



**ESTADO DO TOCANTINS
PODER LEGISLATIVO**

PROJETO DE LEI Nº /2022

Dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais que atuam no ramo de alimentação, como bares, restaurantes, hotéis e afins, informarem nos 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 e/ou lactose.

§ 1º Os estabelecimentos poderão criar cardápios auxiliares, constando as informações sobre a presença de lactose e/ou glúten.

§ 2º As obrigações previstas no Caput deste Artigo, incluem os cardápios e menus digitais.

Art. 2º 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. 3º Os estabelecimentos comerciais deverão se adaptar às determinações desta lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua publicação.

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

JUSTIFICATIVA

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.



ESTADO DO TOCANTINS PODER LEGISLATIVO

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

Cabe 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 ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado. Os sintomas variam de acordo com a maior ou menor quantidade de leite e derivados ingeridos.

Pesquisas mostram que 70% dos brasileiros apresentam algum grau de intolerância à lactose, que 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);
- 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.).

Uma recomendação para quem tem intolerância a lactose 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.

A intolerância ao glúten é conhecida como Doença celíaca, uma doença autoimune causada pela intolerância ao glúten, uma proteína encontrada no trigo,



**ESTADO DO TOCANTINS
PODER LEGISLATIVO**

aveia, cevada, centeio e seus derivados, como massas, pizzas, bolos, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces, provocando dificuldade do organismo de absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas.

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

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 a das regiões referidas.

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 destas 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.

Em virtude da diversidade e riqueza da culinária brasileira fica muito difícil para o consumidor deduzir os ingredientes de uma refeição.

Desta forma facilitando àqueles que já sofrem com dietas reduzidas nada mais justo que estas informações estejam acessíveis.

Por todo o exposto e pela relevância social da proposta, peço o apoio dos nobres Deputados para a aprovação deste projeto de lei.

Sala das Sessões, 12 de Abril de 2022

VALDEREZ CASTELO BRANCO

DEPUTADA ESTADUAL