



Ofício nº 031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC

Florianópolis, 20 de maio de 2024.

**Assunto:** parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0100/2024

Prezada Senhora,

A Cidasc, através da Diretoria de Defesa Agropecuária e do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, encaminha seu parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0100/2024, que "Dispõe sobre a denominação de produtos cuja origem seja de proteína vegetal ou proteína animal sintética no Estado de Santa Catarina e adota outras providências", oriundo da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), conforme solicitação recebida via SGPe SCC 7540/2024.

O assunto tratado pelo PL 0100/2024 traz vigência recente, e até o momento não há nenhuma regulamentação específica acerca destes produtos no Brasil (e, o que indica breve pesquisa realizada, nem em outras partes do mundo).

Considerando que o MAPA e a ANVISA são os órgãos regulamentadores das nomenclaturas de alimentos e seus regulamentos técnicos específicos, entendemos ser prudente aguardar a emissão oficial das normas federais para então indicar proposta semelhante ou mais restritiva pelo Estado de SC.

O caminho inverso poderá causar retrabalho e até mesmo conflito legal, caso divulguemos algo em contrário ao que será decidido pelos órgãos responsáveis.

Segue link de notícias de 31/03/24 acerca deste assunto, onde é reforçado que a pauta está em discussão para breve regulamentação, incluindo a consulta pública: <https://www.anffasindical.org.br/index.php/noticias/noticias-do-sindicato/4325-debate-sobre-nomenclatura-de-proteinas-vegetais-destaca-importancia-da-comunicacao-com-o-consumidor>

De qualquer forma, a PL apresentada também traz previsão de multa aos estabelecimentos, porém temos responsabilidade e respaldo legal para fiscalização e autuação somente em estabelecimentos sob SIE, e atualmente nenhum deles trabalha com os referidos produtos.



Atualmente, a proteína animal cultivada é fonte de estudo da JBS, cujo registro está diretamente relacionado ao MAPA. A construção do JBS Biotech Innovation Center, o primeiro Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em proteína cultivada no Brasil, é previsto para ser inaugurado no final de 2024. O empreendimento ficará localizado dentro do parque de inovação Sapiens Parque, em Florianópolis (SC), e será o maior centro de pesquisa voltado para a biotecnologia dos alimentos no Brasil. (Este trecho é parte de conteúdo que pode ser acessado no link

<https://valor.globo.com/conteudo-de-marca/jbs/noticia/2023/09/26/proteina-cultivada-ganha-primeiro-centro-de-pesquisas-no-brasil.ghtml>)

A regulamentação do assunto em nível estadual, se couber, deve ser pensado após a finalização dos estudos em desenvolvimento e a devida emissão de normas pelos órgãos oficiais reguladores diretamente envolvidos nas referidas produções, desenvolvimento de produtos e seus registros.

Atenciosamente,

*(assinado digitalmente)*

Diego Rodrigo Torres Severo  
Diretor de Defesa Agropecuária

*(assinado digitalmente)*

Alexandra Reali Olmos  
Gestora Estadual do Departamento de  
Inspeção de Produtos de Origem Animal

À Sra. Daniela Carneiro do Carmo  
Diretora de Qualidade e Defesa Agropecuária  
Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária  
Secretaria da Agricultura e Pecuária de Santa Catarina



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **46DG6EP2**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**ALEXANDRA REALI OLMOS** (CPF: 993.XXX.820-XX) em 20/05/2024 às 14:14:06

Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:32:18 e válido até 17/09/2118 - 10:32:18.

(Assinatura do sistema)



**DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO** (CPF: 001.XXX.340-XX) em 20/05/2024 às 17:40:55

Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA3NTQwXzc1NDRfMjAyNF80NkRHnkVQMg==> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00007540/2024** e o código **46DG6EP2** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Parecer nº 499/2024

Florianópolis, data da assinatura digital.

Parecer referente ao Ofício nº 614/SCC-DIAL-GEMAT, encaminhado à SAR por meio do processo nº SCC 7540/2024, que solicita o exame e a emissão de parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0100/2024, que “Dispõe sobre a denominação de produtos cuja origem seja de proteína vegetal ou proteína animal sintética no Estado de Santa Catarina e adota outras providências”, oriundo da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), disponível para consulta nos autos do processo-referência nº SCC 7520/2024.

Em atendimento ao Ofício nº 614/SCC-DIAL-GEMAT, disponível nos autos do processo nº SCC 7540/2024, informamos:

A proposta legislativa em questão proíbe a associação de denominações ou nomenclaturas, ou termos comumente utilizados aos produtos de origem animal em rótulos e embalagens, como também em materiais de publicidade e propaganda para a divulgação e comercialização de produtos que contenham proteínas vegetais e/ou células de cultivo animal. Ainda, o PL dispõe sobre as penalidades que serão impostas ao estabelecimento responsável pelo produto que descumprir com o que foi estabelecido, entretanto se omite em informar para qual autoridade do Estado compete aplicar tais sanções administrativas.

É notório que o tema legislativo está sendo amplamente debatido em todo o mundo, devido à crescente procura global por proteínas de origem animal, que aumenta a pressão existente sobre os ecossistemas e a biodiversidade, sendo inevitável a busca por uma produção alternativa de proteína animal pelas indústrias alimentícias, inclusive as brasileiras.

Em relação à proteção do patrimônio pecuário estadual que está disposto no art. 2º do PL, segundo a EMBRAPA Suínos e Aves, o Brasil, por ocupar posição importante na produção de carne convencional, estando entre os maiores produtores mundiais de carne, necessita estabelecer posicionamento neste mercado. A potencialidade da agroindústria brasileira é um grande diferencial competitivo, pois há recursos naturais que podem ser utilizados para extração de biomoléculas. (...) **A carne cultivada se apresenta como uma forma alternativa à produção de carne convencional e, portanto, não visa substituir a produção convencional já bem estabelecida no mundo. A sinergia nos próximos anos entre a produção convencional e a produção de carne cultivada será essencial para enfrentar a já citada demanda correlata que representam o crescimento da população mundial e a busca por maior oferta de proteína animal.** (grifo nosso)

Vale ressaltar que esta proposta estadual se remete à rotulagem de um produto novo que ainda está sendo desenvolvido no país, como é o caso da carne cultivada *in vitro*. Pois bem, há normas pertinentes federais, cuja base técnica dessas normas advém de acordos com organizações internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), detentoras do tema sobre a rotulagem de alimentos, inclusive de produtos alimentares originários da atual biotecnologia, não cabendo ao Estado legislar nesta seara, haja vista os argumentos a serem apresentados no decorrer deste parecer.

Competem ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e ao Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgãos da administração pública federal direta, dentre outras, regular sobre esses produtos alimentares, principalmente sobre a “carne cultivada”.

<sup>1</sup>O desafio regulatório da carne cultivada é significativo, pois os animais são a matéria-prima, muitos ingredientes não são food grade, o produto é desenvolvido em uma planta industrial e o processo entrega um produto cárneo. A partir do que apontam questões regulatórias, a carne cultivada entra na classe de novel food. É possível que a Anvisa e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) sejam os órgãos reguladores, mas que a Anvisa seja o principal.

Diante disso, a ANVISA/MS publicou a Resolução – RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, com efeitos a partir de março deste ano, o regramento sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes, inclusive aqueles obtidos de culturas de células animais:

Seção I

Definições

Art. 4º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

XXIII - novos alimentos e novos ingredientes: alimentos e ingredientes alimentares sem histórico de consumo seguro no Brasil obtidos de vegetais, animais, minerais, microrganismos, fungos, algas ou de forma sintética, incluindo, mas não limitado àqueles que:

- a) possuam estrutura molecular nova ou intencionalmente modificada;
- b) consistam em culturas de células ou culturas de tecidos ou tenham sido produzidos a partir destas culturas;

Já para produtos que contém <sup>2</sup>proteína vegetal análogos à carne, comumente divulgada como sendo “carne vegetal” ou “hambúrguer vegetal”, os estabelecimentos utilizam as Resoluções-RDC nº 268/2005 (Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal) e 272/2005 (Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis), ambas também da ANVISA/MS, e seguem os regramentos dessa Agência para a produção e comercialização do produto.

Voltando ao texto legislativo, observa-se que o §1º do art.3º define “células de cultivo animal” como sendo “qualquer tipo de proteína sintética produzida de maneira artificial em laboratório ou estabelecimento semelhante, com ou sem uso de cultura de células *in vitro* de

<sup>1</sup> EMBRAPA Suínos e Aves. 2022: I Jornada de Carne Cultivada Uma visão sistêmica sobre terminologias, aspectos legais, nutricionais, considerações sobre consumidor e mercado potencial, métodos e meios de cultivo. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1149970/1/final10055.pdf>

<sup>2</sup> Brazilian Journal of Development. 2021: Vegetais Análogos à Carnes e o Futuro da Alimentação: Desafios da Indústria de Alimentos frente as Crises Ambientais. <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/download/44351/pdf/110901>



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

animais”, cuja escolha do termo “**proteína sintética**” utilizado também na justificativa como “**carne sintética**”, careceram de elucidações sob a perspectiva da autora do PL, todavia, cabe serem contextualizados:

<sup>3</sup>Ao longo da literatura pesquisada alguns conceitos para a carne in vitro foram encontrados. Foi possível detectar também, termos diferentes para a mesma definição, por exemplo: carne de laboratório, carne cultivada, carne celular, carne sintética, carne artificial e carne limpa. Como não há consenso absoluto sobre nome do produto, ao longo deste trabalho, essas diferentes nomenclaturas poderão surgir, em função, principalmente, dos autores que fizeram a apresentação. (...) A carne in vitro, de acordo com Medeiros (2021), é o produto obtido a partir de uma célula proveniente de um animal e que foi cultivada em meio de cultura. Esse cultivo proporcionou a geração de milhões de outras células, as quais foram estruturadas de forma semelhante ao músculo original.

<sup>4</sup>A Tabela 1 mostra exemplos de terminologias que muitas vezes confundem o consumidor (Porto; Berti, 2022). Essas terminologias foram baseadas, principalmente, nos estudos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Codex (coleção de padrões reconhecidos internacionalmente, códigos de prática, diretrizes e outras recomendações), que é um órgão estabelecido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Os alimentos feitos de plantas precisam apresentar exclusivamente ingredientes de origem vegetal, sendo geralmente constituídos de proteína de soja, ervilha ou grão de bico, entre outros ingredientes em menores proporções. A carne cultivada, por sua vez, é produzida através do cultivo de células animais, onde há uma biópsia do animal. A partir de então, as células proliferam em meio nutritivo propício para depois se multiplicarem e perfazerem um bife (carne celular estruturada) ou hambúrguer (carne celular não estruturada).

**Tabela 1.** Terminologia de alimentos à base de plantas e carne cultivada.

| Terminologia em Português  | Terminologia em Inglês |
|--|------------------------|
| <b>Alimentos feitos de plantas</b><br>Refere-se a alimentos que são produzidos a partir de plantas e visam substituir diretamente produtos convencionais de origem animal, como carnes, frutos do mar, leite, ovos e laticínios. Não são incluídos alimentos tradicionais feitos de plantas, como leguminosas, tofu e tempeh, nesta definição. Também são chamados de alimentos vegetais.  | <i>Plant-based</i>     |
| <b>Carne cultivada</b><br>É a genuína carne animal ou de frutos do mar capaz de replicar o perfil sensorial e nutricional da carne convencional. Ela é composta pelos mesmos tipos de células organizadas na mesma estrutura tridimensional do tecido muscular animal.<br>É o alimento produzido a partir de células animais retiradas de um animal vivo e depois cultivadas em ambiente de laboratório, estimuladas e nutridas com um soro nutritivo. | <i>Cultivated meat</i> |

Fonte: Glossário GFI (Porto e Berti, 2022) e MAPA.

Ou seja, não se pode conceituar que um cultivo de células de animal, que visa a multiplicação destas, resultar em proteínas sintéticas como disposto no PL só pelo fato de serem produzidas em ambiente artificial, pois são provenientes de células biológicas que, mediante o uso da biotecnologia, desenvolverão nesse caso, um tecido também biológico.

<sup>3</sup> Brazilian Journal of Development. 2023: Produção da carne in vitro.

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/download/59486/43046/143600>

<sup>4</sup> EMBRAPA Suínos e Aves. 2022: I Jornada de Carne Cultivada Uma visão sistêmica sobre terminologias, aspectos legais, nutricionais, considerações sobre consumidor e mercado potencial, métodos e meios de cultivo.

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1149970/1/final10055.pdf>



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Novamente em seu art. 2º, o presente projeto de lei tem como um dos princípios a garantia do “elevado nível de proteção da saúde humana”, resguardando “os interesses dos consumidores e seu direito ao acesso à informação”.

Diante disso, vimos que existem normas específicas para rotulagem de produtos de origem animal do MAPA e do Estado de Santa Catarina, nas quais constam os regramentos e as penalidades que são ferramentas utilizadas em ações fiscalizatórias pelos órgãos oficiais para salvaguardar a saúde pública, como também garantir o devido cumprimento do Código de Defesa do Consumidor, através da Lei nº 8.078, de 11/09/1990:

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012) Vigência

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços; (...).

Após ouvida a Cidasc acerca do PL 100/2024, transcrevemos alguns trechos do Ofício nº Ofícionº031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC, anexado ao processo SCC 7540/2024:

Considerando que o MAPA e a ANVISA são os órgãos regulamentadores das nomenclaturas de alimentos e seus regulamentos técnicos específicos, entendemos ser prudente aguardar a emissão oficial das normas federais para então indicar proposta semelhante ou mais restritiva pelo Estado de SC.

O caminho inverso poderá causar retrabalho e até mesmo conflito legal, caso divulgemos algo em contrário ao que será decidido pelos órgãos responsáveis.

Incluímos neste parecer outro trecho do Ofícionº031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC, que também vale nossa atenção:

Atualmente, a proteína animal cultivada é fonte de estudo da JBS, cujo registro está diretamente relacionado ao MAPA. A construção do JBS Biotech Innovation Center, o primeiro Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em proteína cultivada no Brasil, é previsto para ser inaugurado no final de 2024. O empreendimento ficará localizado dentro do parque de inovação Sapiens Parque, em Florianópolis (SC), e será o maior centro de pesquisa voltado para a biotecnologia dos alimentos no Brasil. (Este trecho é parte de conteúdo que pode ser acessado no link

<https://valor.globo.com/conteudo-de-marca/jbs/noticia/2023/09/26/proteina-cultivada-ganha-primeiro-centro-de-pesquisas-no-brasil.ghml>)



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Ressalta-se, portanto, que a proposta legislativa trata basicamente sobre proibições no uso de denominações/expressões associadas à carne na rotulagem e na divulgação de um produto que ainda é um “protótipo de um produto alimentar alternativo”, adentrando na competência legislativa da União.

Sendo assim, esta Diretoria concorda com o parecer da Cidasc e sugere coadunamente com esta, no sentido de aguardar a emissão oficial de normas específicas federais, para então nortear proposta semelhante ou mais restritiva à Casa Legislativa Estadual.

**Daniela Carneiro do Carmo**  
Diretora de Qualidade e Defesa Agropecuária  
*[assinado digitalmente]*

**Deyse Carpes Gomes**  
Gerente de Sanidade Animal  
*[assinado digitalmente]*





# Assinaturas do documento



Código para verificação: **R7H96RW0**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **DEYSE CARPES GOMES** (CPF: 952.XXX.009-XX) em 20/05/2024 às 18:44:16  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 09/05/2019 - 13:35:09 e válido até 09/05/2119 - 13:35:09.  
(Assinatura do sistema)

✓ **DANIELA CARNEIRO DO CARMO** (CPF: 994.XXX.101-XX) em 20/05/2024 às 18:49:09  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/04/2019 - 13:56:27 e válido até 26/04/2119 - 13:56:27.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA3NTQwXzc1NDRfMjAyNF9SN0g5NIJXMA==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00007540/2024** e o código **R7H96RW0** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

## MANIFESTAÇÃO JURÍDICA

Trata-se de manifestação sobre o Ofício nº 614/SCC-DIAL-GEMAT, encaminhado à SAR por meio do processo nº SCC 7540/2024, que solicita o exame e a emissão de parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0100/2024, que “Dispõe sobre a denominação de produtos cuja origem seja de proteína vegetal ou proteína animal sintética no Estado de Santa Catarina e adota outras providências”, oriundo da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), disponível para consulta nos autos do processo-referência nº SCC 7520/2024.

Após trâmites administrativos, a DIAL-GEMAT despachou para ouvida a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), deve atender ao pedido de diligência da Comissão de Constituição e Justiça da ALESC contido no Ofício GPS/DL/0154/2024, disponível para consulta nos autos do processo-referência nº SCC 7520/2024, e deve ser emitida, nos termos do art. 19 do Decreto nº 2.382, de 28.8.2014.

Nesse contexto, foi provocada a presente consultoria jurídica com a finalidade de haver a emissão de ato opinativo sobre exclusivamente o interesse público da matéria, diante da manifestação técnica apresentada, nos autos, pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC (fls. 06/07) e pela Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária de Santa Catarina (fls. 10/14).

A posição veiculada no Of. 031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC consignou:

A CIDASC, através da Diretoria de Defesa Agropecuária e do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, encaminha seu parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0100 /2024, que "Dispõe sobre a denominação de produtos cuja origem seja de proteína vegetal ou proteína animal sintética no Estado de Santa Catarina e adota outras providências", oriundo da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), conforme solicitação recebida via SGP e SCC7540/2024.

O assunto tratado pelo PL0100/2024 traz vigência recente, e até o momento não há nenhuma regulamentação específica acerca destes produtos no Brasil (e, o que indica breve pesquisa realizada, nem em outras partes do mundo).

Considerando que o MAPA e a ANVISA são os órgãos regulamentadores das nomenclaturas de alimentos e seus regulamentos técnicos específicos, entendemos



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

ser prudente aguardar a emissão oficial das normas federais para então indicar proposta semelhante ou mais restritiva pelo Estado de SC. O caminho inverso poderá causar retrabalho e até mesmo conflito legal, caso divulguemos algo em contrário ao que será decidido pelos órgãos responsáveis.

Segue link de notícias de 31/03/24 acerca deste assunto, onde é reforçado que a pauta está em discussão para breve regulamentação, incluindo a consulta pública: <https://www.anffasindical.org.br/index.php/noticias/noticias-do-sindicato/4325-debate-sobre-nomenclatura-de-proteinas-vegetais-destaca-importancia-da-comunicacao-como-consumidor> De qualquer forma, a PL apresentada também traz previsão de multa aos estabelecimentos, porém temos responsabilidade e respaldo legal para fiscalização e autuação somente em estabelecimentos sob SIE, e atualmente nenhum deles trabalha com os referidos produtos.

Atualmente, a proteína animal cultivada é fonte de estudo da JBS, cujo registro está diretamente relacionado ao MAPA. A construção do JBS Biotech Innovation Center, o primeiro Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em proteína cultivada no Brasil, é previsto para ser inaugurado no final de 2024. O empreendimento ficará localizado dentro do parque de inovação Sapiens Parque, em Florianópolis (SC), e será o maior centro de pesquisa voltado para a biotecnologia dos alimentos no Brasil. (Este trecho é parte de conteúdo que pode ser acessado no link <https://valor.globo.com/conteudo-de-marca/jbs/noticia/2023/09/26/proteina-cultivada-ganha-primeiro-centro-de-pesquisas-brasil.ghtml>)

A regulamentação do assunto em nível estadual, se couber, deve ser pensado após afinalização dos estudos em desenvolvimento e a devida emissão de normas pelos órgãos oficiais reguladores diretamente envolvidos nas referidas produções, desenvolvimento de produtos e seus registros.

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária de Santa Catarina, no parecer 499/2024, discorre (fls.10-14):

Em atendimento ao Ofício nº 614/SCC-DIAL-GEMAT, disponível nos autos do processo nº SCC 7540/2024, informamos:

A proposta legislativa em questão proíbe a associação de denominações ou nomenclaturas, ou termos comumente utilizados aos produtos de origem animal em rótulos e embalagens, como também em materiais de publicidade e propaganda para a divulgação e comercialização de produtos que contenham proteínas vegetais e/ou células de cultivo animal. Ainda, o PL dispõe sobre as penalidades que serão impostas ao estabelecimento responsável pelo produto que descumprir com o que foi estabelecido, entretanto se omite em informar para qual autoridade do Estado compete aplicar tais sanções administrativas.

É notório que o tema legislativo está sendo amplamente debatido em todo o mundo, devido à crescente procura global por proteínas de origem animal, que aumenta a pressão existente sobre os ecossistemas e a biodiversidade, sendo inevitável a busca por uma produção alternativa de proteína animal pelas indústrias alimentícias, inclusive as brasileiras.

Em relação à proteção do patrimônio pecuário estadual que está disposto no art. 2º do PL, segundo a EMBRAPA Suínos e Aves, o Brasil, por ocupar posição importante na produção de carne convencional, estando entre os maiores produtores mundiais de



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

carne, necessita estabelecer posicionamento neste mercado. A potencialidade da agroindústria brasileira é um grande diferencial competitivo, pois há recursos naturais que podem ser utilizados para extração de biomoléculas. (...) **A carne cultivada se apresenta como uma forma alternativa à produção de carne convencional e, portanto, não visa substituir a produção convencional já bem estabelecida no mundo. A sinergia nos próximos anos entre a produção convencional e a produção de carne cultivada será essencial para enfrentar a já citada demanda correlata que representam o crescimento da população mundial e a busca por maior oferta de proteína animal.** (grifo nosso)

Vale ressaltar que esta proposta estadual se remete à rotulagem de um produto novo que ainda está sendo desenvolvido no país, como é o caso da carne cultivada *in vitro*. Pois bem, há normas pertinentes federais, cuja base técnica dessas normas advém de acordos com organizações internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), detentoras do tema sobre a rotulagem de alimentos, inclusive de produtos alimentares originários da atual biotecnologia, não cabendo ao Estado legislar nesta seara, haja vista os argumentos a serem apresentados no decorrer deste parecer.

Competem ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e ao Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgãos da administração pública federal direta, dentre outras, regulamentar sobre esses produtos alimentares, principalmente sobre a "carne cultivada".

<sup>1</sup>O desafio regulatório da carne cultivada é significativo, pois os animais são a matéria-prima, muitos ingredientes não são food grade, o produto é desenvolvido em uma planta industrial e o processo entrega um produto cárneo. A partir do que apontam questões regulatórias, a carne cultivada entra na classe de novel food. É possível que a Anvisa e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) sejam os órgãos reguladores, mas que a Anvisa seja o principal.

Diante disso, a ANVISA/MS publicou a Resolução – RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, com efeitos a partir de março deste ano, o regramento sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes, inclusive aqueles obtidos de culturas de células animais:

## Seção I

### Definições

Art. 4º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

---

<sup>1</sup> EMBRAPA Suínos e Aves. 2022: I Jornada de Carne Cultivada Uma visão sistêmica sobre terminologias, aspectos legais, nutricionais, considerações sobre consumidor e mercado potencial, métodos e meios de cultivo. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1149970/1/final10055.pdf>



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

XXIII - novos alimentos e novos ingredientes: alimentos e ingredientes alimentares sem histórico de consumo seguro no Brasil obtidos de vegetais, animais, minerais, microrganismos, fungos, algas ou de forma sintética, incluindo, mas não limitado àqueles que:

a) possuam estrutura molecular nova ou intencionalmente modificada;

b) consistam em culturas de células ou culturas de tecidos ou tenham sido produzidos a partir destas culturas;

Já para produtos que contém <sup>2</sup>proteína vegetal análogos à carne, comumente divulgada como sendo “carne vegetal” ou “hambúrguer vegetal”, os estabelecimentos utilizam as Resoluções-RDC nº 268/2005 (Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal) e 272/2005 (Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis), ambas também da ANVISA/MS, e seguem os regramentos dessa Agência para a produção e comercialização do produto.

Voltando ao texto legislativo, observa-se que o §1º do art.3º define “células de cultivo animal” como sendo “qualquer tipo de proteína sintética produzida de maneira artificial em laboratório ou estabelecimento semelhante, com ou sem uso de cultura de células *in vitro* de animais”, cuja escolha do termo “**proteína sintética**” utilizado também na justificativa como “**carne sintética**”, careceram de elucidações sob a perspectiva da autora do PL, todavia, cabe serem contextualizados:

<sup>3</sup>Ao longo da literatura pesquisada alguns conceitos para a carne *in vitro* foram encontrados. Foi possível detectar também, termos diferentes para a mesma definição, por exemplo: carne de laboratório, carne cultivada, carne celular, carne sintética, carne artificial e carne limpa. Como não há consenso absoluto sobre nome do produto, ao longo deste trabalho, essas diferentes nomenclaturas poderão surgir, em função, principalmente, dos autores que fizeram a apresentação. (...) A carne *in vitro*, de acordo com Medeiros (2021), é o produto obtido a partir de uma célula proveniente de um animal e que foi cultivada em meio de cultura. Esse cultivo proporcionou a geração de milhões de outras células, as quais foram estruturadas de forma semelhante ao músculo original.

<sup>4</sup>A Tabela 1 mostra exemplos de terminologias que muitas vezes confundem o consumidor (Porto; Berti, 2022). Essas terminologias foram baseadas, principalmente, nos estudos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Codex (coleção de padrões reconhecidos internacionalmente, códigos de prática, diretrizes e outras recomendações), que é um órgão estabelecido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Os alimentos feitos de plantas precisam apresentar exclusivamente ingredientes de origem vegetal, sendo geralmente constituídos de proteína de soja, ervilha ou grão de bico, entre outros ingredientes em menores proporções. A carne cultivada, por sua vez, é produzida através do cultivo de células animais, onde há uma biópsia do animal. A partir de então, as células proliferam em meio nutritivo propício

<sup>2</sup> Brazilian Journal of Development. 2021: Vegetais Análogos à Carnes e o Futuro da Alimentação: Desafios da Indústria de Alimentos frente as Crises Ambientais.

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/download/44351/pdf/110901>

<sup>3</sup> Brazilian Journal of Development. 2023: Produção da carne *in vitro*.

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/download/59486/43046/143600>

<sup>4</sup> EMBRAPA Suínos e Aves. 2022: I Jornada de Carne Cultivada Uma visão sistêmica sobre terminologias, aspectos legais, nutricionais, considerações sobre consumidor e mercado potencial, métodos e meios de cultivo. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1149970/1/final10055.pdf>



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

para depois se multiplicarem e perfazerem um bife (carne celular estruturada) ou hambúrguer (carne celular não estruturada).

**Tabela 1.** Terminologia de alimentos à base de plantas e carne cultivada.

| Terminologia em Português  | Terminologia em Inglês |
|--|------------------------|
| <b>Alimentos feitos de plantas</b><br>Refere-se a alimentos que são produzidos a partir de plantas e visam substituir diretamente produtos convencionais de origem animal, como carnes, frutos do mar, leite, ovos e laticínios. Não são incluídos alimentos tradicionais feitos de plantas, como leguminosas, tofu e tempeh, nesta definição. Também são chamados de alimentos vegetais.  | <i>Plant-based</i>     |
| <b>Carne cultivada</b><br>É a genuína carne animal ou de frutos do mar capaz de replicar o perfil sensorial e nutricional da carne convencional. Ela é composta pelos mesmos tipos de células organizadas na mesma estrutura tridimensional do tecido muscular animal.<br>É o alimento produzido a partir de células animais retiradas de um animal vivo e depois cultivadas em ambiente de laboratório, estimuladas e nutridas com um soro nutriente. | <i>Cultivated meat</i> |

Fonte: Glossário GFI (Porto e Berti, 2022) e MAPA.

Ou seja, não se pode conceituar que um cultivo de células de animal, que visa a multiplicação destas, resultar em proteínas sintéticas como disposto no PL só pelo fato de serem produzidas em ambiente artificial, pois são provenientes de células biológicas que, mediante o uso da biotecnologia, desenvolverão nesse caso, um tecido também biológico.

Novamente em seu art. 2º, o presente projeto de lei tem como um dos princípios a garantia do “elevado nível de proteção da saúde humana”, resguardando “os interesses dos consumidores e seu direito ao acesso à informação”.

Diante disso, vimos que existem normas específicas para rotulagem de produtos de origem animal do MAPA e do Estado de Santa Catarina, nas quais constam os regramentos e as penalidades que são ferramentas utilizadas em ações fiscalizatórias pelos órgãos oficiais para salvaguardar a saúde pública, como também garantir o devido cumprimento do Código de Defesa do Consumidor, através da Lei nº 8.078, de 11/09/1990:

Art. 6º São direitos básicos do consumidor: III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; [\(Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012\)](#) [Vigência](#) IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços; (...).

Após ouvida a Cidasc acerca do PL 100/2024, transcrevemos alguns trechos do Ofício nº Oficionº031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC, anexado ao processo SCC 7540/2024:



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

Considerando que o MAPA e a ANVISA são os órgãos regulamentadores das nomenclaturas de alimentos e seus regulamentos técnicos específicos, entendemos ser prudente aguardar a emissão oficial das normas federais para então indicar proposta semelhante ou mais restritiva pelo Estado de SC.

O caminho inverso poderá causar retrabalho e até mesmo conflito legal, caso divulguemos algo em contrário ao que será decidido pelos órgãos responsáveis.

Incluimos neste parecer outro trecho do Ofício nº 031/2024/DEINP/DIDAG/CIDASC, que também vale nossa atenção:

Atualmente, a proteína animal cultivada é fonte de estudo da JBS, cujo registro está diretamente relacionado ao MAPA. A construção do JBS Biotech Innovation Center, o primeiro Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação em proteína cultivada no Brasil, é previsto para ser inaugurado no final de 2024. O empreendimento ficará localizado dentro do parque de inovação Sapiens Parque, em Florianópolis (SC), e será o maior centro de pesquisa voltado para a biotecnologia dos alimentos no Brasil. (Este trecho é parte de conteúdo que pode ser acessado no link

<https://valor.globo.com/conteudo-de-marca/jbs/noticia/2023/09/26/proteina-cultivada-ganha-primeiro-centro-de-pesquisas-no-brasil.ghtml>)

Ressalta-se, portanto, que a proposta legislativa trata basicamente sobre proibições no uso de denominações/expressões associadas à carne na rotulagem e na divulgação de um produto que ainda é um “protótipo de um produto alimentar alternativo”, adentrando na competência legislativa da União.

Sendo assim, esta Diretoria concorda com o parecer da CIDASC e sugere coadunadamente com esta, no sentido de aguardar a emissão oficial de normas específicas federais, para então nortear proposta semelhante ou mais restritiva à Casa Legislativa Estadual.

Nesse sentido, fundado na consideração técnica apresentada, nos termos do art. 18, inciso VI do Decreto Estadual nº 2.382, de 2014, com redação dada pelo Decreto nº 1.317/2017, conclui-se que a proposta legislativa trata basicamente sobre proibições no uso de denominações/expressões associadas à carne na rotulagem e na divulgação de um produto que ainda é um “protótipo de um produto alimentar alternativo”, adentrando assim na competência legislativa da União. Sendo assim, sugere-se aguardar a emissão oficial de normas específicas federais, para então nortear proposta semelhante ou mais restritiva à Casa Legislativa Estadual, a respeito do Projeto de Lei nº 0100/2024.



Estado de Santa Catarina  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

Florianópolis, data da assinatura digital.

**João Carlos Ecker**  
**Consultor Executivo**

De acordo,

**Valdir Colatto**  
**Secretário de Estado**





# Assinaturas do documento



Código para verificação: **O1JP339U**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **VALDIR COLATTO** (CPF: 162.XXX.779-XX) em 21/05/2024 às 08:23:30  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/12/2022 - 13:48:54 e válido até 30/12/2122 - 13:48:54.  
(Assinatura do sistema)

✓ **JOÃO CARLOS ECKER** (CPF: 400.XXX.159-XX) em 21/05/2024 às 08:24:09  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2021 - 11:02:52 e válido até 15/02/2121 - 11:02:52.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0NDXzEwMDY4XzAwMDA3NTQwXzc1NDRfMjAyNF9PMUpQMzM5VQ==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SCC 00007540/2024** e o código **O1JP339U** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.