PROJETO DE LEI Nº 163/15

Dispõe sobre a exposição dos produtos alimentícios, especialmente elaborados sem: lactose, glúten, proteína do leite e ovo nos supermercados e hipermercados do Município de Salvador e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º. Os supermercados e hipermercados localizados no Município de Salvador deverão expor aos consumidores, em um mesmo local ou gôndola, respeitadas as condições de armazenamento dos produtos congelados, resfriados e os de temperatura ambiente, todos os produtos alimentícios especialmente elaborados sem a utilização de: Lactose, Glúten, Leite e Ovo.

Art. 2º. Os estabelecimentos que descumprirem o disposto no caput do Art. 1º desta Lei estarão sujeitos às seguintes multas:

I - A multa será de 10.000 (dez mil) UFIR a 20.000 (vinte mil) UFIR, sem prejuízo daquelas determinadas pela legislação de Defesa do Consumidor.

II - A multa será aplicada em dobro em caso de reincidência

Art. 3º. A fiscalização será realizada pelo órgão competente.

Art. 4º. O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo de 60 (sessenta) dias para sua melhor execução, contados da data de sua publicação.

Art. 5º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 27 de maio de 2015.

GERALDO JUNIOR

JUSTIFICATIVA

Segundo o Dr. Dráuzio Varella, intolerância à lactose é o nome que se dá à 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, uma enzima digestiva chamada lactase, que quebra e decompõe a lactose, ou seja, o açúcar do leite.

A intolerância à lactose é um distúrbio digestivo associado à baixa ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado. Os sintomas variam de acordo com a maior ou menor quantidade de leite e derivados ingeridos, por esta razão é tão importante que os alimentos estejam expostos de forma facilitada, tendo em vista que pesquisas mostram que 70% dos brasileiros apresentam algum grau de intolerância à lactose, que pode ser leve, moderado ou grave, segundo o tipo de deficiência apresentada.

Esta intolerância à lactose apresenta-se de três formas: 1) Deficiência congênita – por um problema genético, a criança nasce sem condições de produzir lactase (forma rara, mas crônica); 2) Deficiência primária – diminuição natural e progressiva na produção de lactase a partir da adolescência e até o fim da vida (forma mais comum); 3) Deficiência secundária – a produção de lactase é afetada por doenças intestinais, como diarreias, síndrome do intestino irritável, doença de Crohn, doença celíaca, ou alergia à proteína do leite, por exemplo.

Cabe destacar que outros municípios já tomaram a iniciativa de contemplar seus moradores, como é o caso do município de Juiz de Fora no estado de Minas Gerais, que de forma muito consciente por meio da Lei nº 13.102, de 09 de fevereiro de 2015, acompanha as dificuldades atuais da população, e que procura auxiliar o cidadão, em especial às mães que após o diagnóstico da intolerância à lactose, tem que se desdobrar atrás de produtos diferenciados para si e seus filhos.

É importante saber que existe diferença entre intolerância à lactose, bem como existe a alergia à proteína do leite de vaca (APLV), como é conhecida por muitos ocorre, pela presença de algumas proteínas do leite que são identificadas pelo nosso sistema imunológico como um agente agressor, desencadeando vários sintomas desagradáveis, como: diarreia, gases, cólicas, distensão abdominal, lesões na pele, dificuldade de respirar, pequeno sangramento intestinal, entre outros.

Ocorre mais agressivamente nos primeiros anos de vida, principalmente na transição do leite materno para o leite de vaca em bebês menores de 6 meses de vida. Os sintomas tendem a diminuir com o passar dos anos.

Se ocorrerem sintomas como os descritos acima é importante procurar ajuda e diagnosticar rapidamente para que se inicie o tratamento correto, pois na intolerância é necessário excluir ou ingerir baixa quantidade de alimentos que contenham lactose (depende o grau de intolerância), já na alergia ao leite de vaca é excluída a ingestão de qualquer proteína do leite ou alimentos que contenham frações desta para evitar o desencadeamento do processo alérgico.

Conforme estudo realizado pela Pediatra Beatriz Beltrame, a alergia ao ovo pode ser identificada nos primeiros anos de vida da criança e deve-se a uma reação alérgica do organismo em relação a uma proteína presente na clara do ovo. Os principais causadores da alergia ao ovo estão na clara, são eles: ovoalbumina, ovomucóide e conalbumina. Os sintomas são apresentados

30 minutos ou até 4 horas após a ingestão do alimento, e são: a) Urticária: placas avermelhadas e inchadas na pele; b) Dificuldade para respirar: respiração curta e rápida; c) Inchaço da língua e ou garganta e d) Pressão baixa.

O tratamento para alergia ao ovo é basicamente excluí-lo da alimentação, e por isso o indivíduo não deverá comer ovo ou qualquer outro alimento que seja preparado com ovo como bolos, pão e biscoitos, por exemplo. É importante ainda observar atentamente os rótulos dos alimentos, pois em muitos existe a indicação de que pode haver vestígios de ovo e por isso, estes também não devem ser consumidos.

Não menos importante, é a doença celíaca que é uma das poucas doenças autoimunes em que o agente precipitante é conhecido: o glúten.

Glúten é uma proteína existente no trigo, centeio e cevada, digerida com dificuldade na parte alta do trato gastrintestinal. Um de seus componentes, a gliadina, contém a maior parte dos componentes nocivos.

Em pessoas predispostas, moléculas não digeridas de gliadina, ao entrarem em contato com as camadas mais internas da mucosa intestinal, disparam uma reação imunológica no intestino delgado, causadora do processo inflamatório crônico responsável pelos sintomas.

O tratamento consiste na eliminação definitiva de alimentos que contenham glúten (trigo, cevada e centeio). Essa medida provoca melhora clínica em dias ou semanas, mas as alterações visíveis nas biópsias do intestino delgado podem persistir meses ou anos. A aderência disciplinada a dietas com restrição de glúten não é tarefa simples, porque ele está presente na maioria dos alimentos industrializados. Os que não o contém são mais caros e difíceis de achar. Países como Holanda, Itália, Inglaterra, Suécia e Finlândia subsidiam sua produção.

Há anos, as associações que defendem os direitos dos portadores de doença celíaca cobram das autoridades, rigor no cumprimento da lei que obriga os fabricantes a estampar no rótulo dos alimentos a presença de glúten. Essa medida, simples, evitaria o sofrimento de milhares de pessoas.

Em razão do exposto, apresento o presente Projeto de Lei, esperando contar com apoio dos Nobres Pares para sua tramitação e aprovação.

Sala das Sessões, 27 de maio de 2015.

GERALDO JUNIOR