

Institui a Feira Estadual de Artesanato e inclui inc. III no parágrafo único do art. 2º da Lei nº 11.213, de 6 de fevereiro de 2012 – que disciplina a realização de eventos culturais, econômicos, políticos ou de outra natureza no Largo Jornalista Glênio Peres e revoga as Leis nº 9404, de 3 de fevereiro de 2004, e 10.660, de 20 de março de 2009-, alterada pela Lei nº 11.575, de 12 de fevereiro de 2014, incluindo essa feira no rol de eventos excetuados da vedação à realização de feiras no Largo Glênio Peres.

EMENDA Nº 01

Art. 1º . Inclui inciso IV no artigo 5º do Projeto de Lei nº 1588/17, PLL nº 185/17, conforme segue:

...

IV – a Feira do Mel de Porto Alegre, que será realizada anualmente, na segunda quinzena do mês de maio, a ser organizada e definida as regras pela Associação Gaúcha de Apicultores.

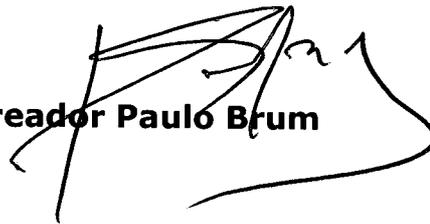
JUSTIFICATIVA

A presente emenda visa incluir a Feira do Mel de Porto Alegre no rol de feiras permitidas a serem realizadas no Largo Glênio Peres, levando-se em consideração que o mel é o único produto doce que contém proteínas e diversos sais minerais e vitaminas essenciais à nossa saúde. Além do alto valor energético, possui conhecidas propriedades medicinais, sendo um alimento de reconhecida ação antibactericida. O mel é elaborado a partir do néctar que as abelhas coletam ao visitarem as flores. Contém em sua composição média, 18% de água, 81% de açúcares (principalmente frutose, glicose, sacarose e maltose). Contém ainda aminoácidos, vitaminas e sais minerais. A sua cor, aroma e sabor estão diretamente relacionadas com a predominância da florada utilizada para a sua produção. Os méis de coloração clara apresentam sabor e aroma mais suaves. No entanto, os méis de coloração escura são mais nutritivos e ricos em proteínas e sais minerais. A cristalização do mel é uma garantia da sua qualidade e de sua pureza. Quando cristalizado ele mantém todas as suas propriedades nutricionais e energéticas, além de manter o aroma e sabor.

O consumo do mel é um importante complemento a alimentação humana, pois além do alto valor energético é um alimento rico em substâncias benéficas ao equilíbrio de nosso organismo, tais como vitaminas, minerais e aminoácidos. É considerado complexo alimentar por substituir com muitas vantagens produtos químicos artificiais e açúcares.

Então, se levando em consideração a importância da utilização do mel na alimentação do ser humano e, a oportunidade da comercialização desse importantíssimo produto extraído da natureza , rogamos por sua aprovação.

Sala das Sessões, 5 de junho de 2019.


Vereador Paulo Brum