

**PROJETO DE LEI Nº     , DE 2016**  
**(Do Sr. Valdir Colatto)**

Disciplina o aproveitamento de carcaças de animais de produção e resíduos animais no campo para fins não comestíveis.

O Congresso Nacional decreta:

Capítulo I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º Esta Lei disciplina o aproveitamento de carcaças de animais de produção e resíduos animais no campo para fins não comestíveis, estabelecendo requisitos mínimos para a gestão desses resíduos.

Parágrafo único. Os resíduos de que trata o *caput* são compostos pelas carcaças de animais mortos em condições usuais, com exceção das mortes causadas por Doenças Animais de Notificação Obrigatória, por restos de parto, de cortes de cauda, de castração e de dentes.

Art. 2º As carcaças e demais resíduos animais devem ser oriundos de estabelecimentos rurais devidamente autorizados pelos órgãos competentes.

Capítulo II

Do Recolhimento, da Localização e da Estocagem

Art. 3º Os animais mortos devem ser recolhidos o mais breve possível antes do início da autólise, cujo primeiro sinal é o inchaço do cadáver, e serem direcionados à câmara de congelamento.

§ 1º Deve-se assegurar que as carcaças e demais resíduos animais sejam obtidos de forma higiênica e estejam em condições apropriadas para o processamento pela Fábrica de Produto não Comestível.

§ 2º Os estabelecimentos rurais de criação de diferentes espécies animais devem proceder à devida separação e identificação dos resíduos de acordo com a espécie.

§ 3º A estocagem prévia e o transporte das carcaças e dos demais resíduos animais para a Fábrica de Produto não Comestível serão realizados em temperatura de congelamento.

Art. 4º A câmara de congelamento deve estar localizada entre a área de criação (área limpa) e a área suja do estabelecimento rural, devendo ser construída com duas portas de localizações opostas, uma para carregamento diário e outra para descarregamento em caminhão de transporte para a Fábrica de Produto não Comestível.

§ 1º A câmara de congelamento pode ser exclusiva de um único estabelecimento rural ou compartilhada por mais de um estabelecimento rural da mesma microrregião.

§ 2º Nos casos de compartilhamento, cada estabelecimento rural deverá ter seu sistema de transporte (carrinhos, caçambas) até a câmara de congelamento de uso coletivo.

§ 3º A câmara de congelamento deve ser mantida sempre lacrada e a temperatura de congelamento deve ser inspecionada ao menos 3 vezes ao dia, e anotada em planilha de controle, assim como devem ser também inspecionadas as condições de limpeza dos arredores da câmara.

§ 4º O transporte para a Fábrica de Produto não Comestível deve ser solicitado antes que se complete a carga da câmara de congelamento que, após o carregamento, deve ser desinfetada.

§ 5º As planilhas de controle de que trata o § 3º devem trazer também dados de mortalidade e demais informações consideradas

pertinentes, como cor, odor e consistência dos cadáveres e de outros resíduos, devendo ser mantidas pelo período de dois anos.

Art. 5º É de responsabilidade das Fábricas de Produto não Comestível encarregadas da coleta o treinamento dos funcionários sobre como manusear corretamente as carcaças e a câmara de congelamento nos estabelecimentos rurais participantes do sistema.

Art. 6º São modalidades de estocagem:

I - Individuais: Estabelecimentos rurais que gerem ao menos 8 toneladas mensais de carcaças poderão optar minimamente por sistemas de congelamento individuais, com temperatura de estocagem entre -10 e -15°C, com tempo máximo de estocagem de 30 dias;

II - Coletivas: Estabelecimentos rurais de pequeno porte que compartilhem a mesma estrada vicinal poderão buscar uma solução conjunta, adotando minimamente um sistema de congelamento coletivo (-10 a -15°C) com tempo máximo de estocagem de 30 dias.

### Capítulo III

#### Do Transporte

Art. 7º O caminhão de transporte deve ser adequado para carga de material congelado, de forma a se evitar o descongelamento e o escoamento de líquidos durante o transporte.

§ 1º O caminhão deve ser periodicamente inspecionado quanto à integridade da carroceria para evitar descongelamento de carcaças e resíduos.

§ 2º A rota de percurso deve ser previamente estabelecida e percorrida sem paradas.

§ 3º Os motoristas devem estar adequadamente uniformizados e os operadores devem estar treinados para a limpeza e a desinfecção dos containers após cada transporte e descarregamento de carcaças e resíduos nas Fábricas de Produto não Comestível.

### Capítulo IV

## Do Processamento

Art. 8º As modalidades de sistemas de reciclagem e os critérios mínimos para o processo de reciclagem serão estabelecidos em regulamento.

Art. 9º A Fábrica de Produto não Comestível deve estar situada em área que não apresente níveis indesejados de odores, fumaça, poeira e outros contaminantes, que não esteja exposta a inundações, e deve possuir licença de operação ou autorização equivalente do órgão ambiental competente.

Art. 10. O processo de reciclagem deve gerar produtos “não comestíveis”, como sólidos proteínicos, gordura fundida e água, podendo sólidos e gorduras ser utilizados como ingredientes de ração para animais, adubos, biodiesel, saboarias, produtos de higiene e limpeza e indústria química, devendo a água seguir para o sistema de tratamento adequado segundo legislação vigente.

Art. 11. Todos os equipamentos e utensílios utilizados no processamento de resíduos animais, ou que entrem em contato com as matérias-primas ou produtos, devem ser construídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas ou odores, sejam impermeáveis e resistentes à corrosão e capazes de resistir a frequentes operações de higienização.

Art. 12. O estabelecimento processador deverá prevenir o acesso e controlar os focos de reprodução de pragas para evitar a contaminação dos produtos.

Parágrafo único. Fica proibido o uso de agentes químicos para controle de pragas no interior do estabelecimento.

Art. 13. Todos os efluentes sólidos, líquidos e vapores emanados do processamento de carcaças e demais resíduos animais devem ser tratados conforme legislação aplicável.

Art. 14. É proibida a utilização de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes, conteúdo estomacal, resíduos animais abatidos em

estabelecimentos não autorizados e materiais especificados de risco para encefalopatia espongiforme bovina como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne ou ossos ou produtos gordurosos.

Art. 15. O estabelecimento processador deverá realizar a trituração, cocção e esterilização dos resíduos animais, a fim de mitigar o risco de encefalopatia espongiforme bovina.

Parágrafo único. O estabelecimento que processe exclusivamente resíduos de não-ruminantes pode ser dispensado da esterilização, desde que possa comprovar que as matérias-primas utilizadas não foram contaminadas por resíduos ou farinhas de ruminantes.

Art. 16. Os produtos acabados devem estar devidamente identificados por meio de etiquetas ou de rótulos previamente autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º A comercialização de farinhas e produtos gordurosos a granel somente será permitida quando se destinarem exclusivamente a fábricas de rações, sendo proibido seu fracionamento.

§ 2º É proibido o transporte de farinhas junto com qualquer produto destinado à alimentação de ruminantes.

## Capítulo V

Do Controle dos Estabelecimentos Rurais, das Câmaras de Congelamento e das Fábricas de Produto não Comestível

Art. 17. Cada câmara de congelamento instalada deverá ser informada às autoridades competentes e devidamente cadastrada.

§ 1º O cadastro deve conter informações sobre as propriedades que fazem uso da câmara de congelamento e sobre a Fábrica de Produto não Comestível para a qual são dirigidas as carcaças estocadas e demais resíduos.

§ 2º As Fábricas de Produto não Comestível devem ser inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF.

§ 3º Cada câmara de congelamento deve estar atrelada a uma única Fábrica de Produto não Comestível, devendo estar ambas localizadas na mesma unidade federativa.

Art. 18. Qualquer mudança de propriedade dos estabelecimentos rurais, das câmaras de congelamento ou das Fábricas de Produto não Comestível deve ser informada à autoridade competente antes da próxima coleta.

Art. 19. As Fábricas de Produto não Comestível deverão informar semanalmente às autoridades competentes o peso total coletado em cada câmara de congelamento.

Art. 20. As pessoas físicas e jurídicas responsáveis pelos estabelecimentos rurais, pelas câmaras de congelamento e pelas Fábricas de Produto não Comestível responderão civil e penalmente pelo contágio dos produtos processados a partir das carcaças e demais resíduos animais de que trata esta Lei por Doenças Animais de Notificação Obrigatória, de acordo com o que determinam a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que “Dispõe sobre a política agrícola”, o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que “Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências”, e da Instrução Normativa nº 50, de 24 de setembro de 2013, que “altera a lista de doenças passíveis da aplicação de medidas de defesa sanitária animal, previstas no art. 61 do Regulamento do Serviço de Defesa Sanitária Animal, publicado pelo Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934”, ou outra Norma infralegal que venha a substituí-la.

Art. 21. Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta dias) após a data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

Os principais motivos que levaram à confecção do presente Projeto de Lei podem ser verificados em texto publicado pela ABRA – Associação Brasileira de Reciclagem Animal, intitulado Projeto ABRA Mitigação De Riscos Na Cadeia De Suínos, que aqui reproduzimos. Embora trate-se de projeto específico para suínos, sua argumentação atende perfeitamente aos objetivos da proposição aqui apresentada.

*“No Brasil, inexistente legislação que normatize disposição de carcaças de animais mortos seja no interior ou exteriormente aos estabelecimentos de criação.*

*No passado, os métodos mais utilizados foram o enterramento, queima a céu aberto, abandono sobre solo e outros procedimentos que remontam os primórdios da humanidade. As desvantagens eram relacionadas à poluição ambiental; emissão de maus odores; necessidade de equipamentos e combustível; seleção de local não inundável; evitar atração de animais predadores entre outras.*

*Com a modernização da suinocultura e frente a necessidade de se dispor de procedimentos mais adequados ao manejo da época, surgiram as fossas anaeróbicas e a compostagem. São procedimentos que apresentam limitações principalmente para suinocultura de grande porte no que respeita à poluição e contaminação do solo incluindo águas subterrâneas, manejo adequado, fonte de carbono como maravalha.*

*A compostagem requer técnico capacitado, construção de composteiras de material impermeável nem sempre possíveis devido, respectivamente, ao perfil do trabalhador rural e porte das criações. O procedimento é complexo, se não for devidamente conduzido, o produto final estará comprometido tanto a qualidade nutritiva do composto bem como a qualidade sanitária.*

*(...)*

*Além disso, carece-se de medidas de biossegurança sistematicamente aplicadas, pois doenças endêmicas são também*

*causas de mortalidade usual e a compostagem pode ser fator de perpetuação dessas doenças na propriedade e quiçá na região.*

*As fossas anaeróbicas apresentam desvantagens relativas ao produto final da fermentação que se acumulam ou se infiltram comprometendo o solo.*

*Em 2001, a EMBRAPA já iniciava as primeiras discussões sobre aproveitamento das carcaças de suínos mortos em propriedades para produção de farinhas em graxarias; não houve continuidade por carência de conhecimentos sobre estocagem de carcaças nas propriedades e transporte para graxarias.*

*O momento é bastante oportuno para retomada do tema em razão de se dispor de conhecimentos suficientes e profissionais que se inteiram, in loco, das experiências e rotina em muitos países.*

*A reciclagem é atualmente entendida como processo de conversão de animal inteiro ou partes ou subprodutos de valor baixo ou nulo em produto seguro, de alto valor nutritivo, econômico e de importância social e ambiental. A gordura é utilizada na produção de velas, sabão, biodiesel e produtos de higiene pessoal. A proteína é utilizada na produção de farinha de carcaças utilizada como ingredientes de ração para animais e como fertilizante.*

*Conduzida em sistema fechado para tratamento mecânico e térmico de tecidos animais transformando-os em produtos estáveis e esterilizado como gordura e proteína animal dessecada. A tecnologia está disponível em instalações apropriadas. Promove inativação eficaz de todos os patógenos com exceção de príon que tem sua infectividade reduzida.*

*(...)*

*A Organização Mundial de Saúde Animal – OIE, em seu Código Terrestre de Saúde Animal (2013), considera a reciclagem como a melhor escolha e a opção mais conveniente para disposição de animais mortos. Os fatores considerados são: aspectos associados ao estabelecimento de criação e seus funcionários; riscos ligados à biossegurança da granja,*

*biossegurança dos trabalhadores incluindo desconforto, manipulação de carcaças; e movimentação de carcaças no interior da granja. Recomenda sobre a necessidade de se criar legislação para normatizar procedimentos ligados à mortalidade usual e também a elaboração de manual de procedimentos para bem orientar os criadores quanto à estrutura e infraestrutura incluindo equipamentos e instalações destinados à disposição de cadáveres. Recomenda que a escolha de um método deve atender as peculiaridades da criação, capacidade operacional, área geográfica e apoio dos órgãos oficiais pertinentes. Relaciona e descreve o fundamento de cada método e aponta a reciclagem como o mais indicado.*

*A OMS menciona que a reciclagem (processo de transformação de um material/ resíduo em outro aproveitável) soluciona um importante problema ambiental porque resíduos favorecem crescimento bacteriano; incineração poluiria o ar; enterramento poderia levar a transmissões de doenças; a reciclagem “sanitiza” os resíduos, pois a alta temperatura do processamento é suficiente para destruir quase todos os agentes potenciais - o agente da BSE e a notória exceção à regra.*

*Mortalidade usual em rebanhos é importante fonte de proteína, gordura e cinza. Para este aproveitamento e garantir a qualidade das carcaças, animais mortos devem ser recolhidos e transferidos em segurança ou à temperatura ambiente, refrigerada ou congelada por serem perecíveis e conter alta carga bacteriana”.*

O Projeto de Lei apresentado está inspirado nas sugestões da ABRA para tornar possível o aproveitamento de carcaças e demais resíduos animais também no campo, juntamente com dispositivos já previstos na regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para estabelecimentos de abate, qual seja a Instrução Normativa nº34, de 2008, que “Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Higiénico Sanitária e Tecnológica do Processamento de Resíduos de Animais e o Modelo de Documento de Transporte de Resíduos Animais”.

Esperamos que a proposição receba o apoio dos Nobres Pares para sua célere tramitação, sendo bem-vindas propostas que visem a seu aperfeiçoamento.

Sala das Sessões, em            de            de 2016.

Deputado VALDIR COLATTO