



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 6.537, DE 2025

(Do Sr. Capitão Augusto)

Institui a Política Nacional de Transição para Alimentação Saudável, estabelece a vedação gradual de aquisição de alimentos ultraprocessados pela Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, define categorias de alimentos permitidos, condicionados e vedados, altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e dá outras providências.

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE
EDUCAÇÃO;
SAÚDE;

FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO (MÉRITO E ART. 54, RICD) E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54, RICD).

APRECIACÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD



PROJETO DE LEI N.º , DE 2025

(Do Sr. Capitão Augusto)

Institui a Política Nacional de Transição para Alimentação Saudável, estabelece a vedação gradual de aquisição de alimentos ultraprocessados pela Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, define categorias de alimentos permitidos, condicionados e vedados, altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei institui a Política Nacional de Transição para Alimentação Saudável e estabelece a vedação gradual de aquisição de alimentos ultraprocessados com recursos públicos pela Administração Pública da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, visando à promoção progressiva da saúde e à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis em todo o território nacional.



Art. 2º São princípios e diretrizes da Política Nacional:

I - a gradualidade na implementação, respeitando as realidades regionais;

II - a proporcionalidade entre nocividade dos produtos e rigor das restrições;

III - a valorização da cultura alimentar brasileira e das tradições regionais;

IV - o equilíbrio entre promoção da saúde e preservação de momentos de celebração;

V - o fortalecimento da agricultura familiar em todo o território nacional;

VI - a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional;

VII - a educação alimentar e nutricional como instrumento de transformação.

Art. 3º Para os fins desta Lei, consideram-se:

I - alimentos *in natura*: obtidos diretamente de plantas ou animais, sem alteração;

II - alimentos minimamente processados: *in natura* submetidos à limpeza, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, sem adição de outras substâncias;

III - alimentos processados: fabricados com adição de sal, açúcar ou outra substância culinária a alimentos *in natura*;

IV - alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas majoritariamente de substâncias extraídas ou sintetizadas, com aditivos alimentares;

V - edulcorantes naturais: substâncias naturais para conferir sabor doce, especialmente a estévia;

VI - edulcorantes artificiais: substâncias sintéticas como aspartame, sacarina, ciclamato, sucralose, acesulfame-K.



Parágrafo único. A classificação fundamenta-se na classificação NOVA, reconhecida pela FAO, OPAS e Ministério da Saúde.

CAPÍTULO II DA ABRANGÊNCIA

Art. 4º As disposições aplicam-se às aquisições com recursos públicos federais, estaduais, distritais ou municipais para:

- I - escolas e creches das redes públicas, incluindo o PNAE;
- II - hospitais e equipamentos do SUS;
- III - estabelecimentos prisionais e unidades socioeducativas;
- IV - equipamentos do SUAS e centros de acolhimento;
- V - repartições públicas, autarquias e empresas estatais;
- VI - Forças Armadas, quartéis e bases militares;
- VII - eventos e ações custeadas com recursos públicos;
- VIII - programas de assistência alimentar, PAA e cestas básicas;
- IX - restaurantes populares e cozinhas comunitárias;
- X - cantinas e lanchonetes em imóveis públicos.

CAPÍTULO III DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS

Seção I – Dos Alimentos Permitidos e Estimulados

Art. 5º São alimentos permitidos e estimulados (mínimo 70% das aquisições):



I - alimentos *in natura*: frutas, verduras, legumes, ovos, carnes frescas, leite, raízes e tubérculos;

II - minimamente processados: arroz, feijão, farinhas, massas secas, café, castanhas, leite UHT sem açúcar;

III - processados artesanais: queijos, manteiga, iogurte natural, pães simples, conservas;

IV - óleos naturais: azeite, óleo de soja, milho, girassol, canola (sem hidrogenação);

V - temperos naturais: sal, açúcar (uso moderado), vinagre, ervas, alho, cebola;

VI - bebidas naturais: água, água de coco, sucos integrais, chás naturais, café, chimarrão;

VII - produtos com estévia: alimentos que utilizem exclusivamente estévia como edulcorante;

VIII - alimentos da sociobiodiversidade: açaí, castanha-do-brasil, pequi, baru, licuri, umbu.

Seção II – Dos Alimentos Condicionados

Art. 6º São alimentos condicionados (máximo 25% das aquisições, até 2x por semana):

I - pães com até 3 aditivos, biscoitos simples sem recheio;

II - cereais integrais com até 10g açúcar/100g, granola, aveia;

III - geleias tradicionais, achocolatados com cacau predominante;

IV - embutidos artesanais sem conservantes em excesso;

V - molho de tomate natural, mostarda, molho de soja;

VI - iogurtes com frutas (até 12g açúcar/100g), néctares com 40% fruta;



VII - barras de cereais naturais sem cobertura.

Seção III – Dos Alimentos Vedados

Art. 7º Ficam vedados:

I – Bebidas: refrigerantes, energéticos, refrescos artificiais, chás industrializados, bebidas lácteas com saborizantes, isotônicos artificiais;

II – Salgadinhos: salgadinhos de pacote, batatas chips, snacks extrusados;

III – Doces: biscoitos recheados, wafers, bolos industrializados, sobremesas prontas, sorvetes com gordura hidrogenada, balas e chicletes, cereais açucarados;

IV – Cárneos ultraprocessados: nuggets, hambúrgueres industrializados, salsichas, mortadela, presunto ultraprocessado, empanados congelados;

V – Refeições prontas: macarrão instantâneo, sopas em pó, lasanhas e pizzas congeladas ultraprocessadas, caldos com glutamato;

VI – Alto teor de aditivos: margarinas hidrogenadas, produtos com gordura trans, alimentos com mais de 5 aditivos;

VII – Edulcorantes artificiais: produtos com aspartame, sacarina, ciclamato, sucralose, acesulfame-K; produtos diet/light com edulcorantes artificiais.

Parágrafo único. Produtos com estévia exclusivamente ficam excluídos da vedação.

CAPÍTULO IV

DAS EXCEÇÕES E DATAS COMEMORATIVAS



Art. 8º Ficam excetuadas as aquisições para datas festivas e comemorativas:

- I - Natal e Ano Novo (15/12 a 06/01);
- II - Páscoa (Semana Santa);
- III - Festas Juninas (01 a 30/06);
- IV - Dia das Crianças (semana do 12/10);
- V - Independência (07/09), Carnaval;
- VI - aniversário do Município ou Estado;
- VII - outras datas de relevância cultural regional.

§ 1º Nas datas comemorativas, ficam permitidos: panetones, ovos de Páscoa, doces típicos regionais, bolos de aniversário, refrigerantes (até 200ml/pessoa).

§ 2º As exceções não poderão exceder 5% do valor anual das aquisições.

§ 3º Em hospitais, as exceções aplicam-se apenas a funcionários e visitantes.

Art. 9º Também ficam excetuadas:

- I - emergências e calamidades públicas;
- II - inviabilidade logística comprovada;
- III - prescrição médica individual;
- IV - kits emergenciais para crises humanitárias;
- V - operações militares em áreas remotas.

CAPÍTULO V

DOS EDULCORANTES

Art. 10. Quanto aos edulcorantes:



- I - PERMITIDOS: estévia e glicosídeos de esteviol;
- II - VEDADOS: aspartame, sacarina, ciclamato, sucralose, acessulfame-K e outros sintéticos;
- III - produtos que combinem estévia com artificiais ficam vedados;
- IV - estévia poderá ser oferecida como opção individual nos refeitórios.

CAPÍTULO VI

DA ALTERAÇÃO DA LEI Nº 11.947/2009

Art. 11. O art. 2º da Lei nº 11.947/2009 passa a vigorar acrescido do inciso VIII:

"VIII – vedação à aquisição de alimentos ultraprocessados, conforme classificação NOVA, ressalvadas exceções para datas festivas." (NR)

Art. 12. O art. 14 da Lei nº 11.947/2009 passa a vigorar acrescido do § 5º:

"§ 5º É vedada a aquisição, com recursos do PNAE, de alimentos ultraprocessados." (NR)

CAPÍTULO VII

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 13. A fiscalização compete aos órgãos de controle interno, CGU e Tribunais de Contas.

Art. 14. O descumprimento sujeita o servidor a sanções administrativas e o gestor a responsabilização por improbidade, quando dolosa.

CAPÍTULO VIII



DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15. O Poder Executivo regulamentará esta Lei em 180 dias.

Art. 16. A implementação das medidas previstas nesta Lei ocorrerá de maneira gradual, da seguinte forma:

I – até 12 meses: escolas de capitais;

II – até 18 meses: escolas de demais municípios e hospitais de capitais;

III – até 24 meses: hospitais de demais municípios e outros ambientes;

IV – até 36 meses: cantinas concessionadas.

Parágrafo único. Municípios com menos de 50.000 habitantes e da Amazônia Legal terão prazo adicional de 12 meses.

Art. 17. A União prestará apoio técnico e financeiro para capacitação, adequação de cozinhas e fortalecimento da agricultura familiar.

Art. 18. Esta Lei entra em vigor após 360 dias de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto de Lei institui a Política Nacional de Transição para Alimentação Saudável, fundamentada em evidências científicas e experiências internacionais.

1. Crise de saúde pública

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) causam 74% das mortes no Brasil. A obesidade atinge mais de 25% da população adulta e o diabetes afeta 15 milhões de brasileiros. Estudos em periódicos como BMJ, JAMA e Lancet associam ultraprocessados a obesidade, diabetes, doenças



cardiovasculares e câncer. O custo para o SUS é de dezenas de bilhões anuais.

2. Classificação NOVA: ciência brasileira

A classificação NOVA foi desenvolvida pelo NUPENS/USP e é reconhecida pela FAO, OPAS e Ministério da Saúde. É a metodologia mais utilizada mundialmente para categorizar alimentos por processamento.

3. Abordagem de transição gradual

Experiências como São Francisco (EUA) mostraram que rigidez excessiva prejudica a adesão. Este Projeto adota três categorias (permitidos, condicionados, vedados) e prazos diferenciados para regiões, permitindo evolução progressiva.

4. Exceções para datas comemorativas

A alimentação tem dimensão cultural e afetiva. Panetone no Natal ou ovo de Páscoa para crianças não é problema de saúde pública; o problema é o consumo diário. As exceções são limitadas a 5% do orçamento.

5. Estévia como único edulcorante permitido

A estévia é planta nativa da América do Sul com perfil de segurança favorável. Estudos associam edulcorantes artificiais a alterações na microbiota e riscos metabólicos. A estévia oferece alternativa segura.

6. Fortalecimento da agricultura familiar

O Brasil tem mais de 4 milhões de estabelecimentos de agricultura familiar, responsáveis por 70% dos alimentos consumidos. A Lei 11.947/2009 destina 30% do PNAE à agricultura familiar; este Projeto amplia essa diretriz.

7. Fundamentação constitucional

Amparo nos arts. 6º (direito à alimentação), 196 (saúde como dever do Estado), 227 (proteção de crianças) e 24, XII (competência concorrente sobre saúde).



8. Experiências internacionais

Chile (rotulagem e restrições em escolas), México (proibição em escolas), Uruguai e Peru (rotulagem) mostram resultados positivos.

9. Conclusão

O Estado não pode gastar hoje com alimentos que geram doença amanhã. Mas deve respeitar a cultura alimentar e as realidades regionais. Este Projeto busca esse equilíbrio.

Diante do exposto, solicito o apoio dos nobres parlamentares para a aprovação deste importante projeto.

Sala das Sessões, em de de 2025.

Capitão Augusto
Deputado Federal
PL-SP



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI
Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2009/lei-11947-16-junho2009-588910-norma-pl.html>

FIM DO DOCUMENTO