

**PROJETO DE LEI N.º , DE 2023**

(Do Sr. Félix Mendonça Júnior)

Estabelece a obrigatoriedade da presença de câmaras em funcionamento contínuo nos abatedouros com a finalidade de registro de imagens que possibilitem a inspeção e a fiscalização, por parte das autoridades competentes ou de consumidores interessados, em relação ao cumprimento das normas referentes aos métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue e de pescado.

**O Congresso Nacional decreta:**

**Art. 1º** Esta Lei estabelece a obrigatoriedade da presença de câmaras em funcionamento contínuo 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 humano ou para outros fins comerciais, com a finalidade de registro de imagens que possibilitem a inspeção e a fiscalização, por parte das autoridades competentes ou de consumidores interessados, em relação ao cumprimento das normas referentes aos métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue e de pescado.

**Art. 2º** Todos os estabelecimentos industriais especializados e todas as propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo humano ou para outros fins comerciais, ficam obrigados a manter em funcionamento contínuo câmeras que permitam a gravação de imagens que registrem o local de alojamento e espera em que os animais aguardam o abate, seu deslocamento, o momento da insensibilização e a sangria.

**Art. 3º** Para a consecução dos objetivos desta lei, as imagens registradas devem ser devidamente indexadas quanto à data e à hora em que foram gravadas pelas câmeras e devem ser mantidas em arquivos por pelo menos seis meses, ficando disponíveis à consulta pelas autoridades sanitárias competentes ou por quaisquer cidadãos ou associações que as solicitem.

**Art. 4º** O Ministério da Agricultura e Pecuária elaborará a regulamentação pertinente, instituindo sanções pelo descumprimento, que deverão incluir multa pelo descumprimento ou reincidência e cassação da licença de funcionamento em caso de não pagamento de multas ou persistência de irregularidade.

**Art. 5º** Os abatedouros terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação desta Lei, para se adequarem às suas exigências.





**Art. 6º** Esta Lei entre em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

O abate humanitário é um impositivo moral. Seu objetivo é garantir que todas as práticas de manejo pré-abate e no processo de abate sejam realizadas com o máximo padrão de ética, respeito pelo animal e diminuição de seu sofrimento.

No Brasil, é regido pela Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, que atualizou a Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, que regulamentava o abate humanitário de animais. Essa Portaria define os procedimentos humanitários de manejo pré-abate e abate como o conjunto de operações baseadas em critérios técnicos que assegurem o bem-estar dos animais desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate, evitando dor e sofrimento desnecessários.

Precisamos estar atentos ao fato de que os animais de abate são seres sencientes, ou seja, têm algum grau de autoconsciência e a capacidade de sentir diversas sensações, desde as mais básicas, como frio, calor ou fome, mas também raiva, medo e dor. Mesmo sem as complexidades e nuances da consciência humana, esses animais são capazes de experimentar o sofrimento. Devemos, portanto, buscar evita-lo ou diminuí-lo, como parte de um compromisso moral com os aspectos mais elevados dos valores humanistas mais nobres.

Em complemento ao imperativo moral, há diversas exigências internacionais que precisam ser respeitadas para que se garanta a possibilidade de exportação de produtos de origem animal. Entre elas, também estão as boas práticas de manejo que minimizem o estresse dos animais no momento do abate.

Também se acrescentam entre os motivos que justificam o abate humanitário a preservação da qualidade dos produtos. Já há estudos científicos bastante consolidados que demonstram haver prejuízos à qualidade da carne quando o abate se dá sob grave e profundo estresse do animal. Alterações na acidez da carne, sua temperatura e *rigor mortis* têm a capacidade de reduzir sua capacidade de reter água, prejudicando sua preservação e mesmo suas características de cozimento.

Ademais, os consumidores devem ter a capacidade de verificar as condições de produção daquilo que consomem e os órgãos de fiscalização devem ter facilitada sua atuação. O registro em vídeo do processo de abate permitirá o atingimento desses objetivos.

Diante do exposto, conto com o apoio dos nobres pares com vistas à aprovação deste Projeto de Lei.

Brasília, em      de novembro de 2023.

**FÉLIX MENDONÇA JÚNIOR**  
Deputado Federal – PDT/BA

