

AVULSO NÃO  
PUBLICADO.  
PROPOSIÇÃO DE  
PLENÁRIO.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

# PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO N.º 1.122-A, DE 2013 (Do Sr. Antonio Carlos Mendes Thame)

Susta a aplicação do art. 25 da Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); tendo parecer da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (relator: DEP. FRANCISCO TENÓRIO e relator substituto: DEP. OZIEL OLIVEIRA).

## **DESPACHO:**

ÀS COMISSÕES DE:

AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E  
DESENVOLVIMENTO RURAL E  
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (MÉRITO E ART. 54,  
RICD)

## **APRECIAÇÃO:**

Proposição sujeita à apreciação do Plenário

## **S U M Á R I O**

I - Projeto inicial

II – Na Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural:

- Parecer dos relatores
- Parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica sustada a aplicação do disposto no art. 25 da Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que revogou os itens 5.4. e 6 da Instrução Normativa SDA nº 4, de 5 de fevereiro de 2001, que trata da metodologia de análise da razão isotópica que especifica em produtos e subprodutos das plantas do ciclo fotossintético.

Art. 2º Este decreto legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

## **JUSTIFICAÇÃO**

A utilização e o processamento do vinagre remonta há milênios. Há registros históricos informando que as legiões romanas bebiam uma mistura de vinagre (*acetum*) e água, durante as suas longas incursões militares.

Hoje em dia, o termo “ácido acético” é usado para descrever o principal elemento do vinagre, visto que o vinagre é obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos, tais como o vinho. Entretanto, o vinagre pode ser obtido de diversos outros elementos, tais como: o arroz, a maçã, o álcool, dentre outros.

Vale destacar que esse processo natural é relativamente simples: quando se deixa aberta uma garrafa de vinho num aposento tépido, por várias semanas, forma-se uma película sobre a superfície do vinho. Esta película é composta de células bem compactadas, micro-organismos chamado de *Acetobacter aceti* que estão presentes no ar se proliferam naturalmente. Eles se fixam no vinho por ser um bom ambiente em que se multiplicar. Os cientistas o qualificam como aeróbica, o que significa que não consegue sobreviver sem oxigênio.

É importante destacar que os vinagres de vinho tinto ou branco produzidos pelas indústrias nacionais desde o ano de 1.890 até o ano de 2.001, foram compostos da mistura de vinagre de álcool com vinagre de vinho em proporções diversas conforme cada fabricante, que utilizavam o processo natural de fabricação, sendo os mais consumidos por satisfazer o gosto do brasileiro. Isso ocorreu pelo fato do Brasil produzir em abundância o álcool de cana-de-açúcar e o vinho com bem menor produção.

A regulamentação desses produtos ocorreu em meados ano de 2001, com a edição da Instrução Normativa n.<sup>o</sup> 4, de 05/02/2001 com a introdução pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do produto popularmente denominado Agrin (Agrin Tinto e Agrin Branco) no mercado de vinagres, com todas as características dos produtos que já existiam e de acordo com o hábito brasileiro de consumo de vinagres e que pudesse ser saudável e ao mesmo tempo de custo acessível.

Algumas indústrias então utilizando em seu processo de fabricação, os mesmo métodos tradicionais que conservam todo o sabor e benefícios desse produto, preparado com o puro vinho de uvas sem conservantes na produção do ‘Agrin’, que foi definida sua composição pelo Ministério da Agricultura como sendo uma mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco, puro, com acidez acética volátil mínima de 4,0g/100ml, para a obtenção do vinagre. Produto que manteve a preferência do brasileiro e estava sendo exportado para diversos países, com destaque para o Japão – a *Terra do Sol Nascente, onde existe uma rigorosa exigência nos padrões de qualidade de produtos alimentares.*

Em 2005, por razões puramente de busca de lucros comerciais, grande parte da indústria vinagreira abandonou a industrialização e comercialização do vinagre de álcool com vinho, o Agrin, passando, então a produzir e comercializar tão somente dois produtos: o vinagre de álcool com muito corante denominado – Escuro – declaradamente imitando o Agrin Tinto e o vinagre de álcool com menos corante denominado – Claro – declaradamente imitando o Agrin Branco. Na verdade retirando o vinho da composição e adicionando corante industrializado de caramelo, fato infeliz que gerou engano ao consumidor brasileiro nas compras.

São incomparáveis as propriedades nutricionais em se adicionar vinho em relação ao corante caramelo, a normativa em questão, ainda considera vários tipos de adições ao vinagre de álcool (Anexo 1 da IN n.<sup>o</sup> 6), com aromas, com mel, com sucos de frutas (limão, etc.), sucos de vegetais, condimentos, tudo isso em conjunto ou separadamente em proporções bem inferiores a 10%. E incoerentemente extingue o uso de vinho (usado com 10% no Agrin), sendo o vinho um produto indicado por nutricionistas e médicos, por suas qualidades nutricionais e antioxidantes, superiores a maioria dos produtos permitidos pela Normativa serem incorporadas no vinagre de álcool, e infinitamente mais seguro nutricionalmente que o corante caramelo.

Diante do exposto acima, se é admitido pelo Ministério da Agricultura o uso de corante caramelo com vinagre de álcool, contrariando a orientação do Art. 104 do Decreto n.º 99.066, de 8 de março de 1.990, que declara : “Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo ou outro tipo de corante”, permitindo um produto que confunde o consumidor na escolha entre o vinagre de álcool (incolor) e vinagre de álcool com corante, exóticamente denominado ‘colorido’ na Normativa n.º 6, a composição de vinagre de álcool com vinho, o Agrin, deve permanecer, vinagre de maior qualidade, natural, sem corante, mais nutritivo, adicionado de vinho.

Contrariando a tendência mundial em privilegiar o consumo de produtos naturais e saudáveis, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) editou a Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012, que estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos, que revogou os itens 5.4 e 6 da Instrução Normativa SDA n.º 04, de 5 de fevereiro de 2001, que regulamentava o Agrin, quebrando uma tradição e um hábito brasileiro de consumo centenário de vinagre de álcool com vinho, através do Art. 25, tudo sem nenhuma justificativa.

Assim sendo, e no uso das atribuições que o art. 49, V, da Constituição Federal confere ao Congresso Nacional, para sustar atos do Poder Executivo que exorbitem do poder de regulamentar, ou dos limites da delegação legislativa, é que vimos propor o presente projeto de decreto legislativo, solicitando o valioso apoio de nossos nobres pares desta Casa para a sua aprovação, garantindo, assim, a continuidade da produção e da comercialização do vinagre, denominado Agrin, devido às suas excelentes propriedades naturais e medicinais.

Sala das Sessões, em 07 de agosto de 2013.

Deputado Antonio Carlos Mendes Thame  
PSDB/SP

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA  
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

**CONSTITUIÇÃO  
DA  
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
1988**

## TÍTULO IV DA ORGANIZAÇÃO DOS PODERES

### CAPÍTULO I DO PODER LEGISLATIVO

---

#### Seção II Das Atribuições do Congresso Nacional

---

Art. 49. É da competência exclusiva do Congresso Nacional:

I - resolver definitivamente sobre tratados, acordos ou atos internacionais que acarretem encargos ou compromissos gravosos ao patrimônio nacional;

II - autorizar o Presidente da República a declarar guerra, a celebrar a paz, a permitir que forças estrangeiras transitem pelo território nacional ou nele permaneçam temporariamente, ressalvados os casos previstos em lei complementar;

III - autorizar o Presidente e o Vice-Presidente da República a se ausentarem do País, quando a ausência exceder a quinze dias;

IV - aprovar o estado de defesa e a intervenção federal, autorizar o estado de sítio, ou suspender qualquer uma dessas medidas;

V - sustar os atos normativos do Poder Executivo que exorbitem do poder regulamentar ou dos limites de delegação legislativa;

VI - mudar temporariamente sua sede;

VII - fixar idêntico subsídio para os Deputados Federais e os Senadores, observado o que dispõem os arts. 37, XI, 39, § 4º, 150, II, 153, III, e 153, § 2º, I; (*Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998*)

VIII – fixar os subsídios do Presidente e do Vice-Presidente da República e dos Ministros de Estado, observado o que dispõem os arts. 37, XI, 39, § 4º, 150, II, 153, III, e 153, § 2º, I; (*Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998*)

IX - julgar anualmente as contas prestadas pelo Presidente da República e apreciar os relatórios sobre a execução dos planos de governo;

X - fiscalizar e controlar, diretamente, ou por qualquer de suas Casas, os atos do Poder Executivo, incluídos os da administração indireta;

XI - zelar pela preservação de sua competência legislativa em face da atribuição normativa dos outros Poderes;

XII - apreciar os atos de concessão e renovação de concessão de emissoras de rádio e televisão;

XIII - escolher dois terços dos membros do Tribunal de Contas da União;

XIV - aprovar iniciativas do Poder Executivo referentes a atividades nucleares;

XV - autorizar referendo e convocar plebiscito;

XVI - autorizar, em terras indígenas, a exploração e o aproveitamento de recursos hídricos e a pesquisa e lavra de riquezas minerais;

XVII - aprovar, previamente, a alienação ou concessão de terras públicas com área superior a dois mil e quinhentos hectares.

Art. 50. A Câmara dos Deputados e o Senado Federal, ou qualquer de suas Comissões, poderão convocar Ministro de Estado ou quaisquer titulares de órgãos diretamente subordinados à Presidência da República para prestarem, pessoalmente, informações sobre assunto previamente determinado, importando crime de responsabilidade a ausência sem justificação adequada. (*[“Caput” do artigo com redação dada pela Emenda Constitucional de Revisão nº 2, de 1994](#)*)

§ 1º Os Ministros de Estado poderão comparecer ao Senado Federal, à Câmara dos Deputados ou a qualquer de suas comissões, por sua iniciativa e mediante entendimentos com a Mesa respectiva, para expor assunto de relevância de seu Ministério.

§ 2º As Mesas da Câmara dos Deputados e do Senado Federal poderão encaminhar pedidos escritos de informação a Ministros de Estado ou a qualquer das pessoas referidas no *caput* deste artigo, importando em crime de responsabilidade a recusa, ou o não atendimento, no prazo de trinta dias, bem como a prestação de informações falsas. (*[Parágrafo com redação dada pela Emenda Constitucional de Revisão nº 2, de 1994](#)*)

---



---

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

### GABINETE DO MINISTRO

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012

**O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.008906/2009-99, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos.

§ 1º Aplica-se a presente Instrução Normativa ao fermentado acético comercializado no território brasileiro, excetuado o oriundo da fermentação acética do vinho.

§ 2º Fermentado acético é o produto definido no [art. 77 do Anexo ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009](#), obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 3º As denominações fermentado acético e vinagre são equivalentes, porém mutuamente excludentes.

Art. 2º Aprovar os Anexos I a VI a esta Instrução Normativa, assim denominados: Anexo I: Classificação e denominação do fermentado acético; Anexo II: Parâmetros do fermentado acético de álcool; Anexo III: Parâmetros do fermentado acético de fruta; Anexo IV: Parâmetros do fermentado acético de cereal; Anexo V: Parâmetros do fermentado acético de vegetal ou de mel de abelha; e Anexo VI:

Parâmetros do fermentado acético, fermentado acético duplo e fermentado acético triplo, em função da acidez volátil.

Art. 3º De acordo com a sua composição ou forma de obtenção, o fermentado acético será denominado e classificado conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º No caso de fermentados acéticos que estejam simultaneamente incluídos nas classes condimentados e composto, a sua denominação será fermentado acético de (nome genérico da matériaprima) seguido dos termos "condimentado composto".

§ 2º O fermentado acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação.

§ 3º O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação.

§ 4º No caso de fermentado acético adicionado, tanto de aroma natural, quanto de corante, o termo "aromatizado" deverá preceder o termo "colorido" na sua denominação.

Art. 4º As características sensoriais e físico-químicas do fermentado acético deverão estar em consonância com a composição do produto.

Art. 5º O fermentado acético de álcool deverá seguir os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O álcool utilizado como ingrediente para a produção de fermentado acético de álcool deverá ser originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola.

Art. 6º O fermentado acético de fruta deverá apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 7º O fermentado acético de cereal deverá apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo IV desta Instrução Normativa.

Art. 8º Os fermentados acéticos de vegetal ou de mel de abelha deverão apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 9º O fermentado acético composto adicionado de suco de limão deverá contê-lo em quantidade não inferior a 2,5% (dois e meio por cento) em volume e acidez mínima de 5% (cinco por cento).

Art. 10. No fermentado acético condimentado, deverá ser utilizada a especiaria inteira ou suas partes.

Art. 11. O fermentado acético, o fermentado acético duplo e o fermentado acético triplo deverão apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo VI desta Instrução Normativa.

Art. 12. O fermentado acético adicionado de condimento ou de aroma natural poderá apresentar turbidez proveniente desses ingredientes.

Art. 13. O ácido acético do fermentado acético deverá provir exclusivamente da fermentação acética da matéria-prima vegetal ou do mel que lhe deram origem.

Art. 14. O fermentado acético não poderá conter microrganismo prejudicial à estabilização biológica e à qualidade do produto.

Art. 15. O fermentado acético não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, do utensílio ou do equipamento utilizado no seu processamento e comercialização, com exceção do produto submetido ao envelhecimento.

Art. 16. O fermentado acético poderá ser adicionado de água potável.

Art. 17. É permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia no fermentado acético.

§ 1º É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina (INS 163ii).

§ 2º O vinagre colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 (dois décimos) de unidades de absorvância.

§ 3º A absorvância de que trata o § 2º deste artigo deverá ser mensurada em espectrofotômetro "ultra-violeta/visível" com comprimento de onda determinado em 420nm (quatrocentos e vinte nanômetros).

Art. 18. É vedada a utilização, como recipiente do fermentado acético, de embalagens tipo flaconetes, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 19. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, com exceção dos previstos em legislação específica.

Art. 20. Durante o processo de fermentação, poderá ser injetado no fermentado acético oxigênio ou ar industrialmente puro.

Art. 21. Durante o processo de fermentação, poderá ser utilizado sal nutriente, açúcar, aminoácido e vitamina, desde que previstos em legislação específica, com o objetivo exclusivo de alimentar as bactérias acéticas, na quantidade mínima necessária à complementação do substrato da fermentação acética.

Art. 22. No rótulo do fermentado acético são vedadas, ainda que parte do nome empresarial ou da marca comercial, as seguintes expressões: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, reserva, reserva especial, gran reserva, envelhecido, especial, premium, gold, ouro, plus, claro, escuro, dentre outras que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou para atendimento do disposto no inciso I do [art. 11 do Decreto nº 6.871, de 2009](#).

Parágrafo único. No rótulo do fermentado acético envelhecido integralmente ou elaborado a partir da mistura de fermentados acéticos, também envelhecidos integralmente,

poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento, e a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 24. Fica estabelecido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para adequação ao disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 25. Ficam revogados os itens 5.4 e 6 da [Instrução Normativa SDA nº 4, de 5 de fevereiro de 2001](#), e a [Instrução Normativa MAPA nº 36, de 14 de outubro de 1999](#).

MENDES RIBEIRO FILHO

#### ANEXO I

#### CLASSIFICAÇÃO E DENOMINAÇÃO DO FERMENTADO ACÉTICO

Composição ou Forma de obtenção	Classificação	Denominação	
		Fermentado Acético	Vinagre
Fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola;	de álcool	Fermentado Acético de Álcool	Vinagre de Álcool
Fermentação acética do fermentado alcoólico de uma ou mais frutas	de fruta	Fermentado Acético de fruta	Vinagre de fruta
Fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais cereais;	de cereal	Fermentado Acético de cereal	Vinagre de cereal
Fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais vegetais;	de vegetal	Fermentado Acético de vegetal	Vinagre de vegetal
Fermentação acética do fermentado alcoólico de duas ou mais das seguintes matéria-primas: fruta, cereal e vegetal	misto	Fermentado Acético misto de vegetais	Vinagre misto de vegetais
Fermentação acética do fermentado alcoólico de mel de abelha;	de mel	Fermentado Acético de Mel	Vinagre de Mel

Fermentado acético adicionado de suco de fruta ou suco de vegetal ou de mel de abelha, em conjunto ou separadamente;	Composto	Fermentado Acético de (nome genérico do fermentado acético) Composto	Vinagre de (nome genérico do vinagre) Composto
Fermentado acético adicionado de condimento;	Condimentado	Fermentado acético de (nome genérico do fermentado acético) condimentado	Vinagre de (nome genérico do vinagre) condimentado
Fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil superior a oito gramas de ácido acético por cem mililitros do produto;	duplo	Fermentado Acético Duplo	Vinagre Duplo
Fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil superior a doze gramas de ácido acético por cem mililitros do produto;	triplo	Fermentado Acético Triplo	Vinagre Triplo

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 5 DE FEVEREIRO DE 2001**

**O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno desta Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e o que consta do Processo nº 21000.000328/2000 - 12, resolve:

Art. 1º Aprovar a Metodologia de Análise da Razão Isotópica 13 C/ 12 C em Produtos e Subprodutos das Plantas do Ciclo Fotossintético C3 e C4 em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa.

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

## ANEXO

METODOLOGIA DE ANÁLISE DA RAZÃO ISOTÓPICA  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  EM PRODUTOS E SUBPRODUTOS DAS PLANTAS DO CICLO FOTOSSINTÉTICO C3 E C4.

1. Método: espectrometria de massa de razão isotópica, IRMS.

---

5.4-Agrin (*Revogado pela Instrução Normativa 6/2012/MAPA*)

*Redação(ões) Anterior(es)*

6. (*Revogado pela Instrução Normativa 6/2012/MAPA*)

*Redação(ões) Anterior(es)*

7. Limitação do método

A desvantagem do uso da técnica da diluição isotópica dos isótopos estáveis do carbono por espetrometria de massa é a não confiabilidade na mensuração quantitativa entre duas fontes primárias, pertencentes ao mesmo grupo de plantas e subprodutos do ciclo fotossintético C3. Entretanto esta técnica também pode ser aplicada a outros derivados e outros subprodutos do ciclo fotossintético C3 quando adulterados com subprodutos do ciclo fotossintético C4, principalmente açúcar e álcool da cana-de-açúcar ou milho.

---



---

## **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

### **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999**

*Revogada pela Instrução Normativa 6/2012/MAPA*

**O SECRETARIO SUBSTITUTO DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, tendo em vista o disposto no art. 159, incisos I, alínea "a" e II, do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e o que consta do Processo nº 21000.007023/98-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

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

ANTONIO JORGE CAMARDELLI

## **COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL**

### **I – RELATÓRIO**

Retrata o projeto de decreto legislativo sobre a sustação da aplicabilidade do art. 25 da Instrução Normativa nº. 06, de 03 de abril de 2012, do

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que tornou sem efeito os itens 5.4 e 6 da Instrução Normativa SDA nº. 04, de 05 de fevereiro de 2001, que trata da metodologia de análise da razão isotópica que especifica em produtos e subprodutos das plantas do ciclo fotossintético.

O ilustre autor do projeto de decreto legislativo, cita em sua justificação que os vinagres de vinho tinto ou branco produzidos pelas indústrias nacionais desde ano de 1.890 até o ano de 2.001, foram compostos da mistura de vinagre de álcool com vinagre de vinho, que utilizavam o processo natural de fabricação. Tendo a sua regulamentação ocorrida em meados do ano de 2001, com a edição da Instrução Normativa nº. 04, de 05 de fevereiro de 2001 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, autorizando desta forma, a introdução do produto popularmente denominado Agrin (agrin tinto e agrin branco), no mercado, com todas as características dos produtos que já existiam.

Releva o autor na sua justificação que o Agrin teve a sua composição definida pelo Ministério da Agricultura, como sendo uma mistura de 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco, puro, com acidez acética volátil mínima de 4,0g/100 ml, para a obtenção do vinagre, cujo produto manteve a preferência nacional e era exportado para diversos países, com destaque para o Japão, onde existe uma rigorosa exigência nos padrões de qualidade de produtos alimentares.

Destaca ainda o instituidor do projeto de decreto legislativo que são incomparáveis às propriedades nutricionais em se adicionar vinho ao álcool, em relação ao corante de caramelo, cuja instrução normativa em questão considera ainda vários tipos de adições ao vinagre de álcool, com aromas, mel, sucos de frutas, sucos vegetais, condimentos, tudo isso em conjunto ou separadamente em proporções bem inferiores a 10% e, em contrapartida extingue o uso de vinho (usado a 10% no agrin), sendo este infinitamente mais seguro nutricionalmente que o corante de caramelo.

Enfatiza, de forma contundente, o autor do projeto que, se é admitido pelo Ministério da Agricultura o uso de corante caramelo com vinagre de álcool, mesmo contrariando a orientação do art. 104 do Decreto nº. 99.066, de 08 de março

de 1990 da Presidência da República, que declara: “Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo ou outro tipo de corante”, pode então, permanecer a composição de vinagre de álcool com vinho, o Agrin, por constituir um vinagre natural, mais nutritivo, sem corante e de maior qualidade.

O nobre autor do projeto, ao finalizar a sua justificação, afirma que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) editou a Instrução Normativa nº. 06, de 03 de abril de 2012, estabelecendo padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos, revogando os itens 5.4 e 6 da Instrução Normativa DAS nº. 04, de 05 de fevereiro de 2001, que regulamentava o agrin, contrariando a tendência mundial em privilegiar o consumo de produtos naturais e saudáveis, além de quebrar uma tradição e um hábito brasileiro de consumo centenário de vinagre de álcool com vinho (Agrin), sem apresentar nenhuma justificativa.

Rematando, o autor invoca em sua justificação o art. 49, V, da Constituição Federal, que assevera, *ipsis litteris*: “sustar os atos normativos do Poder Executivo que exorbitem do poder regulamentar ou dos limites de delegação legislativa”, no sentido de garantir a continuidade da produção e da comercialização do vinagre, denominado agrin, face as suas excelentes propriedades naturais e medicinais.

É o relatório.

## II – VOTO DO RELATOR

O Vinagre vem sendo utilizado ao longo da história como condimento e conservante de alimentos, além de possuir propriedades nutritivas e biorregulatórias, consideradas como complementos indispensáveis à alimentação do homem.

No Brasil, predomina a produção de vinagre utilizando-se o álcool da cana-de-açúcar e do vinho obtido da uva, possuidor de um sabor mais acentuado, em face de sua originalidade, sendo bastante utilizados, para fazer conservas, temperos em geral e outras utilidades domésticas. Nas indústrias é mais comum se adquirir o vinho e o álcool prontos, dispensando-se assim, a primeira etapa da

produção: a fermentação alcoólica. O processo de produção consiste então em fazer a fermentação acética, utilizando-se bactérias específicas: acetobacteres.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, a ação do vinagre sobre os alimentos dá-se no sentido de torná-los mais digestivos, especialmente os fibrosos, que são amaciados e transferidos em melhores condições para serem tratados pelo suco digestivo. Para o organismo humano, a reação ácida não só aumenta a atividade dos fermentos gástricos, mas promove ao mesmo tempo um efeito excitante da glândula pancreática, favorecendo a digestão, tornando patente a sua importância para a saúde humana.

Examinando criteriosamente o presente projeto, observa-se de pronto, que o vinagre denominado “agrin”, procedente da mistura do vinagre de álcool (90%) com o vinagre de vinho (10%), teve vida centenária no mercado brasileiro, inclusive, estendendo-se ao exterior, contribuindo assim, ativamente, com desenvolvimento econômico do país.

No entanto, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA), através da Instrução Normativa nº. 06, de 03 de abril de 2012, revogou os itens 5.4 e 6 da Instrução Normativa nº. 04, de 05 de fevereiro de 2001, de procedência do mesmo órgão ministerial, que há mais de uma década regulamentava a fabricação do vinagre denominado de agrin, desta forma, proibindo a sua fabricação e a consequente comercialização. Ainda no mesmo ato normativo, regulamentou o vinagre de álcool com a adição de corante de caramelo, causando perplexidade e indignação a inúmeros fabricantes.

Ora, colegas parlamentares, causou estranheza a atitude do Ministério da Agricultura, em desregulamentar o vinagre “agrin” de origem natural, e regulamentar o vinagre de álcool com a adição de corante de caramelo, produto não natural, isto sem nenhuma explicação plausível.

Ademais, é bom frisar que o Decreto nº. 99.066, de 08 de março de 1990, da Presidência da República, expressa diretamente a proibição de adicionamento de caramelo ou qualquer outro tipo de corante ao vinagre, conforme se pode observar no art. 104, do mesmo diploma legal.

Portanto, a utilização da norma do inciso V, do art. 104, da Constituição Federal, tida como modalidade de controle político, é de uso limitado e restringe-se às hipóteses da extração do poder regulamentar, no sentido de não adequação aos limites da lei, configurando violação ao princípio da legalidade.

Apesar da discordância de alguns críticos, acerca da competência congressual, outras correntes jurídicas, em maior número, interpretam de forma diferente, entendendo que o ato regulamentar não cria obrigações, nem restrições de direitos, sob o risco de ir de encontro à norma constitucional.

Ante todo o exposto, voto pela **APROVAÇÃO** do **Projeto de Decreto Legislativo nº. 1.122, de 2013**, nos termos do autor.

Sala da Comissão, 15 de outubro de 2013.

Deputado **FRANCISCO TENÓRIO**

Relator

## I – RELATÓRIO

Na reunião desta Comissão realizada na data de hoje, tendo em vista a ausência do relator, Deputado Francisco Tenório, fui designado como Relator Substituto do Projeto de Decreto Legislativo nº. 1.122, de 2013, de autoria do Sr. Antônio Carlos Mendes Thame.

No presente caso, não há necessidade de elaborar um parecer diferente, pois o Deputado Francisco Tenório, em suas considerações, pontuou de maneira absolutamente correta, todos os aspectos técnicos deste importante projeto.

É o relatório.

## II - VOTO DO RELATOR

Não havendo nenhuma consideração a fazer, acolho na íntegra o voto do Deputado Francisco Tenório e voto pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Decreto Legislativo nº. 1.122, de 2013, no âmbito desta Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural.

Sala da Comissão, em 30 de outubro de 2013.

**Deputado Oziel Oliveira**  
**Relator Substituto**

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, em reunião ordinária realizada hoje, opinou unanimemente pela aprovação do Projeto de Decreto Legislativo nº 1.122/2013, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Francisco Tenório, e do Relator Substituto, Deputado Oziel Oliveira.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Giacobo - Presidente, Moreira Mendes, Luci Choinacki e Abelardo Lupion - Vice-Presidentes, Alexandre Toledo, Amir Lando, Assis do Couto, Celso Maldaner, Davi Alves Silva Júnior, Dilceu Sperafico, Domingos Sávio, Duarte Nogueira, Francisco Tenório, Giovanni Queiroz, Hélio Santos, Josué Bengtson, Júnior Coimbra, Lira Maia, Luiz Nishimori, Marcelo Castro, Nelson Meurer, Nelson Padovani, Odílio Balbinotti, Pedro Chaves, Raimundo Gomes de Matos, Roberto Balestra, Valmir Assunção, Vitor Penido, Afonso Hamm, Alceu Moreira, Diego Andrade, Edson Pimenta, Eduardo Sciarra, Félix Mendonça Júnior, Giovani Cherini, Jesus Rodrigues, Lúcio Vale, Márcio Marinho, Marcos Montes, Nelson Marquezelli, Padre João e Wellington Fagundes.

Sala da Comissão, em 30 de outubro de 2013.

Deputado GIACOBO  
Presidente

**FIM DO DOCUMENTO**