

PROJETO DE LEI Nº , DE 2026
(Do Sr. JOSÉ PRIANTE)

Dispõe sobre a definição, composição, rotulagem e comercialização de produtos derivados de açaí no território nacional, estabelece percentual mínimo de polpa de açaí para utilização da denominação “açaí” e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a definição, composição, rotulagem e comercialização de produtos derivados de açaí no território nacional, com o objetivo de garantir transparência ao consumidor, padronização do mercado e valorização da cadeia produtiva do açaí brasileiro.

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I – polpa de açaí: o produto obtido da parte comestível do fruto dos açaizeiros das espécies listadas, na forma da regulamentação sanitária vigente, compreendendo:

a) Euterpe oleracea, popularmente conhecida como açaí, originária predominantemente da Amazônia Oriental;

b) Euterpe precatoria, conhecida como açaí-solteiro, originária predominantemente da Amazônia Ocidental;

c) Euterpe edulis, conhecida como juçara, originária da Mata Atlântica;

II – produto derivado de açaí: todo alimento, bebida, sobremesa ou preparado alimentício que utilize polpa de açaí em sua composição e faça referência ao açaí em sua denominação, rotulagem, publicidade ou apresentação comercial;

III – açaí tradicional: produto elaborado predominantemente com polpa de açaí, admitida pequena adição de outros ingredientes autorizados pela regulamentação sanitária;



IV – creme de açaí: produto derivado de açaí de consistência cremosa, com adição de ingredientes alimentícios destinados à conferir dulçor, textura ou cremosidade;

V – frozen de açaí: sobremesa congelada aerada elaborada à base de polpa de açaí, submetida a processo industrial de congelamento e incorporação de ar;

VI – sorvete de açaí: produto elaborado conforme os padrões aplicáveis aos sorvetes e gelados comestíveis, contendo polpa de açaí, gorduras, emulsificantes ou estabilizantes;

VII – bebida de açaí: produto líquido destinado ao consumo humano que contenha polpa de açaí em sua composição.

Art. 3º Somente poderá utilizar a denominação “açaí”, isoladamente ou em destaque principal no rótulo, o produto que contenha, cumulativamente:

I – mínimo de 30% (trinta por cento) de polpa de açaí em sua composição total;

II – utilização de polpa de açaí com teor mínimo de 14% (quatorze por cento) de sólidos totais.

§1º Para os fins desta Lei, considera-se teor de sólidos totais o percentual de matéria sólida presente na polpa de açaí, na forma da regulamentação sanitária aplicável.

§2º Os produtos que não atenderem cumulativamente aos requisitos previstos neste artigo deverão utilizar denominação compatível com sua composição, vedado o uso da expressão “açaí” como designação principal do produto.

§3º As disposições desta Lei aplicam-se igualmente aos produtos classificados como creme de açaí, frozen de açaí, sorvete de açaí, sobremesas congeladas, preparados industriais e demais produtos similares que utilizem a denominação “açaí” em sua rotulagem, publicidade ou apresentação comercial.

§4º Poderão ser utilizadas, de forma complementar à denominação do produto, as seguintes classificações de qualidade:

I – “Açaí Grosso”: para produtos elaborados com polpa de açaí contendo mínimo de 16% (dezesesseis por cento) de sólidos totais;

II – “Açaí Especial” ou “Açaí Premium”: para produtos elaborados com polpa de açaí contendo mínimo de 18% (dezoito por cento) de sólidos totais.



Art. 4º Os produtos derivados de açaí deverão observar os seguintes percentuais mínimos de polpa de açaí e de sólidos totais:

I – açaí tradicional:

- a) mínimo de 30% (trinta por cento) de polpa de açaí;
- b) mínimo de 14% (quatorze por cento) de sólidos totais;

II – creme de açaí:

- a) mínimo de 40% (quarenta por cento) de polpa de açaí;
- b) mínimo de 14% (quatorze por cento) de sólidos totais;

III – frozen de açaí:

- a) mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) de polpa de açaí;
- b) mínimo de 12% (doze por cento) de sólidos totais;

IV – sorvete de açaí:

- a) mínimo de 20% (vinte por cento) de polpa de açaí;
- b) mínimo de 12% (doze por cento) de sólidos totais;

V – bebida de açaí:

- a) mínimo de 10% (dez por cento) de polpa de açaí;
- b) mínimo de 10% (dez por cento) de sólidos totais.

Parágrafo único. Os produtos que não atenderem aos percentuais previstos neste artigo deverão utilizar denominação compatível com sua composição, vedado o uso da expressão “açaí” como designação principal do produto.

Art. 5º Os produtos abrangidos por esta Lei deverão informar, de forma clara, ostensiva e em destaque na parte frontal da embalagem, o percentual de polpa de açaí existente em sua composição.

§1º A informação deverá constar em caracteres legíveis e de fácil visualização ao consumidor.

§2º A rotulagem deverá conter a expressão: “CONTÉM ___% DE POLPA DE AÇAÍ”.



Art. 6º É vedada a utilização de imagens, expressões, publicidade ou qualquer outro elemento capaz de induzir o consumidor a erro quanto à quantidade efetiva de polpa de açaí presente no produto.

Art. 7º O descumprimento do disposto nesta Lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

Art. 8º Compete ao Poder Executivo regulamentar esta Lei, especialmente quanto:

I – aos critérios técnicos de aferição do percentual de polpa de açaí;

II – às normas complementares de rotulagem;

III – aos padrões sanitários aplicáveis;

IV – aos procedimentos de fiscalização.

Art. 9º As empresas terão o prazo de 12 (doze) meses, contados da publicação desta Lei, para adequação às suas disposições.

Art. 10 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A presente proposição objetiva assegurar transparência plena ao consumidor nacional quanto à integridade dos produtos rotulados como derivados de açaí, promovendo a normatização do mercado e o fortalecimento da cadeia produtiva amazônica, de modo a garantir a livre concorrência, a defesa do consumidor e o fomento à bioeconomia.

O fruto do açaizeiro, notadamente da espécie *Euterpe oleracea*, representa um pilar alimentar, cultural e socioeconômico da região amazônica, gozando de prestígio global como expoente da sociobiodiversidade brasileira. Sua exploração econômica sustenta vasta rede de empregos,



beneficiando desde comunidades extrativistas e ribeirinhas até o setor agroindustrial e cooperativo em todo o território.

Contudo, verifica-se a proliferação de itens comercializados sob a insígnia do “açai” que ostentam teores irrisórios do fruto, sendo compostos majoritariamente por xaropes, aditivos químicos e corantes que desvirtuam sua essência. Em diversos cenários, a concentração de polpa é tão ínfima que não justifica o uso proeminente da denominação do fruto em sua apresentação comercial.

Tal cenário viola o direito fundamental à informação clara e precisa preconizado pelo Código de Defesa do Consumidor, induzindo o público a equívocos sobre a natureza e o valor nutricional do que é adquirido. É imperativo que o cidadão possa discernir, com clareza, a real proporção de polpa presente na crescente gama de sobremesas e bebidas derivadas da fruta.

A inexistência de parâmetros mínimos de composição engendra distorções competitivas severas. Produtos formulados com insumos de baixo custo logram oferecer preços artificialmente reduzidos, apropriando-se da reputação do açai sem a devida contrapartida em matéria-prima. Tal prática pune severamente os produtores e indústrias que priorizam a qualidade, o manejo sustentável e o elevado rigor sanitário.

Dessa forma, a carência de padronização atinge diretamente os agricultores e extrativistas amazônicos, além de produtores tecnificados que investem em produtividade e segurança alimentar. A concorrência desleal promovida por substitutos artificiais deprecia o valor da produção legítima e ameaça a viabilidade econômica de todo o setor produtivo nacional.

O projeto busca, outrossim, resguardar a autenticidade do açai brasileiro contra a banalização comercial em produtos com vestígios meramente residuais ou aromatização artificial. Zelar pela integridade da denominação é vital para consolidar a imagem do produto nos mercados interno e externo, agregando valor à biodiversidade e incentivando práticas responsáveis.



Esta medida legislativa espelha o ordenamento já aplicado aos derivados de cacau, onde o estabelecimento de percentuais mínimos para o “chocolate” garante maior proteção e transparência ao mercado. Trata-se de uma evolução necessária para o ordenamento jurídico no que tange à segurança alimentar e ao direito do consumidor.

O presente texto fixa critérios técnicos objetivos para a rotulagem de derivados de açaí, estabelecendo teores mínimos de polpa por categoria e impondo a obrigatoriedade de avisos ostensivos nas embalagens, conferindo segurança jurídica aos produtores e clareza inequívoca àqueles que consomem o produto.

Para além da defesa do consumidor, a proposta impulsiona a bioeconomia amazônica e sistemas de produção sustentáveis, favorecendo a conservação da floresta e a geração de renda regional. Consolidar o açaí como um ativo econômico responsável é fundamental para a manutenção da floresta em pé e para o desenvolvimento da região.

A valorização das mercadorias genuínas do açaí configura estratégia essencial para a inclusão produtiva e o fortalecimento do extrativismo e da agricultura familiar, incentivando a industrialização local e a proteção da biodiversidade nacional.

Diante da relevância da matéria, contamos com o apoio dos nobres Pares para a aprovação da presente proposição.

Sala das Sessões, em de de 2026.

Deputado JOSÉ PRIANTE

