

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº 1.122, DE 2013.

Susta a aplicação do art. 25 da Instrução Normativa nº. 06, de 03 de abril de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Autor: Deputado ANTONIO CARLOS MENDES THAME

Relator: Deputado FRANCISCO TENÓRIO

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 justificção 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 justificção 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 extrapolação 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 congressional, 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, 18 de setembro de 2013.

Deputado **FRANCISCO TENÓRIO**

Relator