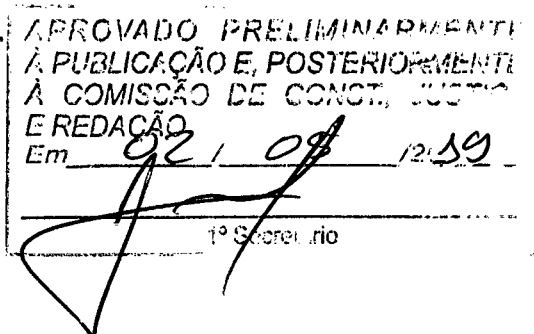




PROJETO DE LEI Nº 383 DE 30 de abril DE 2019.



Autoriza a utilização da pele de frango isolada na produção de Linguiça de Carne de Frango Frescal.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, nos termos do artigo 10 da Constituição Estadual, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica autorizado o emprego da pele de frango isolada na produção de linguíça de carne de frango frescal (crua e dessecada), respeitados a identidade e requisitos mínimos de qualidade do produto;

Art. 2º A adição de emulsões de pele de frango na produção de Linguíça frescal deverá obedecer ao limite de 30% de gordura, regulamentado pela Instrução Normativa nº 04 de 31 de março de 2000 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária;

Art. 3º O objeto desta lei fica sujeito à fiscalização que trata da Lei nº 7.889/1989 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

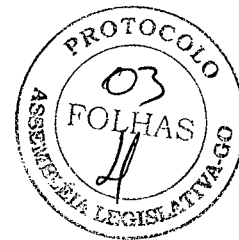
Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

SALA DAS SESSÕES, EM

DE 2019.

AMAURI RIBEIRO

Deputado Estadual - PRP



## JUSTIFICATIVA

A Instrução Normativa nº 04, de 31 de março de 2000, editada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, regulamenta a composição de alguns produtos, como por exemplo, a linguiça frescal. O objetivo desta proposição, é de ratificar através de uma norma a autorização do uso da pele de frango como gordura para a produção da linguiça frescal, visto que não há vedação expressa na Instrução Normativa acima, referente ao uso deste item na produção.

A ausência de regulamentação expressa sobre este item trouxe uma interpretação tardia da Agrodefesa sobre o tema, de que não se pode utilizar a pele do frango isolada como gordura para a produção da linguiça de frango. Tratamos como uma interpretação tardia, pois a Instrução Normativa foi editada no ano 2000, e esta determinação da Agência de Fiscalização se deu no ano de 2018. Ora, durante dezoito anos foram realizadas inúmeras fiscalizações em todo território estadual e a utilização da pele de frango nunca fora considerada proibida.

Com base no Artigo 24, inciso V da Constituição Federal, embasamos a competência para apresentação deste projeto de Lei, pois trata-se de uma legislação que trata sobre produção e está ligada diretamente ao consumo, pois é da qualidade do produto final que estamos tratando. Segue o texto da Carta Magna:

*“Art. 24 – Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:*

*(...)*

*V – produção e consumo.”*

A Instrução Normativa nº 04, determina no Anexo III, que trata sobre o Regulamento Técnico de Identidade e qualidade da linguiça, trazendo como definição da mesma, de acordo com o item 2.1:



*“Entende-se por lingüiça o produto carne industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.”*

O item 4.1 determina a composição do produto:

*“ 4.1. Composição*

*4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:*

*Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.*

*4.1.2. Ingredientes Opcionais:*

*Gordura*

*Água*

*Proteína vegetal e/ou animal*

*Açúcares*

*Plasma*

*Aditivos intencionais*

*Aromas, especiarias e condimentos.*

*Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárneas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada.”*

A proibição expressa que consta na Instrução Normativa está descrita no item 4.2.3.1 trata sobre o uso do CMS na produção da lingüiça de frango frescal:

*“4.2.3.1. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Lingüiças Frescais (cruas e dessecadas).”*

Entende-se como CMS a carne mecanicamente separada, uma matéria-prima cárnea de baixo custo, cuja textura pastosa, fina e uniforme, diferente da textura mais fibrosa da carne desossada manualmente. Sendo assim, não podemos considerar a pele de frango como CMS.

A pele de frango traz o aroma e textura para a lingüiça de frango. E de

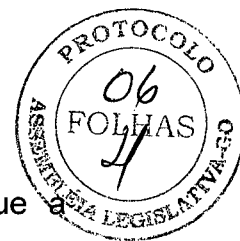
acordo com um estudo realizado, a composição da mesma é:

<b>Informações nutricionais por porção</b>	<b>158g</b>	<b>%VD</b>
Valor Calórico	551 kcal	27,60%
<b><u>Gordura</u></b>	51,1 g	78,60%
Gorduras saturadas	14,3 g	65,20%
Gorduras monoinsaturadas	21,4 g	73,80%
Gorduras poliinsaturadas	10,8 g	71,70%
Carboidratos	0,0 g	0,00%
Açúcares	0,0 g	0,00%
<b><u>Proteína</u></b>	21,1 g	28,90%
Fibra alimentar	0,0 g	0,00%
Colesterol	172,2 mg	574,10%
Sódio	< 0,1 g	< 0,1 %
<b><u>Água</u></b>	85,7 g	4,30%

A AGRODEFESA apresentou como alternativa para substituir a gordura presente na pele de frango pelo toucinho (originário do porco). Porém, ao se utilizar essa opção, a linguiça de frango deixa de ser pura e passa a ser mista, além deste ponto, o saborização, odor e texturização da linguiça ficariam bem mais fortes.

Outra questão importantíssima sobre a substituição do produto de origem avícola pelo de origem suína é impasse junto ao consumidor final. Aquele que desejar saborear uma linguiça de frango, na realidade estará ingerindo uma linguiça mista. Sabemos ainda, que diversas pessoas não podem, por questão de saúde, ingerir gordura de porco, principalmente aquelas submetidas à cirurgia de vesícula biliar. Também, a restrição atinge diretamente os povos de origem Árabe e Mulçumana que teriam que deixar de consumir tais produtos por questão ideológica e/ou religiosa por não comerem carne e derivados de suínos.

Do ponto de vista nutricional, pesquisas demonstram que a substituição do toucinho suíno por emulsões de pele de aves resulta num aumento do teor médio proteico e redução da percentagem de gordura nas linguiças produzidas. Tais resultados são interessantes, uma vez que a redução os níveis de ingestão de gordura está diretamente relacionada a melhorias na saúde devido à diminuição do risco de doenças cardiovasculares.



Dentre as experiências realizadas em estudos, apontam que a emulsão de peles de frango resultou em linguiças que apresentaram estabilidade oxidativa, maior aceitação sensorial, sendo preferida em relação ao padrão produzido com toucinho de porco. Economicamente, a substituição pelo produto de origem suína representa um aumento de 40% no custo de produção e conseqüentemente, reflete no “bolso” do consumidor final.

Ademais, ao se valorizar a pele de frango na substituição de toucinho de porco em linguiças frescas de carne de frango, verifica-se notória vantagem a nível industrial, como a possibilidade econômica da sua exploração, nomeadamente por exportação para mercados em que a carne de porco seja um obstáculo, favorecendo assim a ascensão do estado de Goiás no comércio exterior.

Ao analisarmos a Instrução Normativa nº 04 de 31 de março de 2000, concluímos que mesmo não havendo a autorização expressa na Normativa, tão pouco encontra-se no teor do documento a proibição clara. Ao contrário, encontramos no ANEXO III, O ANEXO II e IV do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, traz a autorização expressa para produção de mortadela e salsicha, conforme apresentado abaixo:

*“Anexo II ITEM 2.2. Mortadela - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%; miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), **pele** e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.”*

*“Anexo IV - 4.1.2.1 - O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt. “*

Logo, conclui-se que não há ilicitude na adição da pele de frango no que tange a produção de linguiça de carne de frango, ainda que adquirida isoladamente, a fim de se obter a textura e teor de gorduras ideais pois, não há restrição clara na utilização da pele de frango.

Porém, a incompletude do ordenamento legislativo prejudica o pequeno produtor, pois a questão não se baseia na utilização da pele de frango e sim no uso da mesma de forma isolada. Sendo assim, se o pequeno produtor adquirir o peito de frango com a pele adicionada a ele, pode utilizá-la, mas se a pele estiver isolada, não. Desta forma, ele acaba pagando pela pele o valor atribuído ao peito de frango. Já o grande produtor, acaba sendo beneficiado pela medida restritiva aplicada apenas aos pequenos produtores, na medida que os mesmos não deixam de utilizar a pele de frango na composição de seus produtos, mantendo a qualidade esperada para um alimento de características pura com baixo custo.

Isso se explica devido ao grande volume e diversidade dos produtos produzidos e em alguns casos serem os próprios, produtores e abatedores das aves, assim a pele de frango fica aderida à carne de peito de frango utilizada na fabricação da linguiça, não sendo abrangida pela fiscalização.

Por ausência de um critério claro e bem definido, os pequenos produtores ficam sujeitos à livre interpretação do agente fiscal, ferindo o princípio da segurança jurídica que tem por objetivo assegurar a estabilidade das relações já consolidadas. O que vai diretamente contra o objetivo traçado pelo Secretário da Defesa Agropecuária, na própria Instrução Normativa nº 04, conforme texto abaixo:

*“O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, **garantindo condições de igualdade entre os produtores** e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.003863/99-12(…)”*

*(grifo nosso)*

Visto a omissão detectada no texto da Lei e em atendimento ao clamor do pequeno e médio produtor de linguiça de carne de frango, penalizados injustamente pela aplicação de multas e suspensão da produção, cuja justificativa legal não foi encontrada, submetemos o projeto de lei ao plenário afim de garantir segurança jurídica na relação entre produtores de linguiça e o órgão fiscalizador,

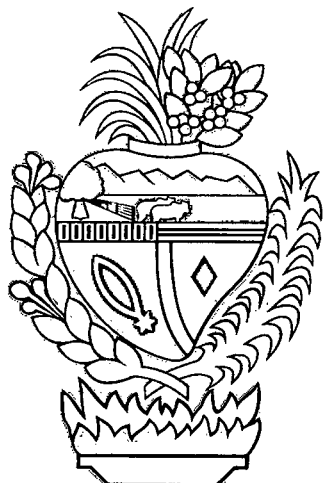


partindo dos princípios de isonomia e equidade entre os produtores de diferentes portes.

SALA DAS SESSÕES, em            de            de 2019.

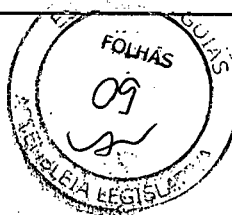
**AMAURI RIBEIRO**

**Deputado Estadual - PRP**



**ASSEMBLEIA  
LEGISLATIVA**  
**ESTADO DE GOIÁS**  
**A CASA DO POVO**

PROCESSO LEGISLATIVO  
**2019002381**

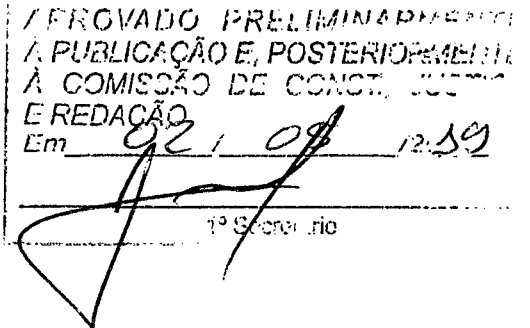


Autuação: 02/05/2019  
Projeto : 383 - AL  
Origem: ASSEMBLEIA LEGISLATIVA - GO  
Autor: DEP. AMAURI RIBEIRO  
Tipo: PROJETO  
Subtipo: LEI ORDINÁRIA  
Assunto: AUTORIZA A UTILIZAÇÃO DA PELE DE FRANGO ISOLADA NA  
PRODUÇÃO DE LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO FRESCAL.





PROJETO DE LEI Nº 383 DE 30 de abril DE 2019.



*Autoriza a utilização da pele de frango isolada na produção de Linguiça de Carne de Frango Frescal.*

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, nos termos do artigo 10 da Constituição Estadual, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica autorizado o emprego da pele de frango isolada na produção de linguiça de carne de frango frescal (crua e dessecada), respeitados a identidade e requisitos mínimos de qualidade do produto;

Art. 2º A adição de emulsões de pele de frango na produção de Linguiça frescal deverá obedecer ao limite de 30% de gordura, regulamentado pela Instrução Normativa nº 04 de 31 de março de 2000 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento – Secretaria de Defesa Agropecuária;

Art. 3º O objeto desta lei fica sujeito à fiscalização que trata da Lei nº 7.889/1989 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

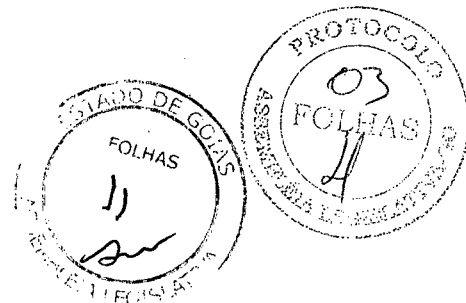
SALA DAS SESSÕES, EM

DE 2019.

**AMAURI RIBEIRO**

**Deputado Estadual - PRP**

## JUSTIFICATIVA



A Instrução Normativa nº 04, de 31 de março de 2000, editada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, regulamenta a composição de alguns produtos, como por exemplo, a linguiça frescal. O objetivo desta proposição, é de ratificar através de uma norma a autorização do uso da pele de frango como gordura para a produção da linguiça frescal, visto que não há vedação expressa na Instrução Normativa acima, referente ao uso deste item na produção.

A ausência de regulamentação expressa sobre este item trouxe uma interpretação tardia da Agrodefesa sobre o tema, de que não se pode utilizar a pele do frango isolada como gordura para a produção da linguiça de frango. Tratamos como uma interpretação tardia, pois a Instrução Normativa foi editada no ano 2000, e esta determinação da Agência de Fiscalização se deu no ano de 2018. Ora, durante dezoito anos foram realizadas inúmeras fiscalizações em todo território estadual e a utilização da pele de frango nunca fora considerada proibida.

Com base no Artigo 24, inciso V da Constituição Federal, embasamos a competência para apresentação deste projeto de Lei, pois trata-se de uma legislação que trata sobre produção e está ligada diretamente ao consumo, pois é da qualidade do produto final que estamos tratando. Segue o texto da Carta Magna:

*“Art. 24 – Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:*

*(...)*

*V – produção e consumo.”*

A Instrução Normativa nº 04, determina no Anexo III, que trata sobre o Regulamento Técnico de Identidade e qualidade da linguiça, trazendo como definição da mesma, de acordo com o item 2.1:



*“Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.”*

O item 4.1 determina a composição do produto:

*“ 4.1. Composição*

*4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:*

*Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.*

*4.1.2. Ingredientes Opcionais:*

*Gordura*

*Água*

*Proteína vegetal e/ou animal*

*Açúcares*

*Plasma*

*Aditivos intencionais*

*Aromas, especiarias e condimentos.*

*Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárneas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada.”*

A proibição expressa que consta na Instrução Normativa está descrita no item 4.2.3.1 trata sobre o uso do CMS na produção da linguiça de frango frescal:

*“4.2.3.1. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Linguiças Frescais (cruas e dessecadas).”*

Entende-se como CMS a carne mecanicamente separada, uma matéria-prima cárnea de baixo custo, cuja textura pastosa, fina e uniforme, diferente da textura mais fibrosa da carne desossada manualmente. Sendo assim, não podemos considerar a pele de frango como CMS.

A pele de frango traz o aroma e textura para a linguiça de frango. E de

acordo com um estudo realizado, a composição da mesma é:



<b>Informações nutricionais por porção</b>	<b>158g</b>	<b>%VD</b>
Valor Calórico	551 kcal	27,60%
<b><u>Gordura</u></b>	51,1 g	78,60%
Gorduras saturadas	14,3 g	65,20%
Gorduras monoinsaturadas	21,4 g	73,80%
Gorduras poliinsaturadas	10,8 g	71,70%
Carboidratos	0,0 g	0,00%
Açúcares	0,0 g	0,00%
<b><u>Proteína</u></b>	21,1 g	28,90%
Fibra alimentar	0,0 g	0,00%
Colesterol	172,2 mg	574,10%
Sódio	< 0,1 g	< 0,1 %
<b><u>Água</u></b>	85,7 g	4,30%

A AGRODEFESA apresentou como alternativa para substituir a gordura presente na pele de frango pelo toucinho (originário do porco). Porém, ao se utilizar essa opção, a linguiça de frango deixa de ser pura e passa a ser mista, além deste ponto, o saborização, odor e texturização da linguiça ficariam bem mais fortes.

Outra questão importantíssima sobre a substituição do produto de origem avícola pelo de origem suína é impasse junto ao consumidor final. Aquele que desejar saborear uma linguiça de frango, na realidade estará ingerindo uma linguiça mista. Sabemos ainda, que diversas pessoas não podem, por questão de saúde, ingerir gordura de porco, principalmente aquelas submetidas à cirurgia de vesícula biliar. Também, a restrição atinge diretamente os povos de origem Árabe e Muçumana que teriam que deixar de consumir tais produtos por questão ideológica e/ou religiosa por não comerem carne e derivados de suínos.

Do ponto de vista nutricional, pesquisas demonstram que a substituição do toucinho suíno por emulsões de pele de aves resulta num aumento do teor médio proteico e redução da percentagem de gordura nas linguiças produzidas. Tais resultados são interessantes, uma vez que a redução os níveis de ingestão de gordura está diretamente relacionada a melhorias na saúde devido à diminuição do risco de doenças cardiovasculares.



Dentre as experiências realizadas em estudos, apontam que a emulsão de peles de frango resultou em linguiças que apresentaram estabilidade oxidativa, maior aceitação sensorial, sendo preferida em relação ao padrão produzido com toucinho de porco. Economicamente, a substituição pelo produto de origem suína representa um aumento de 40% no custo de produção e conseqüentemente, reflete no “bolso” do consumidor final.

Ademais, ao se valorizar a pele de frango na substituição de toucinho de porco em linguiças frescas de carne de frango, verifica-se notória vantagem a nível industrial, como a possibilidade econômica da sua exploração, nomeadamente por exportação para mercados em que a carne de porco seja um obstáculo, favorecendo assim a ascensão do estado de Goiás no comércio exterior.

Ao analisarmos a Instrução Normativa nº 04 de 31 de março de 2000, concluímos que mesmo não havendo a autorização expressa na Normativa, tão pouco encontra-se no teor do documento a proibição clara. Ao contrário, encontramos no ANEXO III, O ANEXO II e IV do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça, traz a autorização expressa para produção de mortadela e salsicha, conforme apresentado abaixo:

*“Anexo II ITEM 2.2. Mortadela - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%; miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Fígado, Rins, Miolos), **pele** e tendões no limite de 10% (máx) e gorduras.”*

*“Anexo IV - 4.1.2.1 - O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt. “*

Logo, conclui-se que não há ilicitude na adição da pele de frango no que tange a produção de linguiça de carne de frango, ainda que adquirida isoladamente, a fim de se obter a textura e teor de gorduras ideais pois, não há restrição clara na utilização da pele de frango.



Porém, a incompletude do ordenamento legislativo prejudica o pequeno produtor, pois a questão não se baseia na utilização da pele de frango e sim no uso da mesma de forma isolada. Sendo assim, se o pequeno produtor adquirir o peito de frango com a pele adicionada a ele, pode utilizá-la, mas se a pele estiver isolada, não. Desta forma, ele acaba pagando pela pele o valor atribuído ao peito de frango. Já o grande produtor, acaba sendo beneficiado pela medida restritiva aplicada apenas aos pequenos produtores, na medida que os mesmos não deixam de utilizar a pele de frango na composição de seus produtos, mantendo a qualidade esperada para um alimento de características pura com baixo custo.

Isso se explica devido ao grande volume e diversidade dos produtos produzidos e em alguns casos serem os próprios, produtores e abatedores das aves, assim a pele de frango fica aderida à carne de peito de frango utilizada na fabricação da linguiça, não sendo abrangida pela fiscalização.

Por ausência de um critério claro e bem definido, os pequenos produtores ficam sujeitos à livre interpretação do agente fiscal, ferindo o princípio da segurança jurídica que tem por objetivo assegurar a estabilidade das relações já consolidadas. O que vai diretamente contra o objetivo traçado pelo Secretário da Defesa Agropecuária, na própria Instrução Normativa nº 04, conforme texto abaixo:

*“O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, **garantindo condições de igualdade entre os produtores** e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.003863/99-12(...)”*

*(grifo nosso)*

Visto a omissão detectada no texto da Lei e em atendimento ao clamor do pequeno e médio produtor de linguiça de carne de frango, penalizados injustamente pela aplicação de multas e suspensão da produção, cuja justificativa legal não foi encontrada, submetemos o projeto de lei ao plenário afim de garantir segurança jurídica na relação entre produtores de linguiça e o órgão fiscalizador,



partindo dos princípios de isonomia e equidade entre os produtores de diferentes portes.

SALA DAS SESSÕES, em            de            de 2019.

**AMAURI RIBEIRO**

**Deputado Estadual - PRP**