



CÂMARA MUNICIPAL

Câmara de Vereadores de Pelotas

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA

100 113
Doc Nº:0027/2019
Protocolo3153/2019

10:40
Data: 07/05/2019



000042693000F00027DC011377018D0C

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº __, 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 consumem 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 2 g	Protege as artérias contra placas que levam ao enfarto
Potássio	214 mg	99 mg	Previne colbras
Sódio	22 mg	2 g	Previne dor de cabeça
Aqua	89,30 g		