



CÂMARA DOS DEPUTADOS

REQUERIMENTO DE INFORMAÇÃO N.º , **DE 2014**
(Do Sr. Antonio Carlos Mendes Thame)

Requer informações ao Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) sobre a decisão da CONJUR, contida na nota técnica do Processo n.º 21000.008906/2009-99.

Senhor Presidente,

Requeiro a Vossa Excelência, com base no art. 50 da Constituição Federal e na forma dos arts. 115 e 116 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, que, ouvida a Mesa, sejam solicitadas informações ao Senhor Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), no sentido de fornecer uma cópia integral da nota técnica da CONJUR, conforme consta nos autos do **Processo n.º 21000.008906/2009-99**.

JUSTIFICATIVA

O requerimento visa auxiliar a tramitação do **Projeto de Decreto Legislativo n.º 1.122, de 2013**, de minha autoria, que 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), que estabelece padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos.

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.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

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.º 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, 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.

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.

Portanto, em razão do exposto, solicitamos cópia integral do **Processo n.º 21000.008906/2009-99**, da CONJUR, que subsidiou o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a adotar a Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012.

Sala das Sessões, em 02 de Setembro de 2014.

Deputado Antonio Carlos Mendes Thame
PSDB/SP