EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

A restrição alimentar é cada vez mais abordada pela mídia e compartilhada pela população em *blogs* e redes sociais. Por isso, aos poucos, o tema se repercute em ações concretas que possam beneficiar a sociedade brasileira.  Uma grande parcela da população sofre com a falta de orientação e informação sobre intolerâncias e alergias alimentares, e as empresas do setor alimentício, responsáveis pela rotulagem dos alimentos, deveriam estar mais atentas em auxiliar o consumidor que sofre com essas restrições.

Embora as expressões “alergia” e “intolerância alimentar” sejam usadas indistintamente, existem diferenças entre os dois quadros. Os sintomas de uma alergia tendem a surgir muito rapidamente após o consumo de um determinado alimento, enquanto os sintomas da intolerância alimentar podem surgir várias horas ou mesmo vários dias após o consumo do alimento responsável pela intolerância.

Portanto, o objetivo deste Projeto de Lei é informar o consumidor final, para que possa diminuir o prejuízo à sua saúde, que não pode ficar à mercê da falta de informação necessária nos produtos, muitas vezes disposta de maneira de difícil acesso. Por fim, o intuito é orientar de maneira clara e objetiva as pessoas que tenham alguma restrição alimentar, para que elas possam identificar a composição dos alimentos diretamente nas prateleiras ou gôndolas dos mercados

Sala das Sessões, 21 de maio de 2021.

VEREADOR CLÀUDIO JANTA

**PROJETO DE LEI**

**Determina a disponibilização de informações acerca da composição de alimentos nos estabelecimentos comerciais do Município de Porto Alegre.**

**Art. 1º**Fica determinada adisponibilização de informações acerca da composição de alimentos nos estabelecimentos comerciais do Município de Porto Alegre.

**§ 1º** Para os fins desta Lei**,** as informações referidas no *caput* deste artigo devem ser dispostas nas prateleiras ou nas gôndolas, em local de fácil visualização e acesso por parte do consumidor, e podem ser disponibilizadas em *banners*, totens com leitor de códigos de barras ou QR *code*, entre outros meios.

**§ 2º**  Produtos que contenham em sua composição ingredientes com alto nível de intolerância, tais como lactose, glúten, ovo, soja, milho e levedura, devem ser prioritariamente destacados.

**§ 3º** Alternativamente ao disposto no *caput* deste artigo, os estabelecimentos comerciais poderão agrupar os produtos alimentícios de mesmo gênero, observando a separação entre os que contém ingredientes com alto nível de intolerância e aqueles livres de ingredientes que possam causar alergias.

**Art. 2º**  Fica a cargo dos estabelecimentos comerciais definir a forma de disponibilização das informações de que trata esta Lei, ficando os fabricantes ou distribuidores responsáveis pelo conteúdo dessas informações e pelo material necessário para divulgá-las.

**Art. 3º**  Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

/JM