

## **PARECER N°           , DE 2001**

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS SOCIAIS sobre o Projeto de Lei da Câmara n.º 123, de 2001, que *Dispõe sobre a elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal e dá outras providências.*

**RELATOR: Senador RICARDO SANTOS**

### **I – RELATÓRIO**

O Projeto de Lei da Câmara n.º 123, de 2001 (PL n.º 03428 de 1997, na origem), de autoria do Deputado Jaques Wagner e outros, *dispõe sobre a elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal e dá outras providências.*

Determina o projeto de lei que o processamento artesanal de produtos de origem animal, vegetal e microbiana deverá cumprir os requisitos estabelecidos e define, em seu art. 3º, a agroindústria artesanal como “estabelecimento onde se processa a transformação de produtos de origem animal vegetal e microbiana, elaborado em pequena escala, com características tradicionais, ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização”.

O art. 4º determina que cabe exclusivamente aos produtores rurais, individualmente ou em associações e cooperativas, a condução do processamento das agroindústrias artesanais. Considera ainda que, para os produtos de origem animal, a matéria prima deverá ser originária de produção própria, sendo entretanto permitida a “utilização de matéria prima adquirida de terceiros até o limite de cinquenta por cento da quantidade de matéria prima de produção própria”.

O art. 5º dispõe sobre os limites de processamento para a agroindústria artesanal, como, por exemplo, trezentos quilos de leite diários, como matéria prima para produtos lácteos; até três mil quilogramas anuais para mel e demais produtos da colméia; até trinta toneladas anuais, como matéria prima para produtos originados de frutas ou de outros produtos de origem vegetal. O mesmo artigo também estipula que, no caso de agroindústrias artesanais conduzidas por produtores associados, os limites diários e anuais permitidos são multiplicados por três.

Os alimentos resultantes do processamento das indústrias artesanais deverão, conforme consta no art. 6º, obedecer às recomendações da Organização Mundial de Saúde. No mesmo artigo consta que os alimentos serão classificados por categoria de risco à saúde pública, nos seguintes grupos: Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar, com PH maior ou igual a 4.6 e atividade de água maior que 0,85 e Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar, com PH abaixo de 4.6 ou com PH maior ou igual a 4.6, mas com atividade de água inferior a 0,85.

Essa classificação é importante, pois determina as exigências para a habilitação técnica das agroindústrias. A produção de Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar exige habilitação técnica para implantação de Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC e Boas Práticas de Fabricação –BFP.

No mesmo art. 6º consta Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC como “instituição de sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos fabricados.” No § 4º, do referido artigo, Boas Práticas de Fabricação –BFP, é definida como “procedimentos adequados empregados em toda a cadeia alimentar em função do Padrão de Identidade e Qualidade do produto fabricado.”

Já a fabricação de Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar demanda apenas habilitação técnica para Boas Práticas de Fabricação –BFP.

No art. 7º consta a necessidade de registro no órgão estadual responsável pela defesa sanitária animal e vegetal, mediante solicitação acompanhada dos documentos especificados no mesmo artigo.

O projeto de lei em análise prevê, em seu art. 8º, a obrigatoriedade da agroindústria de manter, em arquivo próprio, “sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem”. Também no art. 9º constam os preceitos mínimos para construção, equipamento e higiene das instalações das agroindústrias artesanais.

O projeto dispõe, ainda, sobre a necessidade de controle sanitário dos rebanhos e campos de produção que geram a matéria prima, sobre as condições de transporte, a limpeza das instalações, a proibição de poluir o meio ambiente.

Sobre o pessoal envolvido na manipulação e produção dos alimentos, o art. 14 determina que portem carteira de saúde e usem uniformes adequados, inclusive com botas impermeáveis e gorros, bem como a necessidade de proporcionar treinamento para os produtores rurais.

A questão das embalagens, que devem obedecer às normas estipuladas no Código de Defesa do Consumidor, é abordada no art. 15, enquanto o art. 16 autoriza o Poder Público a criar linha especial de financiamento para a agroindústria artesanal.

O art. 17 declara que a “fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei” e o art. 18 determina que o Executivo deverá regulamentar a lei no período de noventa dias, a contar de sua publicação.

Não foram apresentadas emendas.

## II – ANÁLISE

O Projeto de Lei da Câmara n.º 123, de 2001, foi aprovado na Comissão de Economia, Indústria e Comércio na Casa de origem, tendo o eminente relator daquela Comissão considerado que “somos levados a endossar cada linha de argumentação dos seus ilustres autores em sua sadia preocupação com a questão dos produtos artesanais de origem animal e vegetal, produzidos pelos pequenos produtores rurais”.

A Comissão de Seguridade Social e Família também aprovou, por unanimidade, o referido projeto e, na Comissão de Agricultura e Política Rural, a matéria foi aprovada na forma de um substitutivo. Nessa Comissão, de acordo com o relator, Deputado João Grandão, o projeto foi discutido em seminário com especialistas da matéria, tendo sido apresentadas sugestões que foram incorporadas na elaboração do substitutivo.

Em sua justificação, o relator da Comissão de Agricultura e Política Rural considera o projeto uma oportunidade de desenvolver um “modelo agroindustrial descentralizado, em que os próprios agricultores, organizados em grupo, transformem suas matéria-primas e comercializem seus produtos”, aumentando assim o valor agregado dos mesmos.

Conforme justificação apresentada pelo autor do projeto de lei em análise, Deputado Jaques Wagner, a legislação federal vigente concentrou-se nos elementos tecnológicos da produção de grande porte. Concentrando seu poder controlador no setor industrial, a legislação teria dificultado o desenvolvimento de atividades de pequeno porte.

Assim, o projeto de lei em análise buscaria proporcionar uma “legislação específica e adequada para o funcionamento das unidades de pequeno porte para processamento de alimentos, visando preservar os interesses do produtor e do consumidor, garantido o poder fiscalizador do Estado.”

### **III – VOTO**

Considerando que o PLC nº 123, de 2001, apresenta relevante mérito e atende aos pressupostos de juridicidade e constitucionalidade, somos pela sua aprovação. Com o intuito de corrigir o disposto no art. 18 do Projeto de Lei em análise, conforme determina a Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 546-4, apresentamos a seguinte Emenda Supressiva:

#### **EMENDA Nº – CAS**

Suprima-se o art. 18 do PLC nº 123, de 2001

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator