



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 6.910, 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.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-5275/2013.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

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 15 de fevereiro de 2017.

Deputado VICTOR MENDES
PSD/MA

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA

Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA:

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR

CAPÍTULO V DAS PRÁTICAS COMERCIAIS

Seção II Da Oferta

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar 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.

Parágrafo único. As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével. [Parágrafo único acrescido pela Lei nº 11. 989, de 27/7/2009, publicada no DOU de 28/7/2009, em vigor 180 \(cento e oitenta\) dias após a sua publicação](#)

Art. 32. Os fabricantes e importadores deverão assegurar a oferta de componentes e peças de reposição enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto.

Parágrafo único. Cessadas a produção ou importação, a oferta deverá ser mantida por período razoável de tempo, na forma da lei.

NOTA TÉCNICA N. 19 /2009

Assunto: Comercialização de pescado congelado.

1. Considerando as recentes fiscalizações realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Instituto Nacional de Metrologia , Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), que apontam irregularidades no mercado de pescado congelado e comercializado a granel, por fornecedores deste segmento, este Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, em conjunto com a Secretaria de Especial de Aquicultura e Pesca, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e o Inmetro, vem, por meio desta, expressar entendimento conjunto em relação ao tema.

2. O termo "pescado" contempla os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e mamíferos de água doce ou salgada, destinados à alimentação humana.

3. Na elaboração de produtos da pesca e da aquicultura congelados, principalmente os filés de peixe e camarões descascados, o produto pode passar pela etapa de glaciamento (imersão do pescado em água refrigerada, para formar uma película protetora) que tem a finalidade técnica de evitar a desidratação e a oxidação dos produtos durante o período de estocagem.

4. Este procedimento, utilizado mundialmente, é normatizado pelo Codex Alimentarius, que estipula que o peso líquido é o peso do produto sem o glaciamento e a embalagem. Para a obtenção do peso líquido a ser declarado na rotulagem, deve ser determinado previamente o quantitativo (percentual) de água que formou a película protetora sobre a superfície do pescado, descontando-se o mesmo do peso do produto congelado glaciado. Este procedimento é aplicado nos estabelecimentos industriais vinculados ao Serviço de Inspeção Federal, devendo estar contemplado nos programas de autocontrole das empresas e é fiscalizado pelo Departamento de Inspeção e Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5. A metodologia de verificação de peso líquido de pescado congelado glaciado atualmente disponível no Brasil é a estabelecida pela Portaria Inmetro nº 005/2006. Entretanto, a legislação metrológica que estabelece tolerâncias e critérios de aceitação é aplicável somente aos produtos pré-medidos. Sendo assim, não é possível a aplicação desses critérios na fiscalização de produtos comercializados a granel.

6. Quando o pescado congelado é ofertado a granel, a pesagem desse produto é realizada na presença do consumidor, não considerando o percentual de glaciamento j ocorrido na fase de industrialização. Nesses casos, o peso obtido no ato da pesagem quando da venda ao consumidor corresponde ao do produto acrescido da água de glaciamento.

7. Essa situação configura prejuízo econômico ao consumidor, pois não conhecendo o peso líquido do pescado, paga por um peso maior que o peso real do produto a ser consumido, tendo em vista que inclui a água do glaciamento.

8. Ademais, registre-se que é direito básico do consumidor ser informado de todas as características do produto disponibilizado no mercado de consumo, conforme determina o art. 31 do CDC. No entanto, ao adquirir pescado a granel, o consumidor não tem nem mesmo a informação da origem do produto. Dessa forma, se o estabelecimento não consegue informar ao consumidor dados essenciais sobre o produto, quando vendido a granel, este tipo de oferta não atende às regras estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor.

9. Entende-se, portanto, que a informação ao consumidor do peso líquido, conforme a conceituação do Codex Alimentarius, ou seja, o peso do pescado antes do processo de glaciamento, é informação necessária e suficiente para que o consumidor tenha clareza da característica do produto que está adquirindo, não se recomendando a inclusão de outras informações relativas ao peso na embalagem.

10. Assim, conclui-se que, para que esteja garantido o direito dos consumidores à informação sobre o produto adquirido, o pescado congelado deverá ser comercializado sempre como pré-medido, ou seja, na bandeja e com a respectiva indicação de sua quantidade líquida. Essa posição é reforçada pelo Inmetro, conforme a nota técnica nº Dimel/Dimep/00112009, emitida pela Divisão de Mercadorias Pré-Medidas daquele instituto. A oferta do pescado pré-medido deve atender às exigências do Código de Defesa do Consumidor e da IN 22 do Ministério da Agricultura, abaixo listadas:

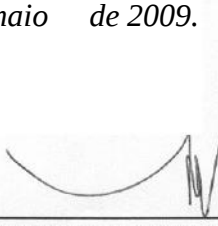
- denominação (nome) de venda de produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam;
- conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;
- identificação da origem e do país de origem;
- nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importados;
- conservação do produto;
- identificação do lote;

- data de fabricação;
- prazo de validade.

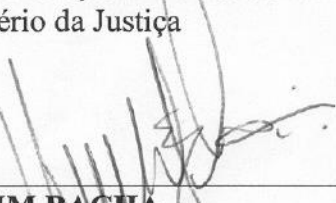
11. Para a garantia da informação clara e precisa do peso líquido do pescado congelado a ser adquirido pelo consumidor, o supermercado, ao fracionar e colocar na bandeja deverá obter de seu fornecedor a informação relativa à quantidade de glaciamento e ' deverá informar na bandeja o peso líquido, ou seja, descontado o glaciamento.

12. Pelos motivos expostos acima, o pescado congelado somente pode ser comercializado em bandejas, seguindo as determinações de rotulagem da IN 22, do Ministério da Agricultura , Pecuária e Abastecimento, e ao Código de Defesa do Consumidor, entendendo os órgãos signatários da presente que a venda de pescado congelado a granel é irregular, estando sujeitos às sanções da lei, os fornecedores que ofertarem o produto dessa forma.

Brasília, de maio de 2009.


RICARDO MORISHITA WADA

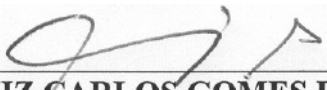
Diretor do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor
 Ministério da Justiça


KARIM BACHA

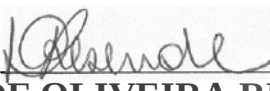
Subsecretário de Desenvolvimento da Aquicultura e Pesca
 Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca - PR


NELMON OLIVEIRA DA COSTA

*Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*


LUIZ CARLOS GOMES DOS SANTOS

*Intendente de Metrologia Legal/Inmetro
 Ministério do Desenvolvimento da Indústria e do Comércio Exterior*


DENISE DE OLIVEIRA RESENDE

*Gerente-Geral de Alimentos
 Agência Nacional de Vigilância
 Sanitária Ministério da Saúde*

FIM DO DOCUMENTO
