



PROJETO DE LEI PL./0312.3/2021

Altera o § 1º do art. 1º da Lei nº 17.077, de 2017, que dispõe "sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios disporem em local único, específico e com destaque os produtos destinados aos indivíduos celíacos, diabéticos e com intolerância à lactose", para evitar a contaminação cruzada dos produtos alimentícios destinados a indivíduos celíacos.

Art. 1º O § 1º do art. 1º da Lei nº 17.077, de 12 de junho de 2017, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º....."

§ 1º Para os efeitos deste artigo, local único não se caracteriza apenas pelo mesmo ambiente de exposição, sendo possível a oferta dos produtos de que trata esta Lei juntamente com os de sua própria categoria, porém de forma agrupada e em destaque, de modo a facilitar sua localização pelos consumidores, à exceção dos produtos alimentícios destinados a indivíduos celíacos, que devem ser expostos e armazenados separadamente, em local específico a que se refere o § 2º, para evitar a contaminação cruzada.

.....(NR)"

Art. 2º O art. 2º da Lei nº 17.077, de 2017, passa a vigorar acrescido de inciso IV, com a seguinte redação:

"Art. 2º....."

III -; e

VI - contaminação cruzada: processo que ocorre quando traços ou partículas da proteína de glúten contaminam alimentos, utensílios ou superfícies originalmente isentos da sua presença, sendo **já considerado impróprio para celíacos o produto cuja composição apresente mais de 20 ppm (vinte partes por milhão) dessa proteína.** (NR)"

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

Sala das Sessões,


Deputado MarcivS Machado

Lido no expediente	
079º	Sessão de 18/08/21
As Comissões de:	
(5)	JUSTICA
(20)	ECONOMIA
(25)	SANDE
()	Secretário

DIRETORIA LEGISLATIVA

Gabinete do Deputado MarcivS Machado
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 204
88020-900 – Florianópolis - SC
marcius.machado@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2717

Ao Expediente da Mesa
Em 18/08/2021
Deputado Ricardo Alba
1º Secretário





JUSTIFICAÇÃO

Ante constatada possibilidade científica de contaminação cruzada, é notório o perigo representado, por exemplo, pelo armazenamento indiscriminado de farinha sem glúten, destinada a indivíduos celíacos, ao lado de farinha de trigo comum (ou de produtos que a contenham em sua formulação), destinada aos consumidores em geral, ou mesmo a exposição de ambas em ambiente comum.

Fatores como higiene local, pessoal e material, assim como processos de armazenamento e manuseio de alimentos, podem influenciar este processo. Além disso, **a contaminação cruzada pode ocorrer em diferentes etapas**, do plantio ao cozimento e manuseio de ingredientes. Por essa razão, todo o cuidado é importante.

De acordo com o Codex Alimentarius [um programa criado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS)], **produtos com mais de 20 ppm (partes por milhão) de glúten não podem ser considerados aptos para celíacos**. Ou seja, se passar desta quantidade, o alimento já estará contaminado.

Para se ter uma ideia, se considerarmos 2 litros de suco de maçã, com uma gota de glúten (que representaria em média 50 miligramas) o suco já estaria contaminado e impróprio para ingestão de celíacos.

A presente proposição, que altera a redação da Lei estadual nº 17.077, de 2017, visa evitar eventual incompreensão da norma, por parte de comerciantes catarinenses, esclarecendo que a alimentação destinada a celíacos deverá ser exposta e/ou armazenada em local específico, separadamente de produtos de mesma categoria destinados a consumidores sem restrição alimentar, para minimizar o risco de contaminação cruzada.

Certo da compreensão comum quanto à importância da medida intentada, que assegurará segurança alimentar a indivíduos celíacos catarinenses, solicito aos demais Pares a aprovação da projetada proposição.


Deputado Marcivus Machado