

PARECER Nº , DE 2003

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS SOCIAIS, em decisão terminativa, sobre o Projeto de Lei do Senado nº 179, de 2002, que *regulamenta o exercício da profissão de ‘Sommelier’ e dá outras providências.*

RELATOR: Senador **JOSÉ AGRIPINO**

I – RELATÓRIO

É submetido ao exame desta Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa, o Projeto de Lei do Senado nº 179, de 2002, que tem por finalidade regulamentar o exercício da profissão de “Sommelier”.

Ao justificar sua iniciativa, o autor da proposição afirma:

A regulamentação da profissão de “Sommelier”, a meu ver, se enquadra entre aquelas iniciativas destinadas a melhorar a imagem de nossas indústrias vinícola e turística. Esses profissionais são mediadores entre as vinícolas, restaurantes e turistas. Divulgam os vinhos e atuam para que os esforços de qualificação desse produto nacional encontrem resposta no mercado internacional, com a ampliação das exportações.

O projeto prevê que o exercício da profissão de “Sommelier” é reservado aos portadores de comprovantes de habilitação em cursos especializados, ou que tenham exercido a profissão pelo mínimo por três anos e tenham se submetido a exame nas sedes regionais da Associação Brasileira de “Sommeliers” (ABS).

Segundo a proposição ainda, são atividades privativas do “sommelier”:

1. ensino nos cursos básicos e de “sommeliers” aspirantes e profissionais;
2. aconselhamento do serviço de vinhos e destilados ao consumidor, em restaurantes, enotecas e demais estabelecimentos que vendem e servem essas bebidas, informando sobre as características dos produtos, assim como sobre as suas combinações com os alimentos.

O piso salarial do “sommelier” é fixado em R\$ 525,00 para uma jornada de trabalho de 44 horas semanais.

Ao projeto, no prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

II – ANÁLISE

O “sommelier” é um profissional encarregado da escolha e do serviço de bebidas, em particular dos vinhos, nas empresas de eventos gastronômicos, “catering” de companhias aéreas, marítimas, hotelaria, restaurantes, supermercados, hipermercados e enotecas. Trata com o setor produtivo a confecção e modificação periódica da carta de vinhos e da aquisição de bebidas, em função da predileção dos hábitos e gostos gastronômicos dos consumidores de vinhos, e da aquisição de bebidas, em função da predileção, dos hábitos e dos gostos gastronômicos dos consumidores de vinhos.

A regulamentação do exercício da profissão de “sommelier” reveste-se de grande importância para o setor de bebidas e, em especial, de vinhos. Em muitos países, é expressivo o número de estabelecimentos especializados que contam com os serviços de um “sommelier”, sendo uma profissão reconhecida e bem remunerada.

A presente regulamentação tem desdobramentos positivos sobre o consumidor de bebidas e vinhos que poderá contar com um tratamento diferenciado e especializado. Ademais, além de degustar uma boa bebida, aprenderá mais sobre o produto.

Por outro lado, como muito bem salientou o autor da proposta, a cultura do vinho no Brasil deve ser estimulada, eis que a produção nacional já atinge patamares internacionais. Com a regulamentação da profissão de “sommelier” haverá uma melhora de nossas indústrias vinícolas.

Não menos importante é a questão do incentivo ao turismo. Como se sabe, a presença do “sommelier” em hotéis e restaurantes constitui atrativo para aqueles turistas que procuram um serviço mais sofisticado e diferenciado nesses estabelecimentos.

No Brasil, já contamos com um grande número desses profissionais graças, principalmente, à Associação Brasileira de Someliers (ABS), cuja característica principal é a total independência em relação aos diferentes segmentos do comércio e indústria do vinho, o que lhes confere total liberdade para analisar com absoluta isenção todo e qualquer tipo de vinho disponível no mercado nacional e internacional.

Enfim, a regulamentação sob exame não pretende criar uma reserva de mercado para a categoria de “sommelier”, mas contribuir para o incremento da melhoria da qualidade de nossos vinhos e tornar o turismo nacional mais atraente.

O projeto é, portanto, meritório, e, no intuito de aperfeiçoá-lo, julgamos necessário proceder algumas modificações.

Em primeiro lugar, em que pese ao mérito de, ao longo dos anos, a ABS venha formando profissionais de alto nível, entendemos que a lei não poderia privilegiá-la em detrimento de outras entidades existentes ou que venham existir. Assim, suprimimos a expressão presente no art. 2º, *in fine*, “submetam-se ainda a exame prestado nas sedes regionais da ABS – Associação Brasileira de Someliers”.

Em segundo lugar, com a modernização das relações de trabalho que se persegue atualmente no Brasil, não se justifica estabelecer o piso salarial da categoria, até porque a quantia prescrita pela proposição poderia

ser irrisória em alguns estabelecimentos e onerosa em outros. Julgamos que a livre negociação entre esse profissional tão especializado e o empregador deva ser a regra.

Em terceiro lugar, não há necessidade de explicitar no corpo do projeto que a jornada semanal de trabalho do “sommelier” será de quarenta e quatro horas e que a remuneração do serviço extraordinário será trinta por cento superior à hora normal. Quanto à jornada semanal, a Constituição Federal e a CLT já estabelecem esse limite. E no que se refere ao serviço extraordinário, o acréscimo jamais poderia ser só de trinta por cento, uma vez que a Constituição Federal determina que seja de cinquenta por cento.

Por último, baseando-nos na regulamentação do exercício da profissão de “sommelier” em Portugal, estamos apresentando substitutivo no sentido de delinear com mais detalhes todos os aspectos e especificidades dessa profissão.

III – VOTO

À vista do exposto, opinamos pela aprovação do Projeto de Lei do Senado nº 179, de 2002, na forma do seguinte substitutivo:

EMENDA Nº 1 - CAS

PROJETO DE LEI DO SENADO Nº 179 (SUBSTITUTIVO) , DE 2002

Dispõe sobre regulamentação do exercício da profissão de “Sommelier”.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Para os efeitos desta Lei, considera-se “Sommelier” aquele que executa o serviço especializado de vinhos e de outras bebidas em empresas de

eventos gastronômicos, “catering” de companhias aéreas, marítimas, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de “Sommelier” os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de três anos.

Art. 3º São atividades específicas do “Sommelier”:

I – participar no planejamento e organização do serviço de bebidas:

a) colaborando na seleção e compra das bebidas a serem servidas nos estabelecimentos;

b) colaborando na elaboração e atualização da carta de vinhos e da carta do bar;

c) colaborando na definição das bebidas dirigidas a eventos especiais, tais como, banquetes, bufês e coquetéis.

II – assegurar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de bebidas:

a) organizando e dirigir a cantina, controlando as entradas e saídas de produtos, efetuando as requisições necessárias, vigiando o estado de conservação dos vinhos e de outras bebidas;

b) controlando o estoque de bebidas na cantina, fornecer indicações para a sua adequada conservação e vigiar, periodicamente, o estado dos vinhos, nomeadamente, por meio da degustação.

III – preparar o serviço de vinhos e de outras bebidas:

a) verificando e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bebidas e, em especial, preparar o carrinho de bebidas com aperitivos e digestivos;

b) providenciando a reposição de produtos na cantina e assegurar as condições necessárias à sua utilização, nomeadamente no que se refere à temperatura dos vinhos adequada às suas características;

c) obtendo as informações relativas à carta do restaurante e pratos do dia, de modo a melhor sugerir a bebida adequada.

IV – executar o serviço de vinhos:

a) apresentando a carta de vinhos após consultar o pedido de refeição dos clientes e aconselhá-los na sua escolha, em função das iguarias escolhidas e das suas preferências a fim de harmonizar a sua combinação;

b) procedendo à abertura da garrafa utilizando os utensílios adequados às características do vinho;

c) provando o vinho na presença do cliente, utilizando utensílios adequados;

d) procedendo à decantação do vinho com o auxílio de instrumentos adequados;

e) servindo o vinho aos clientes em copos apropriados, respeitando as regras e as técnicas do serviço e providenciar pela manutenção da temperatura adequada à natureza do vinho.

V – preparar e servir outras bebidas alcoólicas e não alcoólicas:

a) oferecendo aperitivos e digestivos aos clientes, apresentando a carta de bebidas e prestando informações e sugestões ;

b) preparando e servir aperitivos e digestivos de acordo com a sua natureza, misturando os produtos nas quantidades adequadas, utilizando copos apropriados e procedendo à sua decoração quando necessário.

VI – atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 3º O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registo na Delegacia Regional do Trabalho competente.

Art. 4º A concessão do registro dar-se-á mediante a apresentação, pelo interessado, dos seguintes documentos, comprovando:

I – identidade;

II – estar em dia com as obrigações eleitorais;

III – quitação com o serviço militar;

IV – ter concluído curso inerente à degustação mantido por entidades competentes, ou

V – ter exercido por mais de três anos a função de “Sommelier”, nos termos do art. 2º.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator