



ESTADO DO PIAUÍ
CÂMARA MUNICIPAL DE TERESINA
GABINETE DO VEREADOR DEOLINDO MOURA (PT)

PK 12/19

PROJETO DE LEI Nº 11 /2019

Novo Redação

AUTOR/ SIGNATÁRIO

Ver. DEOLINDO MOURA (PT)

“ OBRIGA A DIVULGAÇÃO, NOS MENUS DOS ESTABELECIMENTOS QUE MENCIONA, DE INFORMAÇÕES SOBRE A EXISTÊNCIA OU NÃO DE GLÚTEN, LACTOSE OU AÇÚCAR, ASSIM COMO SE TÊM NATUREZA DIET OU LIGTH NOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE TERESINA, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores de Teresina decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Determina que bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como quiosques e cantinas que funcionam nas escolas da rede pública e privada de ensino, a divulgarem nos seus menus, ao lado de cada alimento comercializado, a existência ou não de glúten, lactose e açúcar, assim como se o alimento é dietético ou ligh.

Parágrafo único. Os termos utilizados nos menus e afins deverão seguir a nomenclatura "contém:" ou "não contém:" as seguintes especificações: glúten; lactose; açúcar, também a nomenclatura "diet" ou "light".

Art. 2º Os estabelecimentos descritos no caput do artigo 1º deverão adaptar seus menus para que os mesmos contenham a informação instituída por esta Lei.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que não possuem menus deverão atender aos dispositivos da presente Lei por meio de fixação de impressos, cartazes ou placas de forma legível e visível a todos os consumidores.

Art. 3º Os estabelecimentos atingidos por esta Lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da publicação para adequação.

Art. 4º A infração a presente Lei sujeitará o infrator ao pagamento de multa no valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), além de sanções previstas pela legislação de defesa do consumidor.

Art. 5º Os valores de que tratam esta Lei serão atualizados anualmente pela variação do Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada ao exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice será aplicado outro que venha a substituí-lo.

Parágrafo único. Em caso de reincidência a multa estipulada no caput deste artigo será aplicada em dobro.

Art. 6º Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Deolindo Moura
Vereador PT



ESTADO DO PIAUÍ
CÂMARA MUNICIPAL DE TERESINA
GABINETE DO VEREADOR DEOLINDO MOURA (PT)

JUSTIFICATIVA

O consumo de glúten e lactose pode trazer consequências graves às pessoas que são intolerantes a eles. Embora essas restrições alimentares pareçam ter-se tornado mais comuns nos últimos anos, elas sempre existiram.

Apesar de terem sintomas parecidos, os problemas são bem diferentes.

A intolerância à lactose é o nome que se dá a incapacidade parcial ou completa de digerir o açúcar existente no leite e seus derivados. Ela ocorre quando o organismo não produz, ou produz em quantidade insuficiente, de enzima digestiva chamada lactase, que quebra e decompõe a lactose, ou seja, o açúcar do leite. É importante estabelecer a diferença entre alergia ao leite e intolerância à lactose. A alergia é uma reação imunológica adversa às proteínas do leite, que se manifesta após a ingestão de uma porção, por menor que seja de leite ou derivados. A mais comum é a alergia ao leite de vaca, que pode provocar alterações no intestino, na pele e no sistema respiratório.

Os sintomas da intolerância à lactose se concentram no sistema digestório e melhoram com a interrupção do consumo de produtos lácteos. Eles costumam surgir minutos ou horas depois da ingestão de leite *in natura*, de seus derivados (queijos, manteiga, creme de leite, leite condensado, requeijão, etc.) ou de alimentos que contêm leite em sua composição (sorvetes, cremes, mingaus, pudins, bolos, etc.). Os mais característicos são distensão abdominal, cólicas, diarreia, flatulência (excesso de gases), náuseas, ardor anal e assaduras, estes dois últimos provocados pela presença de fezes mais ácidas. Crianças pequenas e bebês portadores do distúrbio, em geral, perdem peso e crescem mais lentamente.

São várias as recomendações para quem tem intolerância a lactose e uma delas é ler não só os rótulos dos alimentos para saber qual é a composição do produto, mas também a bula dos remédios, porque vários deles incluem lactose em sua fórmula. A Doença Celíaca (DC) ou intolerância ao glúten é uma enfermidade do Intestino Delgado, hoje considerada comum. É disparada e mantida pelo Glúten, uma proteína presente no trigo, centeio e cevada, e ocorre em indivíduos geneticamente predispostos. Um dos sintomas apresentados pelo intolerante ao glúten é a diarreia que ocorre em proporção significativas, mostrando-se crônica, ou seja, durando mais de três ou quatro semanas. Aceita-se que a doença pode permanecer com sintomas mínimos e ocasionais durante longos períodos da vida. As pessoas com intolerância ao glúten podem se queixar de várias dificuldades inespecíficas, por exemplo, desconforto abdominal, flatulência, aftas bucais e constipação. A doença pode aparecer ou se manifestar em qualquer idade. Na criança, pode aparecer logo após iniciar o uso de cereais com glúten em sua alimentação, levando até a deficiência no seu desenvolvimento.

Os **produtos diet** possuem restrição de algum ingrediente, como açúcar, gordura e sal, por isso, também são conhecidos como produtos "isentos de", "zero", "livre de" e "não contém".

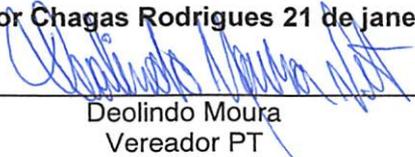
Já os **alimentos light** são aqueles que apresentam uma redução de, pelo menos, 25% de calorias, ou determinado nutriente, como sal, açúcar ou gorduras, quando comparado ao alimento ou produto convencional. Os alimentos light podem ser consumidos por todos, com moderação. No entanto, aqueles que possuem qualquer restrição alimentar devem dar uma atenção especial às quantidades de alguns nutrientes. Os hipertensos, por exemplo, devem ficar atentos à quantidade de sódio e gorduras.

Grávidas e crianças também devem ter atenção quanto ao consumo desses alimentos, já que muitos possuem adoçantes e conservantes que devem ser evitados nessa fase.

Já os produtos diet são destinados para um público específico que, por alguma razão, precisa restringir ou eliminar certos grupos alimentares da dieta, como os diabéticos, celíacos ou fenilcetonúricos. Mas, o seu consumo também pode ser feito por qualquer pessoa que deseja evitar algum ingrediente específico.

Diante o exposto, peço a sensibilidade e apoio junto aos nobres integrantes desse Parlamento Municipal de Teresina para sua aprovação.

Palácio Senador Chagas Rodrigues 21 de janeiro de 2019



Deolindo Moura
Vereador PT