



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI Nº 2343, DE 2024

Altera a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, para vedar a adição de qualquer quantidade de açúcares ou adoçantes nos alimentos para lactentes.

AUTORIA: Senador Sérgio Petecão (PSD/AC)



[Página da matéria](#)



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

Altera a Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que *regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos*, para vedar a adição de qualquer quantidade de açúcares ou adoçantes nos alimentos para lactentes.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º O art. 24 da Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 24.** Os alimentos para lactentes atenderão aos padrões de qualidade dispostos em regulamento, sendo vedada a adição de qualquer quantidade de açúcares ou adoçantes nesses alimentos. (NR)”

Art. 2º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O *Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos*, publicado pelo Ministério da Saúde (MS), preconiza que não se ofereça açúcar à criança nessa faixa etária nem preparações ou produtos que contenham açúcar, inclusive melado, rapadura e mel.



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

O documento ressalta que, nos dois primeiros anos de vida, frutas e bebidas não devem ser adoçadas com nenhum tipo de açúcar: branco, mascavo, cristal, demerara, açúcar de coco, xarope de milho, mel, melado ou rapadura. E também enfatiza que não devem ser oferecidas preparações que tenham o ingrediente, como bolos, biscoitos, doces e geleias.

Além disso, o Guia veda o uso de alimentos ultraprocessados – achocolatados, bebidas açucaradas, cereais matinais, gelatina em pó com sabor, mingaus instantâneos preparados com farinhas de cereais (de arroz, milho e outros), iogurte com sabores e tipo *petit suisse*, guloseimas como balas, chicletes, pirulitos e chocolates, além de biscoitos e bolachas doces – e ensina os pais a identificá-los, lembrando que eles costumam ter, entre seus ingredientes característicos, **açúcares** que podem estar descritos no rótulo como frutose, xarope de milho, concentrados de suco de frutas, açúcar invertido, maltodextrina, dextrose ou lactose.

Conforme explica a página do Ministério da Saúde – em matéria que busca responder por que crianças menores de 2 anos não devem comer açúcar –, *os alimentos oferecidos nesse período são decisivos para a formação de hábitos futuros*. A presença dos sabores doces na infância contribui para a constituição do paladar, que pede mais açúcar depois.

O MS destaca que tal processo de formação vai-se dando aos poucos. Os dois primeiros anos são muito importantes, pois representam um período de intenso desenvolvimento do sistema nervoso e cognitivo. É o período em que a criança está moldando uma série de aspectos do seu desenvolvimento, inclusive o paladar. Por esse motivo, os estímulos oferecidos nesse momento da vida são importantes para as escolhas que a pessoa vai fazer no futuro.

As pessoas têm preferência inata pelo sabor doce, porque o corpo humano aprendeu a preferir alimentos mais energéticos com o objetivo de acumular as reservas necessárias para enfrentar eventuais períodos de escassez. Dessa forma, como a criança já tem preferência pelo sabor doce desde o nascimento, se ela for acostumada com preparações adoçadas, poderá ter dificuldade em aceitar verduras, legumes e outros alimentos que





SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

despertam outros sabores e sensações, como o amargo, o azedo ou até mesmo o doce natural dos alimentos *in natura*.

Outro ponto destacado no documento é que o açúcar, a gordura e o sal são ingredientes comumente presentes nos ultraprocessados para torná-los alimentos com sabor mais intenso. Por essa razão, o consumo desses alimentos ativa uma reação do sistema neurológico que aciona o mecanismo de recompensa ligado ao prazer. No caso das crianças, esse estímulo é ainda mais danoso, tendo em vista que seu sistema nervoso está em formação.

Por fim, os alimentos ricos em açúcar, seja o de adição ou o que está presente nos ultraprocessados, apresentam uma composição nutricional desbalanceada e um maior teor energético, caracterizando um padrão alimentar de baixa qualidade nutricional, que pode levar ao ganho de peso excessivo e ao surgimento de placa bacteriana e cárie nos dentes, além de acarretar outras doenças na vida adulta.

Diante desse quadro, portanto, são gravíssimas as denúncias de que a multinacional Nestlé adiciona açúcar a alimentos para bebê vendidos em países pobres, inclusive no Brasil. Segundo a matéria de O Globo – *Alimentos para bebê: empresa adiciona açúcar a produtos em países pobres, incluindo Brasil; especialistas condenam* –, análise da Organização Não-Governamental (ONG) suíça *Public Eye* identificou que, em média, três gramas de açúcar foram adicionadas por porção no Mucilon, embora a Organização Mundial de Saúde (OMS) também oriente contra o consumo de açúcar antes dos 2 anos de idade.

A investigação, feita em colaboração com a Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar e divulgada em abril de 2024, analisou rótulos e amostras de dois dos principais produtos da Nestlé direcionados a bebês e crianças, o leite Ninho e o Mucilon, e encontrou quantidades elevadas de açúcar adicionado entre as unidades vendidas em países de baixa e média renda, mas não naquelas comercializadas em nações europeias.





SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

A pesquisa envolveu 150 itens disponíveis nos principais mercados da Nestlé na África, na Ásia e na América Latina. Entre as unidades do Mucilon, cereal infantil líder de mercado e indicado a partir dos 6 meses de idade, quase todos (94%) tinham adição de açúcar. Em média, foram encontrados quatro gramas de açúcar adicionado por porção de 21g do Mucilon, o que equivale a quase 20% do total. No Brasil, que é o segundo maior mercado da empresa no mundo, foi identificada a quantidade de três gramas de açúcar (maltodextrina) em seis de oito produtos analisados.

Conforme destacou o relatório, adição de açúcares foi observada em países como Índia, Indonésia, Vietnã, Tailândia, África do Sul, Etiópia, Nigéria, Senegal e nas Filipinas, onde chegou a 7,3g por porção, mas não na Suíça, sede da Nestlé, nem nos principais mercados europeus, como Alemanha, França e Reino Unido, onde os produtos para a faixa etária de seis meses de idade são vendidos sem açúcar adicionado.

Embora a prática não viole a legislação da maioria dos países nem a do Brasil, ela contraria as recomendações da OMS. À *Public Eye*, o Departamento de Saúde Materna, Neonatal, da Criança e do Adolescente e Envelhecimento da OMS classificou esse duplo padrão para mercados de países diferentes como algo injustificável, e a Diretoria de Nutrição e Segurança Alimentar da organização defendeu a necessidade de ações urgentes.

Nesse contexto, este projeto de lei que apresentamos visa a reforçar a recomendação da OMS e do MS contra o consumo de açúcar por menores de 2 anos de idade e a obrigar as empresas produtoras de alimentos a respeitar tal recomendação sanitária, explicitando na legislação nacional a proibição da adição de açúcares ou adoçantes nos alimentos para lactentes.

Sala das Sessões,

Senador SÉRGIO PETECÃO

LEGISLAÇÃO CITADA

- Lei nº 11.265, de 3 de Janeiro de 2006 - Lei de Produtos para Lactentes e Crianças - 11265/06

<https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:2006;11265>

- art24