



PROJETO DE LEI Nº , DE 2023

(Do Sr. EVAIR VIEIRA DE MELO)

Institui o "Selo-Arte Café", a ser conferido ao produto obtido mediante o emprego de modo artesanal de produção e de processamento.

O **Congresso Nacional** decreta:

Art. 1º Esta Lei institui o "Selo-Arte Café", destinado a identificar o café produzido e processado de modo artesanal.

Art. 2º Fica instituído o "Selo-Arte Café", válido em todo o território nacional, a ser conferido ao café produzido e processado de modo artesanal por produtor rural, segundo critérios, condições e forma definidos em regulamento do Poder Executivo Municipal.

Art. 3º São objetivos do "Selo-Arte Café":

I – estimular o beneficiamento, o processamento e a oferta de cafés artesanais pelo produtor rural;

II - conferir identidade e valorizar a produção com uso de técnicas tradicionais e regionais;

II – agregar valor ao produto e aumentar a geração de renda na atividade;

III – promover o desenvolvimento do mercado de cafés artesanais.





Art. 4º O café artesanal de que trata esta Lei será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação "*Selo-Arte Café*", conforme estabelecido em regulamento.

Art. 5º Compete ao Poder Executivo Municipal dispor sobre as exigências e os procedimentos necessários para o registro do estabelecimento produtor e do produto contemplado com o "*Selo-Arte Café*", bem como o controle, a classificação e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, os quais serão simplificados, expeditos e compatíveis com as dimensões e as finalidades do empreendimento.

Parágrafo único. A fiscalização do produto com o "*Selo-Arte Café*" terá natureza prioritariamente orientadora.

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

JUSTIFICAÇÃO

Presente em todas as regiões do País, os cafés artesanais são majoritariamente produzidos em pequenas propriedades rurais, por milhares de cafeicultores que atuam de forma individual ou que se reúnem em cooperativas e em associações para a obtenção de produto com bebida diferenciada. Essa diferenciação expressa os atributos associados ao local em que o café é produzido e contribui para a preservação de aspectos culturais e tradições, incluído o modo de servir a bebida.

O sistema produtivo do café artesanal exige do produtor rural meticulosa e incessante busca por qualidade em todas as etapas de produção, do plantio, à colheita, à torra e à moagem, e criteriosa seleção dos grãos para a obtenção de bebida que conquiste e recompense o consumidor, que, com intensidade crescente, mostra-se





interessado por bebida de qualidade e que expresse atributos regionais e locais.

Inspirado no “*Selo Arte*”, instituído pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e restrito a produtos de origem animal obtidos de forma artesanal, o “*Selo-Arte Café*”, ora proposto, propiciará diferenciação e valorização do café artesanal perante o consumidor final.

Uma vez implantado, “*Selo-Arte Café*” contribuirá para a intensificação desse processo, com ampliação do dinamismo do segmento e da agregação de valor à produção própria, com a consequente superação das desvantagens inerentes à pequena escala de produção e à comercialização do grão *in natura*.

Diante desses argumentos, convido os nobre Colegas a apoiarem a criação do “*Selo-Arte Café*”, destinado a identificar o café obtido pelo produtor rural mediante a adoção de modo artesanal de produção e de processamento.

Sala das Sessões, em de de 2023.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO

