Resumo Executivo – PL nº 2876 de 2019

Autor: Nelson Barbudo – PSL/MT **Apresentação**: 14/05/2019

Ementa: Dispõe sobre a utilização da palavra "carne" e seus sinônimos nas embalagens, rótulos e publicidade de alimentos.

Orientação da FPA: Favorável ao projeto

Comissão	Parecer	FPA
COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (CDC)	–	–
COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (CCJC)	–	–

Principais pontos

- 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.
- Entende-se por "espécies de açougue" os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Justificativa

- Existem sucessivas campanhas que tentam colocar a carne bovina em descrédito junto aos consumidores brasileiros e internacionais, via de regra, colocando-a como provocadora de doenças ou produzida sem a necessária sustentabilidade social, econômica e ambiental.
- Além disso, mais recentemente vimos surgir produtos serem comercializados com o uso da palavra "carne", porém, sem que sejam tecidos comestíveis de espécies de açougue, notadamente bovinos, suínos e aves.
- Tais produtos são produzidos a partir de extratos, polpas de frutas, etc., cujo valor nutricional difere em muito das carnes de origem animal.
- Entendemos que a sociedade não pode ser enganada em seu direito de consumir proteínas

para a sua subsistência.

- Ademais, a indústria da carne é de extrema importância ao Brasil e ajuda a movimentar a nossa economia de uma forma bastante significativa. As Exportações de Carne ocupam a 6ª colocação no Ranking dos Principais Produtos Exportados pelo Brasil.
- Proteínas de origem animal possuem alto valor biológico e são como tijolos que fazem parte da constituição de tecido, pele e da formação dos órgãos. Contribuem para a beleza dos cabelos, o crescimento das unhas e a produção do colágeno que perdemos ao longo da idade. O ferro de origem animal está pronto para ser absorvido pelo nosso organismo e não é barrado por nenhum nutriente, enquanto o de origem vegetal precisa da vitamina C para entrar nas células e pode ser barrado por outros nutrientes quando consumidos em uma mesma refeição. Para as mulheres, que perdem muito sangue durante o período menstrual e podem ter anemia, o consumo de ferro é muito importante.