

PROJETO DE LEI Nº , DE 2023

(Do Sr. COBALCHINI)

Dispõe sobre o controle sanitário e o comércio de produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar, e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

CAPÍTULO I**DOS PRINCÍPIOS E OBJETIVOS**

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre o controle sanitário e o comércio de produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar, com o objetivo de promover a segurança alimentar, a manutenção das tradições culturais, a proteção dos consumidores, a viabilidade econômica e a autonomia dos agricultores familiares produtores de alimentos coloniais ou artesanais.

§ 1º Para os fins desta Lei, produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar são alimentos produzidos em pequena escala por agricultores familiares que têm controle direto sobre todos os aspectos e etapas da produção, que definem suas próprias receitas e ingredientes, que decidem quando e como fazer seus produtos, e que podem ou não vender seus produtos diretamente ao consumidor final.

§ 2º Os agricultores familiares de que trata esta Lei são os que atendem os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

§ 3º Esta Lei abrange produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar de origem animal ou vegetal.

CAPÍTULO II

DA REGULAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL

Art. 2º Os agricultores familiares estão isentos de autorização governamental prévia para fabricar, distribuir e vender produtos alimentícios coloniais ou artesanais em todo o território nacional, desde que atendidas as exigências desta Lei e normas específicas relativas à escala de produção, controle higiênico-sanitário e boas práticas de fabricação.

Art. 3º Para fins de comercialização dos produtos alimentícios coloniais ou artesanais de que trata esta Lei, os agricultores familiares deverão:

§ 1º Efetuar o registro eletrônico automático de cada produto previamente à primeira comercialização junto à Secretaria de Agricultura do município.

§ 1º No registro eletrônico serão incluídas informações sobre o responsável pela produção, caracterização do produto, área geográfica de comercialização e outras informações previstas em regulamento.

§ 2º Para o registro eletrônico de produtos alimentícios coloniais ou artesanais que apresentam risco sanitário relevante, poderá ser exigida a capacitação prévia do responsável pela produção em boas práticas de fabricação de alimentos.

§ 3º A capacitação prévia de que trata o § 2º poderá ser comprovada por meio de certificado de conclusão de curso técnico ou profissionalizante relacionado a boas práticas de fabricação e segurança de alimentos, ou outras formas de comprovação previstas em regulamento.

§ 4º Os produtos coloniais ou artesanais da agricultura familiar fabricados mediante acompanhamento técnico de profissionais qualificados do serviço público municipal ou de profissionais credenciados por órgão público municipal relacionado ao controle sanitário de alimentos poderão apresentar selo ou certificado distintivo, conforme regulamento desta Lei.

§ 5º Poderá ser dispensado o disposto nos §§ 2º e 3º para os produtos de que trata o § 4º.

Art. 4º Todo produto alimentício colonial ou artesanal de que trata esta Lei será devidamente rotulado com informações relativas ao



agricultor familiar responsável pela produção, formas de conservação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação de alimentos.

Art. 5º O regulamento poderá estabelecer a rastreabilidade obrigatória de produto alimentício colonial ou artesanal da agricultura familiar que apresentar risco sanitário relevante, incluindo a origem das matérias-primas, local e data de fabricação, armazenagem, transporte, distribuição e venda ao consumidor final.

CAPÍTULO III

DO CONTROLE DE QUALIDADE E SEGURANÇA

Art. 6º O agricultor familiar é responsável pela inocuidade, identidade, qualidade e segurança dos produtos alimentícios coloniais ou artesanais de que trata esta Lei.

Art. 7º Os produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar de que trata esta Lei sujeitam-se à fiscalização sanitária e os respectivos processos produtivos à inspeção sanitária eventual.

Parágrafo único. A fiscalização e a inspeção de que trata o **caput** terão natureza prioritariamente orientadora.

CAPÍTULO IV

DO TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Art. 8º O poder público ofertará programas permanentes de educação e treinamento em boas práticas de fabricação e de segurança alimentar destinados a agricultores familiares produtores de alimentos coloniais ou artesanais.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9º O descumprimento das disposições contidas nesta Lei constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 10. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



JUSTIFICAÇÃO

A produção de alimentos coloniais ou artesanais é prática enraizada na cultura e nas tradições de diversas regiões, representando importante patrimônio gastronômico e cultural.

Os alimentos coloniais ou artesanais são geralmente produzidos em pequena escala por agricultores familiares que têm controle direto sobre todos os aspectos e etapas da produção, desde a definição de receitas e ingredientes até a comercialização direta ao consumidor final.

Ao isentar de autorização governamental prévia a fabricação, distribuição e venda de produtos alimentícios coloniais ou artesanais da agricultura familiar, o projeto de lei reconhece a importância da autonomia e da atividade econômica desses pequenos empreendedores, que muitas vezes dependem exclusivamente da renda obtida na atividade para manter suas famílias.

Além de facilitar os pequenos negócios de alimentos coloniais ou artesanais da agricultura familiar, gerando emprego e renda no campo, a medida ajuda a desafogar os órgãos de controle e economizar recursos públicos, focando a inspeção e fiscalização sanitária governamental em processos produtivos de maior magnitude.

No entanto, isso não significa ausência de regulação ou controle. Pelo contrário, o projeto estabelece a necessidade de atendimento de exigências específicas relacionadas à escala de produção, controle higiênico-sanitário e boas práticas de fabricação.

Também é exigido o registro eletrônico automático dos produtos alimentícios coloniais ou artesanais previamente à primeira comercialização. Nesse registro, o agricultor familiar responsável pela produção deve ser devidamente identificado, bem como apresentada a caracterização do produto, o local de produção e a área geográfica de comercialização.

O registro eletrônico é uma medida importante para a transparência e a regularização dos produtos alimentícios coloniais ou



artesanais da agricultura familiar, permitindo que os produtores saiam da clandestinidade e os consumidores tenham acesso a informações essenciais sobre a origem e a qualidade desses alimentos.

No caso de alimentos mais suscetíveis à deterioração ou contaminação por microrganismos patogênicos, tais como alguns produtos de origem animal, estamos propondo a possibilidade de exigência de capacitação prévia dos produtores da agricultura familiar para a efetivação do registro eletrônico prévio à comercialização ou o acompanhamento do processo de fabricação por profissional qualificado do setor público municipal ou credenciado, caso em que o produto poderá receber selo ou certificado distintivo.

Entendemos que a educação e o treinamento em boas práticas de produção e controle higiênico sejam as medidas mais adequadas para promover a segurança alimentar dos consumidores de produtos coloniais ou artesanais da agricultura familiar, ao contrário das costumeiras barreiras sanitárias relacionadas à infraestrutura dos estabelecimentos, estabelecidas com foco em processos agroindustriais de maior porte, que inviabilizam a regularização da pequena produção colonial ou artesanal da agricultura familiar.

Atualmente, diante da imensa dificuldade de obtenção de autorização prévia para comercialização de produtos alimentícios coloniais ou artesanais, sobretudo dos de origem animal, há um enorme incentivo à clandestinidade, que leva à ausência de monitoramento do que é produzido ou consumido pelo poder público, e à impossibilidade de atuação adequada diante da ocorrência de eventuais problemas sanitários. Além disso, empreendimentos clandestinos estão impossibilitados de acessar financiamentos para se desenvolver.

O projeto também estabelece a obrigatoriedade de rotulagem adequada dos produtos, incluindo informações sobre o agricultor familiar responsável pela produção, formas de conservação, prazo de validade e outras informações exigidas pela legislação de alimentos. Essa medida é crucial para que os consumidores possam tomar decisões informadas.



Finalmente, propomos a implantação de programas públicos permanentes de capacitação em boas práticas de fabricação e segurança alimentar, destinados a agricultores familiares produtores de alimentos coloniais ou artesanais, para que possam aprimorar suas práticas e garantir a qualidade e a segurança dos alimentos que fabricam.

Desse modo, por entendermos que o projeto é necessário e de grande interesse público, pedimos o apoio dos nobres Colegas parlamentares para seu aperfeiçoamento e aprovação.

Sala das Sessões, em de de 2023.

Deputado COBALCHINI

2023-11076

