

VOTO Nº 199/2026/SEI/DIRE2/ANVISA

Processo nº 25351.937723/2023-10

Expediente nº 0682489/26-3

	Analisa o Projeto de Lei nº 5066/2023, de autoria do Deputado Federal Pezenti, que <i>"Dispõe sobre a regulamentação do padrão de identidade e qualidade de produto alimentício formulado à base de alho triturado"</i> .
--	---

Área responsável: GGALI

Relatora: Daniela Marreco Cerqueira

1. Relatório

Trata-se da análise do Projeto de Lei nº 5066/2023, de autoria do Deputado Federal Pezenti, que *"Dispõe sobre a regulamentação do padrão de identidade e qualidade de produto alimentício formulado à base de alho triturado"*, contendo a seguinte redação:

Art. 1º Considerando o disposto no art. 28 do Decreto-Lei n. 986, de 21 de outubro de 1969, esta Lei dispõe sobre a regulamentação do padrão de identidade e qualidade de produto alimentício formulado à base de alho triturado, com o objetivo de inibir fraudes e prejuízo aos consumidores e empresas do setor.

Art. 2º O órgão federal competente regulamentará o padrão de identidade e qualidade de produto alimentício formulado à base de alho triturado estabelecendo a quantidade mínima de alho que deverá constar na composição do produto.

§ 1º A regulamentação de que trata o caput será precedida de consulta pública, devendo ser ouvidos os consumidores, produtores rurais, fabricantes de produtos formulados a base de alho e demais interessados.

§ 2º Não será admitido o uso de alho reidratado e outras substâncias não expressamente identificadas na formulação do produto de que trata esta Lei.

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

A proposição encontra-se na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania da Câmara dos Deputados (CCJC), aguardando a designação de relator.

Por envolver matéria afeta à vigilância sanitária, a Gerência-Geral de Alimentos (GGALI), unidade da Anvisa vinculada à Segunda Diretoria, elaborou manifestação técnica, que embasa o presente Voto.

Feito breve relato, passa-se à análise.

2. Análise

Em análise técnico-sanitária, a Gerência-Geral de Alimentos (GGALI) esclarece, por meio da Nota Técnica nº 43/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA (SEI nº 4286975), que os produtos à base de alho triturado têm padrão de identidade e qualidade estabelecido pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 716, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos, e

pela Instrução Normativa - IN nº 159, de 1º de julho de 2022, que estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.

A fabricação desses produtos deve observar as Boas Práticas de Fabricação, nos termos da Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, e da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que "*Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos*".

Os referidos produtos também estão sujeitos às regras de rotulagem estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e na Instrução Normativa - IN nº 75 de 8 de outubro de 2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

A Nota Técnica nº 43/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA (SEI nº 4286975) apresenta, em síntese, as declarações que devem constar nos rótulos dos alimentos, conforme previsto na normatização sanitária:

A RDC nº 727, de 2022, estabelece que são obrigatórias as seguintes declarações, dentre outras, nos rótulos de alimentos que auxiliam os consumidores a realizar suas escolhas de forma consciente:

a) denominação de venda para identificar adequadamente o produto, utilizando denominação estabelecida em regulamento ou quando não houver, utilizando um nome específico e não genérico que indique a verdadeira natureza e as características do alimento; e

b) lista de ingredientes que deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" seguida da relação dos ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção. A lista de ingredientes permite ao consumidor identificar quais são os componentes do produto de forma qualitativa tendo em vista que os ingredientes devem ser declarados em ordem decrescente de quantidade. Isso permite que o consumidor compare e identifique os produtos que contém mais alho em sua composição.

A lista de ingredientes também permite identificar a forma do alho adicionado ao produto (alho triturado, alho desidratado, ingrediente formulado a base de alho, por exemplo) e ainda a adição de aromatizantes no produto. Caso sejam adicionados ingredientes que "diluem" o alho, tais como sal, amido ou água, estes devem ser igualmente declarados na lista de ingredientes.

Essa informação associada à declaração da tabela de informação nutricional, regulamentada pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429 e Instrução Normativa nº 75, de 2020, que obriga a declaração dos seguintes nutrientes de forma obrigatória na tabela permitem que os consumidores façam suas escolhas de forma consciente:

- a) valor energético;
- b) carboidratos;
- c) açúcares totais;
- d) açúcares adicionados;
- e) proteínas;
- f) gorduras totais;
- g) gorduras saturadas;
- h) gorduras trans;
- i) fibras alimentares; e
- j) sódio.

Adicionalmente, o rótulo dos temperos à base de alho triturado adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de

sódio ao produto, devem veicular rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo, caso os produtos apresentem as seguintes características:

- a) quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento;
- b) quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.

Constata-se, portanto, que as regras existentes nos regulamentos sanitários vigentes permitem que os consumidores tenham acesso a informações adequadas sobre os produtos em tela, possibilitando escolhas conscientes. Desse modo, a manifestação técnica em anexo faz referência ao arcabouço normativo editado pela Agência, por entender que atende à legítima preocupação exposta na justificativa da proposição legislativa concernente à disponibilização de informações sobre a composição dos produtos ofertados no mercado.

Ressalte-se que a normatização sanitária está alinhada com as melhores práticas regulatórias, abarcando a produção, comercialização e rotulagem dos alimentos. Ademais, encontra-se na Agenda Regulatória da Agência, referente a 2026-2027, a revisão da regulamentação sobre rotulagem geral de alimentos embalados, cujo objetivo estratégico é empoderar as pessoas com informações para fazer as melhores escolhas em saúde, tendo sido realizada a Consulta Pública nº 1.357, de 31/10/2025, que esteve aberta para contribuições no período de 10/11/2025 a 09/03/2026.

Em relação à proposta para estabelecer quantidade mínima de alho para produtos formulados à base de alho triturado, embora se reconheça a relevância de iniciativas legislativas que visam à proteção da população, entende-se que não é uma alternativa adequada do ponto de vista sanitário, tendo em vista as informações prestadas pela Gerência-Geral de Alimentos (GGALI). A área técnica avaliou que a fixação de percentuais mínimos de ingredientes não constitui prática adotada pela regulamentação sanitária vigente, tampouco identificou evidências que justifiquem sua necessidade para proteção da saúde dos consumidores ou que fundamentem tecnicamente a proposta. Além disso, destacou os potenciais impactos econômicos da medida, que podem afetar o setor por meio da retirada de produtos do mercado.

Como alternativa mais proporcional e alinhada às boas práticas regulatórias, encontra-se em análise na Agência a adoção da Declaração Quantitativa de Ingrediente (DQI), mecanismo de rotulagem internacionalmente reconhecido que informa ao consumidor a proporção de determinado ingrediente no alimento, quando a sua presença é destacada no rótulo por meio de palavras ou imagens. Cabe pontuar que o tema também integra a Agenda Regulatória da Anvisa para o biênio 2026-2027 e atualmente se encontra em etapa de Consulta Pública, sob o número 1.400, de 10/07/2026, aberta para o recebimento de contribuições de 20/07/2026 até 19/10/2026. Entende-se que essa abordagem reforçará a proteção dos consumidores e a clareza das informações a eles disponibilizadas.

Do exposto, verifica-se que a Anvisa dispõe de arcabouço regulatório estruturado que disciplina a matéria objeto do Projeto de Lei nº 5066/2023, não tendo sido identificadas evidências que justifiquem a definição de quantidades mínimas de alho como medida de proteção à saúde da população, assim, entende-se que a proposição poderia ser aprimorada sob a ótica técnico-sanitária.

São essas as contribuições que a Anvisa respeitosamente submete à consideração do Congresso Nacional, com o intuito de subsidiar a atuação legislativa no que concerne a uma matéria afeta à vigilância sanitária, permanecendo à disposição para qualquer esclarecimento que se faça necessário.

3. Voto

Em que pese o mérito da proposta legislativa no intuito de buscar instrumentos para proteção dos consumidores e a preocupação, expressa na sua justificativa, referente à disponibilização de informações claras sobre a composição de produtos ofertados no mercado, entendo que o Projeto de Lei nº 5066/2023 é inadequado do ponto de vista técnico-sanitário, ao

considerar as razões apresentadas na Nota Técnica nº 43/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA (SEI nº 4286975).

É o voto que submeto à apreciação e, posterior, deliberação desta Diretoria Colegiada, por meio de circuito Deliberativo.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Marreco Cerqueira, Diretora**, em 14/07/2026, às 14:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **4364621** e o código CRC **2CD8C64E**.

Referência: Processo nº 25351.937723/2023-10

SEI nº 4364621