



FL. Nº
Anexo – notas taquigráficas
Proc. nº
CMSP – NOME DA CPI
Nome - RF

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER
AUDIÊNCIA PÚBLICA

PRESIDENTE: CALVO

TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA

LOCAL: CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

DATA: 23 DE OUTUBRO DE 2013

OBSERVAÇÕES:

- Notas taquigráficas sem revisão
- Orador não identificado
- Manifestação fora do microfone
- Suspensão

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Bom dia a todos.

Na qualidade de Presidente da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, declaro abertos os trabalhos da 21ª audiência pública do ano de 2013.

Presentes os Vereadores Ari Friedenbach, Patrícia Bezerra e Gilberto Natalini.

Informo que esta reunião está sendo transmitida através do portal da Câmara Municipal de São Paulo, no endereço www.camara.sp.gov.br, link Auditórios On-Line.

As pessoas que quiserem debater, deverão inscrever-se com os secretários da Comissão, Liliane e Fábio.

Passemos aos itens da pauta.

Número 1, PL 557/10, do Vereador Paulo Frange.

Tem a palavra o nobre Vereador Natalini.

O SR. NATALINI – Sra. Presidente, esse projeto do Vereador Paulo Frange trata da reorganização da Covisa e é bastante completo, bem formatado e muito bem organizado.

Aqui tem vários itens que tratam da gerência de vigilância, gerência do centro de controle de doenças, gerência de vigilância e saúde ambiental, ao centro de controle de zoonoses, gerência de gestão de pessoas, gerência de administração de finanças, gerência de fármaco-vigilância, núcleo técnico de comunicação e vigilância em saúde, núcleo técnico de informação e vigilância em saúde.

Quer dizer, ele trata da Covisa como um todo.

Na verdade, ele está tramitando, mas acredito sinceramente que é um projeto que não tem fundamentação legal. O Vereador não pode produzir leis que alterem serviços, crie serviços, altere, crie cargo, tire cargo. Isso não tem competência do Vereador.

E, em nossa Subcomissão, vamos tratar também disso. Aliás, quinta-feira temos reunião. Só que vamos produzir o relatório que será mandado ao Prefeito para ele mandar a lei.

Então, só estou fazendo esse reparo. Está muito bem feito o projeto, mas tem esse vício de iniciativa.

Pediria, inclusive, à nossa Assessoria para que tirasse cópia desse projeto para usar como subsídio, inclusive, no debate que vamos fazer com a Covisa. Esse é o relatório da CPI da Covisa.

Muito obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Alguém mais? (Pausa)

Passemos ao segundo item da pauta, PL 164/13, do Vereador George Hato. Não há oradores inscritos.

Passemos ao outro item da pauta, PL 251/13, do Vereador Paulo Fiorilo.

Tem a palavra o nobre Vereador Ari Friedenbach.

O SR. ARI FRIEDENBACH – Sra. Presidente, esse projeto é extremamente meritório. Acho bastante importante termos esse olhar de ressocialização, de permitir que as pessoas tenham um reinício, podendo voltar à vida de uma forma melhor. Se não chamarmos para nós essa responsabilidade, ninguém o fará.

O SR. NATALINI – Sra. Presidente, só queria saber desse projeto do Vereador Paulo Fiorilo, que tipo de contratação de adolescentes, jovens e idosos? Idosos, tudo bem, não há problema. Agora, o Estatuto da Criança e Adolescente, dependendo da idade e do tipo de contratação, é ilegal contratar para trabalho.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Essa mesma pergunta eu queria fazer, porque, também, dependendo da idade do adolescente, corrobora trabalho infantil.

Então, é essa a dúvida que eu tenho.

O SR. ARI FRIEDENBACH – Eu tenho certeza de que aqui, no caso, está se contemplando só os jovens que podem começar a trabalhar como aprendizes e não o trabalho infantil. Isso é evidente que não seria contra a legislação já vigente.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Poderíamos pedir vista ao projeto.

O SR. NATALINI – Aqui, na audiência, não. Passou na Comissão de Constituição e Justiça.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Qual outro encaminhamento poderia ser dado? (Pausa)

Suspenderei a audiência por um minuto.

Estão suspensos os trabalhos.

- Suspensos, os trabalhos são reabertos sob a presidência da Sra. Patrícia Bezerra.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Está respaldado, então, o projeto de lei nas diretrizes do ECA.

Passemos ao quarto item da pauta, PL 491/13, do Vereador Laércio Benko.

Há oradores inscritos? (Pausa) Não há oradores inscritos.

Passemos ao quinto item da pauta, PL 507/13, do Vereador Marquito.

Há oradores inscritos? (Pausa) Não há oradores inscritos.

Declaro realizadas as audiências públicas de todos os itens desta pauta.

Declaro aberta a segunda audiência pública, dia 23/10, da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher.

PL 335/12, do Vereador Arselino Tatto. Há oradores inscritos?

Tem a palavra o nobre Vereador Natalini.

O SR. NATALINI – Gostaria de ter acesso ao projeto para saber exatamente o que o Vereador Arselino Tatto está propondo. V.Exa. permite?

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Permito.

O SR. NATALINI – Ele diz aqui, Sra. Presidente, no artigo 1º, “O Poder Público, quando da contratação de empresas para a prestação de serviços de transporte aos servidores municipais lotados na Coordenação de Vigilância em Saúde — COVISA, deverá exigir, como condição para a contratação.” Está colocando condições. “disponibilização dos mesmos motoristas pelo prazo mínimo de cinco anos, salvo motivo de força maior devidamente

justificado”, então, os motoristas têm um contrato de cinco anos.

“disponibilização de veículos com no máximo cinco anos de uso; e comprovação de realização de revisão dos veículos, anualmente, em concessionária autorizada.” Então, ele pede que os veículos tenham no máximo cinco anos e que sejam revisados todos os anos e que os motoristas tenham contrato – a não ser por questão de justa causa – por cinco anos.

Estou satisfeito, Sra. Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Passemos ao próximo item. PL 108/13, do Vereador Reis.

Há oradores inscritos? Tem a palavra a senhora Antonia.

A SRA. ANTONIA FERREIRA DE FREITAS – Meu nome é Antonia Ferreira de Freitas, sou professora da rede municipal e usuária do HSPM. Eu pedi ao Vereador, entreguei até um papel que está um pouco atrasado por causa das assinaturas.

Estou pedindo para o Vereador que ele inclua, e vocês nos apoiem, na questão de um equipamento de saúde da mulher no HSPM não só quanto ao câncer de ovário, mais também ao câncer de mama.

Como professora, nós não podemos faltar, demoramos para marcar o retorno, então, a gente gostaria da implantação de um serviço de saúde da mulher onde os exames e o atendimento fossem em um único dia, como é no HSPE, onde a pessoa vai de manhã, faz os exames, mamografia, ultrassom, densitometria, transvaginal, isso faz com que as professoras e as usuárias não tenham que ficar marcando retorno, várias consultas, voltando vários dias. Até descobrir esse câncer ou qualquer coisa que tenha de fazer de uma forma preventiva.

Eu já presenciei morte de colegas pelo atendimento demorar mais de um ano. Então eu solicitei e trouxe algumas assinaturas da minha categoria para ver se conseguimos implantar esse equipamento de saúde da mulher no HSPM.

Muito obrigada.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Tem a palavra, pela ordem, o nobre

Vereador Natalini.

O SR. NATALINI – Eu queria perguntar à assessoria quem é o relator pela nossa Comissão?

É a Vereadora Noemi Nonato. Então, podíamos entregar esse abaixo-assinado à Vereadora Noemi.

Professora, converse com a Vereadora Noemi Nonato porque ela é a relatora. Ela pode fazer um substitutivo no projeto do Vereador Reis e acrescentar o que vocês estão pedindo. Ela pode fazer e a gente vota aqui um substitutivo da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher no relatório que ela for fazer. Nós nos comprometemos a votar o substitutivo dela. Nós vamos falar com ela também. Essa é a minha sugestão, Sra. Presidente.

É super justo o que estão pedindo.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Com certeza, ela vai acatar com o maior prazer.

Mais algum orador inscrito?

Passemos ao item seguinte. PL 199/13, da Vereadora Edir Sales. Há algum orador inscrito? (Pausa) Não havendo oradores inscritos, passemos para o próximo item, PL 227/13, do Vereador Floriano Pesaro.

Há algum orador inscrito? (Pausa) Não havendo oradores inscritos, passemos para o próximo item, PL 537/13, do Vereador Laércio Benko.

Há algum orador inscrito? Tem a palavra o Sr. João Vergueiro Leme.

O SR. JOÃO VERGUEIRO LEME – Meu nome é João Vergueiro Leme e represento a Associação de Profissionais de Cozinha do Brasil.

O tema em questão argumenta que os animais passam por maus tratos para a obtenção desse tipo de alimento. Nós gostaríamos de esclarecer alguns pontos para que seja feita uma análise correta do tema para evitar que se abra um precedente para que demais alimentos também sejam proibidos futuramente.

Em primeiro lugar, gostaríamos de lembrar que o *foie gras* é uma iguaria obtida através de um processo de alimentação desses animais. É uma propriedade natural que esses animais têm de engordar e armazenar gordura, como outros animais. O pato e o ganso têm essa propriedade. Quer dizer, não é algo forçado ou induzido. Eles têm a propriedade de se alimentar em excesso e engordar realmente. Esse processo é feito desde a Roma antiga.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) - Joel, desculpa só te interromper, ...

O SR. JOÃO LEME - Pois não.

P - Só para que todo mundo tenha noção, qual que é a crítica que está sendo feita para quem impeçam a produção de...?

R - A principal crítica é que esses animais são maltratados porque são superalimentados, não é? Isso é o que defende o autor da lei em questão, tá?

Nós gostaríamos de esclarecer isso: que, na verdade, esses animais são alimentados de forma à obtenção do *foie gras*, como um frango de 45 dias, por exemplo, e hoje é o principal alimento do brasileiro, não é?

Então, se nós formos analisar a alimentação dos animais que estão dentro de nossa cadeia alimentar, de nossa cadeia produtiva, todos eles teriam de ser proibidos então, porque hoje todos os animais são obtidos, toda a nossa proteína animal é obtida através de confinamento. O frango é criado em confinamento; ou por ter criado; o boi é criado em confinamento, não é?

Nós não podemos abater animais na natureza então, e dizer, isso sim é proibido. Quer dizer, se eu for para o campo abater um animal, isso sim é proibido. Os animais todos são criados em cativeiro, como o pato e o ganso - normal.

O projeto em questão, ele contempla em proibir o comércio e a produção de *foie gras* na cidade de São Paulo. Produzido. Então, hoje temos 60 pessoas envolvidas diretamente na produção do *foie gras*, que dependem exclusivamente desse produto para sua subsistência, tá? Não é um número enorme, sabemos disso.

Aí, depois, o projeto disse também que esse alimento não traz nenhum benefício de saúde para a sociedade, e gostaríamos de defender também o lado da tradição. É um alimento que é consumido há milhares de anos. Temos aí histórico disso. Somos... Existe uma culinária representada por desse alimento, como uma das bandeiras da cozinha francesa. Sabemos que ele é um alimento destinado hoje à alta classe da sociedade, é um consumo de luxo, não é? Então, realmente, não vai, vamos dizer assim, falar em termos de saúde pública e tal. Hoje, estamos discutindo o problema do sal e do açúcar na alimentação. Isso sim está presente em todos os alimentos. O *foie gras*...

Então, consideramos que é um tema que simplesmente abre precedente para a proibição de. Os alimentos que virão futuramente, tá? E que ele não influencia em nada a alimentação da população, porque, justamente, é destinado a uma classe muito restrita, e traria um prejuízo enorme aos nossos produtores, que estão diretamente envolvidos nessa cadeia; e também um prejuízo a nossa somos os preparadores, os manipuladores desta iguaria, porque, vamos dizer, é algo que tem de ser preparado com bastante técnica - não é algo que qualquer um vai conseguir preparar.

E lembrar que, neste mesmo local, tivemos com título para a cidade de São Paulo, que nos classifica como Capital Mundial da Gastronomia; e de que vê que dependemos desse tipo de iguaria para também continuará nosso trabalho, continuar dentro de um cenário internacional, como uma cidade que representa a alta gastronomia.

Muito obrigado.

O SR. NATALINI (PV) - Pela ordem, Sra. Presidente.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) - Pela ordem, o Vereador Natalini.

O SR. NATALINI (PV) - Pediria que o senhor pudesse ficar. Só queria uma pergunta de esclarecimento.

Professor Antônia, a Vereadora Noemi está aí. Depois, a senhora fala com ela, tá? Que ela vai ajudar naquela questão.

Eu queria... Como é o nome do senhor.

O SR. JOÃO LEME - João.

O SR. NATALINI (PV) - Sr. João, queria que senhor pudesse... O que foi comentado, eu, de fato, desconheço o processo. Acho que o senhor tem razão, em tese, no que você está dizendo, porque, se fosse impedir engorda e tal - tem até outras metodologias...

Mas eu queria que o senhor esclarecesse a forma de engorda desses animais. São gansos, não é?

R - São gansos.

P - Que o senhor me relatasse...

- Manifestação fora do microfone.

P - Patos ou gansos.

Diz que se passa uma sonda na gástrica...

R - Na verdade, ...

P - ... E injeta comida, dia e noite, sem parar...

R - Não, eles têm uma forma de alimentação onde você os alimenta, direto no bico, através de um artefato produzido na França, dentro de todas as normas que regulamentam a produção desse tipo de produto internacionalmente. São normas aprovadas no mundo inteiro.

Esse pato, ele é bem alimentado? Com certeza.

P - Essa sonda...?

R - Não, ela não entra direto no estômago.

P - Fica no bico?

R - No bico, onde você alimenta o animal.

P - Aqui em São Paulo tem esse tipo de processo?

R - Dentro da Cidade, é proibida.

P - Mas eu digo, no Estado de São Paulo.

R - No Estado de São Paulo, nós temos em Campinas um produtor muito

importante. E vamos lembrar, gente, que é um trabalho de dedicação de anos.

Um cara para obter o *foie gras*, ele tem de começar com um plantel. As primeiras a vez, elas vêm da França todo tipo de ração, uma ação superequilibrada. Ele trabalha com médicos veterinários, dentro de todas as normas da Anvisa, normas sanitárias, que são já exigidas pelo Governo. Ou seja, eles estão em total conformidade com as normas sanitárias, desde sempre. E dependem exclusivamente do produto, que é a principal fonte de renda dos produtores.

P - Estou satisfeito pela resposta.

Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) - Antes de passar a palavra ao próximo orador, gostaria de dizer que estão presentes aqui as Vereadoras Juliana Cardoso e Noemi Nonato e o Vereador Laércio Benko.

Agora vai falar o Frederico Frank, da Associação de Profissionais de Cozinha do Brasil.

O SR. FREDERICO FRANK - Boa tarde a todos.

Também represento a Apc - Associação dos Profissionais de Cozinha do Brasil.

O João Leme se prendeu a tentar explicar sobre o *foie gras*, demonstrar a iguaria que ele é para a nossa gastronomia de São Paulo. E a gente tem um manifesto. Se eu puder ler, é uma coisa rápida, onde pegamos a assinatura de todos os nossos associados.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) - Fique à vontade.

R - Srs. Vereadores, os abaixo assinados, moradores da cidade de São Paulo, pessoas convivência prática em culinária e gastronomia, vêm, de público, manifestar a preocupação com a aprovação em primeira discussão no projeto de lei 537/ 2013, que estabelece, em seu artigo segundo: "Fica proibida a produção e comercialização de *foie gras in natura* ou enlatado dos estabelecimentos comerciais situados no âmbito do Município de São Paulo".

Além de indevida e descabida ingerência em atividade regular, com sustentação legal, segundo diplomas superiores, a iniciativa configura violência ao direito de escolha dos consumidores, impondo a toda a sociedade restrições que são de um grupo minoritário de cidadãos.

Entendemos que a democracia se consolida através da existência da multiplicidade de grupos de interesse e não da imposição legal de um só ponto de vista.

Assim, encarecemos que seja retirado do referido PL 537/2013 seu artigo 2º.

Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) - Obrigado pela palavra, Frederico.

E, agora, passo a palavra para o Vereador proponente da lei, Laércio Benko.

O SR. LAÉRCIO BENKO - Obrigado, Vereadora Patrícia. Cumprimento todos os meus Pares aqui; cumprimento a todos os presentes. Quero apenas aqui ressaltar alguns pontos.

Em primeiro lugar, a gente tem... E acabei de dar uma entrevista aqui para Fabíola Cidral, da CBN, onde esta Casa foi criticada sobre o seguinte aspecto: "Ah, mas a Câmara Municipal de São Paulo não tem mais nada para fazer do que legislar sobre *foie gras*?". Então, é importante a gente deixar claro nessa audiência pública aqui que a Câmara Municipal de São Paulo tem coisas muito mais importante para fazer e tem feito.

Do nosso caso, por exemplo, do nosso mandato, já apresentei mais de 52 projetos de lei que, sou presidente uma CPI; sou Relator de outra CPI; presido duas subcomissões da Comissão de Constituição e Justiça. Então, temos um trabalho intenso.

Agora, não é a Câmara Municipal de São Paulo e não é este Vereador que pauta a mídia. A mídia tem liberdade para pautar o tema que quiser; poderia até pautar qualquer um dos milhares de projetos de projetos que tramitam por esta Casa aqui. Então, em primeiro lugar, eu exijo respeito à Câmara Municipal de São Paulo e, quando se for falar, que, pelo menos, se estude o que está acontecendo. E não simplesmente achar que é a gente, este

Vereador ou a Câmara Municipal só fala em *foie gras*. Quem fala, quem está dando destaque esse assunto é a mídia e, se ela está dando assunto, é porque ela acha importante, porque, graças a Deus, a imprensa é livre no Brasil hoje.

Quero registrar o seguinte: tenho absoluta consciência de que esse projeto, se aprovado em segunda votação e sancionado pelo Prefeito, ele não vai resolver 1% dos problemas de maus-tratos dos animais. Temos muitas outras questões para serem levadas, para serem colocadas, para serem conversadas em relação aos maus-tratos dos animais. Mas acredito que a colocação do tema em discussão e a especificidade do tema - porque, no caso do *foie gras*, temos um maltrato específico e, no meu modo de entender, muito grave, que é a gavagem, que não vejo como dá para se fazer carinhosamente a introdução de um tubo goela abaixo de qualquer animal, seja um pato, seja um ganso -, eu acho que, se a gente evoluir nesse quesito, se abolirmos a gavagem aqui no Brasil, ou o consumo de produtos através da gavagem do Brasil, teremos conseguido um avanço muito grande. Isso porque muitas pessoas acabam confundindo: "Ah, então, por que você não proíbe e não apresenta um projeto de lei proibindo o consumo de carne bovina, o consumo de carne suína, o consumo das galinhas que são criadas ali confinadas em gaiola?". Por motivo muito simples: porque 99% da população que se alimenta disso e não está a fim, ainda. Tenho certeza de que a população ainda não quer parar de consumir carne de frango, de pato, depois etc. etc. etc. Mas acredito que o *foie gras*, mais de 99,9% da população poderia abrir mão, já abre mão disso, porque muita gente nem sabe o que é isso e uma boa parte estaria disposta a abrir mão. E registro aqui uma pesquisa realizada na *Carta Capital* em que mais de 65% dos leitores da revista manifestaram-se favoravelmente ao nosso projeto de lei.

Agora, obviamente, existem algumas pessoas que simplesmente vêm-nos criticar de forma intransigente e outras pessoas, ligadas aos chefes de cozinha, ligadas à mídia especializada, que vem conversar civilizadamente conosco - e todos aqueles que buscaram conversar conosco tiveram uma conversa civilizada e tiveram uma discussão com a gente.

Ressalto aqui, por exemplo, o colunista Luiz Américo Camargo, colunista do *Estadão*, os que me falou uma expressão que me deixou um ponto de interrogação na cabeça: ele falou que muitos chefes de cozinha hoje buscam menos *gras* e mais *foie*, ou seja, um fígado mais saudável, um fígado menos gordo, e que há a possibilidade, e que há produtores nacionais que produzem gansos e patos - principalmente patos, parece que gansos não são produzidos aqui no Brasil -, que produzem patos sem o método gavagem.

Ora, se tivermos condições de verificar que há produção sem o método gavagem aqui no Brasil - e isso não sei -, e aí, repito, é importante trabalho aqui na Comissão de Saúde em realizar esta audiência pública; iremos produzir outras audiências públicas; devemos... Quer aprofundar esse tema. Não há urgência na aprovação desta lei, porque, de repente, se conseguirmos uma certificação, por exemplo, uma forma de certificar que produtores nacionais com alguns produtores estrangeiros produzem o *foie gras* sem alimentação forçada, mesmo que seja por outros métodos, por exemplo, aquele método da iluminação por 24 horas, etc., aí eu estaria sendo hipócrita - e acredito que os legisladores estariam sendo hipócritas -, porque aí sim se a galinha é alimentada com a forma de uma iluminação forçada, ou se temos outros... Aí, ou se proíbe tudo ou não se proíbe nada.

Então, o que eu quero deixar claro é que o que eu quero colocar no centro da discussão aqui é a gavagem, não é o *foie gras*. E colocando a gavagem no centro da discussão, acho que estaremos, a humanidade, o ser humano, estará dando, embora pequeno, pequeno passo no avanço, na sua melhora. E, quem sabe, daqui 200 anos, 300 anos, nesta Câmara Municipal, se discuta a proibição do consumo de carne bovina, se discuta a produção ou o consumo de qualquer carne, vivamos numa sociedade vegetariana.

Eu tentei ser vegetariano, ser vegano, algumas vezes, e não consegui! Eu gostaria, eu invejo quem é, mas eu não consegui. Então se eu não consegui - e acredito que a maioria das pessoas ainda não consegue -, a sociedade e o Estado não podem fazer isso. O que refuto também é quando se fala que é uma violência ao direito individual de se consumir o *foie gras*.

Não é violência nenhuma, é lei e o Estado tem o direito de legislar. Nesse argumento é a mesma coisa falar que é uma violência proibir o uso da maconha, da cocaína, porque eu como indivíduo poderia utilizar isso. E não pode porque há uma lei que proíbe a venda de entorpecentes e se o Estado, representado por seus legisladores, achar por bem que não se deve consumir o *foie gras* não se deverá consumir o *foie gras*. Esta é uma Casa que representa todos os paulistanos de uma forma plural.

Então quero agradecer aos meus pares, agradecer a todos aqueles que vêm fazendo um debate civilizado e buscando discussões, repito, estou aberto e digo a todos os chefes aqui presentes que queiram nos procurar, estamos abertos a eventualmente mudar o projeto para criar uma certificação onde se não houver gavagem, por uma questão de coerência, não tenho porque insistir na questão, mas acredito que temos, por exemplo, se formos na Casa Godinho, na Libero Badaró, que é patrimônio imaterial da cidade de São Paulo vamos ter várias marcas de *foie gras* e talvez 70, 80% delas sejam produzidas através da gavagem, esse eu quero sim banir da cidade de São Paulo.

Se houver alguma certificação internacional que este não é produzido, perfeito, de repente podemos virar o jogo. Podemos transformar o Brasil num bom produtor do *foie gras* sem gavagem. De repente criar até uma sistemática para incentivar o mercado nacional, para quem sabe até se tornar um exportador, por que não?

A discussão está aberta. A 1ª votação não significa a versão final do projeto, por exemplo, assumo aqui um equívoco grave que corriji em outra questão que trata o mesmo projeto, que é a proibição da comercialização da pele de animais. Vou corrigir isso através de um substitutivo porque acho uma incoerência a lei proibir a utilização da pele de animais por causa da carne bovina, no caso também a carne de coelho, que são carnes utilizadas para alimentação. O objetivo e o espírito que queríamos ter era proibir a pele de chinchila, raposa, ou seja, aqueles animais que são abatidos exclusivamente pela sua pele. Agora, já que o boi e o coelho são abatidos vamos utilizá-los 100%.

Então a discussão está aberta. Respeito todas as opiniões e peço que os chefes de cozinha, se quiserem nos procurar, propor alternativas e dar sugestões para quem sabe criar uma certificação do produto produzido sem gavagem, estamos à disposição. Agora, enquanto houver a gavagem o que queremos proibir não é o *foie gras*, mas a gavagem. Portanto, se houver insistência na gavagem, haverá nossa insistência para aprovar esse projeto.

Havendo um meio termo, condições de criar uma certificação, discutir e verificar formas de produzir sem a gavagem, por exemplo, o Luiz Américo me deu uma aula de coisas que eu não sabia como o fato de que o fígado do pato pode engordar muito e ficar saboroso sem a gavagem, porque ele armazena naturalmente gordura por ser uma ave migratória. Então se ele não realiza a migração, se ele não voa de um país ou continente para outro, aquela gordura vai ficar lá acumulada do mesmo jeito sem o sofrimento animal. Assim não vejo, por uma questão de coerência, porque proibir essa produção desde que não seja através da gavagem.

Então precisamos separar o joio do trigo. Obrigado, Sra. Presidente, pela oportunidade. Agradeço a todos por ter podido me manifestar.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Obrigada, Vereador Laércio Benko.

Tem a palavra o Sr. Frederico Frank, da APC.

O SR. FREDERICO FRANK – Entendemos e vivemos a parte cultural e gastronômica do *foie gras* e aqui está sendo colocado em pauta a gavagem como se ela fosse o momento total de vida do pato. Há muito tempo isso mudou e a gavagem já não é mais feita, o que acontece é uma alimentação forçada: os intervalos entre cada refeição é diminuído para que esse pato consuma mais alimento e realmente tenha esse poder de armazenar a gordura principalmente no fígado num período menos comprido.

Há um estudo, depois posso deixar com vocês, que apesar dessa alimentação ser forçada ela não gera nenhum dano para o sistema digestivo ou como se fosse um trauma para o pato. O pato é criado livre dentro da fazenda, ele não vive confinado, simplesmente recebe

essa alimentação durante 12 dias antes do abate para que ele tenha esse consumo imediato e consiga ter um fígado um pouco maior do que já é. Ele já vem com esse fígado num tamanho normal por causa dessa característica dele de armazenar gordura.

Sei que é um problema muito sério toda a alimentação. Estamos falando dos frangos que recebem anabolizantes para crescer, depois se alguém puder me mostrar uma foto de um *chester* eu gostaria de ver, porque nunca vi um *chester* na minha vida. E é um bicho de laboratório, uma alimentação gigante em torno dele.

Os ovos hoje, por exemplo, vou ensinar meu filho a quebrar um ovo, ele não pode mais bater na tigela porque se espatifa a casca, porque as galinhas não dormem, vivem o dia e a noite com tudo aceso para serem abatidas, o ovo não tem cálcio. Então tudo isso é enorme, mas acho problemático irmos num problema que envolve 60 famílias, uma iguaria que traz para poucos, como o Vereador disse, culturalmente uma representatividade muito grande, porque isso se produz há milênios.

Então gostaríamos de deixar claro que realmente o pato não sofre. Podemos ir adiante tentar a parte técnica, acho que adiante desse processo pode ser demonstrado, mas temos conosco o estudo que mostra que o pato não sofre.

O SR. LAÉRCIO BENKO - Se me permitir, Presidente, para aproveitar, aqui no Brasil os três ou quatro produtores que existem praticam a gavagem ou não?

R – Temos três produtores fora do Município de São Paulo, dois fora e um em Santa Catarina, eles afirmam que não há a gavagem. Há a alimentação forçada, um funil para fazer essa alimentação não é mais usado.

O SR. LAÉRCIO BENKO - Então fica igual a galinha. Só mais duas perguntas, do que é consumido em São Paulo e no Brasil, quanto vem do mercado interno e quanto é importado? Você tem uma ideia?

R – Não sei.

O SR. LAÉRCIO BENKO - Grosso modo, metade, metade?

R – Não sei dizer. (Pausa) O João está me dizendo que alguma pode até entrar, mas está proibida a importação desde a gripe aviária.

O SR. LAÉRCIO BENKO - Perfeito. Então hoje praticamente não há importação.

R – Hoje é nacional.

O SR. LAÉRCIO BENKO - E o mercado é bem abastecido, a demanda é atendida com a oferta do produto nacional. Ok. Obrigado.

R – É isso. Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Obrigada. Eu proporia que vocês também fizessem uma discussão e uma conversa. Isso seria enriquecedor para ambos, e chegassem a um consenso que acho plenamente possível.

O SR._____ - Quero saber se vocês podem deixar esse estudo conosco para podermos dar uma olhada, por favor. Obrigado.

A SRA. PRESIDENTE (Patrícia Bezerra) – Ele vai deixar. Alguém mais quer fazer alguma observação. (Pausa)

Não havendo mais nenhum orador inscrito declaro realizadas as audiências públicas de todos os itens desta pauta.

Declaro encerrada esta audiência pública e convoco todos para a próxima audiência pública em reunião ordinária, a ser realizada no dia 30 de outubro, às 12h, no Salão Nobre, 8º andar.

Estão encerrados os nossos trabalhos.