

Dispõe sobre a utilização da palavra “carne” e seus sinônimos nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos, a palavra “carne”, assim como seus sinônimos e derivados “bife”, “hambúrguer”, “filé” e “bacon” ficam exclusivamente reservadas a todos os tecidos comestíveis de espécies de açougue, englobando as massas musculares, com ou sem base óssea, gorduras, miúdos, sangue e vísceras, podendo os mesmos ser *in natura* ou processados.

Parágrafo único. Para os efeitos deste artigo, entende-se por “espécies de açougue” os bovidos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

Art. 2º Esta lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

A carne pode ser considerada como um alimento nobre para o homem, pois serve para a produção de energia, para a produção de novos tecidos orgânicos e para a regulação dos processos fisiológicos, respectivamente, a partir das gorduras, proteínas e vitaminas constituintes dos cortes cárneos. O grande mérito nutricional da carne é a quantidade e a qualidade dos aminoácidos constituintes dos músculos, dos ácidos graxos

essenciais e das vitaminas do complexo B presentes, tendo também importância o teor de ferro.

Vale ressaltar, no entanto, que a terminologia “carne” vem sendo utilizada de maneira equivocada pela grande mídia e pela população, de forma geral, em produtos como “carne de laboratório”, feita através de células-tronco de músculos de bovinos, “carne”, “picadinho” e “filé” de soja, originalmente a proteína texturizada do grão, “carne de jaca”, feita com a própria polpa da fruta (*Artocarpus heterophyllus*), entre diversos outros exemplos.

Em maio de 2018, a Assembleia Nacional Francesa (câmara baixa do parlamento) votou a favor de proibir o uso de “termos associados a produtos de origem animal para comercializar alimentos contendo uma proporção significativa de materiais à base de plantas”. Apresentado como uma medida de proteção ao consumidor, o dispositivo visa “proibir práticas de marketing enganosas que associam termos como 'bife', 'filé', 'bacon', 'linguiça' a produtos que não são parcial ou totalmente compostos de carne”.

O presente Projeto de Lei tem por escopo evitar essa grande confusão que permeia o mercado no que se refere à palavra “carne”, que vem sendo utilizada não apenas aos tecidos comestíveis de espécies de açougue (notadamente bovinos, suínos e aves) mas para todos os exemplos citados acima. Além de criar uma concorrência dos produtos de origem vegetal com os de origem animal, o consumidor é induzido a crer que, ao adquirir um produto de origem vegetal, está ingerindo alimento similar à carne quando, na verdade, está ingerindo extratos, polpas de frutas e etc., que não possuem o mesmo caráter nutricional.

Ressalta-se que o conceito de “animais de açougue” e “carne” foram retirados do Decreto nº 9.013 de 2017 - Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que contém normas de inspeção industrial e sanitária de recebimento, manipulação, transformação, elaboração e preparo de produtos de origem animal, visando assegurar a qualidade desses alimentos que chegam a mesa do consumidor. O tema também é conceituado no ANEXO I do REGULAMENTO (ce) n.o 853/2004

do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

Tendo em vista a importância da transparência e harmonia das relações de consumo, o respeito à saúde e a proteção dos interesses económicos consumidor (Art. 4º do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078 de 1990) rogamos a todos pela aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões em            de            de 2019

NELSON BARBUDO  
Deputado Federal