



Faculdade de Direito  
Universidade de São Paulo

# GRUPO DE ESTUDOS AGRÁRIOS



## **Cadeia produtora de carne e derivados: transparência e rastreabilidade enquanto pressupostos da Segurança Alimentar**

### **Professor Roberto Grassi Neto**

*Desembargador do Tribunal de Justiça de São Paulo;*

*Livre-Docente, Doutor e Mestre em Direito pela Universidade de São Paulo (USP)*

*Diretor do Brasilcon (Instituto Brasileiro de Política e Direito do Consumidor)*

*Diretor do Instituto Brasil Ambiental e Agrário (IBRAA)*

*Pesquisador do Grupo de Estudos Agrários (GEA-USP)*

*Pesquisador do Grupo de Estudos Aplicados ao Meio-Ambiente (GEAMA-USP)*



# 01. Segurança Alimentar na Constituição

**Art. 6º da CF/88 (pós 2010): alimentação como direito**

Em 2010, o acesso à uma alimentação adequada, que já vinha previsto desde 2006 na legislação infraconstitucional, passa a ser erigido à categoria de direito fundamental.



## 02 Princípios legais da Segurança Alimentar

- ① princípio da precaução
- ② **princípio da transparência**
- ③ **princípio da rastreabilidade**
- ④ princípio da responsabilidade objetiva dos fornecedores de produtos alimentares
- ⑤ princípio da solidariedade legal na responsabilidade dos fornecedores de gêneros alimentícios



## 03. Princípios da Transparência e da Rastreabilidade

### ① Princípio da Transparência

Ideia de que todo o proceder dos fornecedores e prestadores deva ser orientado para colocar à disposição do consumidor informações adequadas sobre todos produtos e serviços que lhe forem ofertados, espelhando retidão no proceder, lealdade e respeito recíprocos, característicos da boa-fé objetiva



## ② Princípio da rastreabilidade

- ➔ “Capacidade para seguir o movimento de um alimento através das etapas da produção, transformação e distribuição” (*Codex Alimentarius*)
- ➔ Decorre dos princípios da precaução e da transparência e se destina a permitir a rápida recuperação do histórico (do campo à mesa) do produto e de seu processo de produção



Faculdade de Direito  
Universidade de São Paulo

# GRUPO DE ESTUDOS AGRÁRIOS

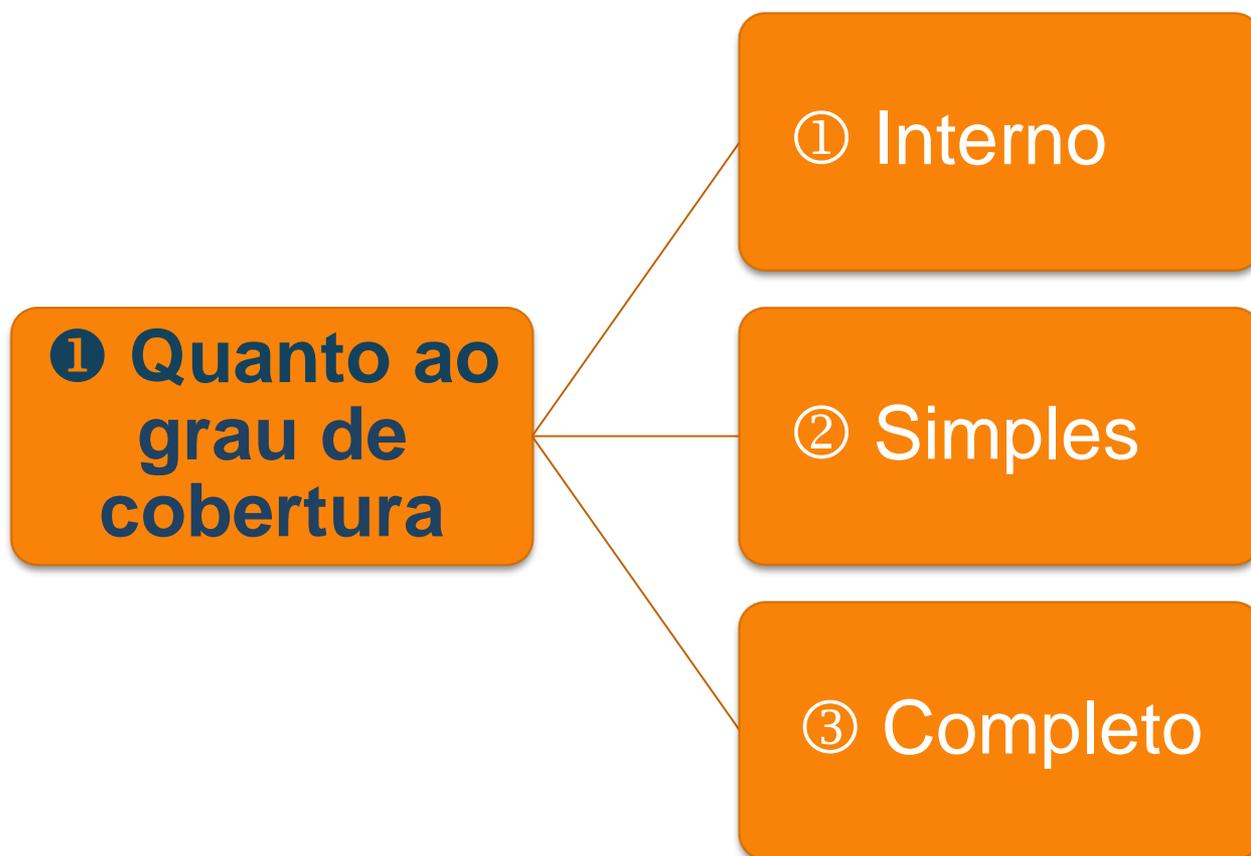


**Rastreabilidade**

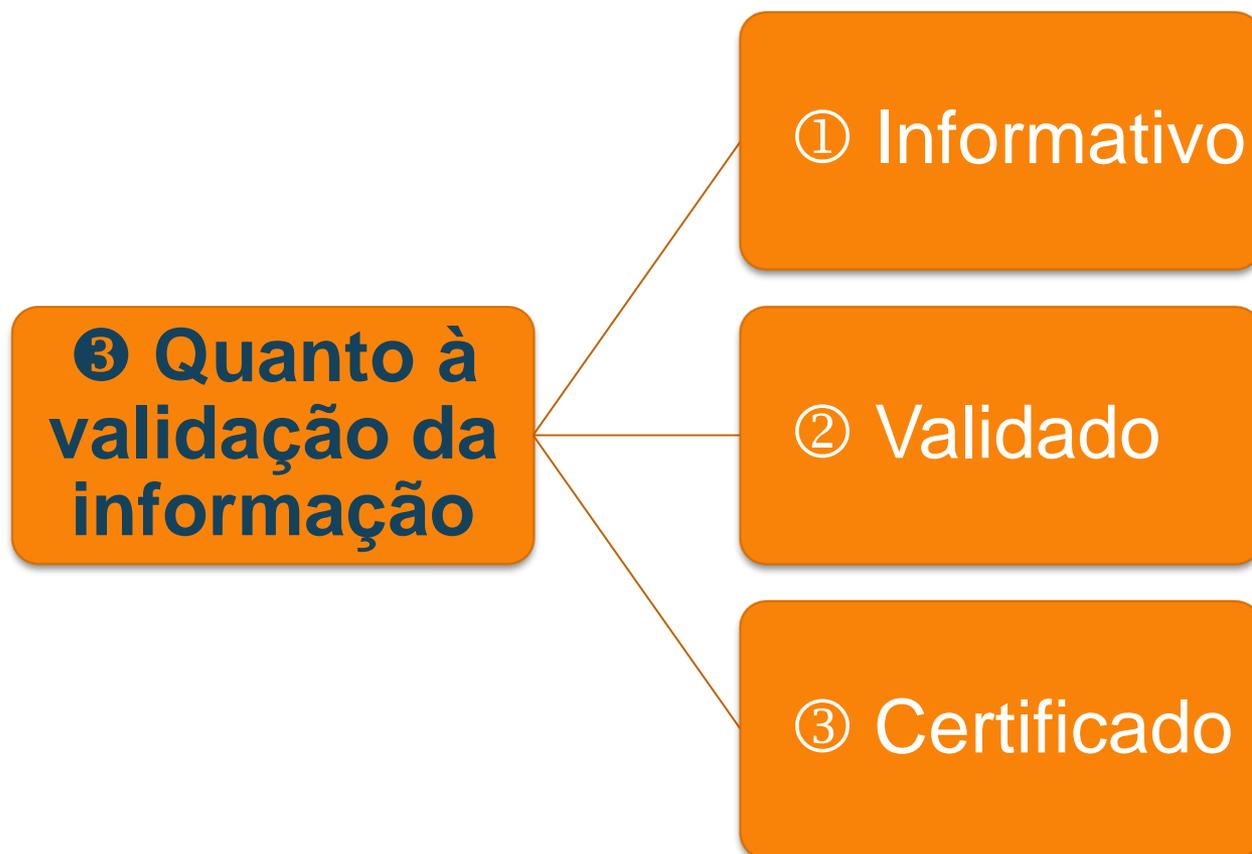
**Gestão da  
Segurança de  
Alimentos**

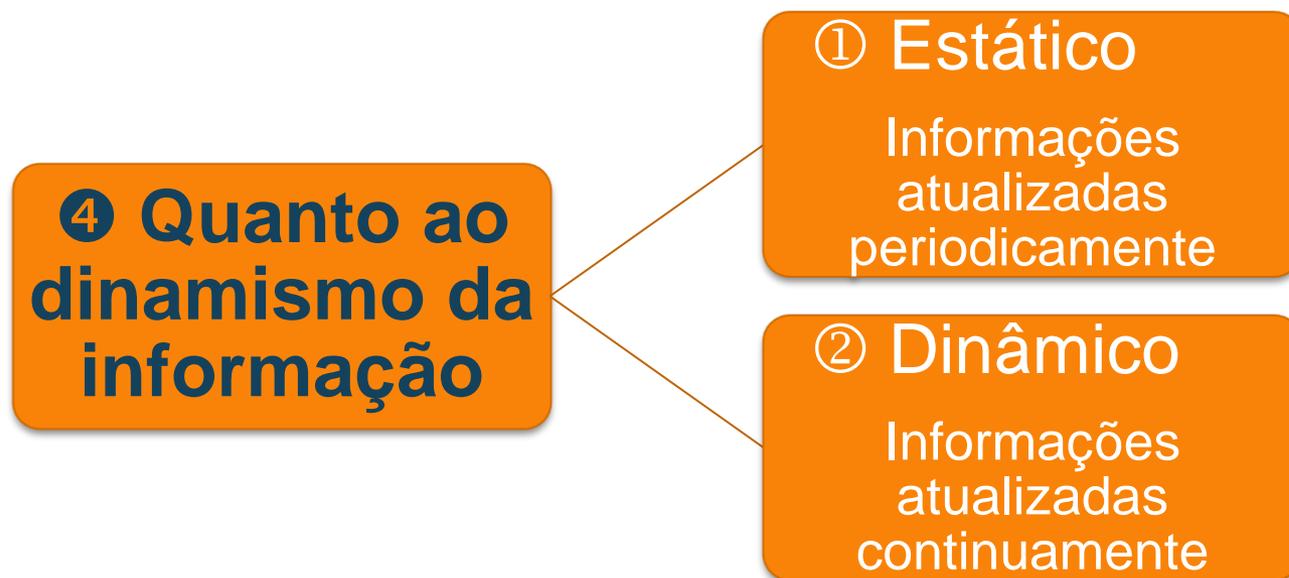


## 04. Classificação do rastreamento











## 05. Rastreabilidade e Tecnologia da Informação

O controle total das informações sobre um produto dá-se pelo acesso a uma base de dados, da qual constam o módulo de lotes e as datas de sua validade, gerenciados pormenorizada e rigorosamente.

**Código de barras**: mecanismo mais empregado para representar uma numeração destinada a identificar o produto



## Tecnologias da Informação (TI) e rastreabilidade

Sistema linear (a maioria dos modelos – o mais comum é o “EAN/UPC”)



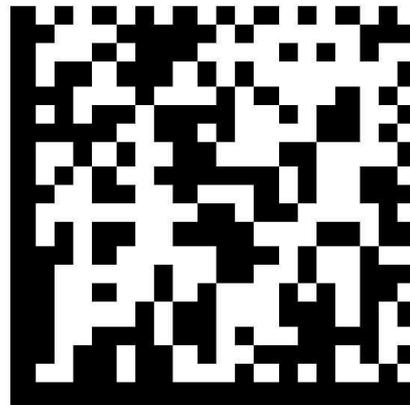


Faculdade de Direito  
Universidade de São Paulo

# GRUPO DE ESTUDOS AGRÁRIOS



## Sistema bidimensional (“GS1 DataMatrix”)

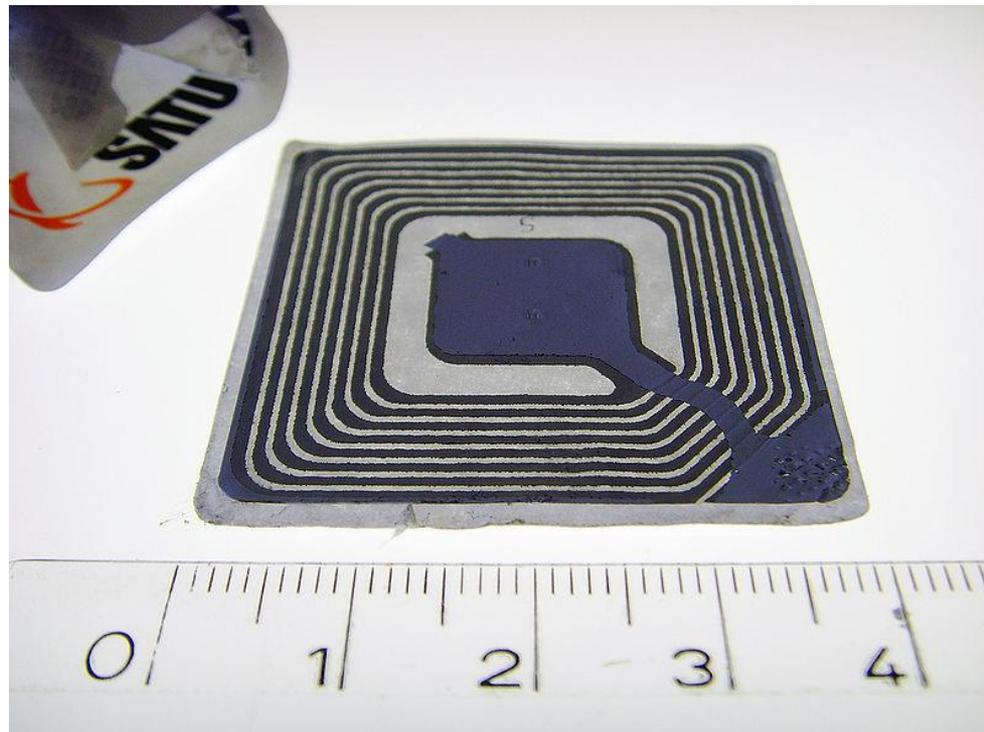


(01)07612345678900(17)100503

(10)AC345G3



## Sistema RFID (*radio frequency identification*)





## **06. Gestão na segurança de alimentos na cadeia da carne e seus derivados**

### **Controle e fiscalização de produtos de origem animal**

➡ Atividade compartilhada entre órgãos e entidades da Administração Pública



## ① MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

- ➔ Encarregado da normatização e controle dos abatedouros, frigoríficos e das indústrias de processamento e qualidade de produtos de origem animal (v.g.: carnes e derivados).



## ② ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária)

➡ Coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e atua em questões de âmbito federal, incluindo controle sanitário de portos, aeroportos, fronteiras



- ➔ Estabelece normas seguindo mecanismos internacionais de harmonização (ex: *Codex Alimentarius* da OMS e da FAO) relativas a:
- a) aditivos de utilização permitida em alimentos.
  - b) padrões de embalagem e rotulagem de alimentos
  - c) limites para resíduos de medicamentos veterinários



## Fiscalização sanitária de produtos de origem animal

➔ **Certificação obrigatória do SIF (Serviço de Inspeção Federal**, vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal-DIPOA) para comercialização interna e para exportação.

- a) Preenchimento de requisitos técnicos e de higiene.
- b) Controle (HACCP) em todas as etapas de produção
- c) Fiscais ficam alocados em frigoríficos para acompanhar o abate e demais etapas de produção



- ➔ Análise e aprovação do produto de origem animal pelo **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)**, para comercialização dentro dos Estados.
- ➔ Análise e aprovação do produto de origem animal pelo **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**, para a comercialização em municípios.



## 07. Rastreabilidade no setor alimentar

- ➔ Número crescente de países vem tornando compulsória a rastreabilidade de alimentos.

### Setor alimentar no Brasil:

- ➔ Regra: rastreabilidade ainda é **facultativa** (obrigatória apenas para medicamentos)
- ➔ Exceção: rastreabilidade é **compulsória** se a produção for destinada ao mercado externo e o País importador o exigir.



## 08. Rastreabilidade de produtos de origem animal

“Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimento” (Portaria 368/1997 MAPA - anexo).

### Item 7.7:

Deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição de alimentos de origem animal por um período superior ao de sua duração mínima



## 09. Rastreabilidade e o *recall* no âmbito alimentar

- ➔ A rastreabilidade permite a instituição de programa de recolhimento (*recall*) de alimentos, se constatado dano concreto ou potencial ao consumidor.
- ➔ **Art. 10 do CDC:** veda introdução intencional ou culposa no mercado de **alimento** com alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança do consumidor.



## Programa de *recall* de alimentos no Brasil

- ➔ Conjunto de procedimentos que permite efetivo recolhimento e destino final apropriado de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde (**Resolução-RDC Anvisa 275/02** - item 2.7).



## Recall de carne e derivados:

- **2008 (Canada):** "Maple Leaf Foods" (contaminação de produtos derivados de carne, pela bactéria listéria - 23 mortes)
- **2009 (EUA):** carne da FBS-Friboi (191 ton.) e JBS-Swift (172,4 ton.) por suspeita de contaminação pela bactéria *E. Coli* – 18 casos não fatais).
- **2010 (EUA):** carne da "Sampco Inc." (JBS-Chicago-117 ton.) importada da JBS-Lins (SP) com resíduos elevados de ivermectina (vermífugo de metabolização lenta, vetado no Brasil em 2012).



- **2012 (Canada):** carne da "XL Foods Inc." (Alberta), da JBS-Friboi (222 ton.) por nova contaminação pela bactéria *E. Coli* – 22 casos não fatais.
- **2017 (Brasil): Operação "Carne Fraca"**
  - a) "Frigorífico Peccin", unidade de Curitiba-PR (suspeita de uso de carne estragada em salsicha e linguiça, de carne mecanicamente separada acima do permitido, de aditivos acima do limite ou de aditivos proibidos).



- b) "Frigorífico Peccin", unidade de Jaraguá dos Sul (falta de controle de matéria-prima, formulação e rastreabilidade dos produtos).
- c) "Frigorífico Souza Ramos", de Colombo-PR (suspeita de substituição de matéria-prima de peru por carne de aves).
- d) "Frigorífico *Transmeat*", de Balsa Nova-PR (suspeita de injeção água em produtos cárneos – frango – acima do permitido).



## 10 - Rastreabilidade na cadeia da carne Sisbov

Sistema brasileiro de identificação e certificação de origem bovina e bubalina

### 1 Objetivo

- ➔ registrar e identificar o rebanho bovino e bubalino no território nacional, possibilitando o rastreamento do animal desde o nascimento até o abate, mediante disponibilização de relatórios de apoio à tomada de decisão quanto à qualidade do rebanho nacional e importado.



## 2 Adesão ao sistema "Sisbov"

- ➔ Regra: adesão **voluntária**.
- ➔ Exceção: adesão **compulsória** se o mercado destinatário exigir a rastreabilidade.
- ➔ Mercado europeu: o produtor rural deve aderir ao SISBOV e ser aprovado pelo sistema adotado pela comissão europeia - lista TRACES (*Trade Control and Expert System*)



## 3 Identificação dos animais

- ➔ Numeração única (15 dígitos) própria do Sisbov, podendo o produtor escolher entre :
- um brinco e um *botton* padrão;
  - um brinco ou um *botton* padrão e um dispositivo eletrônico;
  - um brinco padrão em uma orelha e uma tatuagem na outra;



- d) um brinco padrão e o número de manejo do Sisbov marcado a fogo;
- e) um dispositivo único com identificação visual e eletrônica;
- f) somente um brinco padrão ;

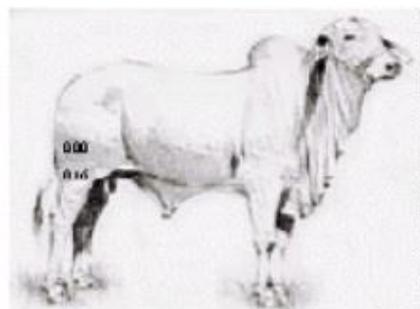


Faculdade de Direito  
Universidade de São Paulo

# GRUPO DE ESTUDOS AGRÁRIOS



- "Fixo"
- Número do SISBOV
- Código de Barras do nº do SISBOV
- Número de Manejo SISBOV  
(repetição do 9º, 10º, 11º, 12º, 13º e 14º número do SISBOV)



MARCA A FOGO



TATUAGEM



BRINCO



BOLUS RUMENAL



CHIP



BOTTON



## 11 – Fragilidades da Segurança Alimentar na cadeia da carne e derivados: a Operação "Carne Fraca"

### 1 Objeto da Operação "Carne Fraca"

- ➔ Operação deflagrada em março de 2017 pela Polícia Federal que identificou falhas de qualidade intencionais na produção e comercialização da carne e seus derivados em todo o território nacional, acobertadas mediante a corrupção de fiscais e da chefia da superintendência do Ministério da Agricultura no Paraná pelas empresas produtoras.



## 2 Falhas na produção

- ➔ Emissão de certificados sanitários sem fiscalização efetiva da carne
- ➔ Comercialização de produtos com prazo de validade vencido remarcados
- ➔ Produção de derivados da carne com composição adulterada



## ③ Dimensão do caso (em curso)

- ➔ 21 frigoríficos (PR, SC, GO) investigados por corrupção, embaraço à fiscalização, contaminação e produção de derivados da carne com composição adulterada (inclusive papelão na carne moída).
- ➔ Suspensão da comercialização dos produtos de 03 frigoríficos
- ➔ Afastamento de 33 fiscais
- ➔ Expedição de 27 mandados de prisão preventiva



## 12. Direito Penal e segurança alimentar

**Falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de substância ou produtos alimentícios**

**Art. 272 do CP (redação da Lei n. 9.677/1998)**

Corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício destinado a consumo, tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo

**Pena** - reclusão, de 4 (quatro) a 8 (oito) anos, e multa.

§ 1º-A. Incorre nas penas deste artigo quem fabrica, vende, expõe à venda, importa, tem em depósito para vender ou, de qualquer forma, distribui ou entrega a consumo a substância alimentícia ou o produto falsificado, corrompido ou adulterado.

§ 1º Está sujeito às mesmas penas quem pratica as ações previstas neste artigo em relação a bebidas, com ou sem teor alcoólico.

**Modalidade culposa**

§ 2º Se o crime é culposo:

**Pena** - detenção, de 1 (um) a 2 (dois) anos, e multa.



## Crimes contra as relações de consumo

### Art. 7, III, da Lei n. 8137/90

Constitui crime contra as relações de consumo:[...] misturar gêneros e mercadorias de espécies diferentes, para vendê-los ou expô-los à venda como puros; misturar gêneros e mercadorias de qualidades desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais mais alto custo;

### Art. 7, IX, da Lei n. 8137/90

Constitui crime contra as relações de consumo:[...] vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo;

**Pena** - detenção, de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, ou multa.

**Parágrafo único.** Nas hipóteses dos incisos II, III e IX pune-se a modalidade culposa, reduzindo-se a pena e a detenção de 1/3 (um terço) ou a de multa à quinta parte.



## Corrupção passiva

**Art. 317 do CP:** Solicitar ou receber, para si ou para outrem, direta ou indiretamente, ainda que fora da função ou antes de assumi-la, mas em razão dela, vantagem indevida, ou aceitar promessa de tal vantagem:

**Pena** - reclusão, de 2 (dois) a 12 (doze) anos, e multa.

§ 1º - A pena é aumentada de um terço, se, em consequência da vantagem ou promessa, o funcionário retarda ou deixa de praticar qualquer ato de ofício ou o pratica infringindo dever funcional.

§ 2º - Se o funcionário pratica, deixa de praticar ou retarda ato de ofício, com infração de dever funcional, cedendo a pedido ou influência de outrem:

**Pena** - detenção, de três meses a um ano, ou multa.

## Corrupção ativa

**Art. 333 do CP:** Oferecer ou prometer vantagem indevida a funcionário público, para determiná-lo a praticar, omitir ou retardar ato de ofício:

**Pena** - reclusão, de 2 (dois) a 12 (doze) anos, e multa.

**Parágrafo único** - A pena é aumentada de um terço, se, em razão da vantagem ou promessa, o funcionário retarda ou omite ato de ofício, ou o pratica infringindo dever funcional.



## Concussão

**Art. 316 do CP:** Exigir, para si ou para outrem, direta ou indiretamente, ainda que fora da função ou antes de assumi-la, mas em razão dela, vantagem indevida:

**Pena** - reclusão, de dois a oito anos, e multa.

## Prevaricação

**Art. 319 do CP:** Retardar ou deixar de praticar, indevidamente, ato de ofício, ou praticá-lo contra disposição expressa de lei, para satisfazer interesse ou sentimento pessoal:

**Pena** - detenção, de três meses a um ano, e multa.



## 13. Propostas de renovação legislativa

### 1 Adoção de políticas efetivas garantidoras da **alimentação adequada**

Criação da Agência Nacional de Segurança Alimentar, órgão regulatório que integraria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar de modo independente, desmembrada da ANVISA, com função de estabelecer políticas e promover a segurança alimentar, tanto no seu sentido quantitativo, quanto qualitativo.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária manteria, ainda que com outra denominação, o controle farmacêutico/hospitalar



- 2 Criação do “Sistema Nacional de Controle de Alimentos”, com adoção rastreamento obrigatório de alimentos em geral, a ser instituído por lei (e não por Portaria como ocorre com a carne e derivados), que seja hábil a proceder a identificação específica do produto alimentar, baseada em sistema de captura de dados por via eletrônica.



- a) O sistema de rastreabilidade deve adotar o **modelo completo, aberto, e dinâmico**, marcado pelo registro detalhado de todo o caminho percorrido pelo produto, como pela atualização rápida e efetiva dos dados, com o objetivo de diminuir os erros, decorrentes tanto da falta de informações, como de informações equivocadas.
- b) Fiscalização do sistema HACCP obrigatória efetuada concomitantemente pelo MAPA e pela nova Agência de Segurança Alimentar, com certificação obrigatória por agentes independentes acreditados pela FAO.



## ③ Nova alteração do art. 272 do CP

- É de melhor técnica que a adulteração que reduza o valor nutritivo do alimento e aquela que o torne nocivo à saúde venham previstas em tipos diversos – forma simples e qualificada – com preceitos sancionadores igualmente diferentes, a fim de serem evitados questionamentos a respeito da constitucionalidade por alegada vulneração aos princípios da proporcionalidade (Delmanto) e da ofensividade (Luiz Flávio Gomes)



## Inconstitucionalidade?

- **Tese**: Previsão da mesma sanção a duas condutas cuja gravidade dos resultados (malefício à saúde e redução do valor nutritivo) seria muito diversa.
- **Antítese**:
  - a) tanto o malefício à saúde como a redução do valor nutritivo vulneram a saúde pública.
  - b) Eventual gradação da gravidade do resultado pode refletir fundamentadamente na pena-base aplicada dentro o mínimo e o máximo previstos



- **Síntese: Inexiste inconstitucionalidade, mas apenas má-técnica legislativa.**

**Observação:** se o Magistrado aplicar a pena mínima a ambas as situações, ele estará apenas beneficiando indevidamente o autor da conduta mais nociva (não há inconstitucionalidade em favor do réu)



- 4 Criação de novos tipos penais qualificados, de natureza hedionda, para os crimes de corrupção ativa, corrupção passiva, prevaricação e de concussão em se cuidando de condutas perpetradas no âmbito da produção e respectiva fiscalização de produtos alimentares



Faculdade de Direito  
Universidade de São Paulo

# GRUPO DE ESTUDOS AGRÁRIOS



**Prof. Roberto Grassi Neto**

[rgrassineto@gmail.com](mailto:rgrassineto@gmail.com)