



CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº 1122, DE 2013.

“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”.

Autor: Deputado ANTÔNIO CARLOS MENDES THAME

Relator: Deputado ELISEU PADILHA

I – RELATÓRIO

Trata-se de Projeto de Decreto Legislativo, de autoria do ilustre deputado Antônio Carlos Mendes Thame, que visa sustar 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 DAS 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.

Como justificativa, o autor argumenta que, “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, exoticamente 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”.

Submetido à apreciação da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, o PDC nº 1.122/2013 foi aprovado, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Francisco Tenório, e do Relator Substituto, Deputado Oziel Oliveira.

II – VOTO DO RELATOR

Conforme determina o art. 49 da CF, “é da competência exclusiva do Congresso Nacional: V – sustar os atos normativos do Poder Executivo que exorbitem do poder regulamentar ou dos limites de delegação legislativa”.

Conforme leciona o constitucionalista José Afonso da Silva, “esta competência tem natureza de verdadeiro controle político de constitucionalidade, pois se o ato normativo do Poder Executivo exorbita do seu poder regulamentar ou dos limites da delegação legislativa é porque contraria as regras de competência estabelecidas pela Constituição. Ou melhor, contraria o princípio da divisão de Poderes” (SILVA, José Afonso da. “Comentário Contextual à Constituição”, 4ª edição, São Paulo: Ed. Malheiros, 2007, p. 405)

“O preceito contém um meio específico de o Congresso Nacional zelar pela preservação de sua competência legislativa, de sorte que para tais situações é a ele que se tem que recorrer” (ibidem)

Ocorre que, a Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), objeto do PDC ora em análise, **NÃO exorbitou** o poder regulamentar que lhe é conferido por lei para atuar na regulamentação das bebidas, conforme veremos.

Em regra, as bebidas possuem uma definição legal e um padrão de identidade e qualidade que devem ser observados. No caso dos vinhos e derivados da uva e do vinho, estes estão definidos na Lei n.º 7.678, de 08 de novembro de 1988, a qual é regulamentada pelo Decreto n.º 99.066, de 08 de março de 1990. O art. 24 da referida Lei define como Vinagre “o produto obtido da fermentação acética do vinho”. Toda a seção VII do Capítulo IV, que trata dos Padrões de Identidade e Qualidade das bebidas classificadas no Decreto n. 99.066/1990, complementa a referida definição, estabelecendo o que é e como deve ser elaborado o vinagre como derivado do vinho.

Nos artigos 98 e seguintes estão previstas estas especificações. No artigo 111 do Decreto 99.066/1990, consta que “o produto resultante da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos será denominada de fermentado acético”. No parágrafo único deste mesmo artigo, ficou estabelecido que “o fermentado acético de outros líquidos alcoólicos poderá utilizar a palavra vinagre no rótulo, porém acrescida do nome de matéria prima de sua origem, em caracteres de dimensão e cor iguais a palavra vinagre de maior dimensão”. No artigo 112, “ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética do vinho”. No artigo 113, consta como vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

As demais bebidas são reguladas pela Lei n.º 8.918, de 14 de julho de 1994, também denominada Lei de Bebidas, a qual é regulamentada pelo Decreto n.º 6.871, de 04 de junho de 2009.

Conforme determina o art. 77 do referido Decreto, o “Fermentado Acético é o produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido”: I - da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto: a) de fruta; b) de cereal; c) de outros vegetais; d) de mel; e) da mistura de vegetais; ou f) da mistura hidroalcoólica; II - adicionado opcionalmente: a) de vegetal; b) de partes de vegetal; c) de extrato vegetal aromático; d) de suco; e) de aroma natural; f) de condimento; ou g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “f”. O § 1º dispõe que, “o fermentado acético poderá ser adicionado de aditivo e, conforme estabelece o § 2º, “o fermentado acético poderá ser denominado “vinagre de ...”, acrescido do nome da matéria-prima utilizada.

Mediante esta definição, fica muito clara a diferença entre o vinagre de vinho e o fermentado acético de outros mostos alcoólicos que podem, eventualmente, utilizar a nomenclatura de “vinagre” acrescido do nome da matéria prima. O vinagre ou fermentado acético, nada mais é que **“produto com acidez volátil (...), expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto”**.

No artigo 17 da Lei de Bebidas, consta que a “bebida não prevista neste regulamento poderá ser disciplinada pelo MAPA, observadas as disposições concernentes à sua classificação e atendida à característica peculiar do produto”.

Todavia, fica bastante claro, segundo disposto no art. 77, que todas as variantes do fermentado acético encontram-se contempladas na referida Lei.

Visando regular esta bebida, foi estabelecida a Instrução Normativa n. 06, de 03 de abril de 2012, a qual estabelece os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos, a qual veio atualizar a vigente Instrução Normativa n. 36, de 14 de outubro de 1999, ambas do MAPA. Além disso, esta nova norma revogou especificamente os itens 5.4 e 6 da Instrução Normativa SDA nº 4, de 5 de fevereiro de 2001, que tratavam do seguinte:

“5.4-Agrin

- Agrin: marca fantasia de 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 4,0 g/100 ml”.

No que tange a este tópico, trata-se da definição não de um produto, mas de uma marca privada, que efetivamente encontrava-se de forma errônea prevista em uma legislação. Inclusive trata-se de uma marca cujo registro foi solicitado sob n. 810117495 para a Classe 30, que é compatível para vinagres. Assim como, também há empresa que contém, no nome empresarial a referida palavra: “Embavi Empresa Brasileira de Agrin e Vinagre Ltda”

No item 6 encontrava-se o padrão para o vinagre de álcool, agora previsto na nova norma. Aliás, atualmente, trata-se AGRIN não de uma definição de um produto, mas apenas de uma marca de propriedade da Associação Nacional das Indústrias de Vinagre – ANAV. Portanto, a retirada da referida definição da referida Instrução Normativa não se caracteriza em ato de exorbitância do poder de regulamentar conforme alegado pelo autor do PDC, ilustre deputado Antônio Carlos Mendes Thame.

Pelo contrário, este ato vem a esclarecer o que efetivamente existe no mercado. Tanto o é que a referida Instrução Normativa n.º 6, de 03 de abril de 2012, foi precedida do devido processo administrativo, com Consulta Pública. Estas informações também podem ser obtidas no âmbito do Processo Administrativo n. 21000.008906/2009-99, que tramitou perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no qual consta, inclusive, a Audiência Pública n. 398, ocorrida em 22 de setembro de 2010, e que consolidou o texto da referida instrução normativa, com ampla participação da sociedade civil e empresarial interessada.

Hoje no mercado encontra-se mais claro o que é cada um dos produtos, a forma de colorir e o grau de coloração permitido – embora fraudes infelizmente ainda ocorram. Mas, os consumidores estão voltando a poder efetivamente consumir vinagre de vinho cientes de que estão podendo escolher por estes, algo que havia se tornado muito difícil anteriormente.

Vale ressaltar que, como ocorreu com o vinho, para o qual surgiram bebidas substitutas, tais como bebidas alcoólicas mistas (Ex. sangrias e coquetéis), com características idênticas ao vinho ocasionando engano ao consumidor, o mesmo aconteceu com o vinagre, sendo que o produto, denominado AGRIN, é um exemplo disso. Neste caso o próprio Deputado, em sua justificção, diz tratar-se de um produto saudável e ao mesmo tempo de custo acessível, mas desconsidera o que era utilizado para a elaboração deste e para fazer com que este se fizesse passar por vinho.

Especialistas e todos os envolvidos no setor já trataram deste tema, já muito debateram e sugeriram uma nova forma de regulação aos padrões de identidade e qualidade dos vinagres e dos fermentados acéticos. Somente uma discussão como esta, na mesma proporção, e como os mesmos atores poderia ter o condão de revogar a norma que foi legítima e legalmente construída perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Cumprе salientar que, a Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas do Departamento de Inspeção de Produtos de origem vegetal da Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA, se manifestou através de Nota Técnica sobre as alegações que constam na justificativa do PDC em questão.

Segundo alega o autor, “a IN MAPA 6/2012, estabelece o fim do produto obtido pela mistura de vinagre de álcool e de vinho, conhecido como Agrin e, permite que o vinagre colorido, um produto que confundiria o consumidor, continue no mercado”.

A respeito da primeira alegação, o DBEB informou que a previsão legal para mistura de vinagre de álcool e de vinho, conhecido como Agrin, nunca existiu. Mas algumas orientações emitidas no passado pela Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas indicavam tal possibilidade.

Diante deste problema foi emitida, em 28/05/10 a Nota Técnica nº 38 CGVB/DIPOV, que orientava que não deveriam ser concedidos ou renovados registros de produtos contendo mistura de vinagre de álcool e de vinho. Segundo a NT, a palavra “Agrin” era apenas citada na IN 04/2001, cujo objeto era estabelecer metodologia analítica e não a comprovação de padrão de identidade e qualidade, conforme supõe a requerente. No item 5.4. da IN 04/2001 lê-se que “Agrin” é uma marca fantasia.

A razão pela qual se fez constar uma marca fantasia na IN 04/2001 é desconhecida, mas, de qualquer forma não seria razoável que o MAPA tivesse qualquer anuência sobre um assunto relacionado com propriedade intelectual em sua atividade de regulamentação e fiscalização dos aspectos tecnológicos da produção e comercialização de bebidas.

Sobre a segunda alegação que consta da justificativa, o órgão responsável informa que a regulamentação sobre vinagre colorido, estabelecida pela IN MAPA 06/2012, veio no sentido de estabelecer regras para utilização do corante caramelo, justamente, para evitar a produção de vinagres que, devido a utilização de caramelo em grande quantidade leva o consumidor a confundir o vinagre de álcool com o vinagre de vinho. A utilização do caramelo não pode ser simplesmente proibida devido à necessidade tecnológica de padronização de cor dos produtos. Maiores esclarecimentos sobre a segurança de uso do corante Caramelo podem ser observados no informe técnico ANVISA nº 48, de 10/04/2012.

Assim, considerando os aspectos tecnológicos de produção e comercialização de fermentados acéticos e que o processo de elaboração da IN MAPA nº 06/2012 obedeceu aos requisitos legais relacionados à consulta pública que possibilitou a participação de todos os integrantes da cadeia do agronegócio envolvida, informamos não serem observados razões técnicas para que o PDC prospere.

Por fim, o texto da IN publicada pelo MAPA recebeu a devida análise e manifestação favorável por parte do CONJUR, conforme consta dos autos do processo nº 21000.008906/2009-99.

Diante do exposto o voto é pela inconstitucionalidade e injuridicidade do PDC 1122/2013. No mérito, pela REJEIÇÃO.

Sala das Comissões, 26 de fevereiro de 2014.

Deputado ELISEU PADILHA (PMDB/RS)