



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

### PROJETO DE LEI Nº , DE 2025

(Do Sr. AUREO RIBEIRO)

Apresentação: 14/08/2025 15:50:54,650 - Mesa

PL n.4004/2025

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para dispor sobre a rotulagem de alimentos ultraprocessados que apresentem indicação de quantidade de proteínas.

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 dispor sobre a rotulagem de alimentos ultraprocessados que apresentem indicação de quantidade de proteínas.

Art. 2º O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte Art. 11-B:

"Art. 11-B. É vedada na rotulagem de alimentos ultraprocessados a indicação destacada de quantidade de proteínas, ou qualquer alegação de alto teor proteico.

Parágrafo único. Para os fins deste artigo, considera-se alimento ultraprocessado aquele que utiliza fragmentos de alimentos e que incluem, em sua formulação, açúcar, óleos e gorduras de uso doméstico, isolados ou concentrados protéicos, óleos interesterificados, gordura hidrogenada, amidos modificados ou substâncias de uso exclusivamente industrial." (NR)

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

### JUSTIFICAÇÃO

O projeto de lei tem por objetivo vedar, na rotulagem de alimentos ultraprocessados, a indicação destacada de quantidade de proteínas, ou qualquer alegação de alto teor proteico

Na nutrição, parece estar na moda a informação da quantidade de proteína nos rótulos dos alimentos, ou melhor, “o chamado para aumentar o consumo de proteínas”<sup>1</sup>. A indústria entendeu a importância da mensagem e, sempre que possível, ressalta a quantidade proteica em seus rótulos, confirmada pela ciência como um pilar fundamental para a saúde.

Ocorre que, agora, as quantidades de proteínas são exibidas no rótulo como se estivessem associadas à saúde – mais proteína, mais saudável seria o produto. São barrinhas, chocolates, bebidas saborizadas, biscoitos, iogurtes e outros, ou seja, produtos com diversos outros ingredientes como açúcar, adoçante, gordura, conservantes e corantes - ingredientes nada saudáveis - exibindo em seus rótulos a quantidade de proteínas.

Segundo o Idec (Instituto de Defesa de Consumidores), os rótulos com as informações sobre proteínas podem induzir os consumidores ao erro. Uma pesquisa identificou 52 produtos com alegações de proteína em seus rótulos e que são, também, ultraprocessados, segundo a classificação Nova<sup>2</sup>. Todos os produtos incluíam o ingrediente responsável pela proteína como entre os cinco maiores da listagem<sup>3</sup>.

Essa classificação Nova, criada na USP (Universidade de São Paulo), divide os alimentos em quatro categorias: in natura (carne, frutas, legumes, vegetais), ingredientes culinários (óleo, farinhas), processados (pães, queijos, frutas em conserva) e ultraprocessados (formados com fragmentos de alimentos por meio de processos industriais que não podem ser replicados em casa)<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>GLOBO.COM. Disponível em <https://revistamarieclaire.globo.com/blogs/rachel-campello/noticia/2025/04/por-que-todo-mundo-esta-falando-em-comer-mais-proteina.shtml> Acessado em 6/8/2025

<sup>2</sup>USP. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acessado em 14/8/2025

<sup>3</sup>FOLHA DE SP. Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2025/08/informacao-sobre-quantidade-de-proteina-no-rotulo-de-alimento-induz-a-erro-diz-idec.shtml> Acessado em 6/8/2025





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

Os alimentos ultraprocessados não são propriamente alimentos, são produtos alimentícios repletos de açúcar, gorduras, sódio, e também isolados ou concentrados protéicos, óleos interesterificados, gordura hidrogenada, amidos modificados e várias substâncias de uso exclusivamente industrial e aditivos alimentares, como corantes, aromatizantes e adoçantes<sup>5 6</sup>.

Um dos mais importantes estudos sobre o efeito danoso dos alimentos ultraprocessados para a saúde foi realizado no maior laboratório de pesquisas sobre saúde do mundo, o National Institutes of Health dos Estados Unidos. Foram isolados, por um mês, 20 adultos saudáveis. Valendo-se da classificação Nova, foram oferecidas, por duas semanas, para metade dos participantes do estudo, refeições isentas de alimentos ultraprocessados. Para a outra metade, as refeições continham, basicamente, alimentos ultraprocessados (cerca de 80% das calorias). Nas duas semanas seguintes, a alimentação dos dois grupos foi invertida<sup>7</sup>.

O resultado mostrou que, na vigência da dieta ultraprocessada, os participantes engordaram, em média, um quilo nas duas semanas. Na contramão, na vigência da dieta não ultraprocessada, houve emagrecimento, também de em média um quilo nas duas semanas. Os resultados completos do ensaio clínico foram publicados em 2019 na revista Cell Metabolism<sup>8</sup>.

Na França, uma pesquisa do Grupo de Pesquisas em Epidemiologia Nutricional da Universidade de Paris acompanhou, por vários anos, a alimentação de mais de 100 mil adultos visando relacionar o padrão alimentar de cada pessoa ao risco de adoecer. Os resultados, publicados em revistas médicas conceituadas demonstraram a clara associação do consumo de alimentos ultraprocessados com a incidência de obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, depressão e câncer de mama e, ainda, com o risco de morrer precocemente por qualquer causa<sup>9</sup>.

<sup>4</sup>FOLHA DE SP. Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2025/08/informacao-sobre-quantidade-de-proteina-no-rotulo-de-alimento-induz-a-erro-diz-idec.shtml> Acesso em 6/8/2025

<sup>5</sup>IDEC. Disponível em <https://idec.org.br/dicas-e-direitos/classificacao-nova-alimentos-saudaveis> Acesso em 14/8/2025

<sup>6</sup>USP. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acesso em 14/8/2025

<sup>7</sup>USP. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acesso em 14/8/2025

<sup>8</sup>USP. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acesso em 14/8/2025

<sup>9</sup>USP. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/nupens/a-classificacao-nova/> Acesso em 14/8/2025





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

Resta claro que o consumo frequente desses ultraprocessados está associado a "*aumento do risco de obesidade, doenças metabólicas, inflamação crônica*"<sup>10</sup>. Segundo uma nutróloga entrevistada pela Folha de SP, se "*um determinado alimento está me dizendo que tem certo percentual de proteína e eu entendo que proteína é saudável, entendo que isso é uma opção adequada, enquanto na verdade não é*"<sup>11</sup>. As alegações de proteína analisadas não chegam a ser danosas, no entanto dão aos produtos um ar de saudabilidade que não é verdadeiro.

Expostos os motivos, e dada a gravidade da situação, submete-se aos pares o presente projeto de lei para apreciação.

**Sala das Sessões, em                      de                      de 2025.**

**Deputado Federal AUREO RIBEIRO**  
**Solidariedade/RJ**

<sup>10</sup>FOLHA DE SP. Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2025/08/informacao-sobre-quantidade-de-proteina-no-rotulo-de-alimento-induz-a-erro-diz-idec.shtml>> Acessado em 6/8/2025

<sup>11</sup>FOLHA DE SP. Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2025/08/informacao-sobre-quantidade-de-proteina-no-rotulo-de-alimento-induz-a-erro-diz-idec.shtml>> Acessado em 6/8/2025

