



# CONGRESSO NACIONAL

**MPV 284**

**00086**

## APRESENTAÇÃO DE EMENDAS

2 DATA  
06/03/2006

3 PROPOSIÇÃO  
Medida Provisória n.º 284, de 6 de março de 2006

4 AUTOR  
Dep. Luiz Carlos Hauly – PSDB/PR

5 N. PRONTUÁRIO  
454

6  
1- ☐ SUPRESIVA 2- ☐ SUBSTITUTIVA 3- ☐ MODIFICATIVA 4- ☒ ADITIVA 9- ☐ SUBSTITUTIVO GLOBAL

0  
ARTIGO PARÁGRAFO INCISO ALÍNEA

### TEXTO

#### EMENDA ADITIVA

Acrescente-se o seguinte art. à MP nº 284/2006:

Art. 51. O caput do art. 1º da Lei nº 10.925, de 23 julho de 2004, passa a vigorar acrescido dos seguintes incisos:

“Art. 1º.....

.....  
XI – leite fluido pasteurizado ou industrializado, na forma de ultrapasteurizado, e leite em pó, integral ou desnatado, destinados ao consumo humano;

XII – queijos tipo mussarela, minas, prato, queijo de coalho, cremoso, ricota, requeijão, ralados ou em pó de qualquer tipo, fundidos, de pasta mofada ou com teor de umidade.

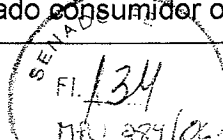
..... “(NR)

#### JUSTIFICATIVA

A tributação PIS/COFINS do queijo cremoso é de 9,25% do valor do produto na venda.

Excluir o Queijos Cremosos da lista de produtos beneficiados pela com a isenção do PIS/COFINS certamente irá prejudicar a comercialização do produto face ao seu principal concorrente, Requeijão, que não só pode lançar mão de outras matérias-primas não lácteas em sua composição mas ainda logrou a redução de impostos prevista na dita Medida.

O Queijo Cremoso é bastante similar ao Requeijão seja no que tange a sua forma de consumo, processo de produção, padrões de qualidade, mercado consumidor ou apresentação.




*Assinatura*

Internacionalmente, onde possui padrões de Identidade e é reconhecido como Cream Cheese. É um produto lácteo, um queijo de alta umidade que, em termos de processo, composição e principalmente consumo, é muito semelhante ao requeijão. É feito com matéria-prima 100% brasileira, de um leite e creme extremamente puros e de altíssima qualidade. O Ministério da Agricultura já classifica Philadelphia como queijo. O padrão de identidade e qualidade estão em aprovação.

É importante ainda lembrar que o Queijo Cremoso só utiliza de matérias-primas unicamente de base láctea, sem adição de amidos ou gorduras estranhas a do leite, que outrora inclusive descaracterizavam o Requeijão de ser denominado como tal (como foi o caso das Especialidades Lácteas, hoje não mais aprovadas pelo Ministério da Agricultura).

ASSINA

  
Dep. LUIZ CARLOS HAULY – PSDB/PR

