

SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI N° 90, DE 2020

Proíbe a produção e a comercialização de qualquer produto alimentício obtido por meio de método de alimentação forçada de animais.

AUTORIA: Senador Eduardo Girão (PODEMOS/CE)



Página da matéria

PROJETO DE LEI Nº , DE 2019

Proíbe a produção e a comercialização de qualquer produto alimentício obtido por meio de método de alimentação forçada de animais.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Fica proibida, em todo o território nacional, a produção e a comercialização de qualquer produto alimentício obtido por meio de método de alimentação forçada de animais.

Parágrafo único. O disposto no *caput* inclui, mas não se limita, à produção e à comercialização de *foie gras*, o figado gordo de pato ou ganso, *in natura* ou enlatado.

- Art. 2º Para efeitos desta Lei, alimentação forçada refere-se a qualquer método, mecânico ou manual, que consista em forçar a ingestão de alimento ou de suplementos alimentares acima do limite de satisfação natural do animal, utilizando-se de qualquer tipo de petrechos para despejar o alimento diretamente na garganta, esôfago, papo ou estômago do animal.
- **Art. 3º** O descumprimento do disposto no art. 1º sujeita os infratores às penas estabelecidas no art. 32 da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e às sanções administrativas previstas no art. 72 da mesma Lei.
- **Art. 4º** Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A alimentação forçada é também conhecida pelo seu nome em francês, *gavage*. Na gastronomia, esse termo se refere-se especificamente à alimentação de patos ou gansos, a fim de engordar seus figados para a produção de *foie gras*. Esse processo implica em alimentar os animais com

mais alimentos do que eles ingeririam em condições naturais. O produto final desse processo, o *foie gras*, é uma iguaria típica da França, mas que gera polêmica em todo o mundo, devido aos maus tratos infligidos aos animais. Apesar de toda a luta dos ativistas na defesa desses animais, o produto encontra-se entre os mais desejados e mais caros do mundo, custando cerca de 100 dólares o quilo, o que não tem impedido que muitas pessoas o continuem consumindo.

Os patos e os gansos que são usados para o *foie gras* são preparados, por meio da alimentação forçada, duas a três vezes por dia, usando um cano inserido na garganta. Essa alimentação faz com que o figado do animal inche, chegando a crescer até 12 vezes, e aumente em até 50% seu nível de gordura. Esse processo (*gavage*) é feito por cerca de 12 a 15 dias antes do abate do animal. A superalimentação provoca uma doença caracterizada pelo acúmulo de gordura nas células do figado do animal. Além disso, os animais sofrem lesões na garganta e no esôfago, causadas pelo tubo que leva a ração diretamente para o estômago, causando inflamações, infecções e problemas respiratórios. Doenças no sistema digestivo podem causar a morte prematura desses animais. Finalmente, as dimensões do figado hipertrofiado tornam a respiração difícil e o andamento doloroso.

Em 1998, relatório produzido pelo Comitê Científico da União Europeia sobre Saúde Animal e Bem-Estar Animal sobre Aspectos de Bem-Estar da Produção de *Foie Gras* em Patos e Gansos examinou vários indicadores de bem-estar animal, incluindo indicadores fisiológicos, patologia hepática e taxa de mortalidade. O relatório conclui que "a alimentação forçada, como praticada atualmente, é prejudicial ao bem-estar das aves".

O relatório da União Europeia observa que a continuação da alimentação forçada leva à morte precoce do animal, mas as aves são normalmente abatidas exatamente no ponto em que a mortalidade aumentaria drasticamente com a alimentação forçada. Nos estudos examinados, observa-se que "a taxa de mortalidade em aves alimentadas à força varia de 2% a 4% no período de duas semanas de alimentação forçada, em comparação com cerca de 0,2% em patos comparáveis".

O contínuo conjunto de evidências que ilustram os maus tratos sofridos por animais, com o objetivo de produzir um alimento consumido

exclusivamente por cidadãos abastados, tem gerado reações em diversas partes do planeta. Em outubro de 2019, a câmara municipal de Nova York, maior cidade dos Estados Unidos da América e tida como a capital cultural e gastronômica do mundo, aprovou, por maioria avassaladora (42 a 6), a proibição da comercialização do *foie gras* na cidade. A decisão vai na mesma direção que a adotada por diversos países que baniram ou restringiram a comercialização ou a produção desse produto, como Índia, Austrália, Argentina e diversos países da Europa, como Alemanha, Dinamarca, Finlândia, Itália, Luxemburgo, Noruega, Polônia, Reino Unido, República Tcheca e Turquia. Desde 1997, o número de países europeus que produzem o foie gras foi reduzido pela metade e hoje apenas cinco países do continente o produzem: Bélgica, Romênia, Espanha, França e Hungria. Na França, o foie gras é reconhecido como pertencente ao patrimônio cultural e gastronômico do país. Nos Estados Unidos, previamente à decisão da cidade de Nova York, outras leis de caráter subnacional já haviam sido aprovadas com o objetivo de restringir a produção e a comercialização do foie gras.

No Brasil, não há lei federal que explicitamente trate de restringir ou proibir a produção ou comercialização de *foie gras*, embora a interpretação de dispositivos constitucionais e legais devesse ser suficiente para isso. Com efeito, reza o art. 225 da Carta Magna que *incumbe ao poder público proteger a fauna e a flora, vedadas, na forma da lei, as práticas que coloquem em risco sua função ecológica, provoquem a extinção de espécies ou submetam os animais a crueldade. Já a Lei nº 9.605, de 12 de dezembro de 1998, conhecida como Lei de Crimes Ambientais, inclui, na seção que trata dos crimes contra a fauna, o de <i>praticar ato de abuso, maus-tratos, ferir ou mutilar animais silvestres, domésticos ou domesticados, nativos ou exóticos*.

Na ausência de norma federal que trate especificamente da matéria, têm proliferado algumas iniciativas subnacionais. A maior cidade do País, São Paulo, aprovou lei municipal em 2015 que proibia a produção e comercialização de *foie gras*. Contudo, a lei foi declarada inconstitucional pelo Tribunal de Justiça de São Paulo, no entendimento de que não cabe à prefeitura legislar sobre o comércio de um tipo específico de produto, mas sim à União. O entendimento do Tribunal foi de que "a proibição de produção e comercialização de *foie gras* não encerra matéria de predominante interesse local", como requer a Constituição Federal.



Em face do exposto, entendemos ser oportuna e necessária a apresentação de projeto de lei que explicite os mandamentos constitucional e legal no que tange aos maus tratos aos animais, particularmente no que tange à utilização de métodos de alimentação forçada.

Por essa razão, contamos com o apoio de nossos Pares para a aprovação da proposição que ora submetemos à sua apreciação.

Sala das Sessões,

Senador EDUARDO GIRÃO

LEGISLAÇÃO CITADA

- Lei n¿¿ 9.605, de 12 de Fevereiro de 1998 - Lei dos Crimes Ambientais; Lei da Natureza; Lei dos Crimes contra o Meio Ambiente - 9605/98 https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br:federal:lei:1998;9605

- artigo 32