



# SENADO FEDERAL

## PROJETO DE LEI DA CÂMARA

### Nº 17, DE 2011

(nº 4.495/2008, na Casa de origem, do Deputado Eduardo Cunha)

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Considera-se *sommelier*, para efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias aéreas e marítimas.

Parágrafo único. É opcional aos estabelecimentos referidos no caput deste artigo a oferta da atividade exercida pelo provador de vinho ou degustador.

Art. 2º Somente podem exercer a profissão de *Sommelier* os portadores de certificado de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles que, à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de 3 (três) anos.

**Art. 3º São atividades específicas do *sommelier*:**

**I - participar no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei;**

**II - assegurar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;**

**III - preparar e executar o serviço de vinhos;**

**IV - atender e resolver reclamações de clientes, aconselhando e informando sobre as características do produto;**

**V - ensinar em cursos básicos e avançados de profissionais *sommelier*.**

**Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.**

## **PROJETO DE LEI ORIGINAL Nº 4.495, DE 2008**

Dispõe sobre regulamentação do exercício da profissão de "Sommelier";

### **O Congresso Nacional decreta:**

**Art. 1º** Considera-se "Sommelier", para efeitos desta Lei, 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.

Parágrafo único. Considerar-se-á opcional, aos estabelecimentos referidos no *caput* deste artigo, a oferta da atividade exercida pelo "provador de vinho" ou "degustador", admitindo-se a sua presença tão somente naqueles casos em que o estabelecimento pretenda elevar o nível de atendimento dos seus consumidores.

**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 3 (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 dirigindo 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, fornecendo indicações para a sua adequada conservação e vigiando, periodicamente, o estado dos vinhos, nomeadamente, por meio da degustação;

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

- a) verificando e preparando as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bebidas e, em especial, preparando o carrinho de bebidas com aperitivos e digestivos;
- b) providenciando a reposição de produtos na cantina e assegurando 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 providenciando 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 servindo 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. 4º** O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

**Art. 5º** 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 3 (três) anos a função de “Sommelier”, nos termos do art. 2º.

**Art. 6º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

Em homenagem à iniciativa do Senador Edson Lobão, represto este pleito, aprovado no Senado Federal e rejeitado na Câmara dos Deputados, com a transcrição da justificativa do então Projeto de Lei do Senado nº 179/2002.

“O Brasil vive fase de quase angustiante busca de exportações, imprescindíveis ao nosso desejado desenvolvimento. E procura, também no estímulo ao turismo, as fontes que possam ampliar as receitas. Merecem continuado apoio, portanto, todos os esforços nesse sentido.

A cultura do vinho, no Brasil, tem sido uma esperança para tais pretensões. Já alçado o prestígio de tal produto a âmbito internacional, de vemos preservá-lo e aprimorá-lo. É o que faz, por exemplo, a chamada ABS – Associação Brasileira de Sommeliers, que há décadas mantém seccionais no Rio de Janeiro e São Paulo, e, mais recentemente, em Salvador e Brasília.

Nesse campo de atividades, é fundamental a qualificação dos seus profissionais, que, no Brasil, precisam se igualar aos do exterior. O prestígio de "sommeliers" valoriza ho téis e restaurantes, atraindo o sem número de turistas afeiçoados à tradição do bom vino.

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.

Em relação ao texto do referido PLS nº 98, de 1997, alterei do original apenas o art. 4º, que fixava em R\$305,00 o piso salarial da categoria. Fixei tal piso, após corrigido até este mês de junho de 2002, em R\$525,00 (excluídos os centavos).

Em homenagem ao autor inicial da proposição, transcrevo a Justificação então ofereci da ao projeto:

"O que se pretende com o Projeto de Lei ora apresentado é a regulamentação do exercício da profissão de "Sommelier", ou seja, aquele profissional altamente especializado que promove o aconselhamento e serve o vinho ao consumidor nos restaurantes ou estabelecimentos similares.

A atividade de "Sommelier", no Brasil, já é exercida, de fato, por centenas de profissionais habilitados pela Associação Brasileira de Sommeliers – ABS, com sede na cidade do Rio de Janeiro, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos e que tem como objetivo social qualificar, com referência específica os vinhos e a restauração brasileira. Para tanto, desenvolve atividades tendentes a propagar o conhecimento e o consumo de vinhos, bem como preparar pessoal especializado para trabalhar com este produto.

Registre-se que o Brasil, por iniciativa da ABS, em 1992 sediou o VII Congresso Mundial de Sommeliers, ocasião em que mais de 120 (cento e vinte) profissionais oriundos de 20 (vinte) países, de pois de visitarem a serra gaúcha, onde puderam conhecer os esforços e os notáveis resultados de nosso país na produção de vinhos

finos, estiveram disputando, na cidade do Rio de Janeiro, a láurea de "Melhor Sommelier do Mundo".

No momento em que o nosso País desenvolve um esforço específico no sentido de promover a expansão do turismo interno e a atração de turistas estrangeiros, é inegável que o requinte, a sofisticação e o aperfeiçoamento da qualidade dos serviços de hotelaria e dos restaurantes hão de contribuir sensivelmente para a mais ampla e rápida recuperação do setor turístico.

Assim, além da regularização das relevantes atividades exercidas pelos profissionais "Sommeliers", já reconhecidos em diversos países sob a égide da Association de la Sommellerie Internationale – ASI, com sede em Milão, Itália, da qual é membro a Associação Brasileira, a proposição que ora submetemos à consideração desta Casa contribuirá, ainda, para o desenvolvimento sócio econômico do Brasil, especialmente no que diz respeito à indústria do turismo".

Sala das Sessões, em 11 de dezembro de 2008

**Deputado EDUARDO CUNHA**

*(À Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa)*

Publicado no DSF, de 05/04/2011.