

A PROIBIÇÃO DO FOIE GRAS NO BRASIL: UM MARCO PARA A PROTEÇÃO ANIMAL

Brasil proíbe produção e comercialização da iguaria obtida por alimentação forçada de animais

O Brasil aprovou a proibição da produção e da comercialização do foie gras, iguaria francesa feita com o fígado de patos ou gansos submetidos à alimentação forçada. A medida foi estabelecida pela Lei nº 15.475/2026, sancionada em julho de 2026, tornando o país o primeiro da América Latina a adotar uma proibição nacional abrangente. A decisão resultou de anos de mobilização de entidades de proteção animal, ativistas, parlamentares e setores da sociedade civil.

O que é o foie gras?

Foie gras significa “fígado gordo” e corresponde ao fígado de patos ou gansos submetido a intenso acúmulo de gordura, processo conhecido como esteatose hepática.

Sua produção tradicional utiliza o método *gavage*, que consiste na introdução repetida de um tubo pela garganta da ave para administrar grandes quantidades de alimento. O procedimento, realizado nas semanas anteriores ao abate, provoca o aumento artificial do fígado, que pode alcançar dimensões muito superiores às normais.

A razão da proibição: o sofrimento animal

A principal justificativa da lei é a proteção do bem-estar animal. Estudos científicos indicam que a alimentação forçada pode causar dor, lesões, dificuldades de locomoção, alterações posturais, comprometimento da saúde, aversão ao procedimento e risco de morte antes do abate.

Relatório do Comitê Científico de Saúde e Bem-Estar Animal da União Europeia também apontou consequências físicas e sofrimento associados à produção do foie gras em patos e gansos.

O argumento dos produtores

Produtores defendem que algumas aves, especialmente migratórias, acumulam gordura naturalmente antes de longas viagens. Para eles, a técnica reproduziria ou intensificaria esse mecanismo fisiológico.

Entidades de proteção animal e parte da comunidade científica contestam essa visão, afirmando que a alimentação forçada leva o processo a níveis artificiais e incompatíveis com padrões adequados de bem-estar. O debate, portanto, opõe tradição gastronômica e proteção animal.

Produção e comercialização proibidas

A Lei nº 15.475/2026 proíbe a produção e a comercialização de alimentos obtidos por alimentação forçada de animais, incluindo o foie gras *in natura* e enlatado.

A legislação prevê período de adaptação para produtores, comerciantes e estabelecimentos gastronômicos. Restaurantes, delicatessens e casas especializadas deverão retirar o produto de seus cardápios e adequar suas atividades às novas regras.

Possíveis consequências jurídicas

O descumprimento da proibição poderá gerar consequências com base na legislação de proteção animal, especialmente na Lei de Crimes Ambientais, em casos relacionados a maus-tratos.

Dependendo do enquadramento, poderão ser aplicadas penas de detenção e multa. Dessa forma, a questão deixa de ser apenas comercial ou gastronômica e passa a envolver responsabilidade jurídica pela proteção e pelo bem-estar dos animais.

Um movimento internacional

A decisão brasileira acompanha uma tendência internacional de restrição ao foie gras. Enquanto alguns países limitam sua produção, outros restringem sua importação ou comercialização. A Índia, por exemplo, foi pioneira ao proibir nacionalmente a entrada do produto.

Com a nova lei, o Brasil assume posição de destaque na América Latina ao proibir expressamente a produção e a comercialização de alimentos obtidos por alimentação forçada.

Uma tradição antiga diante de novos valores

A prática de engordar deliberadamente o fígado de aves existe há milhares de anos, com registros no Egito Antigo. Posteriormente, foi incorporada à culinária europeia e tornou-se especialmente associada à França e à alta gastronomia.

A proibição brasileira demonstra, contudo, que tradições antigas podem ser reavaliadas diante de novos conhecimentos científicos e de valores éticos e jurídicos relacionados à proteção animal. A antiguidade ou o valor econômico de uma prática não impede sua revisão.

O futuro: tradição, ciência e inovação

A proibição não encerra a busca por alternativas gastronômicas. Pesquisadores estudam formas de reproduzir as características do foie gras sem recorrer à alimentação forçada.

Entre as possibilidades estão técnicas que estimulem a deposição natural de gordura, o uso de probióticos e o desenvolvimento de produtos cultivados em laboratório a partir de células animais.

Essas iniciativas procuram conciliar tradição culinária, inovação tecnológica e respeito ao bem-estar animal.

Conclusão

A proibição do foie gras representa um marco legislativo e simbólico na proteção animal brasileira. Mais do que restringir uma iguaria de luxo, a medida reflete uma mudança na relação entre consumo, tradição e responsabilidade.

O debate contrapõe a importância histórica e gastronômica do produto às evidências científicas sobre o sofrimento causado pela alimentação forçada. Ao aprovar a proibição, o Brasil afirmou que o valor comercial e tradicional de um alimento não deve prevalecer sobre as exigências atuais de proteção e bem-estar animal.

A nova legislação favorece uma gastronomia baseada não apenas no sabor e na tradição, mas também na inovação, na responsabilidade e no respeito à vida animal.