

ENTRADA

22 AGO. 2023

Ass. do Func. COASP

**ESTADO DO TOCANTINS
PODER LEGISLATIVO**A Publicação é posteriormente à
Comissão de Constituição, Justiça
e Redação.

Em 29/08/2023

+ Secretário

PROJETO DE LEI N° , DE AGOSTO DE 2023.*PL nº 369/2023*

Dispõe sobre a obrigatoriedade de os estabelecimentos comerciais informarem em seus cardápios sobre a presença de glúten e lactose em suas refeições.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO TOCANTINS, decreta:

Art. 1º Ficam os restaurantes, lanchonetes, *food trucks*, bares e qualquer tipo de estabelecimento comercial que sirva refeições obrigados a informar em seus cardápios ou menus se a refeição contém glúten ou lactose.

§1º - Os estabelecimentos também poderão criar cardápio auxiliar onde conste as informações sobre a presença de lactose e glúten.

Art. 2º Caso a informação da refeição seja feita através de cartazes ou através de multimídia, a informação também deverá estar disponível.

Art. 3º. O descumprimento do disposto nesta lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa;

III – duplicação do valor da multa, em caso de reincidência.

Art. 4º Os estabelecimentos comerciais deverão se adaptar às determinações desta lei no prazo de cento e oitenta dias a contar da data de sua publicação.

Art. 5º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

SALA DAS SESSÕES, ESTADO DO TOCANTINS, aos 22 dias do mês de agosto de 2023.

ALDAIR COSTA- GIPÃO



DIRLEG-AL
Fls. 03
03

ESTADO DO TOCANTINS PODER LEGISLATIVO

JUSTIFICATIVA

Primeiro vamos falar sobre a intolerância a lactose: A intolerância à lactose é o nome que se dá à incapacidade parcial ou completa de digerir o açúcar existente no leite e seus derivados. Ela ocorre quando o organismo não produz, ou produz em quantidade insuficiente, uma enzima digestiva chamada lactase, que quebra e decompõe a lactose, ou seja, o açúcar do leite.

Como consequência, essa substância chega ao intestino grosso inalterada. Ali, ela se acumula e é fermentada por bactérias que fabricam ácido láctico e gases, promovem maior retenção de água e o aparecimento de diarreias e cólicas.

É importante estabelecer a diferença entre alergia ao leite e intolerância à lactose. A alergia é uma reação imunológica adversa às proteínas do leite, que se manifesta após a ingestão de uma porção, por menor que seja de leite ou derivados. A mais comum é a alergia ao leite de vaca, que pode provocar alterações no intestino, na pele e no sistema respiratório (tosse e bronquite, por exemplo).

A intolerância à lactose é um distúrbio digestivo associado à baixa produção de lactase pelo intestino delgado. Os sintomas variam de acordo com a quantidade de leite e derivados ingeridos.

Pesquisas mostram que 70% dos brasileiros apresentam algum grau de intolerância à lactose, o qual pode ser leve, moderado ou grave, segundo o tipo de deficiência apresentada.

Tipos

1) Deficiência congênita – por um problema genético, a criança nasce sem condições de produzir lactase (forma rara, mas crônica);

2) Deficiência primária – diminuição natural e progressiva na produção de lactase a partir da adolescência e até o fim da vida (forma mais comum);



DIRLEG-AL
Fls. 04
B

ESTADO DO TOCANTINS PODER LEGISLATIVO

3) Deficiência secundária – a produção de lactase é afetada por doenças intestinais, como diarreias, síndrome do intestino irritável, doença de Crohn, doença celíaca, ou alergia à proteína do leite, por exemplo. Nesses casos, a intolerância pode ser temporária e desaparecer com o controle da doença de base.

Sintomas

Os sintomas da intolerância à lactose se concentram no sistema digestório e melhoram com a interrupção do consumo de produtos lácteos. Eles costumam surgir minutos ou horas depois da ingestão de leite *in natura*, de seus derivados (queijos, manteiga, creme de leite, leite condensado, requeijão, etc.) ou de alimentos que contêm leite em sua composição (sorvetes, cremes, mingaus, pudins, bolos, etc.). Os mais característicos são distensão abdominal, cólicas, diarreia, flatulência (excesso de gases), náuseas, ardor anal e assaduras, os dois últimos provocados pela presença de fezes mais ácidas. Crianças pequenas e bebês portadores do distúrbio, em geral, perdem peso e crescem mais lentamente.

São várias as recomendações para quem tem intolerância a lactose e uma delas é ler não só os rótulos dos alimentos para saber qual é a composição do produto, mas também a bula dos remédios, porque vários deles incluem lactose em sua fórmula.

Agora discorreremos sobre a intolerância ao glúten.

A doença celíaca – DC – é uma enfermidade do intestino delgado, hoje considerada comum. É disparada e mantida pelo glúten, uma proteína presente no trigo, no centeio e na cevada, e ocorre em indivíduos geneticamente predispostos.

No intestino existem as vilosidades, que são dobras microscópicas da mucosa e que servem para dar maior superfície de absorção dos alimentos. São também a sede de células com funções especializadas na digestão.

O contato do glúten com a mucosa determina inflamação e encurtamento e achatamento das dobras intestinais, com consequente diminuição da digestão e da absorção, podendo produzir sintomas e resultando no quadro clínico típico da doença. Os pacientes apresentam vários graus de inflamação intestinal e atrofia das vilosidades.



ESTADO DO TOCANTINS PODER LEGISLATIVO

Considerando a Europa e os EUA, a doença pelo glúten pode ocorrer em uma de cada 100 a 200 pessoas. No Brasil, acreditamos haver uma prevalência semelhante à das regiões referidas.

Parentes do primeiro grau podem apresentar a mesma DC, ainda que com sintomas pouco chamativos. Vale identificá-los para se prevenirem as fases de mais sintomas ou mesmo as complicações de longo prazo.

A diarreia ocorre em proporção significativa de pacientes, mostrando-se crônica, ou seja, durando mais de três ou quatro semanas. Aceita-se que a doença pode permanecer com sintomas mínimos e ocasionais durante longos períodos da vida. Bem antes dessas manifestações clínicas mais visíveis, as pessoas com intolerância ao glúten podem se queixar de várias dificuldades inespecíficas, por exemplo, desconforto abdominal, flatulência, aftas bucais e, paradoxalmente, constipação.

Como se desenvolve?

As evidências clínicas e os índices laboratoriais variam de manifestação alguma (DC silenciosa) até importante resposta imunológica e de desnutrição calórica proteica.

Pacientes com poucos sintomas (DC oligossintomática) podem apresentar anemia e osteoporose, por exemplo, comprometendo o bem-estar e a qualidade de vida.

A DC atípica é caracterizada por sintomas extraintestinais como artrite, infertilidade, alterações hepáticas, neurológicas e psiquiátricas de variados graus.

A doença pode aparecer ou se manifestar em qualquer idade. Na criança, pode aparecer logo após iniciar o uso de cereais com glúten em sua alimentação, levando até a deficiências no seu desenvolvimento.

A diarreia ocorre em proporção significativa de pacientes, mostrando-se crônica, ou seja, durando mais de três ou quatro semanas. Aceita-se que a doença pode permanecer com sintomas mínimos e ocasionais durante longos períodos da vida. Bem antes dessas manifestações clínicas mais visíveis, as pessoas com intolerância ao glúten podem se queixar de várias dificuldades inespecíficas, por



DIRLEG-AL
Fls. 06
AS

ESTADO DO TOCANTINS PODER LEGISLATIVO

exemplo, desconforto abdominal, flatulência, aftas bucais e, paradoxalmente, constipação.

Em 2012 através do desenvolvimento de um documento de consenso, um grupo de 15 especialistas internacionais reconheceu que as reações ao glúten não se limitam à doença celíaca. Sugeriu-se uma nova nomenclatura e classificação, com três condições induzidas pelo glúten – doença celíaca, alergia ao trigo e sensibilidade ao glúten não celíaca. A definição de doença celíaca é mencionada acima. A alergia ao trigo é definida como uma reação imunológica adversa às proteínas do trigo. Pode apresentar-se com sintomas respiratórios ("asma do padeiro" ou rinite, mais comum em adultos), alergia alimentar (sintomas gastrintestinais, urticária, angioedema ou dermatite atópica; principalmente em crianças) e urticária de contato.

Entendemos que, em virtude da diversidade e da riqueza da culinária brasileira, fica muito difícil para o consumidor deduzir os ingredientes de uma refeição. Dessa forma, facilitando àqueles que já sofrem com dietas reduzidas, nada mais justo que essas informações estejam acessíveis.

Dante do exposto, contamos com a aprovação deste projeto pelos nobres pares.

SALA DAS SESSÕES, ESTADO DO TOCANTINS, aos 22 dias do mês de agosto de 2023.


ALDAIR COSTA GIPÃO
Deputado Estadual-PL



Assembleia Legislativa do Estado do Tocantins de Palmas - TO
Sistema de Apoio ao Processo Legislativo

RECIBO DE ENVIO DE PROPOSIÇÃO

Código do Documento: **P09af710dd09d957e01267209716c549bK9867**

Tipo de Proposição:
Projeto de Lei da Casa

Autor: **ALDAIR COSTA GIPÃO**

Enviada por: **ALDAIR
COSTA SOUSA
(dep.gipao.sousa)**

Descrição: **Dispõe sobre a obrigatoriedade de os estabelecimentos comerciais informarem em seus cardápios sobre a presença de glúten e lactose em suas refeições.**

Data de Envio: **22/08/2023
09:02:48**

Declaro que o conteúdo do texto impresso em anexo é idêntico ao conteúdo enviado eletronicamente por meio do sistema SAPL para esta proposição.

ALDAIR COSTA GIPÃO

