PROJETO DE LEI Nº

DE 2022

(Deputado Alexandre Frota)

Obriga os mercados, supermercados, hipermercados e estabelecimento similar a determinar espaços específicos e de fácil acesso para produtos destinados a pessoas com diabetes, com intolerância a lactose e doença celíaca.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

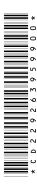
Art. 1º - Ficam obrigados os mercados, supermercados, hipermercados e estabelecimentos similares, a acomodar, em espaço único, específico e de fácil acesso, produtos alimentícios destinados a pessoas com diabetes, intolerância à lactose e doença celíaca.

Parágrafo único – Este dispositivo aplica-se a mercados, supermercados, hipermercados ou estabelecimentos similares que mantenham mais de duas caixas registradoras para atendimento a seus clientes.

Art.2º - Considera-se para os efeitos desta Lei:

- I- Alimentos processados ou ultra processados, para pessoas com intolerância ou alergia à lactose: aqueles formulados especialmente para esse fim, sendo que a especificação em seu rótulo seja clara das condições do mesmo, sem considerar os alimentos que naturalmente não contenham lactose em seus ingredientes;
- II- Alimentos para pessoas com doença celíaca, para pessoas que tenham intolerância ao glúten, aqueles especialmente elaborados, processados ou ultra processados, para esse





fim, sendo que a especificação em seu rótulo seja clara das condições do mesmo, sem considerar os alimentos que naturalmente não contenham lactose em seus ingredientes substitutas utilizadas na elaboração de produtos sem glúten;

Art. 3º - Os estabelecimentos de que trata esta Lei ficam obrigados a disponibilizar em local único, específico, de fácil acesso e com destaque, os produtos destinados ou indicados aos indivíduos celíacos, diabéticos e com intolerância à lactose.

Art. 4º - Terão como local específico aquele designado exclusivamente para a oferta dos produtos, podendo ser:

I- um setor do estabelecimento;

II- um corredor;

III- uma gôndola;

IV- uma prateleira;

V- ou um quiosque.

Art. 5º - Os produtos especificados nesta lei deverão estar protegidos de contaminação desde os locais de exposição até os locais de armazenamento.

Art. 6° - As empresas abrangidas por esta Lei terão o prazo de 180 dias, contados a partir da data da publicação, para promover as adequações necessárias do produtos especificados no presente regulamento técnico, ficando proibida sua comercialização em local inadequado após o término do prazo.

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O Diabetes é uma doença que, na grande maioria, está associada aos hábitos alimentares dos indivíduos. Uma dieta equilibrada, rica em fibras e sem grandes quantidades de carboidratos é fundamental para evitar os problemas de saúde e as doenças relacionadas às dietas, como o Diabetes. Há, inclusive, uma recomendação diária de quanto devemos consumir de carboidratos. Respeitar esse limite é importante para a manutenção da nossa saúde.





Para aqueles que sofrem de Diabetes, se alimentar pode ser uma tarefa um pouco trabalhosa. Isso porque certos alimentos devem ser evitados, a fim de que a dieta se adeque à realidade de quem é portador. Nenhum alimento tem o poder milagroso de cura, mas uma dieta equilibrada e adaptada para os portadores de diabetes com certeza é fundamental para que não ocorram problemas.

Os alimentos para diabéticos são, geralmente, baixos em índice glicêmico. Isso significa que a glicose obtida pelo consumo desses alimentos entra no organismo com uma velocidade baixa. Já os alimentos com altos índices de glicemia devem ter seus consumos evitados por parte dos portadores do Diabetes, já que eles elevam a quantidade de glicose no sangue, levando os indivíduos a terem picos de insulina – que é o hormônio que quem sofre de Diabetes tem dificuldades para produzir. A consequência disso é que o organismo do diabético não consegue absorver a glicose no sangue da maneira correta, fazendo com que a glicose fique na corrente sanguínea, desencadeando uma série de problemas para a saúde, como a oxidação dos vasos.

Intolerância à lactose é a incapacidade de digerir a lactose (açúcar do leite). O problema é resultado da deficiência ou ausência de uma enzima intestinal chamada lactase. Esta enzima possibilita decompor o açúcar do leite em carboidratos mais simples, para a sua melhor absorção.

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 (tosse e bronquite, por exemplo).

A doença celíaca, também chamada de enteropatia sensível ao glúten, é um problema hereditário que afeta principalmente pessoas de descendência norte-europeia, mas que está cada vez mais presente em outros países. Relata-se que até 1% da população sofre de doença celíaca, porém esse número provavelmente é





subestimado. Isso significa que existem pessoas vivendo com a doença e continuam sem diagnóstico.

A doença celíaca é uma doença autoimune – um distúrbio no qual o sistema imunológico produz certas proteínas (ou "anticorpos") que reconhecem partes específicas do corpo como "estranhas" e, consequentemente, montam um plano de ataque. Exemplos de outros problemas autoimunes dos quais você já pode ter ouvido falar são a artrite reumatoide, a doença de Graves, a diabetes tipo 1 e o lúpus.

Portanto destinar locais específicos para a exposição dos alimentos que são próprios para as doenças especificadas é dar a garantia que o consumidor precisa para não se enganar na hora de sua compra, e, desta forma, não causar-lhe mal algum.

Por todo o exposto, espera o autor a tramitação regimental e apoio dos nobres colegas na aprovação do Projeto de Lei, que atende aos pressupostos de constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa.

Sala das Sessões em, de fevereiro de 2022

Alexandre Frota Deputado Federal PSDB/SP



