



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 5.275, DE 2013

(Do Sr. Eleuses Paiva)

Dispõe sobre as normas gerais que regulam as informações que devem ser fornecidas ao consumidor no comércio de pescados.

DESPACHO:

APENSE-SE AO PL-3988/2012.

APRECIÇÃO:

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

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º A rotulagem de pescados frescos ou congelados, de águas marinhas ou doces, de pesca ou aquicultura, vendidos a granel ou pré-embalados, comercializados em feiras, supermercados, mercados, e demais estabelecimentos deverá conter, obrigatoriamente:

I – O nome da espécie do pescado.

II – O modo de produção do pescado: pesca ou aquicultura.

III – A procedência do pescado, como a região de captura, nome e endereço do produtor aquícola.

IV - A data de captura ou abate do pescado.

§ 1º Os produtos, objeto desta lei, somente poderão ser oferecidos ao consumo caso apresentem todas essas informações.

§ 2º O comércio de pescados frescos, que não dispuserem de embalagem ou rotulagem exclusivas, deverá transmitir as informações obrigatórias em informes de fácil identificação e leitura disposta no ponto de venda.

§ 3º O fornecedor poderá indicar, na venda ao consumidor final, o nome científico da espécie em causa.

§ 4º As regiões que trata o inciso III serão definidas pelo órgão sanitário competente, podendo, no entanto, ser mencionada por qualquer fornecedor uma zona de captura mais precisa.

§ 5º Em caso de oferta à venda de uma mistura de espécies diferentes, as indicações devem ser dadas para cada espécie.

§ 6º Em caso de oferta à venda de uma mistura de espécies idênticas cujo método de produção seja diferente, é necessário indicar o método de produção relativo a cada lote.

§ 7º Em caso de oferta à venda de uma mistura de espécies idênticas cuja procedência seja diferente, é necessário indicar, todas as regiões de captura e/ou criação.

§ 8º Em caso de oferta à venda de uma mistura de espécies idênticas ou diferentes cuja data de captura ou abate seja diferente, é necessário indicar o correspondente período de pesca.

§ 9º As pequenas quantidades de produtos só podem ser isentas do dever de marcação ou rotulagem pelo órgão sanitário competente.

Art. 2º São considerados produtos de origem pescada e estão sujeitos às normas da presente lei, o pescado e seus produtos e subprodutos, ainda que adicionados de produtos vegetais.

Parágrafo único - O termo pescado refere-se a peixes, bem como a outros animais aquáticos retirados da água por qualquer processo de pesca.

Art. 3º As informações exigidas, relativas à denominação comercial, ao método de produção, à região de captura, e a data do abate devem estar disponíveis em cada fase da comercialização da espécie em causa.

§ 1º O nome científico da espécie deve ser dada pela rotulagem ou embalagem do produto ou por qualquer outro documento comercial de acompanhamento da mercadoria, incluindo a fatura.

§ 2º Os produtos e as embalagens colocados no mercado ou rotulados antes da vigência desta Lei podem ser comercializados até seu esgotamento.

Art. 4º O órgão sanitário competente deve criar um regime de controle de aplicação das regras estabelecidas por esta lei.

Art. 5º A infração de qualquer das disposições que trata essa lei ficará sujeita às sanções previstas na Lei nº 7.889, de 23 de novembro 1989.

Art. 6º Esta lei entra em na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, recomenda o consumo de peixe fresco pelo menos duas vezes por semana. Comer pescado frequentemente previne doenças cardiovasculares, diminui o nível de colesterol e a ansiedade, além de ativar a memória.

Assim, é importante o monitoramento e fiscalização constantes de eventuais contaminações do pescado nacional em nome da saúde e segurança dos

consumidores, uma vez que, apesar de todas as qualidades nutricionais do pescado, caso ele não tenha o devido respaldo sanitário, pode ser nocivo a saúde.

Em pesquisa realizada pela PROTESTE (Associação Brasileira de Defesa do Consumidor), foi encontrada quantidade significativa de arsênio em pescados comercializados em São Paulo – 72,5% das amostras analisadas apresentaram níveis acima do estabelecido pela Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 da Anvisa -, o qual é relacionado a problemas renais, hepáticos e no sistema nervoso, fazendo com que nos perguntemos se a qualidade do pescado no nosso país é devida (METAIS EM PEIXES: Páscoa em alerta: arsênio encontrado, *PROTESTE SAÚDE*, nº 17, p. 06-09, março de 2013.)

O presente projeto que apresento, portanto, visa regular as informações que devem ser fornecidas nos rótulos de pescados oferecidos nos mercados comuns, em respeito, principalmente, ao direito básico de qualquer consumidor à informação. Isto auxiliaria para uma mais precisa fiscalização sobre os fornecedores deste alimento, tanto por parte dos próprios consumidores quanto das autoridades de controle.

Já há na Europa, inclusive, regulamento que obriga os fornecedores a informarem a denominação, origem e método de produção dos pescados, sob pena de serem impedidos de comercializá-los.

Ante o exposto conto com o apoio dos nobres pares para aprovação do presente projeto de lei.

Sala das Sessões, em 2 de abril de 2013

Deputado ELEUSES PAIVA (PSD-SP)

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI

LEI Nº 7.889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989

Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória nº 94, de 1989, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, NELSON CARNEIRO, Presidente do Senado Federal, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional - BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos, e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro (art. 7º da Lei nº 1.283, de 1950).

§ 4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome. ([Parágrafo acrescido pela Lei nº 12.341, de 1/12/2010](#))

.....

.....

PORTARIA N º 685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998

O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando: a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre contaminantes em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana; no previsto na Resolução GMC 126/94, que determina que a legislação nacional se mantém vigente em cada país até que sejam harmonizados instrumentos quadripartites específicos e estes sejam devidamente incorporados ao ordenamento jurídico nacional; os pontos já harmonizados no MERCOSUL sobre o tema (Resoluções GMC 102/94, 103/94 e 35/96), resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos".

Parágrafo único - Nos casos dos alimentos não contemplados no presente Regulamento, permanecem vigentes os limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos já previstos na legislação nacional.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

GONZALO VECINA NETO

REGULAMENTO TÉCNICO

PRINCÍPIOS GERAIS PARA O ESTABELECIMENTO DE NÍVEIS MÁXIMOS DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EM ALIMENTOS

1 Serão estabelecidos níveis máximos de contaminantes (micotoxinas, contaminantes inorgânicos, resíduos de pesticidas, medicamentos de uso veterinário e de migrantes de embalagens e equipamentos em contato com alimentos) em alimentos que constituam riscos à saúde humana tendo por base as seguintes informações:

1.1 Regulamentos técnicos que definam níveis máximos de contaminantes em alimentos no âmbito regional e/ou internacional.

1.2 Dados representativos da região sobre: incidência do contaminante, antecedentes do problema detectado, dados analíticos e indicações sobre os possíveis problemas para a saúde.

1.3 Relação dos alimentos de maior importância comercial entre os Estados-Partes.

1.4 Dados e informações toxicológicas.

1.5 Normas, diretrizes ou recomendações da Comissão do Codex Alimentarius, União Européia, FDA ou outros organismos reconhecidos internacionalmente.

1.6 Dados existentes na literatura científica.

1.7 Boas práticas agrícolas, pecuárias, industriais e analíticas.

1.8 Possibilidades tecnológicas da região.

2. O estabelecimento dos níveis máximos de contaminantes será realizado levando-se em conta, além do estabelecido no ponto 1, o seguinte:

2.1 Estabelecer níveis máximos de contaminantes em alimentos industrializados específicos, quando se justifique em termos de proteção à saúde humana. Nestes casos, devem ser estabelecidos previamente níveis de contaminação nos produtos primários.

2.2 Os níveis máximos de contaminantes em alimentos serão considerados na avaliação de impacto à saúde do consumidor.

.....
.....

FIM DO DOCUMENTO
