



## **CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO**

PROJETO DE LEI Nº /2022

Cria a Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica instituída a Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo, observando os critérios estabelecidos por esta Lei.

Art. 2º Integram a Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo os estabelecimentos comerciais nas atividades de bares, restaurantes, microcervejarias e congêneres que ofereçam produtos destinados exclusivamente à dieta sem glúten.

Art. 3º A Rota Gastronômica da Comida sem Glúten tem por objetivo:

- I – incentivar o potencial gastronômico e turístico da região;
- II – impulsionar a produção de produtos artesanais sem glúten;
- III – promover o desenvolvimento econômico local e regional;
- IV – gerar e promover um ambiente que estimule a atração, a permanência e o crescimento dos negócios;
- V – criar oportunidades de trabalho, emprego e renda;
- VI – garantir a alta qualidade dos serviços públicos disponíveis;
- VII – fomentar a inovação e difundir tecnologias através de cursos, palestras e assistência técnica sobre a cadeia produtiva local;
- VIII – articular e divulgar eventos, festivais e encontros gastronômicos da região; e,



**CÂMARA MUNICIPAL DE  
SÃO PAULO**

IX – ajudar a promover a conscientização da população sobre a doença celíaca e às desordens relacionadas ao glúten.

Art. 4º O Poder Executivo, por meio de decreto, regulamentará a presente Lei estabelecendo os critérios necessários para implementação da Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 6º A presente Lei será regulamentada no prazo de 90 (noventa) dias.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em.

**ISAC FÉLIX**  
**Vereador**  
**Partido Liberal (PL)**



## JUSTIFICATIVA

O presente projeto visa estabelecer a realização da Rota Gastronômica da Comida sem Glúten na cidade de São Paulo e dá outras providências.

Foi inspirado na Lei Municipal de Curitiba nº 15.783/2020, proveniente de nobre iniciativa do vereador Bruno Pessuti, através do projeto de lei nº 134/2020 aprovado na Câmara Municipal de Curitiba.

De acordo com a OMS (Organização Mundial da Saúde) 1% da população mundial tem doença celíaca. No Brasil somente um em cada oito brasileiros tem o diagnóstico da doença celíaca. A doença celíaca é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de glúten em pessoas pré-dispostas geneticamente. Ela é caracterizada pela inflamação crônica da mucosa do intestino delgado que resulta na atrofia das vilosidades intestinais.

De origem genética, ela pode provocar diarreia, anemia, perda de peso, osteoporose, câncer e até déficit de crescimento em crianças. O corpo de quem apresenta o problema não produz uma enzima responsável pela quebra do glúten, fazendo com que a proteína não seja adequadamente processada. O sistema imune, então, reage ao acúmulo e ataca a mucosa do intestino delgado, causando lesões e comprometendo o funcionamento do órgão.

A conscientização da população é muito importante para diagnosticar a doença e diminuir o preconceito decorrente da dieta a que se submete a pessoa que tem o diagnóstico, sendo que o Dia internacional do Celíaco é celebrado anualmente no dia 16 de maio.

É certo que vários outros países possuem um turismo gastronômico forte para celíacos, como é o caso de Espanha, Áustria, Alemanha, França, entre outros.

São Paulo possui muitos restaurantes certificados com cardápio exclusivo para atender a comunidade celíaca, oferecendo produtos com qualidade e que tentam



## **CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO**

ao máximo se aproximar das receitas tradicionais, sendo que esses estabelecimentos têm aumentado anualmente.

O objetivo principal desses estabelecimentos é promover inclusão dessas pessoas, proporcionando momentos importantes com amigos e família, já que os celíacos se sentem muitas vezes discriminados.

Como forma de orientar a população, a partir da Rota Gastronômica da Comida Sem Glúten poderá ser criado um mapeamento online dos estabelecimentos que oferecem comida sem glúten em São Paulo.

Devemos incentivar o turismo gastronômico para ajudar na divulgação da nossa cidade, o que vai trazer benefícios diretos e indiretos em termos de geração de renda, além de chamar a atenção para a doença celíaca.

Diante do exposto conto com o apoio dos nobres pares.