



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI Nº _____, DE 2015.
(Do Sr. Rômulo Gouveia)

**Proíbe a venda direta ao
consumidor de carne
previamente moída.**

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É proibida a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída, devendo os estabelecimentos comerciais realizar a moagem de qualquer tipo de carne no ato da venda e na presença do consumidor, vedada a cobrança de acréscimo ou taxa.

Art. 2º Não se aplica o disposto no art. 1º desta às carnes moídas industrializadas, desde que vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Art. 3º O descumprimento do disposto nesta lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A carne moída tem amplo uso culinário em todo o mundo, devido a sua praticidade e versatilidade. No entanto, seu consumo deve ser cercado de cuidados maiores que os dedicados à carne *in natura*.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Mesmo em condições ideais de manuseio e conservação a carne moída deteriora-se muito mais rapidamente. Ao romperem-se as fibras musculares aumenta-se sobremaneira a superfície exposta e aumentam proporcionalmente as reações de oxidação e a probabilidade de contaminação. A carne moída é um meio de cultura tão favorável ao crescimento de diversos microrganismos patogênicos que é usada amplamente com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa. Eis porque o prazo de validade da carne moída é uma fração do da carne íntegra.

Em 21 de novembro de 2003 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitiu a Instrução Normativa nº 83, que contém o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída de bovino.

O referido regulamento prescreve, entre outros, os seguintes cuidados:

[...] A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

[...] Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS;

[...] O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;

[...] A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento.

[...] A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

[...] O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

Como os órgãos de inspeção sanitária não podem estar em todos os locais, é fácil concluir que existe um grande número de açougues, principalmente nas cidades médias e pequenas, que não tomam nenhum dos cuidados prescritos. Na verdade, com frequência a fiscalização detecta, em relação à carne moída, ações como a mistura de vários tipos de carnes, gordura, pelancas etc., o uso de carnes deterioradas, a adição de corantes para mascarar a aparência e a reembalagem de carnes com validade expirada. O mero ato de armazenar a carne moída em temperaturas superiores às determinadas acelera sua já rápida deterioração e favorece o crescimento de bactérias. Verdadeiros atentados à saúde pública são cometidos diariamente por comerciantes inescrupulosos.

Como maior interessado, o consumidor pode e deve cobrar a obediência às normas, porém a grande maioria da população ignora a existência da instrução normativa, e é certamente difícil aferir a composição da carne exposta à venda, bem como verificar se foi moída e conservada nas condições corretas. Por outro lado, qualquer consumidor pode facilmente exigir que a carne seja moída na hora, a sua vista.

O presente projeto de lei, se aprovado, terá um impacto bem maior do que o que se depreende à primeira vista. O efeito óbvio é, claro, evitar a venda de produtos de qualidade inferior, mas o projeto na verdade empodera o consumidor, ao lhe proporcionar um elemento de fácil e imediata verificação para o controle da qualidade da carne que consome.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Estou certo de que os nobres pares, ao analisarem o texto, concordarão que a proposição merece seus votos e apoio.

Sala das Sessões, em de de 2015.

Deputado **RÔMULO GOUVEIA**
PSD/PB