



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 823, DE 2024

(Do Sr. Capitão Alberto Neto)

Altera a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, para definir parâmetros quantitativos para a rotulagem relacionada à presença ou ausência de glúten nos alimentos.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-907/2022.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

(Do Sr. CAPITÃO ALBERTO NETO)

Altera a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, para definir parâmetros quantitativos para a rotulagem relacionada à presença ou ausência de glúten nos alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O art. 1º da Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, passa a vigorar acrescido dos §§ 3º e 4º seguintes:

“Art. 1º

.....

§3º Os alimentos que possuírem, na sua formulação final, até 20 ppm (partes por milhão) de glúten serão rotulados com a inscrição “não contém glúten”.

§4º Os alimentos que possuírem, na sua formulação final, mais de 20 ppm (partes por milhão) de glúten ou possuírem risco de contaminação cruzada serão rotulados com a inscrição “contém glúten”. (NR)”

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

JUSTIFICAÇÃO

A adoção de uma legislação brasileira que avalie a tolerância de 20 ppm (partes por milhão) de glúten em produtos alimentícios, permitindo que aqueles com até este limite possam ser rotulados como "não contém glúten", baseia-se em uma fundamentação sólida e benefícios claros. Essa medida está alinhada às práticas internacionais e recomendações de órgãos de



saúde respeitados, promovendo segurança, inclusão e qualidade de vida para pessoas com doença celíaca ou sensibilidade ao glúten.

O Codex Alimentarius, referência global em padrões alimentares, estabelece que alimentos rotulados como "sem glúten" não devem conter níveis de glúten superiores a 20 ppm (partes por milhão), padrão este revisado em 2008 a partir de considerações científicas para atender às necessidades dietéticas de pessoas intolerantes ao glúten (Codex Standard CXS 118-1979). Essa especificação é essencial para garantir que os alimentos sejam seguros para o consumo por esse grupo, minimizando riscos de reações adversas.

Da mesma forma, a Food and Drug Administration (FDA), agência federal do Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos Estados Unidos, ao definir a regulamentação para rotulagem "glúten-free" em 2013, adotou o limite de menos de 20 ppm para a presença involuntária de glúten em alimentos, considerando que este é o menor nível consistentemente detectável por meio de ferramentas analíticas validadas e que a maioria das pessoas com doença celíaca pode tolerar alimentos com quantidades muito pequenas de glúten. Esse padrão visa proteger a saúde dos consumidores, fornecendo um critério claro para produtores e consumidores.

A implementação dessa tolerância no Brasil traria benefícios significativos, especialmente para os mais de 2 milhões de brasileiros afetados pela doença celíaca, muitos dos quais enfrentam desafios diários para encontrar alimentos seguros e acessíveis. Além de alinhar a legislação brasileira às normas internacionais, facilitaria a identificação de alimentos adequados para sua dieta, ampliando o leque de opções disponíveis e promovendo uma maior inclusão alimentar.

Ademais, a especificação de um limite de tolerância de 20 ppm para glúten em produtos rotulados como "não contém glúten" contribuiria para uma maior precisão e confiança nas informações disponíveis nos rótulos, reduzindo a confusão entre consumidores e produtores e, por conseguinte, diminuindo o risco de exposição inadvertida ao glúten. Isso também incentivaria a indústria alimentícia a adotar práticas mais rigorosas de produção e



manipulação de alimentos, visando evitar a contaminação cruzada e garantir a segurança dos alimentos.

Portanto, é justificável e necessário que a legislação brasileira para rotulagem de alimentos adote a tolerância de 20 ppm de glúten para produtos rotulados como "não contém glúten", em consonância com os padrões internacionais e com base em evidências científicas robustas. Tal medida não somente alinharia o Brasil às melhores práticas globais, mas também promoveria segurança alimentar, inclusão e melhor qualidade de vida para pessoas com doença celíaca ou sensibilidade ao glúten.

Codex Alimentarius International Food Standards. Codex Standard CXS 118-1979.

U.S. Food and Drug Administration. Gluten-Free Labeling of Foods.

Em razão do exposto, solicito o apoio dos demais parlamentares para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em 18 de março de 2024.

Deputado CAPITÃO ALBERTO NETO

2024-952





CÂMARA DOS DEPUTADOS

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI

Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

**LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO
DE 2003**

<https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:2003-05-16;10674>

FIM DO DOCUMENTO