



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 941, DE 2026

(Do Sr. Félix Mendonça Júnior)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de qualificação da natureza dos aromatizantes nos rótulos de produtos alimentícios industrializados; altera a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor); e dá outras providências.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL 852/2026.

APRECIÇÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado Federal Félix Mendonça Junior

PROJETO DE LEI Nº , DE 2026

(Do Sr. Félix Mendonça Junior)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de qualificação da natureza dos aromatizantes nos rótulos de produtos alimentícios industrializados; altera a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor); e dá outras providências.

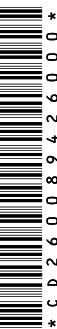
O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os rótulos de produtos alimentícios industrializados que façam menção a sabor ou aroma associado a ingrediente específico deverão indicar, de forma clara e ostensiva, a natureza do aromatizante empregado, mediante uma das seguintes expressões, em língua portuguesa:

I – “sabor natural de [ingrediente]”, quando o aroma ou sabor for obtido exclusivamente a partir do ingrediente mencionado, por processo físico, microbiológico ou enzimático, nos termos da regulamentação sanitária vigente;

II – “sabor idêntico ao natural de [ingrediente]”, quando o composto aromático for obtido por síntese, mas possuir estrutura molecular idêntica à substância presente no ingrediente natural, conforme classificação da autoridade sanitária competente;

III – “sabor artificial de [ingrediente]”, quando o aroma ou sabor for produzido por substâncias que não possuam





CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado Federal Félix Mendonça Junior

equivalente natural ou que sejam obtidas por síntese distinta da substância originalmente presente no ingrediente mencionado, nos termos da regulamentação sanitária aplicável.

§ 1º A classificação prevista neste artigo observará integralmente os critérios técnicos definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa.

§ 2º É vedado o uso isolado da expressão “sabor [ingrediente]” sem a qualificação correspondente prevista neste artigo.

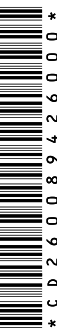
Art. 2º A qualificação exigida no art. 1º deverá constar:

I – no painel principal do rótulo, em destaque e com legibilidade equivalente à denominação de venda do produto, vedada sua apresentação de forma que dificulte a visualização pelo consumidor;

II – na lista de ingredientes, com a identificação do aromatizante conforme nomenclatura adotada pela Anvisa, observada a regulamentação específica aplicável aos aditivos alimentares.

Art. 3º O disposto nesta Lei aplica-se a todos os produtos alimentícios industrializados fabricados no Brasil ou importados para comercialização no território nacional.

Art. 4º O descumprimento das disposições desta Lei sujeita os infratores às sanções previstas no art. 56 da Lei nº 8.078,





CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado Federal Félix Mendonça Junior

de 11 de setembro de 1990, sem prejuízo das penalidades administrativas previstas na legislação sanitária

Art. 5º A Anvisa poderá expedir regulamentação complementar para assegurar a fiel execução desta Lei, observados os critérios técnicos já estabelecidos na legislação sanitária.

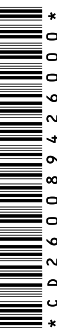
Art. 6º Esta Lei entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

A rotulagem de alimentos constitui instrumento fundamental de proteção ao consumidor, assegurada constitucionalmente pelo art. 5º, XIV, da Constituição Federal e regulamentada pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990). O art. 31 do CDC determina que os produtos devem conter informações claras, precisas e ostensivas sobre sua composição. Todavia, a prática comercial vigente tem sistematicamente violado esse princípio.

O uso indiscriminado da expressão genérica "sabor [ingrediente]" sem qualificação adequada induz o consumidor a crer que o produto contém o ingrediente nomeado — como cacau, morango ou queijo — quando, na realidade, o sabor pode ser inteiramente produzido por substâncias sintéticas. Essa prática é economicamente vantajosa para o fabricante, pois substitui ingredientes nobres por aromatizantes de baixo custo, mas representa engodo ao consumidor.

A União Europeia, por meio do Regulamento (UE) nº 1169/2011, e os Estados Unidos, por meio das normas do FDA (21 CFR Part 101), já exigem a qualificação explícita entre aromas naturais e artificiais. O Brasil dispõe da RDC Anvisa nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que avançaram na





CÂMARA DOS DEPUTADOS

Gabinete do Deputado Federal Félix Mendonça Junior

rotulagem nutricional, mas deixaram lacuna específica quanto à qualificação de aromatizantes.

Este projeto preenche essa lacuna, alinhando a legislação brasileira aos melhores padrões internacionais e reforçando o direito constitucional à informação.

Sala das Sessões, de de 2026.

Deputado Félix Mendonça Junior
PDT/BA

Apresentação: 04/03/2026 17:03:18.417 - Mesa

PL n.941/2026



* C D 2 6 0 0 8 9 4 2 6 0 0 0 *

**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

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

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990	https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:199009-11;8078
--	---

FIM DO DOCUMENTO
