



CÂMARA MUNICIPAL

Câmara de Vereadores de Pelotas

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA

Doc N°: 0027/2019

Protocolo 3153/2019

Data: 07/05/2019



000042693000F00027DC011377018D0C

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA N° \_\_, DE 2019

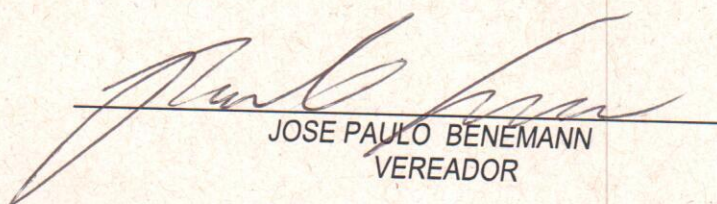
**Ementa:** Inclui o pêssego em calda no cardápio da Rede Municipal de Ensino.

Art. 1 - Fica incluído o pêssego em calda no cardápio da merenda escolar da rede pública municipal de ensino, preferencialmente processado no Município ou Região.

Art. 2 - Esta lei poderá ser regulamentada pelo Poder Executivo, para garantir sua execução.

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

Sala das Sessões, em 07 de maio de 2019.

  
JOSE PAULO BENEMANN  
VEREADOR





## CÂMARA MUNICIPAL DE PELOTAS

000042693000F00027DC011377018D0C

### JUTIFICATIVA

Localizada no paralelo 32 e graças a seu clima temperado, a porção sul do Rio Grande do Sul constitui a maior e mais tradicional região produtora de pêssego do Brasil, com aproximadamente 60% da produção nacional total. Destacam-se os pólos de Pelotas, Canguçu, Piratini, São Lourenço, Morro Redondo e Arroio do Padre que, em conjunto, produzem cerca de 60 milhões de quilos da fruta por ano.

A produção de Pêssego na região confunde-se com a própria história do Município. Trazida pelos primeiros colonizadores franceses há 160 anos, é o primeiro referencial da agroindústria. A fabricação de conservas foi a principal atividade econômica do Município de Pelotas e região até o final dos anos 1980. Logo em seguida, por conta de grande concorrência, e podemos dizer que também por falta da valorização por parte da região, muitas indústrias encerraram suas atividades.

Nos últimos anos houve um aumento da área cultivada com pessegueiros, adotando-se variedades com alta produtividade e frutos de boa qualidade, tais como as variedades Bonão, Sensação, Vanguarda, Granada, Jade, Maciel, Leonese, Santa Áurea, Jubileu e Eldorado. Com isso, a produção de Pêssego enlatado da região, atualmente, situa-se na média de 60.000.000 (sessenta milhões) de latas de Kg., por safra anual, que inicia nos meses de outubro de cada ano e finaliza nos meses de Janeiro do ano seguinte e que são industrializados por 11 Indústrias da Região, que são verdadeiros patrimônios Municipais e ainda resistem mantendo suas atividades, produzindo 100% do "Pêssego em Calda" nacional.

Nessa linha, o Pêssego, através de estudos realizados, apresenta importante atividade antioxidante para o organismo o que é uma forma de benefício à saúde para consumidores dessa fruta. As compotas possibilitam o consumo do Pêssego durante todo o ano, sendo fabricadas com um prazo de validade média de 03 (três) anos. Ainda, conforme a tese desenvolvida pela Dra. Simone Bertazzo Rossato, com relação ao Potencial antioxidante e compostos fenólicos de pêssegos (*Prunus persica* L. Batsch.. 01/07/2009), ficou comprovado que as conservas de Pêssego mantêm a atividade antioxidante após o processamento.

Entretanto, os três Estados que mais consomem Pêssegos em conserva são: Santa Catarina, Paraná e São Paulo. Dessa forma, o maior produto alimentício produzido na cidade e região, não tem a devida valorização por parte dos consumidores locais e principalmente, do Município. Buscando a devida valorização, já que se trata de um alimento símbolo da região e de grande valor nutricional, que submetemos a apreciação desta Casa esse Projeto de Lei para incluir esse importante alimento nutricional na merenda Municipal de nossas Crianças.

Diante destas argumentações, solicitamos aos nobres pares a aprovação desta matéria.





## CÂMARA MUNICIPAL DE PELOTAS

000042693000F00027DC011377018D0C

### Composição dos Nutrientes do Pêssego e seus Benefícios

Nutrientes	Pêssego porção 100g	Ingestão Ótima Diária	Benefícios para a saúde humana
Calorias	43	-	Naturalmente light
Proteínas	0,8 g	0,75 a 1 kg / kg corporal	Formação de músculos
Carboidratos	9,40 g	300 a 800 gr	Favorece processo digestivo
Fibra	1,8 g	-	Favorece movimento intestinal
Calcio	9 mg	1.000 mg	Fundamental para manutenção da integridade do esqueleto
Fósforo	24 mg	4 g	É fundamental no metabolismo dos ossos e dentes
Ferro	1,0 mg	20 a 40 mg	Previne anemias
Vitamina A	400 U.I.	15.000 U.I.	Essencial no funcionamento da retina, melhora a visão noturna
Vitamina B	0,07 mg	20 a 100 mg	Previne stress
Niacina	0,4 mg	-	-
Vitamina C	40 mg	500 mg a 2g	Protege as artérias contra placas que levam ao enfarto
Potássio	214 mg	99 mg	Previne cólicas
Sódio	22 mg	2 g	Previne dor de cabeça
Água	89,30 g	-	-