PROJETO DE LEI ORDINÁRIA N° 49/2017

PROÍBE A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DE FOIE GRAS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Art. 1º Fica proibida a produção e a comercialização de Foie Gras, in natura ou enlatado, nos estabelecimentos comerciais situados no âmbito do município de Itajaí.

Art. 2º A infração ao disposto nesta Lei acarretará ao infrator as sanções previstas pelo órgão fiscalizador responsável, notadamente as sanções constantes na Lei nº 5.527/2010.

Parágrafo único. Na atividade de produção do Foie Gras, o infrator também ficará sujeito às sanções cabíveis por afrontar o Decreto Federal nº 24.645, de 1934, a Lei de Crimes Ambientais e o art. 225 da Constituição Federal.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA:

O foie gras, termo francês que significa “fígado gordo”, é uma iguaria da culinária francesa que consiste no fígado de pato ou ganso que foi superalimentado, de maneira forçada.

O projeto visa proibir a produção e comercialização de foie gras município de Itajaí-SC, tendo em vista que, para sua produção é necessário forçar a alimentação dos gansos e patos provocando lesões no animal, principalmente no esôfago, no qual se desenvolvem dolorosas inflamações e infecções.

A superalimentação forçada provoca também doenças no sistema digestivo, que podem causar a morte prematura destes animais. Não bastasse o processo cruel e diário da engorda, as dimensões do seu fígado hipertrofiado tornam a respiração difícil e o andamento doloroso.

Geralmente, a alimentação forçada é feita nos últimos 12 a 15 dias que antecedem o abate para os patos, e 15 a 18 dias para os gansos. Se este tratamento continuasse, provocaria a morte dos animais engordados.

A morte prematura dissimula as consequências cruéis da engorda para os animais. Os mais fracos chegam à fase final, já moribundos, e outros tantos, nem conseguem resistir.

A taxa de mortalidade dos patos é de dez a vinte vezes mais elevada durante o período de engorda. Após pressão política de organizações que defendem os direitos dos animais, a prática do “gavage”, termo em francês que significa "estufado por alimentação em excesso" foi banida em certas jurisdições.

Diversos produtores de “foie gras” não consideram seus métodos cruéis, insistindo que é um processo natural que explora a capacidade do animal. Eles argumentam que patos e gansos ingerem grandes quantidades de alimento antes da migração.

Salientam também que patos e gansos não possuem o reflexo de engasgar, não sentindo assim nenhum desconforto no processo de “gavage”. Apesar disso, a produção desta nefasta “iguaria” é proibida em mais de quinze países (Alemanha, Argentina, Áustria, Dinamarca, Finlândia, Irlanda, Israel, Luxemburgo, Noruega, Países Baixos, Polônia, Reino Unido, República Tcheca, Suécia e Suíça).

Em Santa Catarina a produção e a comercialização foie gras de já foi proibida em Florianópolis, através de projeto de lei apresentado pela Vereadora Maria da Graça Dutra (PMDB).

A União Europeia produziu relatório científico pelo Comitê de Saúde Animal (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scah/out17_en.pdf) sobre Aspectos da Produção de Foie Gras em Gansos e Patos a partir de estudos oriundos de diversos países produtores, o qual apontou que a mortalidade dos animais aumenta de 10 a 20 vezes durante o período de alimentação forçada, causando sua morte prematura, bem como que patos e ganços tentavam fugir quando seu alimentador entrava na sala de confinamento.

Constatando que a produção do “foie gras” implica em métodos cruéis, conforme relatado, é necessário que a lei imponha um limite ao sofrimento que se pode infligir a esses animais.

Ressalta-se, que a produção do foie gras existe apenas para agradar nosso paladar. Diante do exposto, pela importância do presente projeto e, considerando os benefícios que dele poderão advir, esperamos contar com o apoio necessário dos nobres pares para a sua aprovação.

SALA DAS SESSÕES, EM 20 DE MARÇO DE 2017

RENATA NARCIZO MACHADO
VEREADORA - SD