



CÂMARA DOS DEPUTADOS
PROJETO DE LEI N.º 2.773-A, DE 2003
(Do Senado Federal)

PLS nº 179/2002
Ofício (SF) nº 2.331/2003

Dispõe sobre regulamentação do exercício da profissão de "Sommelier"; tendo parecer da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público pela rejeição deste, e do PL 929/2003, apensado (relator: DEP. TARCÍSIO ZIMMERMANN).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:
TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)
APENSE-SE A ESTE O PL 929/03.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Projeto apensado: 929/2003

III - Na Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público:

- parecer vencedor
- parecer da Comissão
- voto em separado

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. 3º O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registro 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;

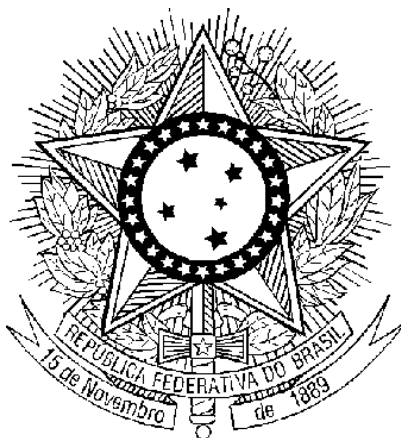
IV – ter concluído curso inerente à degustação, mantido por entidades competentes, ou

V – ter exercido por mais de 3 (três) anos a função de “Sommelier”, nos termos do art. 2º.

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

Senado Federal, em 10 de dezembro de 2003

Senador José Sarney
Presidente do Senado Federal



CÂMARA DOS DEPUTADOS
PROJETO DE LEI
N.º 929, DE 2003
(Do Sr. Julio Lopes)

Regula o exercício da profissão de "Chefe de Vinho" e dá outras providências".

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO;
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE REDAÇÃO (ART. 54 RICD).

APRECIÇÃO:

Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões – Art. 24 II.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º - O exercício da profissão de Chefe de Vinho é regulamentada por esta Lei.

Art. 2º - É reconhecido o exercício da profissão de Chefe de Vinho aos portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas ou aos que comprovem o exercício da profissão por 03 (três) anos.

Art. 3º - São atividades privativas de Chefe de Vinho:

I – ensino nos cursos básicos e de aspirantes e profissionais;

II – aconselhamento do serviço de vinho ao consumidor em estabelecimentos que servem esta bebida, informando sobre as características do produto.

Art. 4º - O piso salarial dos Chefes de Vinho é fixado em quantia correspondente a **06** salários-mínimos.

Art. 5º - O Chefe de Vinho fará jus ao adicional de **2%** calculado sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários do estabelecimento.

§ 1º - O empregador recolherá o adicional de que trata este artigo e manterá registro próprio, onde serão anotados, diariamente, os valores respectivos, fornecendo ao interessado cópia das contas relativas à receita operacional do estabelecimento.

§ 2º - Os profissionais de que se trata esta Lei, receberão sua parte de adicional, semanalmente.

Art. 6º - A jornada de trabalho dos Chefes de Vinho é de **(06)** seis horas diárias, respeitando o descanso semanal remunerado.

Parágrafo único – As horas extraordinárias trabalhadas serão remuneradas com o acréscimo de **30%** sobre o salário legal ou contratual.

Art. 7º - No caso de prestação de serviços fora do estabelecimento, os Chefes de Vinho farão jus a um adicional, por hora trabalhada, correspondente a **5%** do salário-mínimo.

Art. 8º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de **90** dias, contados da sua publicação.

Art. 9º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 10º - Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

O que se pretende com o Projeto de Lei ora apresentado é a regulamentação do exercício da profissão de Chefe de Vinho, ou seja, aquele profissional altamente

especializado que promove o aconselhamento e serve o vinho ao consumidor, nos restaurantes ou estabelecimentos similares.

A atividade de Chefe de Vinho, no Brasil, já é exercido, 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.

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 Chefes de Vinho, já reconhecidos em diversos países sob a égide da **Associação de La Sommellerie Internationale – ASI**, com sede em Milão, Itália, da qual é membro a **Associação Brasileira**, a proposição que ora submeteremos à consideração desta Casa, contribuirá, ainda, para o desenvolvimento sócio-econômico do Brasil, especialmente no que diz respeito à indústria do turismo.

Registre-se, por oportuno, que a proposição em tela, reproduz, em parte, a fórmula adotada por projeto de lei em tramitação na Câmara dos Deputados, relacionado com a regulamentação da profissão de “**maitre**”, em razão da similitude operacional das respectivas atividades.

Sala das Sessões, 07 de maio de 2003

Deputado **JULIO LOPES**

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

PARECER VENCEDOR

I - RELATÓRIO

As iniciativas em análise visam regulamentar as profissões de “Sommelier” e Chefe de Vinho.

Foi designado para a Relatoria da proposição o ilustre Deputado Leonardo Picciani, que votou pela aprovação dos projetos, com Substitutivo.

O Plenário desta Comissão, na reunião ordinária de 14 de setembro de 2005, decidiu pela rejeição do parecer do Relator, momento em que fomos designados para relatar o Parecer Vencedor.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A apreciação levada a efeito por esta Comissão acatou as ponderações argüidas oralmente por este Relator no sentido de que, embora o projeto tenha mérito dos mais justos, é inequívoca a inviabilidade do pretendido pelas proposições.

A atividade de “Sommelier” e de Chefe de Vinho é uma área de conhecimento que, se exercida profissionalmente, não enseja qualquer intervenção do Poder Público para **restringir** sua prática. Todas as profissões devem ser exercidas com seriedade e responsabilidade, não sendo esses os fatores que impliquem a fiscalização do Estado e sim o potencial lesivo à sociedade.

Ao ficar estabelecido que apenas um determinado grupo de trabalhadores poderá exercer determinada atividade profissional, em vez de estar tutelando, o Estado estará restringindo a liberdade de se exercer qualquer ofício ou profissão.

É claro que a busca pela qualificação ou por melhores condições para o desempenho das tarefas é sempre válida e até necessária. Mas a qualificação e a competência da mão-de-obra não são obtidos, necessariamente, por meio da certificação de curso técnico. Daí por que a Lei que se tenta

implementar não é premissa absoluta para que esse resultado seja alcançado.

Na verdade, sob o falso pretexto de se estar exigindo a devida qualificação, o Estado estará facilitando a “mera produção de canudos”, fomentando apenas o lado comercial dos estabelecimentos de ensino.

Causou-nos, no mínimo, estranheza a redação dada ao art. 2º do Substitutivo apresentado aos projetos, ao prever que apenas poderiam exercer a profissão que ora se pretendia regulamentar os portadores de certificado de habilitação em cursos ministrados por instituições PRIVADAS, desconsiderando-se completamente a competência de nossas instituições públicas em qualificar tais profissionais.

Além disso, o art. 5º do Substitutivo, ao prever que “são devidos ao “Sommelier” adicional sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários e piso salarial, determinados em convenção ou acordo coletivo de trabalho”, torna obrigatório o pagamento da gorjeta em relação a estes profissionais. Pelas normas atuais, o pagamento de gorjeta para os prestadores de serviços em bares, restaurantes e similares é facultativo.

Esses são os motivos que levaram o Plenário desta Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público a **rejeitar** os Projetos de Lei nº 2.773 e nº 929, ambos de 2003, bem como o Substitutivo a eles apresentado.

Sala da Comissão, em 14 de outubro de 2005.

Deputado TARCÍSIO ZIMMERMANN
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, em reunião ordinária realizada hoje, rejeitou o Projeto de Lei nº 2.773/2003 e o Projeto de Lei nº 929/2003, apensado, nos termos do Parecer Vencedor do Relator, Deputado Tarcísio Zimmermann.

O Parecer do Deputado Leonardo Picciani passou a constituir voto em separado.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Henrique Eduardo Alves - Presidente, Enio Tatico e Marco Maia - Vice-Presidentes, Carlos Alberto Leréia, Dra. Clair, Érico Ribeiro, João Fontes, José Carlos Aleluia, Leonardo Picciani, Medeiros, Milton Cardias, Moraes Souza, Pedro Henry, Tarcísio Zimmermann, Vanessa Grazziotin, Vicentinho, Walter Barelli, Ann Pontes, Eduardo Barbosa, Leonardo Monteiro, Marcelo Barbieri, Pastor Francisco Olímpio, Paulo Lima e Ricarte de Freitas.

Sala da Comissão, em 14 de setembro de 2005.

Deputado HENRIQUE EDUARDO ALVES
Presidente

VOTO EM SEPARADO DO DEPUTADO LEONARDO PICCIANI

I - RELATÓRIO

O PL nº 2.773, de 2003, visa regulamentar a profissão de “Sommelier”.

Para o art. 1º do projeto, considera-se “Sommelier”, aquele que executa o serviço especializado de vinhos e de outras bebidas em empresas de eventos gastronômicos, “catering” de companhias áreas e marítimas, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas.

O projeto de lei estabelece que 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 da lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de três anos.

Entre as atividades específicas do “Sommelier” está a participação no planejamento, na organização e na preparação do serviço de bebidas.

O exercício da referida profissão depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

À proposição em exame foi apensado o PL nº 929, de 2003, de autoria do Ilustre Deputado Júlio Lopes, que, “Regula o exercício da profissão de Chefe de Vinho” e dá outras providências.” , para o qual fomos designados relator e apresentamos, em 2 de outubro de 2003, parecer pela aprovação, com emendas.

Esgotado o prazo regimental, não foram apresentadas emendas aos projetos.

É o relatório.

II - VOTO

A profissão de “Sommelier” é nova no País, como era até recentemente em quase todo o mundo. Nos anos 70, a ocupação somente existia na França e em alguns restaurantes de alta cozinha em Londres e Nova York. Hoje, porém, o número de profissionais cresceu bastante, na esteira do aumento do consumo de vinho no País. Os profissionais dessa área são altamente qualificados, que atuam não somente nos restaurantes como nos estabelecimentos que comercializam vinhos, tanto no setor varejista quanto no atacadista, como supermercados e enotecas.

Além desse trabalho, o “Sommelier” atua no serviço de vinho em todas as suas etapas. Trata da compra das garrafas, cuida da manutenção da adega, observa os pratos do cardápio para propor as melhores combinações e, finalmente, serve o vinho à mesa. Por isso, a profissão requer estudo, conhecimento sobre as grandes regiões vinícolas mundiais, e muita prática. Mesmo nos países da Europa, em que a tradição é muito mais antiga, não é fácil concluir a formação de “Sommelier”.

No Brasil, existem inúmeras escolas que oferecem o curso de formação de “Sommelier”, a exemplo do ministrado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), de São Paulo. É um curso de extensão universitária. O aluno desenvolve as competências necessárias para a formação de um “Sommelier”. Para isso, consta do programa do curso o conhecimento sobre a

história do vinho até a confecção de carta de vinhos, como os tipos de uvas, composição física e química dessas uvas, garrafas, rolhas, vinho e medicina, plantio e colheita, segredos e dicas, vinhos e pratos (quentes, frios, saladas, embutidos, frutos do mar), entre outras questões. O curso tem carga horária de 128 horas.

O projeto de lei principal traz o conceito legal de “Sommelier” e estabelece critérios para o exercício da profissão quanto à habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras.

Determina ainda o PL nº 2.773, de 2003, as atividades específicas do “Sommelier”, que deverá ter seu registro profissional feito na Delegacia Regional do Trabalho.

Estamos quase que totalmente de acordo com os termos do projeto de lei do Senado, a exceção do fato de que nele as atividades de “Sommelier” também englobam o manejo e o preparo de outras bebidas alcoólicas. Isso poderia inviabilizar o acesso ao mercado de trabalho, nos bares e restaurantes, de outros profissionais que exercem essas funções, a exemplo do “Barman”.

O PL nº 929, de 2003, apensado, regulamenta o exercício da profissão de Chefe de Vinho, uma variação do conceito de “Sommelier”, que diferentemente do projeto principal prevê uma série de direitos, a saber:

- piso salarial fixado em quantia correspondente a 6 salários mínimos;
- adicional de 2% calculado sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários do estabelecimento;
- jornada de trabalho de 6 horas diárias,
- horas extras remuneradas com o acréscimo de 30% sobre o salário legal ou contratual (essa disposição é inconstitucional, pois o art. 7º, inciso XVI, prevê remuneração do trabalho extraordinário superior, no mínimo, em 50% à do normal);

- adicional de 5% do salário mínimo em caso de prestação de serviços fora do estabelecimento do empregador.

Ao ser designado para relatar o PL n.º 929, de 2003, apresentei parecer (não apreciado nesta Comissão) pela aprovação do projeto, com 4 emendas. A primeira estabelecendo que o profissional que exerce a função de Chefe de Vinho poderia autodenominar-se “Sommelier”. A segunda permitindo que o curso de habilitação na profissão também poderia ser ministrado pelo sindicato da categoria profissional. A segunda dispondo que o piso salarial da categoria seria aquele previsto em norma coletiva de trabalho e a quarta e última determinando que o adicional previsto no art. 5º seria estabelecido em cláusula contratual prevista em norma coletiva de trabalho.

Essas modificações, aproveitadas nesse parecer, visam flexibilizar o projeto apensado. Com isso, permite-se que tais condições de trabalho sejam negociadas entre os empregadores e os trabalhadores, os quais certamente estabelecerão parâmetros melhores do que os previstos em lei, levando-se em consideração de que estamos regulamentando uma profissão altamente qualificada inserida em um mercado bastante exigente com consumidores de alto poder aquisitivo.

Nesse sentido, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.773, de 2003, e do Projeto de Lei nº 929, de 2003, na forma do substitutivo anexo.

Sala da Comissão, em 03 de agosto de 2005.

Deputado LEONARDO PICCIANI

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 2.773, DE 2003

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se “Sommelier”, para os 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 áreas e marítimas.

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

Art. 3º São atividades exercidas pelo “Sommelier”:

I – participação no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos;

II – gestão do aprovisionamento e do armazenamento dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;

III – preparação e execução do serviço de vinhos;

IV – atendimento e resolução de reclamações de clientes em estabelecimentos que servem e comercializam vinhos, aconselhando-os informando-os sobre as características do produto;

V – ensino nos cursos básico e avançado de profissionais “Sommelier”.

Art. 4º O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

Art. 5º São devidos ao “Sommelier” adicional sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários e piso salarial, determinados em convenção ou acordo coletivo de trabalho.

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

Sala da Comissão, em 03 de agosto de 2005.

Deputado LEONARDO PICCIANI

FIM DO DOCUMENTO
