



PROJETO DE LEI Nº 2025.
(Da Deputada BIA KICIS)

Dispõe sobre a ampliação do conceito de prazo de validade para algumas categorias de alimentos embalados e dá outras providências.

O Congresso Nacional Decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a ampliação do conceito de prazo de validade para algumas categorias de alimentos embalados, mediante a adoção de critérios organolépticos para a caracterização de alimento próprio para o consumo e a consequente adoção da expressão “consumir preferencialmente antes de”, e altera dispositivos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e da Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020.

Art. 2º Fica permitido o uso da expressão “consumir preferencialmente antes de” na rotulagem de produtos alimentícios embalados para consumo, como medida de combate ao desperdício de alimentos e à melhoria das decisões relativas ao consumo e ao descarte de alimentos embalados, nos termos da regulamentação.

Art. 3º Para fins do disposto nesta Lei, considera-se a expressão “consumir preferencialmente antes de” a indicação de uma data que represente o final do período em que um produto alimentício embalado e armazenado conforme as indicações do fabricante e com a embalagem fechada mantém suas melhores características organolépticas, de modo que, expirada a referida data, o produto continua seguro e adequado ao consumo, mesmo que passe a apresentar diferentes aspectos sensoriais em relação a textura, acidez, cor ou outras características não relacionadas à segurança de consumo do alimento.

§ 1º Os aspectos sensoriais mencionados no *caput* envolvem cheiro, gosto e forma do produto embalado, previamente à ingestão.

§ 2º A expressão “consumir preferencialmente antes de” não se aplica às categorias de alimentos considerados altamente perecíveis, a serem definidos pelo órgão regulador competente.

Art. 4º Para fins de implementação desta Lei, o fornecedor que optar pela adoção





da expressão “consumir preferencialmente antes de” na rotulagem de produtos alimentícios embalados para consumo deverá promover:

I – Campanhas educativas aos consumidores para auxiliar na interpretação da expressão “consumir preferencialmente antes de”, bem como sobre o modo adequado de avaliação dos aspectos sensoriais mencionados no § 1º e no *caput* do art. 3º; e

II – Campanhas de conscientização da população sobre o desperdício de alimentos.

Art. 5º A Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), passa a vigor com as seguintes alterações:

“Art. 18

§ 6º

I – os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos ou cuja avaliação dos aspectos sensoriais por parte do consumidor indique sua inadequação para o consumo, consoante o período “consumir preferencialmente antes de”, conforme regulação dos órgãos competentes;” (NR)

“Art. 31 A oferta e a apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade ou prazo de “consumir preferencialmente antes de” e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.” (NR)

§ 1º Entende-se por “prazo de validade” o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para o consumo, definido segundo a segurança e a manutenção de suas características de composição e de suas qualidades sensoriais. (NR)

§ 2º Entende-se por “consumir preferencialmente antes de” a indicação de uma data que represente o final do período em que um produto alimentício embalado e armazenado conforme as indicações do fabricante e com a embalagem fechada mantém suas melhores características organolépticas. (NR)

§ 3º Expirada a data prevista na expressão “consumir preferencialmente antes de”, referida no § 2º, as categorias de alimentos definidas em regulamentação





podem passar a apresentar diferentes aspectos sensoriais em relação a textura, acidez, cor ou outras características não relacionadas, entretanto, à adequação e segurança de consumo do alimento. (NR)

§ 4º As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével.

Art. 6º A Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020, que “Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano”, passa a vigor com a seguinte alteração:

“Art. 1º.....

I – estejam dentro do prazo de validade ou de “consumir preferencialmente antes de”, e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;”

.....(NR)

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Este projeto de lei dispõe sobre a ampliação do conceito de prazo de validade para algumas categorias de alimentos embalados mediante a adoção da expressão “consumir preferencialmente antes de”, com autorização de uso na rotulagem dos referidos produtos, como medida de combate ao desperdício de alimentos e melhoria das decisões relativas ao consumo e ao descarte de alimentos embalados, promovendo segurança alimentar e auxiliando no combate à fome.

Para tanto, é exigida regulamentação por parte dos órgãos competentes e alteração de dispositivos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) e da Lei de doação de alimentos (Lei nº 14.016/20), adequando-os ao conceito ora proposto.

O conceito “consumir preferencialmente antes de” tem inspiração na discussão sobre a adoção do termo “*best before*”, reconhecido internacionalmente como alternativa sustentável e política para redução do desperdício e descarte de alimentos ainda adequados e seguros ao consumo.

No Brasil, a regra é clara: se passou do prazo de validade previsto no rótulo do





produto,

o alimento não pode mais ser comercializado, consumido ou doado. Esse pensamento incentiva o desperdício de alimentos, fazendo com que muita comida – ainda em condições adequadas e seguras à ingestão – vá para o lixo, pois o consumidor acredita que o produto não pode ser

consumido após a data indicada no rótulo.

Ocorre que, de acordo com as metodologias aplicadas atualmente, os produtos podem ter durabilidade maior do que o prazo indicado na rotulagem, pois a indústria já faz uso de uma margem de segurança razoável na determinação da data de validade, que pode chegar a trinta dias após o vencimento dependendo da categoria do alimento.

Nesse sentido, medidas urgentes precisam ser tomadas, do campo à mesa, e demandam diagnóstico, investimento em infraestrutura e logística, campanhas educativas e ampliação do prazo adequado para o consumo seguro de produtos alimentícios embalados.

A título exemplificativo, seguem os principais dados e impactos atuais sobre a fome e o desperdício de alimentos:

- Em 2022, o Segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia de Covid-19 no Brasil apontou que 33,1 milhões de pessoas não têm garantido o que comer — o que representa 14 milhões de novos brasileiros em situação de fome. Mais da metade da população (58,7%) convive com a insegurança alimentar em algum grau: leve, moderado ou grave¹;
- Anualmente o Brasil desperdiça aproximadamente 27 milhões de toneladas de alimentos. A perda de alimentos no campo equivale a 10%; no manuseio e no transporte atinge 50%; nas centrais de abastecimento representa 30%; e nos supermercados e com os consumidores chega a 10%;
- Segundo o levantamento “Enfrentamento a Perdas e Desperdício de Alimentos”, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), divulgado em outubro de 2022, cerca de 30% dos alimentos produzidos no planeta são desperdiçados ou perdidos por ano, chegando a 1,3 bilhão de toneladas;
- Pesquisa da Associação Brasileira de Supermercados (Abras) evidenciou que a data de validade vencida é a razão para quase 43% dos descartes de produtos





não perecíveis;

- As chamadas “vendas sociais” – de alimentos próximos do fim da data validade com desconto de até 50% do preço – está presente em 97,7% das empresas supermercadistas, como medida para evitar o desperdício;
- 10% da produção de gases de efeito estufa, prejudiciais para o meio ambiente, ocorrem pelo descarte de alimentos;
- Seguindo levantamento da Abras, supermercados da União Europeia conseguiram reduzir o desperdício em pelo menos 10% com o uso do “*best before*”.

Ainda, o documento “Enfrentamento a Perdas e Desperdício de Alimentos”, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), também sugere a adoção de novas políticas públicas de enfrentamento ao problema, como revisão regulatória e estudo sobre o conceito de “*best before*” para aplicação no Brasil, consoante experiências positivas do Reino Unido, Canadá, EUA e países da União Europeia.

Nesse contexto, entende-se que a ideia do “*best before*” ou “consumir preferencialmente antes de” pode estimular o consumo seguro de alimentos por mais tempo. É um conceito regulatório que indica uma data que represente o final do período em que um produto alimentício embalado e armazenado conforme as indicações do fabricante e com a embalagem fechada mantém suas melhores características organolépticas, de modo que, expirada a referida data, o produto continua seguro e adequado ao consumo, mesmo que passe a apresentar diferentes aspectos sensoriais em relação a textura, acidez, cor ou outras características não relacionadas à segurança do alimento.

Hoje, “a data de validade” é determinada pela indústria com base em parâmetros que analisam a crocância, o sabor, o valor nutricional. E isso não significa que um alimento está ruim para o consumo imediatamente após a expiração do prazo estampado na embalagem. Todavia, da forma como é informada ao consumidor, ela contribui para o descarte de alimentos ainda seguros ao consumo. É importante destacar que não se trata de recomendar o consumo de alimento impróprio, mas, sim, de olhar os exemplos mundo afora que já adotam o conceito como forma de combate ao desperdício de alimentos, uma vez que ele está alinhado com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (ODS 12.3) e tem como meta reduzir o desperdício de comida até a metade de 2030”.

Vale ressaltar que o conceito “consumir preferencialmente antes de” não se aplica às categorias de alimentos considerados altamente perecíveis (como carnes *in natura*, leite pasteurizado, iogurtes, queijos frescos), a serem definidos pelo órgão regulador





OS DEPUTADOS
a Deputada **Bia Kicis** – PL/DF

competente, nem a alimentos para fins especiais, mas, apenas aos produtos que permanecem estáveis nas gôndolas dos supermercados – chamados “*shelf stable*” – sem necessidade de refrigeração, por exemplo, como macarrão, conservas, grãos, sucos de frutas, leite UHT, ou os que possuem atividade de água baixa, os de consumo imediato, os que passam por processo de esterilização e os que são embalados a vácuo.

Além disso, a adoção do conceito deve estar atrelada a rígidos programas de qualidade e boas práticas de fabricação na indústria.

Pelo exposto, a instituição do conceito “consumir preferencialmente antes de” para consumo dos produtos alimentícios embalados se mostra essencial para promover o combate ao desperdício, ante a insuficiência do atual modelo de prazo de validade, que acaba induzindo o consumidor a descartar alimentos ainda seguros e adequados à ingestão.

Desta forma, conto com a colaboração dos nobres parlamentares para a aprovação da matéria.

Sala das Sessões, em de de 2025.

Deputada BIA KICIS

Apresentação: 25/06/2025 16:05:18.973 - Mesa

PL n.3059/2025



* C D 2 5 8 4 2 7 3 6 4 7 0 0 *