



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 489, DE 2024

(Do Sr. Célio Silveira)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de divulgar a presença ou ausência de glúten, lactose, proteína do leite, açúcar e castanha nos cardápios dos estabelecimentos que especifica.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-2747/2022.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

(Do Sr. CÉLIO SILVEIRA)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de divulgar a presença ou ausência de glúten, lactose, proteína do leite, açúcar e castanha nos cardápios dos estabelecimentos que especifica.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a obrigatoriedade de divulgar a presença ou ausência de glúten, lactose, proteína do leite, açúcar e castanha nos cardápios dos estabelecimentos que especifica.

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais que servem alimentos preparados para consumo imediato deverão divulgar a presença ou ausência de glúten, lactose, proteína do leite, açúcar e castanha.

Art. 3º As informações deverão ser apresentadas de forma clara e legível nos cardápios, painéis descritivos, embalagens ou apostos ao lado do alimento de forma individualizada.

Ar. 4º O descumprimento do disposto nesta Lei implicará em infração administrativa a ser regulamentada pelo Ente Federado fiscalizador.

Art. 5º Esta lei entra em vigor 90 (noventa dias) a partir da data da sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Atualmente a prevalência de alergias ou intolerâncias alimentares é enorme. Apesar de terem sintomas parecidos e surgirem após a ingestão de algum alimento, as condições são diferentes em suas causas e tratamentos. Porém, em geral ambas trazem muito desconforto na vida das pessoas.

Segundo o Ministério da Saúde, “a intolerância alimentar é caracterizada pela má digestão de determinados alimentos, resultado da deficiência ou ausência de enzimas responsáveis pela quebra de moléculas maiores em menores, as quais o organismo é capaz de absorver”. Em regra, a pessoa com intolerância sente inchaço abdominal, flatulência e cólica, podendo causar diarreia. Os sintomas podem ser controlados por simples ajustes na dieta.¹

Já na alergia alimentar ocorre reação do organismo após a exposição ao alimento causador da alergia, sendo as manifestações mais comuns urticária, inchaço, eczema, diarreia, dor abdominal e vômitos. Manifestações mais intensas, como as que envolvem dois órgãos simultâneos, por exemplo, pele e sistema respiratório, são denominadas anafilaxias e podem ocasionar a morte.²

Ademais, outra patologia que é agravada pelo consumo de determinados alimentos é o diabetes. Sabe-se que o consumo de açúcar e de carboidrato é extremamente prejudicial para o diabético e atualmente mais de 10% da população brasileira convive com a doença.³

Por fim, há de se ressaltar a incidência de doença celíaca entre os brasileiros, caracterizada por ser uma patologia autoimune causada pela intolerância ao glúten, proteína encontrada no trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados. O principal tratamento é a dieta com total ausência de glúten.⁴

¹ Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/setembro/entenda-as-diferencas-entre-alergia-e-intolerancia-alimentar>

² Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/setembro/entenda-as-diferencas-entre-alergia-e-intolerancia-alimentar>

³ Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2023-11/mais-de-10-dos-brasileiros-vivem-com-diabetes#:~:text=O%20diabetes%20atinge%2010%2C2,quando%20era%209%2C1%25>.

⁴ Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/doenca-celiaca/>



A iniciativa ora proposta visa garantir aos consumidores de alimentos em bares, hospitais, restaurantes e congêneres a segurança para consumir os alimentos, especialmente as pessoas intolerantes, alérgicas, celíacas ou diabéticas.

Para isso a proposição determina que os estabelecimentos comerciais que servem alimentos preparados para consumo imediato deverão divulgar a presença ou ausência de glúten, lactose, proteína do leite, açúcar e castanha. O projeto estende a regra já aplicada em alimentos industrializados e propiciará ao consumidor a informação necessária para evitar episódios de alergias, intolerância ou agravar a doença celíaca e o diabetes.

Assim, considero ser de suma importância o que preceitua o presente projeto de lei para que o consumidor tenha ciência e escolha o que pode ou não ingerir.

Ante o exposto, peço o apoio dos Nobres Pares para aprovação desta proposição.

Sala das Sessões, em de de 2024.

Deputado CÉLIO SILVEIRA

