

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE LEI Nº 7.083, DE 2014

Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.

Autor: Deputado ALCEU MOREIRA
Relator: Deputado LUIZ NISHIMORI

I - RELATÓRIO

O Deputado Alceu Moreira apresentou o Projeto de Lei nº 7.083/2014, que “dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994”.

A proposição tem dois objetivos: o primeiro é simplificar os canais de comercialização da produção em regime familiar de polpa de frutas; o segundo objetivo é alterar a Lei nº 8.918/94, para permitir que as atividades de inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas possam ser objeto de convênios, ajustes ou acordos celebrados entre o Governo Federal e órgãos e entidades dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Argumenta o ilustre parlamentar que os agricultores familiares são extremamente desestimulados a processar a matéria prima na propriedade, o que se dá em razão de exigências legais que considera despropositadas.

Pelo despacho da Mesa, o Projeto de Lei será apreciado de forma conclusiva pelas Comissões de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural; e Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania.

Na Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural foi designado como Relator o Deputado Luiz Nishimori, que ora profere o parecer.

Aberto o prazo para emendas, não foram apresentadas.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Embora tenha o nobre propósito de estimular a produção familiar, o Projeto, se transformado em lei, poderá abrir uma grande margem para que normas de proteção sanitária e consumeristas deixem de ser aplicadas. Poderá gerar, outrossim, situações e circunstâncias propensas ao risco de danos à saúde dos consumidores.

Isso porque, nos moldes do art. 4º do Projeto de Lei, o regulamento da norma terá como objeto a simplificação do processo de registro e rotulagem de produtos advindos da produção familiar. No entanto, não estabelece limites à essa simplificação, podendo, na prática, abrir margem para se afastarem normas essenciais à defesa da saúde e do consumidor.

Vale lembrar que, consoante informações técnicas, a polpa de frutas é facilmente contaminada e os alimentos mal manipulados servem como veículo de transmissão de infecções e intoxicações¹. Ademais, pesquisas mostram que uma grande parte das polpas de frutas vendidas no país encontram-se com

¹ OLIVEIRA, Andrea: A polpa de fruta é facilmente contaminada e os alimentos mal manipulados servem como veículo de transmissão de infecções e intoxicações. CPT, disponível em <http://www.cpt.com.br/cursos-agroindustria/artigos/principais-fontes-de-contaminacao-na-industria-de-polpa-de-frutas#ixzz3ZlEgOVJR>.

grande índice de contaminação, longe dos padrões ideais de qualidade².

Por fim, destaca-se que o Projeto de Lei ora em análise apresenta, em seu próprio corpo, uma falha de técnica legislativa. Isso porque, em seu art. 8º, trata de objeto distinto do principal. Assim, contraria o art. 7º, I, da Lei Complementar 95/98, segundo o qual uma única lei deve tratar de um único objeto.

Portanto, no que diz respeito ao mérito, no âmbito desta Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, a proposição deve ser rejeitada.

Pelo exposto, meu voto é pela **REJEIÇÃO** do Projeto de Lei nº 7.083, de 2014.

Sala da Comissão, em _____ de _____ de 2015.

Deputado LUIZ NISHIMORI
Relator

² PARIZ, Kelimar Levis de: avaliação da qualidade microbiológica de polpas de frutas. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Bento Gonçalves como parte dos requisitos para a conclusão do curso. Bento Gonçalves, 2011, e SANTOS, Cristina Auler do Amaral *et.al.*: Avaliação microbiológica de polpas de frutas congeladas. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 28(4): 913-915, out.-dez. 2008.