

PROJETO DE LEI N.º , DE 2010
(Do Sr. Antonio Andrade)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de leite nos cardápios de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Ficam os restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares obrigados a incluir, em seus cardápios e cartas de bebidas, leite fluido pasteurizado ou longa vida.

§ 1º Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

§ 2º Leite longa vida ou leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) é o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e

envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Art. 2º O leite oferecido deve ser de origem segura e estar em conformidade com as normas estabelecidas pela ANVISA.

Art. 3º O Poder Executivo definirá o órgão fiscalizador do cumprimento desta Lei.

Art. 4º Esta lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta dias) de sua publicação oficial.

JUSTIFICAÇÃO

Desde a Antiguidade, o leite tem sido utilizado como alimento pelo homem. Durante o século XIX, o leite fresco era um alimento somente fornecido para as crianças. Após a constatação de seus benefícios, houve a difusão do produto para consumo de adultos. Os mais importantes avanços na utilização do leite ocorreram na metade do século XX com a descoberta da importância das vitaminas constantes em sua composição. Segundo Flandini e Montanari (1998), a partir deste momento o leite passou a ser um alimento dito como "perfeito" para todas as idades.

Além dos benefícios nutricionais cediços, o leite representa uma relevante importância econômica para o Brasil. O País tem, hoje, mais de um milhão e cem mil propriedades que exploram leite, ocupando diretamente mais de 3,6 milhões de pessoas. O Agronegócio do leite é responsável por 40% dos postos de trabalho no meio rural. Para ter-se uma idéia mais objetiva do impacto deste setor na nossa economia, a elevação na demanda final por produtos lácteos em um milhão de reais gera 195

empregos permanentes. Este impacto supera o de setores tradicionalmente importantes como o automobilístico, o de construção civil, o siderúrgico e o têxtil. Numa análise retrospectiva, a produção brasileira de leite nos últimos 25 anos aumentou 150%. Além disso, é uma das atividades mais sociais do meio rural, uma das principais fixadoras do homem no campo. Para se ter uma idéia, de acordo com dados coletados pelo IBGE no último Censo Agropecuário, a agricultura familiar era responsável por 58% da produção nacional de leite. Ademais, é uma atividade presente na grande maioria dos municípios brasileiros, representando uma de suas principais fontes de renda.

A proposta desse Projeto de Lei, além de oferecer maior qualidade e opção de alimentação para todos que querem levar uma vida saudável, é criar políticas públicas que visem minimizar o grave problema do excedente de produção e buscar alternativas que possam diminuir as constantes oscilações no preço de um produto extremamente relevante na pauta de produção agrícola brasileira.

Diante do exposto, contamos com o apoio dos nobres Colegas para a aprovação de nosso projeto de lei.

Sala das Sessões, em de agosto de 2010.

Deputado Antonio Andrade

PMDB/MG