

PROJETO DE LEI Nº , DE 2017
(Do Sr. Victor Mendes)

Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para estabelecer condições aplicáveis à comercialização de pescados e de seus derivados destinados à alimentação humana.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passa a vigorar acrescida de art. 2º-A, com a seguinte redação:

“Art. 2º-A. Na comercialização de pescados e de seus derivados, quando destinados à alimentação humana, observar-se-ão as seguintes condições:

I – pescados frescos ou resfriados poderão ser comercializados a granel ou pré-medidos e embalados;

II – pescados congelados somente poderão ser comercializados pré-medidos e embalados;

III – nos rótulos de pescados e de seus derivados comercializados embalados, ou em placas, afixadas junto aos produtos comercializados a granel, deverão constar, entre outros dados exigidos em lei ou em regulamento, as seguintes informações:

a) o nome vulgar e a denominação científica da espécie;

- b) a origem do pescado, especificando se foi capturado em seu habitat natural (produto da pesca extrativa) ou se foi criado em cativeiro (produto da aquicultura);
- c) se o produto contém ou pode conter resíduos de medicamentos antimicrobianos, de metais pesados ou de outros contaminantes orgânicos ou inorgânicos, identificando-os, se for o caso;
- d) se o aspecto visual do produto foi ou pode ter sido alterado pelo emprego de corante natural ou sintético e, em caso afirmativo, sua denominação, composição e quantidade;
- e) o teor de lipídeos (gorduras saturadas, insaturadas e totais) por unidade de massa (quilograma) de produto e, se for o caso, o teor de ácidos graxos carboxílicos poli-insaturados denominados ômega-3.

§ 1º As informações a que se refere o inciso III do *caput* deverão ser apresentadas de forma clara e precisa, em língua portuguesa, grafadas em caracteres que possibilitem sua fácil visualização e leitura pelo consumidor.

§ 2º O descumprimento do disposto neste artigo implica responsabilidade e sujeita o infrator a sanções, nos termos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.”

Art. 2º Esta Lei entra em vigor no prazo de cento e oitenta dias, a partir da data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Desde que o Código de Defesa do Consumidor entrou em vigor, a população brasileira conta com um instrumento legal que assegura respeito à sua dignidade, saúde e segurança; melhoria da sua qualidade de vida; transparência e harmonia nas relações de consumo.

Entre outros aspectos, o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) determina, em seu art. 31, que a oferta e apresentação de produtos ou serviços assegurem informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades,

quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Todavia, situações existem em que o consumidor não conta com informações suficientes ou adequadas, segundo os ditames legais, como sói acontecer na comercialização de pescado. Tratando-se de produto congelado, vendido a granel, a impossibilidade de determinação do peso líquido do produto tende a prejudicar o consumidor (ao comprar gelo pelo preço de pescado). O *Codex Alimentarius* e normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro estabelecem metodologias para a verificação de peso líquido de pescado congelado e glaciado, mas sua complexidade faz com que somente se aplique ao produto a ser comercializado pré-medido e embalado. Essa questão, objeto da nota técnica nº 19, de 2009, firmada em conjunto por vários órgãos da Administração Pública Federal, constitui um dos aspectos que, por meio deste Projeto de Lei, proponho seja tratada mediante alteração da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Entretanto, não há apenas questões de ordem quantitativa a serem equacionadas na comercialização de pescado; há também problemas de ordem qualitativa. Tomemos, por exemplo, o peixe salmão, cujo consumo se intensificou no Brasil, em especial em alimentos relacionados à gastronomia japonesa. Quando o consumidor adquire esse ou qualquer outro pescado em algum estabelecimento comercial, dificilmente encontra informações acerca de aspectos do produto de grande importância para a sua saúde.

Entre outros aspectos, o consumidor deve ser informado sobre a origem do peixe e, em especial se foi capturado em seu habitat natural (produto da pesca extrativa) ou criado em cativeiro (produto da aquicultura). As propriedades do pescado são bastante distintas em cada uma destas situações, especialmente porque em cativeiro é comum a utilização de técnicas artificiais de aceleração do crescimento, na busca por maior lucratividade.

No salmão selvagem, a típica cor rosa-alaranjada de sua carne é gerada pelo pigmento astaxantina, que o peixe absorve naturalmente ao se alimentar de crustáceos encontrados no ambiente em que vive. Como a dieta do salmão é variada, também variam as cores de sua carne: desde o branco ou rosa suave até um vermelho vivo.

O salmão selvagem permanece em água doce nos dois ou três primeiros anos de vida antes de ir para o mar, suportando temperaturas baixas nos dois ambientes. Em razão desses hábitos, considera-se que o consumo de sua carne ajuda a prevenir doenças cardiovasculares, inflamatórias e atua positivamente no sistema imunológico. Além de proteína e gordura, a carne de salmão é fonte de vitaminas (D, B3, B6, B12), minerais (fósforo, magnésio, selênio) e de ômega-3, termo que identifica alguns ácidos graxos carboxílicos poli-insaturados, cuja ingestão é benéfica à saúde humana.

Todavia, a maior parte do salmão que chega ao Brasil não é de origem selvagem, mas sim da aquicultura. Mais da metade do consumo mundial desse peixe origina-se de viveiros instalados no Chile, no Canadá, nos Estados Unidos e no norte da Europa. Nesses viveiros os peixes são alimentados com ração, em cuja composição costuma-se encontrar o corante sintético cantaxantina, que visa dar à sua carne a coloração típica reconhecida e valorizada pelo consumidor. Segundo estudos recentes, esse corante sintético pode ser tóxico e carcinogênico. Recentemente, a União Europeia teria reduzido em um terço o nível de cantaxantina tolerado em alimentos.

Na criação de peixes em cativeiro é também comum o emprego de doses elevadas de antibióticos e outras substâncias sintéticas para evitar o surgimento de doenças, acelerar o crescimento e aumentar a produtividade. Em consequência, sua carne tende a ser menos saborosa e a apresentar teores de gordura muito superiores aos normalmente encontrados em pescado de origem selvagem.

Outra questão controversa refere-se à quantidade de ômega-3 presente no pescado. Estudos demonstram que o acúmulo dessa substância varia de acordo o ambiente em que vive o peixe e as condições de alimentação, razão pela qual o salmão criado em cativeiro tende a possuir menor quantidade de ômega-3 do que a encontrada em peixes da mesma espécie, de origem selvagem.

Informações tão relevantes como estas não devem ser omitidas ao consumidor, que muitas vezes adquire o pescado a preços elevados, supondo tratar-se de um produto dotado de propriedades extremamente benéficas à sua saúde! Algumas embalagens de pescado comercializado no Brasil identificam o país de origem (quando importado), mas nem mesmo essa informação costuma ser dada ao consumidor, quando se trata de pescado vendido a granel.

Acredito serem muito consistentes as razões que nos levam a propor a obrigatoriedade legal de se prestarem tais informações ao consumidor brasileiro de pescado. Considerando que as pessoas físicas e jurídicas que atuam nesse mercado precisarão de algum tempo para adaptarem-se às novas exigências, a cláusula de vigência da proposição estabelece um prazo de cento e oitenta dias (seis meses) para sua entrada em vigor, que me parece suficiente.

Ressalto que a informação ao consumidor é questão relevante e associada às garantias fundamentais do cidadão à saúde e à vida, com respaldo na Constituição Federal e no Código de Defesa do Consumidor. A aprovação deste Projeto de Lei ensejará efetivos ganhos em saúde pública e no combate à publicidade enganosa, razão pela qual espero contar com o decisivo apoio de meus nobres Pares.

Sala das Sessões, em de de 2017.

Deputado VICTOR MENDES
PSD/MA