



SENADO FEDERAL

Gabinete da Senadora Dra. Eudócia

PROJETO DE LEI Nº , DE 2025

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para dispor sobre o rótulo de advertência em alimentos ultraprocessados.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º. Esta Lei altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para obrigar o uso de rótulo de advertência em alimentos ultraprocessados.

Art. 2º. O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte dispositivo:

“Art. 19-B Os rótulos de alimentos ultraprocessados expostos à venda deverão trazer na face frontal da embalagem o termo alto potencial cancerígeno.” (NR)

Art. 3º Os órgãos de fiscalização, controle e regulamentação dos produtos alimentícios deverão estabelecer mecanismos de fiscalização e controle para garantir o cumprimento do disposto nesta Lei.



Art. 4º O não cumprimento do disposto no caput deste artigo sujeitará os infratores às sanções previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), sem prejuízo de outras sanções administrativas e penais cabíveis.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor após decorridos cento e oitenta dias de sua publicação oficial.

JUSTIFICATIVA

O objetivo desse Projeto de Lei é obrigar as empresas da indústria alimentícia, que produzem alimentos ultraprocessados, a informar o consumidor sobre o alto potencial cancerígeno desses alimentos na embalagem dos produtos que serão colocados à venda.

Não existe uma definição única de alimentos ultraprocessados, mas em geral eles contêm ingredientes não utilizados na culinária caseira. Um produto que contenha mais de cinco ingredientes provavelmente será ultraprocessado, de acordo com Maira Bes-Rastrollo, especialista em saúde pública da Universidade de Navarra, na Espanha.

Os ingredientes que são característicos dos alimentos ultraprocessados podem ser divididos em substâncias alimentares de nenhum ou raro uso culinário e em classes de aditivos cuja função é tornar o produto final palatável ou muitas vezes hiperpalatável ('aditivos cosméticos'). Substâncias alimentares de nenhum ou raro uso culinário, e usados apenas na fabricação de alimentos ultraprocessados, incluem variedades de açúcares (frutose, xarope de milho rico em frutose, 'concentrados de suco de frutas', açúcar invertido, maltodextrina, dextrose, lactose), óleos modificados (óleos hidrogenados ou interesterificados) e fontes de proteína (hidrolisados proteicos, isolado proteico de soja, glúten, caseína, proteína de soro de leite e 'carne separada mecanicamente')¹

Nota-se que os processos e ingredientes usados para fabricar alimentos ultraprocessados são desenvolvidos para criar produtos altamente lucrativos (ingredientes de baixo custo, longa durabilidade, promoção da marca),

¹ <https://www.fsp.usp.br/nupens/wp-content/uploads/2022/01/AUP-o-que-sao-e-como-identificam-los.pdf>



convenientes (prontos para consumo) e hiperpalatáveis capazes de substituir os outros grupos de alimentos.

Estudos de base populacional realizados em vários países—a maioria deles usando inquéritos alimentares nacionais—mostraram que: os alimentos ultraprocessados são tipicamente produtos de alta densidade energética; ricos em açúcar, gorduras não saudáveis e sal; e pobres em fibras dietéticas, proteínas, vitaminas e minerais.²

Nesse contexto, estudos experimentais indicam que os alimentos ultraprocessados induzem altas respostas glicêmicas e têm um baixo potencial de saciedade; além disso, eles criam um ambiente intestinal favorável a micróbios que promovem diversas formas de doenças inflamatórias.

Também merece destaque os estudos transversais e longitudinais, que têm mostrado o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e sua relação da deterioração da qualidade global da dieta, aumento da obesidade, hipertensão, doenças coronárias e cerebrovasculares, dislipidemia, síndrome metabólica, distúrbios gastrointestinais e, principalmente, o câncer.

O *European Journal of Nutrition*, apresentou um estudo que se soma a um conjunto crescente de evidências que sugerem uma ligação entre alimentos ultraprocessados (UPFs, na sigla em inglês) e o risco de câncer”, disse a Dra. Helen Croker, diretora assistente de pesquisa e política do Fundo Mundial de Pesquisa do Câncer Internacional, que financiou a pesquisa.

O referido estudo analisou dados de dieta e estilo de vida, incluindo questões sobre o consumo de alimentos ultraprocessados, de 450.111 adultos que participavam da Investigação Prospectiva Europeia sobre o Câncer e a Nutrição, ou EPIC.

Um dos maiores estudos deste tipo na Europa, o EPIC recrutou participantes de 10 países europeus e no Reino Unido. Este estudo se soma a um conjunto crescente de evidências que sugerem uma ligação entre alimentos ultraprocessados (UPFs, na sigla em inglês) e o risco de câncer”,

² chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.fsp.usp.br/nupens/wp-content/uploads/2022/01/AUP-o-que-sao-e-como-identifica-los.pdf

disse a Dra. Helen Croker, diretora assistente de pesquisa e política do Fundo Mundial de Pesquisa do Câncer Internacional, que financiou a pesquisa.³

A pesquisadora afirma que o consumo elevado de alimentos ultraprocessados está associado a um aumento do risco de vários tipos de câncer, incluindo câncer de mama, colorretal, pâncreas e cabeça e pescoço. Estudos também indicam que o consumo de ultraprocessados pode estar relacionado a um risco aumentado de câncer de pulmão, cérebro, linfoma, intestino, estômago, fígado e útero.

Chamo à atenção para o câncer colorretal em jovens, que vem crescendo de forma vertiginosa devido ao consumo de alimentos ultraprocessados. Trata-se de uma questão de saúde pública nacional e internacional que vem alarmando médicos e cientistas do mundo todo.

O tumor, que afeta o intestino grosso (o cólon) e o reto, está entre os mais impactantes na saúde e na qualidade de vida.

São inúmeras as evidências científicas que corroboram para a associação entre o surgimento do câncer colorretal e os alimentos ultraprocessados. Estudo da Universidade de Harvard e Universidade Federal de Uberlândia -UFU – Publicado no *British Medical Journal*, em 31 de agosto de 2022, avaliou a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados com o desenvolvimento de câncer colorretal. Fizeram parte da pesquisa 46.341 homens, do estudo *Health Professional Follow-up Study*, e 159.907 mulheres, do estudo *Nurses Health Study*.⁴

Pesquisadores brasileiros e norte-americanos analisaram dados de quase 300 mil pessoas e observaram que o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados está relacionado ao aumento do risco de câncer colorretal, mesmo após ajustes para fatores como índice de massa corporal e qualidade geral da dieta.

Entre 1986 e 2015, houve 3.216 casos de câncer colorretal, e o estudo mostrou que os homens que consumiram mais alimentos ultraprocessados em comparação com aqueles que não consumiam ou consumiram em pequenas quantidades, tiveram um risco 29% maior de desenvolver a doença.

³ <https://europepmc.org/article/med/15199795>

⁴ *BMJ* 2022; 378 doi: <https://doi.org/10.1136/bmj-2021-068921>



Em várias partes do mundo, os casos de câncer colorretal permaneceram relativamente estáveis entre os mais velhos — que proporcionalmente continuam a representar a maioria dos acometidos pela enfermidade. No entanto, as taxas de casos desse tumor começaram a subir com rapidez entre indivíduos com menos de 50 anos.

"Se você comparar os números atuais com a taxa que tínhamos há 30 anos, alguns trabalhos chegam a apontar um aumento de 70% na incidência de câncer colorretal em pacientes jovens", resume o oncologista clínico Paulo Hoff, presidente da Oncologia D'Or ⁵

Um relatório da *American Cancer Society*, divulgado no início de 2023, calculou que 20% dos diagnósticos de tumor colorretal realizados nos EUA em 2019 aconteceram em pacientes com menos de 55 anos.⁶

Essa taxa é o dobro do que era observado em 1995. Os autores do documento calculam que as taxas de detecção dessa enfermidade em estágio avançado cresceram cerca de 3% ao ano entre indivíduos que ainda não completaram 50 anos.

Em 2023, as estimativas americanas apontam 19,5 mil casos e 3,7 mil mortes por câncer colorretal entre os mais jovens.

No Brasil, entre 2001 e 2005, o câncer colorretal era o sétimo tumor mais impactante para os homens, seguindo esse critério — atrás de pulmão/traqueia; estômago; cérebro/sistema nervoso central; leucemia; boca e garganta; esôfago. Já em 2026-2030, ele ocupará a terceira posição do ranking, perdendo apenas para estômago e pulmão/traqueia.

Entre as mulheres, os tumores colorretais estavam na sexta posição em 2001-2005 (atrás de mama; colo de útero; cérebro; pulmão; leucemia). Em 2026-2030, a doença estará no terceiro lugar (atrás apenas de mama e colo de útero).

5

BBC

News

Brasil.

Acesso:

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cglvdy78dk6o#:~:text=%22Se%20voc%C3%AA%20comparar%20os%20n%C3%BAmeros,presidente%20da%20Oncologia%20D'Or.>

⁶ <https://www.cancer.org/content/dam/cancer-org/research/cancer-facts-and-statistics/colorectal-cancer-facts-and-figures/colorectal-cancer-facts-and-figures-2023.pdf>



Para o oncologista Samuel Aguiar Jr., líder do Centro de Referência de Tumores Colorretais do A.C. Camargo Cancer Center, em São Paulo, os dados representam um "alerta mundial".

"Vemos essa realidade no nosso dia a dia, e é assustador. Já virou normal ver pessoas jovens, de 35 ou 40 anos, chegarem no consultório com o diagnóstico desse tumor", relata ele.

"Esse cenário preocupa, pois o impacto do câncer colorretal numa pessoa jovem é muito grande", concorda Jácome, que também é membro do Comitê de Tumores Gastrointestinais Baixos da Sociedade Brasileira de Oncologia Clínica (Sboc).

"Falamos de indivíduos que estão na idade de se estabilizar no emprego, de casar, de ter o primeiro filho... Ou seja, há uma série de sonhos que ainda não foram realizados."⁷

Quanto à localização do câncer, observou-se que o risco de câncer colorretal distal foi 72% maior entre homens que consumiam mais alimentos ultraprocessados em comparação com aqueles que consumiam muito pouco ou nada, embora não houvesse efeito de dose-resposta quando comparado ao câncer colorretal proximal.

De acordo com estudo realizado pela Fiocruz, 10% dos óbitos ocorridos no Brasil em 2019 tiveram relação direta com o consumo exagerado de ultraprocessados, totalizando 57 mil mortes anuais, que equivalem a seis mortes por hora ou 156 por dia.

O Instituto Nacional de Câncer (INCA) recomenda evitar o consumo de alimentos ultraprocessados devido ao aumento do risco de desenvolver doenças crônicas, incluindo o câncer, e obesidade. Estes alimentos são ricos em calorias vazias, pobres em nutrientes e repletos de produtos químicos. O INCA destaca a importância de evitar o consumo de alimentos ultraprocessados como parte de uma estratégia de prevenção do câncer e de promoção da saúde.⁸

7

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cglvdv78dk6o#:~:text=%22Existem%20algumas%20hip%C3%B3teses%20e%20teorias,e%20bovinos%22%2C%20destaca%20J%C3%A1%20come>

⁸ <https://www.inca.gov.br/publicacoes/infograficos/evitar-alimentos-ultraprocessados-e-uma-das-formas-de-se-proteger-do-cancer>



A Organização Mundial da Saúde (OMS), inclusive, mantém uma lista em que atualiza frequentemente a classificação de alimentos ultraprocessados e o potencial cancerígeno.

Em 2015, a OMS já havia emitido um alerta sobre o consumo de alimentos embutidos como peito de peru, bacon e presunto, que foram classificados como grupo 1 - alimentos carcinogênicos, alcançando o mesmo patamar dos carcinógenos já conhecidos, como o tabaco, amianto e fumaça de óleo diesel.

Segundo estudo realizado pela *University of Missouri-Kansas City*, a incidência de câncer colorretal tem aumentado constantemente entre os jovens nos EUA nas últimas duas décadas, com os mais jovens apresentando os aumentos mais drásticos. Entre 1999 e 2020, a taxa de câncer colorretal aumentou 333% entre adolescentes de 15 a 19 anos e 500% entre crianças de 10 a 14 anos. Entre jovens adultos de 20 a 24 anos, os casos aumentaram 185%.⁹

O Dr. Mohamed apresentou dados do estudo "Tendências em evolução na incidência de câncer colorretal entre pacientes jovens com menos de 45 anos: Uma análise de 22 anos do Banco de Dados Wonder dos Centros de Controle e Prevenção de Doenças" durante a *Digestive Disease Week (DDW)* que é o maior encontro internacional de médicos, pesquisadores e acadêmicos nas áreas de gastroenterologia, hepatologia, endoscopia e cirurgia gastrointestinal. Patrocinada conjuntamente pela Associação Americana para o Estudo de Doenças Hepáticas (AASLD), a Associação Americana de Gastroenterologia (AGA), a Sociedade Americana de Endoscopia Gastrointestinal (ASGE) e a Sociedade de Cirurgia do Trato Alimentar (SSAT). O evento apresentou mais de 5.600 resumos e centenas de palestras sobre os últimos avanços em pesquisa, medicina e tecnologia gastrointestinal.¹⁰

Pesquisas realizadas nos Estados Unidos e em outros países revelam que fatores alimentares desempenham um papel significativo nesse cenário, provavelmente pela antecipação do seu consumo ainda na infância e adolescência.

⁹ *Digestive Disease Week* – San Diego/EUA- May /025

¹⁰ www.ddw.org



O consumo de carne processada (embutidos) aumenta em até 70%, o risco de câncer colorretal, de acordo com o maior estudo europeu publicado no “*Journal of the National Cancer Institute*” com mais de 500 mil indivíduos. Além disso, os alimentos ultraprocessados vêm sendo investigados como fator de risco associado ao aumento significativo na incidência de câncer colorretal considerado precoce (faixa etária de 15 a 39 anos).¹¹

Isso porque, o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados pode levar a desequilíbrios na ingestão de ácidos graxos essenciais, como o ômega-6, promovendo inflamação crônica no corpo. Essa inflamação pode afetar a cicatrização celular e suprimir o sistema imunológico, criando um ambiente propício para o desenvolvimento e crescimento de tumores.

Estudos científicos recentes têm evidenciado uma associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o aumento do risco de câncer em jovens, especialmente no câncer colorretal e em tumores do trato digestivo superior.

Os dados já disponíveis indicam que:

- Ultraprocessados aumentam o risco geral de câncer;
- Em jovens, esse risco pode ser antecipado pela exposição precoce e contínua;
- A alimentação rica em produtos naturais e minimamente processados é um fator protetor importante.

Pesquisas realizadas pelo NUPENS/USP e publicadas na revista *The Lancet Planetary Health* identificaram uma associação entre dietas ricas em alimentos ultraprocessados e o aumento do risco de desenvolver câncer em 25 tipos diferentes, incluindo câncer de cabeça e pescoço, esôfago, colorretal, fígado e mama pós-menopausa. Além disso, sugerem que o consumo elevado de ultraprocessados desde a infância e adolescência pode acelerar mecanismos inflamatórios, resistência à insulina, obesidade e alterações metabólicas — fatores que aumentam o risco de câncer.¹²

¹¹ <https://www.cancer.gov/news-events/cancer-currents-blog/2023/colorectal-cancer-young-people-warning-signs>

¹² The Lancet Planetary Health. DOI: [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(21\)00254-0](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(21)00254-0).



Na França, um estudo científico com 105 mil pessoas vinculou o consumo de alimentos ultraprocessados, como refrigerantes e cereais açucarados, ao risco de câncer.

Os ultraprocessados são caracterizados como alimentos que têm múltiplos ingredientes industriais, incluindo substâncias artificiais como aromatizantes, corantes e emulsificantes. Além de possuírem alto teor de açúcar, gordura e sódio, com baixo valor nutricional, ainda são pobres em fibras, vitaminas e minerais essenciais. Esses alimentos são formulados com ingredientes refinados e modificados, como xaropes, proteínas hidrolisadas e gorduras hidrogenadas, complementa a nutricionista.

Exemplos comuns de ultraprocessados incluem:

- Refrigerantes e sucos artificiais;
- Salgadinhos de pacote;
- Bolachas recheadas e biscoitos industrializados;
- Embutidos (salsicha, presunto, mortadela, salame);
- Macarrão instantâneo;
- Cereais matinais açucarados;
- Pratos prontos congelados (lasanhas, nuggets, hambúrgueres industrializados).

Esses alimentos contêm ingredientes nunca ou raramente utilizados em cozinhas, ou classes de aditivos cuja função é tornar o produto final palatável ou mais atraente”, segundo a Organização para Alimentação e Agricultura das Nações Unidas.

A lista de aditivos inclui conservantes para resistir a mofo e bactérias; emulsificantes para evitar a separação de ingredientes incompatíveis; corantes e corantes artificiais; agentes antiespumantes, de volume, branqueadores, gelificantes e de revestimento; e adição ou alteração de açúcar, sal e gorduras destinadas a tornar os alimentos mais atraentes.

Os jovens são grandes consumidores de ultraprocessados, especialmente em áreas urbanas; o marketing agressivo e falta de educação nutricional agravam o problema.

É importante ressaltar que os alimentos ultraprocessados não são “alimentos de verdade”. Como afirmado, eles são formulações de substâncias alimentares frequentemente modificadas por processos químicos



e, em seguida, transformadas em alimentos e bebidas hiperpalatáveis prontos para o consumo, usando saborizantes, corantes, emulsificantes e uma miríade de outros aditivos cosméticos. A maioria é feita e promovida por transnacionais e outras corporações gigantes. Seu ultraprocesso torna altamente lucrativos, intensamente atraentes e intrinsecamente prejudiciais à saúde.

Evitar alimentos ultraprocessados é a 'regra de ouro' das diretrizes alimentares nacionais emitidas recentemente nos países da América Latina.

Infelizmente, a indústria de alimentos não tem a obrigação de declarar, nos rótulos dos alimentos os processos utilizados em seus produtos e muito menos as finalidades desses processos. Em alguns casos, isso pode tornar mais difícil a identificação clara de alimentos ultraprocessados para os consumidores, profissionais de saúde, formuladores de políticas e até mesmo pesquisadores.

Daí a importância do Projeto de lei que ora apresento, que obriga as empresas de alimentos ultraprocessados a informar o alto potencial cancerígeno dos produtos colocados à venda, principalmente, em supermercados.

Vale ressaltar que avança em diversas partes do mundo a discussão sobre a importância de modificar o sistema de rótulo dos alimentos, considerado confuso para grande parte das pessoas. Uma das opções que se destaca é o modelo de advertência. Ele apresenta, na frente das embalagens, os ingredientes que estão em excesso no produto – e que, se consumidos sem moderação, podem ocasionar prejuízos à saúde - como sódio, gorduras e açúcares.

No Brasil, diferentes estudos foram conduzidos para identificar o melhor modelo de rotulagem nutricional frontal. No início de julho, a divulgação de uma pesquisa realizada pela Embrapa Agroindústria de Alimentos em parceria com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e com a *Universidad de la República do Uruguai* reforçou as evidências de que o uso das advertências é de fato a opção mais vantajosa.

Esse tipo de informação pode influenciar o comportamento do consumidor, já que contribui para escolhas mais saudáveis e, assim, é capaz de auxiliar na prevenção de doenças.



Penso que informar sobre os malefícios de um produto é uma política, especialmente, de proteção do consumidor. O Código de Defesa do Consumidor (CDC) estabelece o dever de o fornecedor informar sobre os riscos de seus produtos ou serviços à saúde e segurança do consumidor. Essa informação deve ser clara, precisa e ostensiva, sob pena de responsabilização civil do fornecedor por eventuais danos.

A informação sobre os riscos de um produto é fundamental para que o consumidor possa exercer seu direito de escolha e de utilização segura, além de proteger-se de possíveis danos.

Esse é o entendimento que prevalece nos tribunais superiores.

Em decisão recente, o ministro Herman Benjamin, do Superior Tribunal de Justiça (STJ), com seu notório brilhantismo intelectual, determinou que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) regule a obrigação de os fabricantes informarem, de maneira explícita, sobre a presença do composto bisfenol A (BPA) nas embalagens e nos rótulos dos produtos que contenham a substância.

O magistrado lembrou que:

“(…) o direito à informação, assim como à proteção da saúde, tem natureza constitucional e está previsto no artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor (CDC).”

A informação é o que possibilita ao consumidor exercer sua liberdade na compra de produtos e serviços, bem como utilizá-los com segurança e de acordo com os seus interesses.

Só o consumidor bem-informado consegue de fato usufruir integralmente dos benefícios econômicos que o produto ou serviço lhe proporciona e proteger-se de forma conveniente dos riscos que apresenta. Por esse último aspecto (proteção contra riscos), a obrigação de informar deriva da obrigação de segurança, que, modernamente, por força de lei ou da razão, se põe como pressuposto para o exercício de qualquer atividade profissional no mercado de consumo.”

Mais adiante, o ministro Herman Benjamin destacou que:



“(…) conforme previsão do artigo 31 do CDC, o direito à informação se desdobra em quatro categorias principais, todas interrelacionadas e cumulativas: informação-conteúdo (características intrínsecas do produto ou serviço), informação-utilização (finalidade e utilização do item), informação-preço (custo, formas e condições de pagamento) e informação-advertência (especialmente os riscos da utilização).

Além disso, é igualmente descabido o argumento de que o desconhecimento técnico da população sobre componentes químicos e a incerteza da ciência das pessoas acerca da toxicidade da substância e/ou do eventual risco de contaminação dispensariam a informação aos consumidores. Isso porque estes têm o direito subjetivo de ter acesso a tudo que seja relevante sobre o produto consumido, senão nenhum outro componente químico precisaria constar das embalagens”. (STF, REsp 1.762.984)

A implementação da rotulagem de advertência tem sido gradual em vários países, com alguns já tendo normas em vigor, como é o caso da Argentina, Chile, México e Brasil.

A rotulagem de advertência contribui para a saúde pública, pois ajuda os consumidores a fazer escolhas mais conscientes e a reduzir o consumo de alimentos que podem contribuir para o aumento dos casos de câncer, principalmente, em jovens.

Diante do exposto, por ser de relevância social, peço o apoio dos nobres pares para a aprovação deste Projeto de lei.

Sala das sessões, de de 2025.

Senadora Dra EUDÓCIA
(PL/AL)

