

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

PROJETO DE LEI Nº 699, DE 2015

Proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída.

Autor: Deputado RÔMULO GOUVEIA

Relator: Deputado AUREO

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 699, de 2015, de autoria do Deputado Rômulo Gouveia, propõe a proibição da comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída. A intenção é que o consumidor receba uma carne moída na hora, para que se certifique tanto da natureza quanto da qualidade do produto que está adquirindo.

O projeto veda a cobrança de qualquer taxa de moagem e informa que a nova norma não se aplica às carnes moídas industrializadas, desde que vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade.

Estabelece, ainda, que o descumprimento da lei sujeita os infratores às sanções previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que “configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências”.

O projeto foi distribuído às Comissões de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio; Defesa do Consumidor e Constituição e Justiça e de Cidadania, estando a proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas comissões no regime de tramitação ordinária.

Decorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas, e cabe-nos, nesta Comissão de Defesa do Consumidor, analisar a questão no que se refere à defesa e proteção do consumidor e ao equilíbrio nas relações de consumo.

II - VOTO DO RELATOR

A proposição em análise é de suma importância para o consumidor brasileiro, uma vez que trata de assunto diretamente ligado à saúde do consumidor.

A justificação do autor é relevante quando menciona que o consumo da carne moída deve receber maiores cuidados dos que são dedicados à carne *in natura*. Esse maior cuidado deriva do fato de a carne sofrer uma deterioração muito mais rápida e maior risco de contaminação.

Ressalta ainda o autor que a carne moída é um meio de cultura favorável ao crescimento de microrganismos patogênicos e, por isso mesmo, é usada com essa finalidade em laboratórios clínicos e de pesquisa.

Em decorrência desse fato, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitiu em 2003 a Instrução Normativa nº 83, que aprova o “Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino”.

O regulamento supracitado, estipula que o produto deverá manuseado em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. Além disso, a carne deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C e ainda ser submetida, imediatamente, ao congelamento ou ao resfriamento.

O regulamento mencionado também estabelece que a carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 quilograma e ser mantido sob resfriamento à temperatura de 0°C a 4°C, ou, quando congelado, à temperatura máxima de -18°C durante o armazenamento.

É possível ver a quantidade e complexidade do que está estabelecido no regulamento. Assim, acreditamos ser muito difícil que todos os

estabelecimentos comerciais que oferecem a carne moída realmente consigam seguir todo o exigido, representando um risco potencial ao consumidor que não nunca terá certeza da qualidade do que está adquirindo.

Portanto, vemos como uma boa solução a medida proposta no projeto de lei em relato, pois a proibição da venda de carne previamente moída elimina a maior parte dos riscos associados à comercialização de carne moída.

Ante o exposto, votamos pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei nº 699, de 2015.

Sala da Comissão, em de de
2016.

Deputado AUREO
Relator

2016-7571