



# **SENADO FEDERAL**

## **PROJETO DE LEI DO SENADO**

### **Nº 155, DE 2014**

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos*, para determinar que os rótulos dos alimentos informem a presença de substâncias potencialmente alérgicas em sua composição.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

**Art. 1º** O art. 11 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido dos seguintes §§ 5º e 6º:

“Art. 11.....

.....

§ 5º Os rótulos dos alimentos informarão, em local específico e na forma do regulamento, a presença dos alérgenos alimentares mais comuns que façam parte de sua composição.

§ 6º Regulamento definirá lista dos alimentos considerados alérgenos mais comuns, da qual deverá constar leite, ovos, peixes, crustáceos, moluscos, castanhas, amendoim, trigo e soja.”

**Art. 2º** Esta Lei entra em vigor após decorridos cento e oitenta dias da data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

As alergias alimentares compreendem as reações anormais à ingestão de alimentos ou aditivos alimentares, as quais são desencadeadas por mecanismos imunológicos.

Estima-se que a prevalência de alergia alimentar seja de aproximadamente 6% em crianças menores de três anos e de cerca de 3,5% em adultos, ao passo que reações graves e fatais, que são pouco frequentes, podem ocorrer em qualquer idade, embora os indivíduos mais susceptíveis sejam jovens com asma e alergia previamente conhecida a amendoim, nozes ou frutos do mar.

Mesmo que exista uma grande diversidade de alimentos ao redor do mundo, pesquisas vêm demonstrando que um conjunto de apenas oito tipos de alimentos é responsável por pelo menos 80% das reações alérgicas alimentares, a saber: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim, castanhas, peixes e frutos do mar.

Para resguardar as pessoas que possuem alguma alergia alimentar, notadamente de algum desses oito principais alérgenos alimentares, apresentamos o presente projeto de lei, que obriga os rótulos dos alimentos a exibir aviso sempre que algum desses alimentos que causam alergias com maior frequência estiver presente em sua composição.

Com um simples aviso no rótulo do alimento, vários desconfortos ou ocorrências médicas podem ser evitados de maneira efetiva e com custo adicional praticamente nulo para os fabricantes de alimentos.

Embora os rótulos dos alimentos tenham uma seção destinada à descrição dos ingredientes que os compõem, nem sempre todos eles são exibidos, pois, por uma questão de economicidade e parcimônia, a legislação assim o permite. Além disso, vários ingredientes são apresentados com nomenclatura técnica, o que dificulta o entendimento do consumidor sobre o que poderá ingerir.

Nossa iniciativa, além de ampliar o direito de informação do consumidor, promove a modernização da legislação brasileira de rotulagem de alimentos, pois propõe

medida semelhante àquela adotada nos países da União Europeia, Estados Unidos, Canadá, Japão, Austrália e Nova Zelândia, entre outros.

Assim, convictos dos benefícios que advirão desta proposta, contamos com o apoio de nossos nobres pares para sua aprovação.

Sala das Sessões,

Senador **ANTONIO CARLOS VALADARES**

**DECRETO-LEI N° 986, DE 21 DE OUTUBRO DE1969.**

Institui normas básicas sobre alimentos.

Art 11. ....

§ 4º.....

Art 12. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

.....

(À *Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa.*)

Publicado no **DSF**, de 7/5/2014