



# SENADO FEDERAL

## PROJETO DE LEI Nº 246, DE 2025

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para tornar obrigatória a apresentação de informações sobre alérgenos alimentares nos rótulos de alimentos embalados e nos serviços de alimentação.

**AUTORIA:** Senador Alessandro Vieira (MDB/SE)



Página da matéria



SENADO FEDERAL  
Gabinete do Senador Alessandro Vieira

**PROJETO DE LEI N° , DE 2024**

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos*, para tornar obrigatória a apresentação de informações sobre alérgenos alimentares nos rótulos de alimentos embalados e nos serviços de alimentação.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

**Art. 1º** Os arts. 2º e 11 do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passam a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 2º** .....

.....  
XXI – alérgeno alimentar: qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares.” (NR)

**“Art. 11.** Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis e em negrito:

X – a presença de alérgenos alimentares.

.....  
§ 5º Para os efeitos do inciso X do *caput* deste artigo, consideram-se como principais alimentos que contêm alérgenos alimentares:

I – trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas;

II – crustáceos e peixes;

III – ovos;

IV – amendoim e soja;

V – leites de todas as espécies de animais mamíferos;

Gabinete do Senador Alessandro Vieira | Senado Federal – Anexo II – Ala Afonso Arinos –  
Gabinete 8

CEP 70165-900 | Brasília-DF | Telefone: +55 (61) 3303-9011 / 3303-9014

Assinado eletronicamente por Sen. Alessandro Vieira

Para verificar as assinaturas, acesse <https://legis.senado.gov.br/autenticadoc-legis/6246830991>





**SENADO FEDERAL**  
**Gabinete do Senador Alessandro Vieira**

VI – amêndoas, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-Brasil ou castanha-do-Pará, macadâmia, noz, pecã, pistache, pinoli e frutos oleaginosos em geral;

VII – outros definidos em regulamento.

§ 6º Quando não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada pelos alérgenos alimentares previstos no § 5º deste artigo, o rótulo deverá conter advertência impressa em negrito, na forma do regulamento.” (NR)

**Art. 2º** O Capítulo IX do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte art. 47-A:

“**Art. 47-A.** Os estabelecimentos em que o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda e consumido no local, como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de escolas, entre outros, exibirão alertas aos consumidores sobre a presença de alérgenos alimentares em seus produtos, na forma do regulamento. Caso o alerta seja por escrito, deverá estar em negrito.

*Parágrafo único.* O alerta a que se refere o *caput* deste artigo levará em consideração as disposições previstas nos §§ 5º e 6º do art. 11 desta Lei.”

**Art. 3º** Esta Lei entra em vigor após decorridos cento e vinte dias de sua publicação oficial.

## JUSTIFICAÇÃO

A alergia alimentar é uma reação imunológica anômala às proteínas dos alimentos e pode ser ou não mediada por imunoglobulina IgE. As reações alérgicas secundárias à ingestão de alimentos são responsáveis por uma variedade de sintomas que envolvem a pele, o trato gastrointestinal e o trato respiratório. As taxas de prevalência da doença são incertas, mas sua incidência parece ter aumentado nas últimas três décadas, principalmente nos países ocidentais, o que a tem tornado um relevante problema de saúde pública.



**SENADO FEDERAL**  
**Gabinete do Senador Alessandro Vieira**

Dados epidemiológicos assinalam que cerca de 6% das crianças apresentam reações alérgicas alimentares nos primeiros três anos de vida (incluindo aproximadamente 2,5% com alergia ao leite de vaca; 1,5% com alergia ao ovo e 1% com alergia ao amendoim). Enquanto a maioria das crianças tende a superar as alergias relacionadas ao leite e ao ovo na idade escolar, aquelas com alergia a amendoim, nozes ou frutos do mar frequentemente a mantêm por toda a vida.

No Brasil, infelizmente, as informações sobre a prevalência de alergia alimentar são escassas e limitadas a grupos populacionais, o que dificulta uma avaliação mais precisa do problema. Segundo o documento intitulado “Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar” – elaborado em conjunto pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia –, um estudo apontou que a alergia às proteínas do leite de vaca teve prevalência de 5,4% nas crianças avaliadas em determinados serviços nacionais de gastroenterologia pediátrica.

As manifestações clínicas da alergia alimentar são variáveis. Pode-se citar, como exemplos, enterocolite, proctite, enteropatia, dermatite atópica e perioral, angioedema, urticária, asma persistente e rinite alérgica. Além da morbidade relacionada às referidas manifestações, pacientes também apresentam quadros graves, que exigem intervenção médica emergencial, quando evoluem com anafilaxia (manifestação sistêmica do quadro alérgico), com edema de laringe ou crise asmática grave.

Tais circunstâncias reforçam a necessidade de medidas de prevenção, especialmente assegurar aos consumidores informações acerca da presença de alérgenos nos alimentos. Segundo informam a Sociedade Brasileira de Pediatria e a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, qualquer alimento pode causar alergia, mas o foco de atenção deve recair sobre leite de vaca, ovo, soja, trigo, amendoim, frutos oleaginosos (castanhas), peixes e crustáceos, responsáveis por aproximadamente 80% das manifestações de alergia alimentar.

Reconhecemos que as normas brasileiras evoluíram muito nesse sentido, notadamente no que se refere à rotulagem dos alimentos, como é o caso



**SENADO FEDERAL**  
**Gabinete do Senador Alessandro Vieira**

da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que *dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.*

Entretanto, diante da sua grande relevância, julgamos que o tema não pode ficar restrito à regulamentação infralegal. Deve ser matéria inserida no âmbito da legislação do País, de modo a reforçar seu poder normativo. Ademais, no que tange a estabelecimentos como restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, unidades de alimentação e nutrição de serviços de saúde, de escolas, de creches, o Brasil necessita de uma regulamentação mais específica, clara e concisa, de modo a assegurar que todos os consumidores tenham, de fato, acesso a informações confiáveis sobre presença de alérgenos em alimentos comercializados nesses locais.

Diante disso, apresentamos uma proposição legislativa para tornar obrigatória a divulgação de informações sobre alérgenos alimentares tanto em rótulos de alimentos embalados quanto nos serviços de alimentação. Como forma de assegurar máxima visibilidade e acessibilidade a essas informações, defendemos que quando o alerta for apresentado por escrito, ele esteja destacado em negrito. O uso do negrito é essencial para facilitar a rápida identificação das informações, garantindo que consumidores com alergias alimentares possam tomar decisões seguras sobre sua alimentação.

Acreditamos que essa iniciativa é fundamental para aumentar o acesso dos consumidores à informação, o que assegurará, de fato, proteção à saúde daqueles que sofrem de alergias alimentares. Por conseguinte, cremos que a medida terá impacto bastante positivo no âmbito da saúde pública no País.

Sala das Sessões,

Senador ALESSANDRO VIEIRA

# LEGISLAÇÃO CITADA

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de Outubro de 1969 - DEL-986-1969-10-21 - 986/69  
<https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:decreto.lei:1969;986>

- art2
- art11