



CONGRESSO NACIONAL

MPV 303

00186

APRESENTAÇÃO DE EMENDAS

2 DATA
04/07/2006

3 PROPOSIÇÃO
MEDIDA PROVISÓRIA nº 303 de 29 de junho 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 303/2006:

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

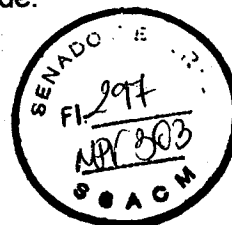
“Art. 1º.....

.....
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 manuscrita

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

