊ NÃO VÊ. **Idec**, 2023. Disponível em: <<https://idec.org.br/gordura-trans>>. Acesso em: 14 de jul. de 2024.

BENJAMIN, AntonioHerman V.; Marques, Cláudia Lima; BESSA, Leonardo Roscoe. **Manual de Direito do Consumidor**. 5. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013.

BRASIL. **Lei Nº 8.078**, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 1990.



26º Seminário de Pesquisa do CCSA

Crise Climática, Desenvolvimento e Democracia

23 a 27 de setembro de 2024

CARVALHO, Leiliane. Gordura Trans: Dever de Informação. **UnB.br**, Brasília, 2018.

Disponível em:

<https://bdm.unb.br/bitstream/10483/23544/1/2019_LeilianeMottaDeCarvalho_tcc.pdf>.

Acesso em: 30 de mar. de 2024.

Fundamentos de metodologia científica / Marina de Andrade Marconi, Eva MariaLakatos. –
8. ed. – São Paulo : Atlas, 2017

NUTRICIONISTA EXPLICA O QUE É A GORDURA TRANS E COMO AFETA A
SAÚDE. **ONU News**, 2023. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2023/01/1808612>>.
Acesso em: 14 de jul. de 2024.