



CÂMARA DOS DEPUTADOS

## PROJETO DE LEI N.º 5.883, DE 2013 (Do Sr. Fábio Souto)

Altera o art. 1º da Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006, para dispor sobre a redução do teor de açúcares nos alimentos destinados a crianças.

**DESPACHO:**  
APENSE-SE À(AO) PL-1234/2007.

**APRECIAÇÃO:**  
Proposição Sujeita à Apreciação do Plenário

### PUBLICAÇÃO INICIAL Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art. 1º da Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006 passa a vigorar acrescido do seguinte inciso IV:

“Art. 1º .....

.....  
*IV – promoção da redução progressiva dos teores de carboidratos simples nos alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.”(NR)*

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

#### **JUSTIFICAÇÃO**

O aumento da incidência de obesidade e de doenças metabólicas entre a população brasileira é inegável, já tendo atingido proporções que reclamam medidas para sua prevenção e controle. Especialmente preocupante é o aumento da obesidade infantil. O excesso de peso desde a infância significa que o indivíduo ao chegar à idade adulta já terá duas décadas de alterações metabólicas. Enfermidades como hipertensão e diabetes do tipo II já vêm ocorrendo cada vez mais precocemente.

É, portanto, uma questão de saúde pública e como tal deve ser tratada.

O principal fator que contribui para a obesidade infantil é sem dúvida a mudança dos hábitos alimentares ocorrida nas últimas décadas. Hoje testemunhamos o consumo de alimentos industrializados e desbalanceados desde a primeira infância. E não basta, para minorar o problema, contar as calorias da dieta. A composição da alimentação é também de grande importância. Entre dois alimentos com o mesmo número de calorias o que tiver maior índice glicêmico, ou seja, maior teor de carboidratos facilmente metabolizáveis, terá maiores repercussões metabólicas.

Não somos certamente ingênuos de pensar que um projeto de lei basta para atingir nosso objetivo, que é precisamente reduzir o teor de açúcares nos alimentos infantis.

Sabemos, outrossim, que as leis não se devem deter em aspectos técnicos. Para isso existem decretos, portarias e resoluções das agências reguladoras.

Eis porque fomos bastante concisos e claros na redação desta proposição. Trata-se aqui de estabelecer um marco. As futuras normas técnicas, os futuros termos de ajuste de conduta etc. deverão se pautar por este princípio: reduzir progressivamente os teores de açúcar nos alimentos infantis.

Na atualidade, existem duas normas de vigilância sanitária sobre alimentos infantis: a Portaria nº 34, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico referente a Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, e a Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico referente a Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil. Ambos os instrumentos definem critérios de qualidade e parâmetros nutricionais, mas sem preocupação de limitar os açúcares.

Como a qualidade de alimentação, desde 1998, vem-se tornando uma preocupação cada vez mais presente na sociedade e no rol de temas da vigilância sanitária, é de se esperar que as próximas versões dessas portarias sejam mais completas e abrangentes e, se o presente projeto for transformado em lei, já serão elaborados sob a nova orientação proposta.

Eis porque o submeto aos nobres pares e peço os votos necessários a sua aprovação.

Sala das Sessões, em 3 de julho de 2013.

Deputado Fábio Souto

<b>LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI</b>
--

**LEI Nº 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006**

Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

## **O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

### **CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O objetivo desta Lei é contribuir para a adequada nutrição dos lactentes e das crianças de primeira infância por meio dos seguintes meios:

I - regulamentação da promoção comercial e do uso apropriado dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bem como do uso de mamadeiras, bicos e chupetas;

II - proteção e incentivo ao aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 (seis) meses de idade; e

III - proteção e incentivo à continuidade do aleitamento materno até os 2 (dois) anos de idade após a introdução de novos alimentos na dieta dos lactentes e das crianças de primeira infância.

**Art. 2º** Esta Lei se aplica à comercialização e às práticas correlatas, à qualidade e às informações de uso dos seguintes produtos, fabricados no País ou importados:

I - fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes;

II - fórmulas infantis de seguimento para crianças de primeira infância;

III - leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal;

IV - alimentos de transição e alimentos à base de cereais indicados para lactentes ou crianças de primeira infância, bem como outros alimentos ou bebidas à base de leite ou não, quando comercializados ou de outra forma apresentados como apropriados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância;

V - fórmula de nutrientes apresentada ou indicada para recém-nascido de alto risco;

VI - mamadeiras, bicos e chupetas.

---

### **PORTARIA N º 34, DE 13 DE JANEIRO DE 1998**

A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, resolve:

**Art. 1º** Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, constante do anexo desta Portaria.

**Art. 2º** As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

#### ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.

##### 1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento Técnico se aplica aos alimentos de transição, classificados abaixo, destinados a Lactentes e Crianças de Primeira Infância .

#### 2. DESCRIÇÃO

##### 2.1. Definição

Entende-se por Alimentos de Transição aqueles alimentos industrializados para uso direto ou empregado em preparado caseiro, utilizados como complemento do leite materno ou de leites modificados introduzidos na alimentação de lactentes e crianças de primeira infância com o objetivo de promover uma adaptação progressiva aos alimentos comuns, e de tornar essa alimentação balanceada e adequada às suas necessidades, respeitando-se sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor.

Não estão cobertos por este regulamento as Fórmulas Infantis e os Alimentos Processados à Base de Cereais para Alimentação Infantil.

2.1.1. Lactente é a criança de zero a doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias).

2.1.2. Criança de primeira infância é a criança de doze meses a três anos de idade.

##### 2.2. Classificação

Os Alimentos de Transição para Lactentes e ou Crianças de Primeira Infância são aqueles processados e conservados por meios físicos, podendo ser classificados quanto à forma de apresentação e quanto ao aspecto e tamanho das partículas.

##### 2.2.1. Sopinhas, Papinhas e Purês

##### 2.2.1.1. Quanto à forma de apresentação:

###### a) Pronto para o consumo

Não necessita reconstituição para seu consumo. Trata-se de produto tratado termicamente antes ou depois do envase e estável à temperatura ambiente.

###### b) Desidratado

Necessita reconstituição para seu consumo.

##### 2.2.1.2. Quanto ao aspecto e tamanho das partículas:

a) Alimento Homogêneo de aspecto uniforme, constituído por partículas pequenas que não requerem mastigação.

b) Alimento com pedaços, de aspecto particulado, cujas partículas devem ter tamanho adequado a estimular a mastigação.

c) Sopinhas, papinhas e purês desidratados. Após reconstituição com água ou outro líquido adequado, conforme instrução de preparo, devem apresentar aspecto e tamanho das partículas semelhantes ao dos produtos prontos para consumo.

2.2.2. Alimentos Líquidos, à base de suco de frutas e ou hortaliças e ou cereais (suquinho).

2.2.2.1. Quanto à forma de apresentação:

Não necessita reconstituição para o seu consumo. Trata-se de produto tratado termicamente antes ou depois do envase.

2.2.2.2. Quanto ao aspecto:

Consistência líquida e isento de partículas.

2.3. Designação

O produto deve ser designado de acordo com sua forma de apresentação, conforme discriminação abaixo:

- Sopinha .....(quando se tratar de refeição salgada)

- Papinha .....(quando se tratar de sobremesa)

- Purê ..... (quando se tratar de complemento para refeição salgada)

- Suquinho ... (Alimento líquido à base de suco de frutas e ou hortaliças e ou cereais)

## **PORTARIA N º 36, DE 13 DE JANEIRO DE 1998**

A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverem obedecer os ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis

Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

**MARTA NOBREGA MARTINEZ**

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

#### **1. ALCANCE**

##### **1.1. Objetivo**

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil.

##### **1.2. Âmbito de aplicação**

O presente Regulamento se aplica aos alimentos preparados à base de cereais, que se destinam a complementar a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância.

#### **2. DESCRIÇÃO**

##### **2.1. Definição**

2.1.1. Entende-se por alimentos para a alimentação infantil os alimentos próprios para lactentes e crianças de primeira infância, adequados à sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor

2.1.2. Lactente é a criança de zero a doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias).

2.1.3. Criança de primeira infância é a criança de doze meses a três anos de idade.

2.1.4. O cereal desidratado para alimentação infantil é um alimento à base de cereal, com ou sem leguminosas, com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de lactentes.

2.1.5. As farinhas de cereais cozidas, simples, mistas ou compostas, são produtos que se distinguem quanto ao cozimento da seguinte maneira:

O farinhas parcialmente cozidas: requerem uma segunda cocção breve antes do uso.;

O farinhas propriamente cozidas: para uso imediato e não necessitam de nova cocção antes do uso;

O farinhas dextrinizadas: farinhas nas quais o amido foi parcialmente transformado em dextrina, por tratamento térmico.

2.1.6. As farinhas de cereais tratadas com enzimas são farinhas preparadas com enzimas amilolíticas, cujo amido é transformado em dextrina, malto-dextrina, maltose e glicose.

2.1.7. Massa alimentícia ou macarrão é o alimento preparado com farinha de cereal, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos por este regulamento.

2.1.8. Biscoito para Alimentação Infantil é o alimento obtido pela mistura e cocção em forno de farinhas de cereais e outros ingredientes permitidos por este regulamento.

Os Biscoitos de Leite são compostos principalmente de cereais e sólidos de leite.

##### **2.2. Classificação**

###### **2.2.1. Quanto à composição:**

a) Simples: quando constituído por um único tipo de cereal.

b) Misto: quando constituído por dois ou mais tipos de cereais.

c) Composto: quando constituído além do(s) cereal(is), por outros ingredientes permitidos por este regulamento.

###### **2.2.2. Quanto à tecnologia de processo:**

a) Cereais laminados, cilindrados ou rolados.

b) Cereais inflados.

c) Cereais extrudados.

###### **2.2.3. Quanto à forma de preparo para o consumo:**

- a) Convencional: quando houver necessidade de cocção para o seu preparo.
- b) Pré-cozido ou instantâneo: quando não houver necessidade de cocção para o seu preparo ou quando o tempo de cocção for inferior ao convencional.
- c) Pronto para o consumo.

### 2.3. Designação:

Os Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil são designados conforme discriminação abaixo:

#### 2.3.1. Cereal(is) ou nome(s) do(s) cereal(is) para alimentação infantil, conforme itens a seguir:

- a) Quando simples, o produto deve ser designado pelo nome do cereal de origem, podendo também ser designado **CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL**, opcionalmente seguido ou precedido da respectiva forma de apresentação.
- b) Quando misto, pelos nomes dos cereais utilizados, em ordem decrescente da respectiva proporção, opcionalmente seguidos ou precedidos da forma de apresentação.
- c) Quando constituído por dois ou mais cereais, o produto pode ser designado **CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL**, opcionalmente seguido ou precedido da forma de apresentação. Os nomes dos cereais utilizados também devem estar presentes no painel principal.
- d) Quando composto é elaborado com um tipo de cereal, pelo nome do cereal de origem, seguido dos nomes dos ingredientes opcionais que o caracterizem, ou seguido dos demais ingredientes. A respectiva forma de apresentação pode, opcionalmente, complementar a designação.
- e) Quando composto é elaborado com dois ou mais tipos de cereais, pelos nomes dos cereais utilizados, em ordem decrescente da respectiva proporção ou, opcionalmente, pelos termos "Cereal" ou "Cereais", seguidos dos demais ingredientes. A respectiva forma de apresentação pode, opcionalmente, completar a designação.

#### 2.3.2. Massa Alimentícia ou Macarrão para Alimentação Infantil.

#### 2.3.3. Biscoito para Alimentação Infantil

- a) Quando simples ou misto, pelo nome do(s) cereal(is) utilizado(s), em ordem decrescente da respectiva proporção.
  - b) Quando composto, pelo nome do(s) cereal(is) em ordem decrescente da respectiva proporção, seguido dos nomes dos ingredientes opcionais.
- .....  
.....

**FIM DO DOCUMENTO**