



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 699-B, DE 2015

(Do Sr. Rômulo Gouveia)

Proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída; tendo parecer da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços, pela aprovação (relator: DEP. SILAS BRASILEIRO); e da Comissão de Defesa do Consumidor, pela aprovação (relator: DEP. AUREO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;
DEFESA DO CONSUMIDOR E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

SUMÁRIO

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviços:

- Parecer do relator
- Complementação de voto
- Emenda oferecida pelo relator
- Parecer da Comissão
- Emenda adotada pela Comissão

III - Na Comissão de Defesa do Consumidor:

- Parecer do relator
- Parecer da Comissão

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*.

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.

[...] 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.

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

Sala das Sessões, em 12 de março de 2015.

Deputado **RÔMULO GOUVEIA**
PSD/PB

<p>LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL Seção de Legislação Citada - SELEC</p>

LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977

Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA,

Faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte

Lei:

TÍTULO I **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 1º As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.

Art. 2º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII - cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - proibição de propaganda; *(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998)*

X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; *(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998)*

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; *(Inciso com redação dada pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998)*

XI-A - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. *(Inciso acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998)*

XII - imposição de mensagem retificadora; *(Inciso acrescido Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)*

XIII - suspensão de propaganda e publicidade. *(Inciso acrescido Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)*

§ 1º A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais);

II - nas infrações graves, de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais);

III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). *(Primitivo § 1º-A acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado com nova redação dada Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)*

§ 2º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. *(Primitivo § 1º-B acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)*

§ 3º Sem prejuízo do disposto nos arts. 4º e 6º desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. *(Primitivo § 1º-D acrescido pela Lei nº 9.695, de 20/8/1998 e renumerado Medida Provisória nº 2.190-34, de 23/8/2001)*

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Anexo I, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, Considerando ainda a necessidade de instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência nos processos de produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.002076/2002-10, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNER BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO, conforme Anexos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MAÇAO TADANO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA
EM CONSERVA (CORNERED BEEF)

1. Alcance

1.1. Objetivo:

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo industrializado denominado Carne Bovina em Conserva (Corned Beef).

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento refere-se ao produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) destinado ao mercado nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição:

Entende-se por Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina, curado, cozido, embalado hermeticamente, submetido à esterilização comercial e esfriado rapidamente.

Nota: O produto Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) poderá ser obtido sem adição de agentes de cura atendendo as exigências comerciais e legislação específica desde que não comprometa a segurança alimentar do produto final.

2.2. Classificação:

Trata-se de um produto acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, termicamente processado e comercialmente estéril.

2.3. Designação (Denominação de Venda):

O produto será designado de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) ou apenas Corned Beef quando destinado ao mercado internacional.

.....
.....

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO**I – RELATÓRIO**

O Projeto de Lei nº 669, de 2015, de autoria do Deputado Rômulo Gouveia, busca proibir a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída.

Entretanto, a proibição não incide sobre:

- a venda de carne que seja moída no ato da venda e na presença do consumidor, vedada a cobrança de acréscimo ou taxa para a moagem;
e

- as carnes moídas industrializadas que sejam vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

A proposição estabelece que o descumprimento dessas disposições sujeitará os infratores às sanções previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que “configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências”.

A proposição, que tramita em regime ordinário, foi distribuída às comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; de Defesa do Consumidor; e de Constituição e Justiça e de Cidadania, que se manifestará quanto à constitucionalidade ou juridicidade da matéria.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A presente proposição busca proibir a comercialização de carnes previamente moídas, salvo na hipótese de se tratar de carnes moídas industrializadas, vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade. Ademais, a proposição não veda a comercialização de carnes que sejam moídas no ato da venda e na presença do consumidor.

De acordo com o autor do projeto, o consumo da carne moída deve ser cercado de cuidados maiores que os dedicados à carne *in natura*. Mesmo em condições ideais de manuseio e conservação, a carne apresentaria deterioração muito mais rápida uma vez que se aumenta substancialmente a superfície exposta ao ambiente, as reações de oxidação e a probabilidade de contaminação.

O autor ainda aponta que a carne moída é um meio de cultura tão favorável ao crescimento de microrganismos patogênicos que é usada amplamente com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa. Assim, em decorrência desses fatos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitiu em 2003 a Instrução Normativa nº 83, que aprova o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino”.

Esse regulamento estipula, entre outros aspectos, que o produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. Ademais, a carne deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 quilograma, como regra geral. 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 durante o armazenamento.

Observa-se, assim, que são parâmetros que nos parecem bastante rígidos, o que é compatível com a elevada perecibilidade do produto.

De toda forma, além do aspecto sanitário envolvido, a carne previamente moída oferece ao consumidor um desafio no que se refere à avaliação de sua qualidade.

Ocorre que o referido regulamento também estipula, dentre outros fatores essenciais de qualidade, que a carne a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, e outros, e que não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e de carne mecanicamente separada.

Desta forma, quando o produto não é moído à vista, será praticamente impossível ao consumidor verificar a qualidade do produto a ele oferecido, caso não se trate de carnes moídas industrializadas, vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Ademais, observamos que há pesquisas que apontam aspectos preocupantes. Como exemplo, o estudo denominado “Pesquisa de *Salmonella sp* em Carne Moída Comercializada em Supermercados e Casas de Carnes no Município de Ourinhos-SP”¹, realizado em 2013, apontou que:

A carne moída é altamente comercializada, por sua facilidade de preparo e baixo custo, o que a torna um dos principais produtos envolvidos em surtos de doenças veiculadas por alimentos. O objetivo do presente estudo foi determinar a presença de Salmonella sp., em amostras de carne moída vendidas comercialmente em supermercados e casas de carnes do município de Ourinhos/SP e comparar os resultados com a legislação vigente. Para a realização do estudo, foram coletadas 22 amostras de carne bovina moída, sendo 14 amostras de supermercados e oito de casa de carne. Os resultados obtidos foram do total das 22 amostras analisadas, 36% apresentaram-se positivas para Salmonella sp e 64% negativas, dentre as amostras coletadas em supermercados, cinco (35,7%) apresentaram positividade para Salmonella sp e três (37,5%) em casas de carne apresentaram o mesmo resultado. Contudo a carne moída analisada no presente estudo contraria a legislação vigente que preconiza ausência de

¹ Disponível em: <http://fio.edu.br/cic/anais/2013_xii_cic/PDF/FARMACIA/farm005.pdf>. Acesso em: mai.2015. O estudo não apresenta a data de elaboração. Entretanto, o texto menciona que as amostras foram coletadas em 2013, o que nos leva a concluir ser este o ano em que foi elaborado.

Salmonella em 25g de amostra. Portanto a carne moída analisada oferece grandes riscos de intoxicações alimentares a população consumidora.

Por sua vez, a gerência de vigilância sanitária do município de Serra, no estado do Espírito Santo, elaborou, em 2014, nota técnica² que aponta que:

(...) a carne moída bovina é altamente suscetível à contaminação e deterioração, mais do que os cortes sólidos, devido ao aumento da superfície de contato quando triturada, e a passagem de resíduos das moagens anteriores, ajudando a contribuir no desenvolvimento de bactérias principalmente aeróbias que, com frequência causam deterioração em baixas temperaturas (Almeida, 2002).

De acordo com estudos, as carnes pré-moídas em comparação com as moídas na hora da compra, apresentam maiores populações de micro-organismos mesófilos, coliformes totais, coliformes termotolerantes e Staphylococcus sp (Pigarro,2008). Além disso, as carnes moídas deterioradas e inapropriadas para o consumo nem sempre apresentam alterações no seu aspecto que o consumidor possa identificá-las, o que reforça o cuidado para a venda adequada deste produto, prevenindo assim, riscos à saúde do consumidor. (...)

*A Vigilância Sanitária do município da Serra em suas atividades de fiscalização percebeu a comercialização de carne previamente moída em hipermercados, supermercados e estabelecimentos congêneres. Visando proporcionar um maior controle na qualidade do produto evitando a contaminação e fraude do mesmo (relacionadas à adição de outros produtos não cárneos, como cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc), informamos que de acordo a legislação vigente, **a carne moída para ser vendida no varejo, deve ser moída na hora, na presença do consumidor, mediante a solicitação do mesmo. Mediante isso, carnes previamente moídas e expostas para venda estão passíveis de apreensão pelo descumprimento da Instrução Normativa vigente.***

Há ainda o estudo denominado “Características Bacteriológicas da Carne Moída de Bovino Comercializada em Açougues do Município de Canoas/Rs”³, de 2009, que reporta que “a carne moída de bovinos comercializada nos diferentes açougues de Canoas/RS apresentaram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, **porém esta carne pode apresentar perigos significativos à saúde do consumidor, uma vez que características**

² Disponível em: <www.serra.es.gov.br/download/152810>. Acesso em mai.2015.

³ Disponível em: <<http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10685.pdf>>. Acesso em: mai.2015.

microbiológicas desta carne indicam falhas nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. *A compra de carne moída de bovino de maior preço não garante que o consumidor esteja adquirindo um produto de melhor qualidade microbiológica.*

Por fim, o estudo “Qualidade físico-química de mortadelas e carnes moídas e conhecimento dos consumidores na conservação destes produtos”⁴ aponta que *“a fiscalização deve ser mais exigente no que diz respeito ao cumprimento das normas para temperatura, já que **grande parte das amostras analisadas encontrava-se armazenada sob temperaturas insatisfatórias. A fiscalização também deve ser mais efetiva quanto aos processos fraudulentos ocorridos tanto na indústria quanto no estabelecimento comercial, pois, além de lesar o consumidor, colocam em risco as condições higiênico-sanitárias dos produtos**”.*

Enfim, em face de relatos como os que foram aqui apresentados, concordamos com a manifestação do autor da presente proposição que pondera que, como os órgãos de inspeção sanitária não podem estar presentes em todos os locais, seria lógico concluir que existiria um grande número de açougues, principalmente nas cidades médias e pequenas, que não tomam nenhum dos cuidados prescritos pela Instrução Normativa nº 83 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Assim, como a carne moída é, de fato, produto extremamente perecível, consideramos meritória a proposição apresentada, destacando que o projeto não veda a comercialização de carnes moídas industrializadas vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade, bem como as carnes que sejam moídas à vista do consumidor.

Desta forma, não consideramos que a media possa representar dano à nossa economia, e ela resultará em benefícios ao consumidor.

Assim, em face do exposto, **manifestamo-nos pela aprovação do Projeto de Lei nº 699, de 2015.**

Sala da Comissão, em 25 de junho de 2015.

Deputado SILAS BRASILEIRO
Relator

⁴ Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v29n2/07.pdf>>. Acesso em: mai. 2015.

COMPLEMENTAÇÃO DE VOTO

Na reunião deliberativa de 15/7/2015, o Projeto de Lei nº 699/2015, que “Proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída.”, foi por nós relatado, com parecer pela aprovação. Durante a discussão da matéria, o ilustre Deputado Laércio Oliveira apresentou uma sugestão de modificação no texto do Projeto de Lei. Consideramos pertinentes as observações feitas pelo nobre Deputado e decidimos acatá-las.

Por esta razão, ficou deliberado que apresentaríamos uma Complementação de Voto com o intuito de apresentar uma emenda ao Projeto de Lei, incluindo as alterações acolhidas na reunião deliberativa.

Sala da Comissão, em 15 de julho de 2015.

Deputado SILAS BRASILEIRO
Relator

EMENDA

Dê-se ao art. 2º do Projeto de Lei a seguinte redação:

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 e às carnes moídas homogeneizadas produzidas de acordo com as boas práticas de fabricação a serem normatizadas pelo órgão competente, em até 180 dias da publicação desta lei.

Sala da Comissão, 15 de julho de 2015.

Deputado SILAS BRASILEIRO
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou o Projeto de Lei nº 699/2015, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Silas Brasileiro, que apresentou complementação de voto.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Júlio Cesar - Presidente, Keiko Ota - Vice-Presidente, Antonio Balhmann, Fernando Torres, Helder Salomão, Lucas Vergilio, Mauro Pereira, Augusto Coutinho, Conceição Sampaio, Eduardo Cury, Herculano Passos, Luiz Lauro Filho, Mandetta, Marcos Reategui, Mendonça Filho, Silas Brasileiro e Otavio Leite.

Sala da Comissão, em 15 de julho de 2015.

Deputado JÚLIO CESAR
Presidente

EMENDA ADOTADA PELA COMISSÃO AO PL 699/2015

Dê-se ao art. 2º do Projeto de Lei a seguinte redação:

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 e às carnes moídas homogêneas produzidas de acordo com as boas práticas de fabricação a serem normatizadas pelo órgão competente, em até 180 dias da publicação desta lei.

Sala da Comissão, 15 de julho de 2015.

Deputado JULIO CÉSAR
Presidente

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 699, de 2015, de autoria do Deputado Rômulo Gouveia, propõe a proibição da comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída. A intenção é que o consumidor receba uma carne moída na hora, para que se certifique tanto da natureza quanto da qualidade do produto que está adquirindo.

O projeto veda a cobrança de qualquer taxa de moagem e informa que a nova norma não se aplica às carnes moídas industrializadas, desde que vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Estabelece, ainda, que o descumprimento da lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que “configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências”.

O projeto foi distribuído às Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; Defesa do Consumidor e Constituição e Justiça e de Cidadania, estando a proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas comissões no regime de tramitação ordinária.

Decorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas, e cabe-nos, nesta Comissão de Defesa do Consumidor, analisar a questão no que se refere à defesa e proteção do consumidor e ao equilíbrio nas relações de consumo.

II - VOTO DO RELATOR

A proposição em análise é de suma importância para o consumidor brasileiro, uma vez que trata de assunto diretamente ligado à saúde do consumidor.

A justificação do autor é relevante quando menciona que o consumo da carne moída deve receber maiores cuidados dos que são dedicados à carne *in natura*. Esse maior cuidado deriva do fato de a carne sofrer uma deterioração muito mais rápida e maior risco de contaminação.

Ressalta ainda o autor que a carne moída é um meio de cultura favorável ao crescimento de microrganismos patogênicos e, por isso mesmo, é usada com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa.

Em decorrência desse fato, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitiu em 2003 a Instrução Normativa nº 83, que aprova o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino”.

O regulamento supracitado, estipula que o produto deverá manuseado em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. Além disso, a carne deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C e ainda ser submetida, imediatamente, ao congelamento ou ao resfriamento.

O regulamento mencionado também estabelece que a carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 quilograma e ser mantido sob resfriamento à temperatura de 0°C a 4°C, ou, quando congelado, à temperatura máxima de -18°C durante o armazenamento.

É possível ver a quantidade e complexidade do que está estabelecido no regulamento. Assim, acreditamos ser muito difícil que todos os estabelecimentos comerciais que oferecem a carne moída realmente consigam seguir todo o exigido, representando um risco potencial ao consumidor que não nunca terá certeza da qualidade do que está adquirindo.

Portanto, vemos como uma boa solução a medida proposta no projeto de lei em relato, pois a proibição da venda de carne previamente moída elimina a maior parte dos riscos associados à comercialização de carne moída.

Ante o exposto, votamos pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei nº 699, de 2015.

Sala da Comissão, em 8 de julho de 2016.

Deputado AUREO

Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Defesa do Consumidor, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou o Projeto de Lei nº 699/2015, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Aureo.

Estiveram presentes os Senhores Deputados: Marco Tebaldi - Presidente, Marcos Rotta e Maria Helena - Vice-Presidentes, Antônio Jácome, Celso Russomanno, César Halum, Dimas Fabiano, Eros Biondini, José Carlos Araújo, Severino Ninho, Vinicius Carvalho, Weliton Prado, Aureo, Cabo Sabino, Chico Lopes, Deley, João Fernando Coutinho, Júlio Delgado, Marcelo Aro e Paulo Azi.

Sala da Comissão, em 5 de outubro de 2016.

Deputado **MARCO TEBALDI**

Presidente

FIM DO DOCUMENTO