



# **CÂMARA DE VEREADORES DE ITAQUI**

## **PALÁCIO “RINCÃO DA CRUZ”**

**PROJETO DE LEI N°:**

**APROVADO EM SESSÃO:**

### **EMENTA**

**Dispõe sobre a obrigatoriedade de acomodação dos produtos sem glúten ou lactose em espaço único e de destaque por mercados e Supermercados**

**Art. 1º Ficam os mercados, os supermercados, e os estabelecimentos congêneres, no âmbito do Município de Itaqui, cuja área seja superior a 200m<sup>2</sup> (duzentos metros quadrados) ou que possuam mais de 3 (três) caixas registradoras, obrigados a acomodar, em espaço único e de destaque – gôndolas ou prateleiras –, os produtos alimentícios sem glúten ou lactose.**

**Art. 2º Os estabelecimentos referidos no art. 1º terão o prazo de 90 (noventa) dias, contados da data da publicação desta Lei, para se adaptarem às suas disposições.**

**Art. 3º O Poder executivo poderá regulamentar a presente Lei determinando as penalidades impostas, bem como indicando o órgão responsável pela fiscalização.**

**Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.**

**Emerson de Moraes Ramos**  
**Vereador PTB**



# CÂMARA DE VEREADORES DE ITAQUI

## PALÁCIO "RINCÃO DA CRUZ"

### JUSTIFICATIVA

Este Projeto de Lei, inspirado na Lei Estadual nº 6.759, de 24 de abril de 2014, do Estado do Rio de Janeiro, visa contribuir orientar os mercados, supermercados, e estabelecimentos congêneres cuja área seja superior a 200m<sup>2</sup> (duzentos metros quadrados) ou que possuam mais de 3 (três) caixas registradoras a acomodarem, em espaço único e de destaque, todos os produtos alimentícios elaborados sem glúten, bem como lactose. A determinação se faz necessária principalmente quando falamos em contaminação cruzada, em que muitos alimentos, apesar de referidos como não contendo glúten em sua composição, acabam, devido a uma série de fatores, tendo traços de glúten, como apontam estudos feitos pelo Codex Alimentarius.

O glúten resulta da mistura de proteínas que se encontram naturalmente no endosperma da semente de cereais da família das gramíneas (Poaceae), subfamília Pooideae, principalmente das espécies da tribo Triticeae, como o trigo, cevada, triticale e centeio, ou em espécies da tribo Aveneae, como a aveia. Esses cereais são compostos por cerca de 40-70% de amido, 1-5% de lipídios, e 7-15% de proteínas (gliadina, glutenina, albumina e globulina). Por sua estrutura bioquímica, esse tipo de glúten é, muitas vezes, denominado "glúten *triticeae*", e popularmente conhecido como "glúten de trigo". A frase "*contém glúten*", encontrada em embalagens de diversos produtos alimentícios, serve para alertar as pessoas portadoras de hipersensibilidade imunomediada (doença celíaca) ou reações alérgicas a essa proteína, para que não consumam aquele alimento. A intolerância à lactose, também conhecida como deficiência de lactase, é a incapacidade que o corpo tem de digerir lactose - um tipo de açúcar encontrado no leite e em outros produtos lácteos.

A problemática da contaminação cruzada pode se dar pelo manuseio incorreto dos produtos, tanto no âmbito industrial, como no âmbito comercial, em que encontramos, nos dias de hoje, em corredores de mercados e supermercados, etc., produtos como massa sem glúten dividindo a mesma gôndola ou prateleira com os que contêm glúten. Em alguns casos, essa situação é suficiente para proporcionar a contaminação necessária e deixar um produto sem glúten sem condições de consumo para um celíaco.

Diante do exposto, determinar que mercados e supermercados e afins aloquem produtos sem glúten ou lactose em corredores específicos torna-se uma simples ação de organização, garantindo, assim, a segurança do produto e do consumidor, razão pela qual apresentamos este Projeto de Lei.

Vereador Emerson de Moraes Ramos.

20/10/2015