

PROJETO DE LEI Nº , DE 2003

(Do Sr. WALTER PINHEIRO)

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei fixa normas e requisitos que deverão ser observados na elaboração, no beneficiamento, no processamento e na comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal.

Art. 2º Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - agroindústria artesanal - o estabelecimento onde se processa a transformação, em pequena escala, de produtos de origem animal e vegetal, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificados para a comercialização;

II - Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC – a identificação, avaliação e controle sistemáticos de perigos de contaminação dos alimentos fabricados;

III - Boas Práticas de Fabricação - BPF – os procedimentos adequados empregados em toda a cadeia alimentar em função do Padrão de Identidade e Qualidade do produto fabricado.

Art. 3º Cabe exclusivamente aos produtores rurais, individualmente ou organizados em associações ou cooperativas, a gestão das agroindústrias artesanais.

§ 1º No processamento de produtos de origem animal, no mínimo cinquenta por cento da matéria-prima deverá ser de produção própria.

§ 2º Nos casos em que se utilizar matéria-prima adquirida de terceiros, exigir-se-á a comprovação, por órgão oficial, de sua qualidade higiênico-sanitária.

Art. 4º A escala de processamento da agroindústria artesanal define-se pelos seguintes limites:

I – até duzentos quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;

II – até quinhentos litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

III – até duzentos quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos da pesca e da aquicultura;

IV – até duzentas dúzias diárias de ovos;

V – até três mil quilogramas anuais de mel e dos demais produtos da colmeia;

VI – até cinquenta toneladas anuais de frutas ou de outros produtos de origem vegetal.

Parágrafo único. No caso de agroindústrias artesanais geridas por produtores associados ou cooperados, os limites diários e anuais permitidos são multiplicados por três.

Art. 5º Os alimentos resultantes do processamento artesanal dessas matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos:

I – Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar – de baixa acidez; apresentam pH maior ou igual a quatro inteiros e seis décimos; atividade de água maior que oitenta e cinco centésimos; e outros parâmetros especificados em regulamento; e

II – Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar – apresentam pH inferior a quatro inteiros e seis décimos ou maior ou igual a quatro inteiros seis décimos; atividade de água inferior a zero vírgula oitenta e cinco; e outros parâmetros em regulamento.

Art. 6º A implantação dos sistemas APPCC e BPF de controle de qualidade para o processamento artesanal de matérias-primas de origem animal e vegetal a que se refere o art. 2º desta Lei será exigida nos seguintes casos:

I – alimentos classificados como de Alto Risco à Segurança Alimentar - exige-se a implantação dos Sistemas APPCC e BPF;

II – alimentos classificados como de Baixo Risco à Segurança Alimentar - exige-se apenas a implantação do Sistema BPF.

Art. 7º Na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas e na implantação dos sistemas APPCC e BPF de controle de qualidade, exige-se a assistência de responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 8º A agroindústria artesanal de alimentos deverá registrar-se, para fins de controle e fiscalização, no órgão estadual responsável pelo serviço de inspeção sanitária animal e vegetal, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido à autoridade competente, solicitando o registro e inspeção pelo órgão responsável;

II – documento oficial que comprove a condição de produtor rural do requerente;

III – registro no CNPJ ou CPF e inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

IV – atestado sanitário do rebanho que vai dar origem à matéria-prima, no caso de produtos de origem animal;

V – atestado de potabilidade da água a ser utilizada no processo;

VI – outros documentos, a critério dos órgãos competentes.

Parágrafo único. Mediante convênio, o órgão estadual poderá repassar ao município a atribuição prevista no **caput** deste artigo.

Art. 9º O estabelecimento processador artesanal de alimentos manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 10. As instalações da agroindústria artesanal de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamento e higiene, observando aspectos como:

I – instalações físicas adequadas, sendo constituída de sala para preparo e armazenagem; local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios; e um banheiro/vestiário,; todos com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção, número de operadores e necessidade de instalação dos equipamentos;

II – adequada aeração e luminosidade;

III – vedação contra insetos, roedores e outros animais;

IV – boas condições de higienização e desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios;

V – adequada utilização ou eliminação de resíduos e rejeitos;

VI - água potável encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII – distância mínima regulamentar de fontes de contaminação, mau cheiro e esgotos.

Art. 11. O controle sanitário dos rebanhos e campos de produção que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal e vegetal.

Art. 12. É obrigatória a inspeção **ex-ante** e **ex-post** do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção, pelos órgãos municipais, estaduais ou federal.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 14. As instalações deverão ser mantidas organizadas, limpas e desinfetadas antes, durante e após o processamento dos produtos.

Art. 15. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Parágrafo único. Caberá ao Poder Público estabelecer programas para o treinamento dos produtores rurais, visando apoiar as agroindústrias artesanais familiares.

Art. 16. As embalagens dos produtos da agroindústria artesanal familiar deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor final, obedecendo às normas estipuladas no Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no **caput** deste artigo.

Art. 17. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Art. 18. Esta Lei entra em vigor sessenta dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A agricultura familiar é desenvolvida em cerca de 4,1 milhões de propriedades rurais no Brasil (84% dos estabelecimentos) e ocupa 77% da mão-de-obra no campo. Em função da reduzida escala de produção na pequena propriedade, a agregação de valor aos produtos torna-se importante meio de viabilizar economicamente esse segmento de produtores.

A legislação federal de inspeção sanitária de produtos de origem animal está centrada na Lei nº 1.283, de 18/12/1950, no Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 e na Lei nº 7.889, de 23/11/1989. Essas normas concentraram-se de modo incisivo nos elementos tecnológicos próprios da produção de grande porte, a despeito das sensíveis diferenças existentes entre os sistemas de produção e comercialização dos produtos artesanais e aqueles destinados à indústria de alimentos. Isso dificultou o desenvolvimento de empreendimentos de pequeno porte, os quais têm historicamente buscado tratamento legal adequado à realidade específica dos pequenos e médios produtores rurais.

O Projeto de Lei em epígrafe tem por base o Substitutivo adotado pela Comissão de Agricultura e Política Rural ao PL nº 3.428, de 1997, proposto pelo Deputado Jaques Wagner e outros, com a finalidade de normatizar a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal. Aprovado nas duas Casas Legislativas, o referido Projeto de Lei não obteve a concordância do Poder Executivo, tendo sido integralmente vetado.

Na Mensagem Presidencial nº 621, que justifica as razões do veto (Diário Oficial da União de 12 de julho de 2002), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento alegou:

1. “o setor de bebidas já possui legislação específica, a qual não cria nenhum impedimento para registro de pequenas agroindústrias, logo não há necessidade de projeto de lei contemplando o setor...”;
2. “abate de animais para fins comerciais não pode nem deve ser considerado uma atividade artesanal...”;
3. “o limite de produção estabelecido é irreal. Mesmo uma agroindústria artesanal não terá economia de escala para sustentar suas atividades nem qualquer competitividade”;

4. “não está bem caracterizado a quem caberá a fiscalização dos estabelecimentos artesanais, se é que isso será possível, já que o projeto de lei prevê, inclusive, a inspeção ante e pós-morte”.

Considerando que o presente projeto de lei reproduz em grande parte o anterior, parece-nos relevante contraditar cada um desses pontos. Assim sendo, os seguintes argumentos contrapõem-se às alegações do MAPA:

1. O presente projeto de lei, como aquele que o precedeu, trata, genericamente, do processamento de matérias-primas de origem animal e vegetal. No artigo 4º, inciso VI, refere-se ao uso de frutas ou outros produtos de origem vegetal como matéria-prima para processamento. As especificidades devem ser normatizadas em atos complementares do Ministério. O PL apresentado não se sobrepõe à legislação existente;

2. O abate de animais e o processamento de matéria-prima de origem animal podem ser feitos em escala artesanal sempre que cumpridos os requisitos estabelecidos neste projeto de lei, como: atestado sanitário do rebanho (previsto no art. 8º, inciso IV, deste PL); inspeção **ex-ante** e **ex-post** do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção (art. 12); dentre outros;

3. Não cabe ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, *a priori*, manifestar-se sobre questões relativas à viabilidade econômica de empreendimentos. Ao empresário rural, seja ele micro ou de pequeno porte, competirá planejar os investimentos e avaliar seus riscos financeiros;

4. O controle e a fiscalização, tanto da matéria-prima quanto do processamento agroindustrial, serão realizados, conforme o presente projeto de lei, pelos órgãos estaduais ou municipais (quando delegado por convênio) de defesa e de inspeção animal e vegetal (arts. 8º, 11 e 12). Ademais, como prevê o art. 7º, na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas e na implantação dos Sistemas de Controle de Qualidade — Boas Práticas de Fabricação e Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle — haverá a exigência de responsável técnico devidamente habilitado.

O Ministério da Saúde questionou “a classificação das agroindústrias quanto à capacidade de processamento e quanto à necessidade ou não de se ter um sistema de garantia de controle de risco e a garantia da

segurança alimentar”. Em nosso entender, é importante caracterizar e definir os limites da agroindústria artesanal de produtores rurais. Além disso, há que se considerar que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos será garantida por medidas de controle sanitário dos rebanhos, pela inspeção do abate de animais e pelo processamento sob responsabilidade técnica de profissional habilitado. A implantação de Sistemas de Controle de Qualidade (BPF e APPCC) será instrumento adicional no controle da qualidade dos alimentos.

O Ministério seguiu afirmando: “o projeto de lei cria um tratamento diferenciado para o processamento de alimentos, permitindo que empresas não adotem mecanismos para assegurar o controle sanitário de seus produtos, o que deve ser coibido, dificultando assim a aplicação da legislação sanitária quanto à responsabilização do fabricante pelo produto final exposto ao consumo”.

Tal assertiva está em desacordo com os princípios do projeto de lei proposto. As agroindústrias artesanais serão obrigadas a cumprir todos os requisitos para a garantia higiênico-sanitária dos alimentos, com o mesmo rigor de qualidade das grandes indústrias, utilizando-se de métodos e equipamentos apropriados ao processamento em pequena escala. O art. 18 acrescenta que o descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Por fim, o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior discordou do conceito, inserido no projeto, de agroindústria artesanal exclusivamente para os produtores rurais de matérias-primas, o que excluiria, segundo o MIDC, os rurícolas não-produtores e os artesãos urbanos. Em seguida, ponderou que o PL, ao estabelecer que para os produtos de origem animal a matéria-prima deverá ser de produção própria, admitindo-se a aquisição de até 50% de terceiros, limitaria a produção artesanal aos produtores rurais e traria “exigências higiênico-sanitárias que não condizem com o pequeno produtor artesanal, o que geraria um aumento de custos e possivelmente inviabilizaria essa produção”.

Ora, o espírito da lei proposta consiste justamente em estimular o produtor rural a processar e vender legalmente sua produção, em detrimento daquele que adquire matéria-prima de origem desconhecida e, na clandestinidade, industrializa e comercializa alimentos. O aumento do custo de

produção, em função do cumprimento das disposições legais, é o correspondente ao ganho da garantia de qualidade do produto artesanal. Afinal, isso é o que a sociedade deseja — alimentos com características tradicionais, dentro de padrões higiênico-sanitários exigidos pelo Poder Público.

Diante da evidente necessidade de uma legislação específica e adequada para o funcionamento das agroindústrias artesanais, visando preservar os interesses do produtor rural e do consumidor, garantindo o poder fiscalizador do Estado e a segurança dos cidadãos, contamos com o apoio de nossos Pares para a aprovação desta relevante proposição.

Sala das Sessões, em de de 2003.

Deputado Walter Pinheiro