



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI Nº , DE 2020

(Do Sr. ANDRÉ FERREIRA)

Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, para dispor sobre a obrigatoriedade de inserção de alertas nos cardápios físicos ou digitais de alimentos prontos para consumo imediato que destaquem a presença de substâncias alergênicas nos respectivos produtos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Altera o Art. 19-A do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 19-A Os rótulos de alimentos e cardápios de alimentos prontos para o consumo imediato, inclusive os disponibilizados em meio eletrônico, que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento.”

Art. 2º Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que passa a vigorar acrescido do seguinte Art. 19-B:

“Art. 19-B Os cardápios, inclusive os disponibilizados em meio eletrônico, devem trazer alertas sobre a presença de substâncias potencialmente alergênicas na composição dos alimentos preparados e fornecidos ao consumidor final, para consumo imediato no estabelecimento do fornecedor ou para entregas realizadas em outro local.” (NR)

Art. 3º Esta lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a data de sua publicação oficial.

JUSTIFICAÇÃO





CÂMARA DOS DEPUTADOS

A alergia alimentar pode ser caracterizada pela resposta do sistema imunológico do indivíduo a determinadas substâncias presentes nos alimentos, o que gera as chamadas reações de hipersensibilidade. Existem estimativas que apontam a existência de cerca de 220 milhões de pessoas ao redor do mundo que apresentam algum tipo de reação alérgica aos alimentos, dado que a qualifica como problema mundial de saúde.

Os especialistas creditam tais reações a fatores genéticos, ambientais e ao estilo de vida de cada um. Apesar de a possibilidade de desencadear uma reação alérgica ser muito ampla, existem alimentos que possuem uma atividade alergênica bem pronunciada e conhecida, como é o caso do leite de vaca, do trigo, de crustáceos, amendoins, soja e nozes, que podem ser responsáveis por mais de 90% das alergias alimentares, atingindo principalmente as crianças.

Em muitos casos, esses quadros são revertidos. Nos casos em que a alergia não regride, o adequado manejo dos produtos consumidos por aqueles que possuem sensibilidade exacerbada aos alimentos costuma ser suficiente para evitar manifestações clínicas e o indivíduo pode levar uma vida normal. Daí a importância de informar ao consumidor de alimentos sobre a presença na composição final do produto ofertado ao consumo de substâncias que possuem um potencial mais elevado de gerar reações alérgicas.

Atualmente, os alimentos industrializados já trazem em suas embalagens e rótulos os alertas sobre a presença, ou sua possibilidade, de alérgenos na composição. No entanto, os produtos preparados para consumo imediato, seja no estabelecimento que os elaboram, como restaurantes e lanchonetes, seja em outro local, como ocorre quando a entrega da refeição ocorre em outro local (delivery), conforme solicitação do consumidor, não fornecem esse tipo de informação.

Importante lembrar que o direito à informação adequada e que elimine possíveis dúvidas que possam comprometer a equidade da relação de consumo, constitui um dos principais fundamentos do Direito do Consumidor. E este Projeto busca contribuir para que esse fundamento seja melhor aplicado no caso dos alimentos prontos para o consumo.





CÂMARA DOS DEPUTADOS

Ante o exposto, solicito o apoio dos meus pares no sentido da aprovação da presente sugestão.

Sala das Sessões, em de de 2023.

Deputado ANDRÉ FERREIRA

Apresentação: 19/04/2023 18:26:17.520 - MESA

PL n.2030/2023

