

COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

VOTO EM SEPARADO DO DEP. XICO GRAZIANO AO PL 3428-B, de 1997 (Do Sr. Jacques Wagner e outros)

Em 25/04/2001 efetuei pedido de vista ao Projeto de Lei nº 3428-B, de 1997, relatado pelo Deputado João Grandão nesta Comissão de Agricultura e Política Rural, com o objetivo de promover audiências públicas no âmbito desta Comissão. Nesse aspecto apresentei em 09/05/2001 o requerimento nº 32, de 2001, propondo que fossem convidados a comparecer a esta Comissão, em reunião de audiência pública, representantes da UNICAMP (Universidade de Campinas), ITAL (Instituto Tecnológico de Alimentos), ABEA (Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos) e UNB (Universidade de Brasília), a fim de dar maiores informações e prestarem esclarecimentos sobre o projeto.

Aprovado o citado requerimento esta Comissão promoveu em 16/06/2001, as audiências públicas com os representantes enumerados tendo recebido diversas sugestões sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem vegetal. Que por aprimorarem a proposta original e promoverem a adequação de procedimentos à realidade dos mercados interno e externo, julgamos importante submetê-las à apreciação do nobre Relator.

Além desses fatores cabe destacar os aspectos da segurança alimentar que objetiva a redução e/ou eliminação dos perigos da contaminação por microorganismos patogênicos ou de suas toxinas nos alimentos. Os microorganismos podem representar risco à saúde.

O alimento seguro e a segurança alimentar relacionam-se com a incidência de microorganismos nos alimentos. Esses microorganismos, no caso da segurança, podem ser causadores de alterações químicas prejudiciais, resultando na chamada deterioração microbiana. Essa

deterioração resulta em alterações de cor, odor, sabor, textura e aspecto do alimento.

Outro aspecto que destacamos de grande valia é a classificação dos alimentos por categoria de risco de saúde pública – Alimentos de Alto e Baixo Risco à Segurança Alimentar. E, ainda, prevê-se pelo art. 16 da Emenda Substitutiva que o Poder Público fica autorizado a criar uma linha especial de financiamento para a agroindústria artesanal, no contexto da política de crédito rural do país, para estimular a agregação de valor ao produto rural.

Diante dessas razões, apresento este VOTO EM SEPARADO submetendo à apreciação dos nobres pares as anexas sugestões de aprimoramento do Projeto de Lei nº 3.428-B, de 1997.

Sala da Comissão em 29 de agosto de 2.001.

Deputado Xico Graziano

PROJETO DE LEI Nº 3.428-B, de 1997

(Do Sr. Jacques Wagner e outros)

Dispõe sobre o processamento artesanal de produtos de origem animal, vegetal e microbiana e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O processamento artesanal de produtos de origem animal, vegetal e microbiana deverá ser realizado na forma prevista nesta lei.

Art. 2º Agroindústria artesanal é o estabelecimento onde se processa a transformação de produtos de origem animal, vegetal e microbiana, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização.

Art. 3º A condução do processamento das agroindústrias artesanais , cabe exclusivamente aos produtores rurais, individualmente ou em associações e cooperativas.

Parágrafo único. Para os produtos de origem animal, a matéria-prima deverá ser de produção própria, admitindo-se, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de cinqüenta por cento da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que tenha comprovação higiênico-sanitária por órgão oficial.

Art. 4º A escala de processamento da agroindústria artesanal é definida pelos seguintes limites:

I – Até duzentos quilogramas diários de carnes, proveniente de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;

II – Até quinhentos litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

III – Até duzentos quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos da pesca e aquicultura;

IV - Até duzentas dúzias diárias, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

V- Até três mil quilogramas anuais para mel e demais produtos da colméia;

VI- Até quinze toneladas anuais, como matéria-prima para produtos originados de frutas ou de outros produtos de origem vegetal; e

VII - Até cem toneladas anuais de outros produtos de origem vegetal, como matéria-prima para conservas e demais derivados.

§ 1º No caso de agroindústrias artesanais conduzidas por produtores associados, os limites diários e anuais previstos nos incisos V e VI poderão ser acrescidos pelo triplo das quantidades estipuladas.

Art. 5º Os alimentos resultantes do processamento artesanal dessas matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública, nos seguintes grupos:

I - Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar – são os alimentos de baixa acidez, que possuem pH maior ou igual a quatro ponto seis e atividade de água maior que zero vírgula oitenta e cinco, a serem especificados em regulamento; e

II - Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar - são alimentos que possuem pH abaixo de quatro ponto seis ou aqueles que possuem pH maior ou igual a quatro ponto seis com atividade de água inferior a zero vírgula oitenta e cinco, a serem especificados em regulamento.

§ 1º A fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas cuja classificação for de “Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar” exige habilitação técnica para implantação de Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e Boas Práticas de Fabricação - BPF.

§ 2º A fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas cuja classificação for de Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar exige apenas habilitação técnica para implantação de Boas Práticas de Fabricação - BPF.

§ 3º Entende-se por Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a instituição de sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos fabricados.

§ 4º Entende-se por Boas Práticas de Fabricação - BPF os procedimentos adequados empregados em toda a cadeia alimentar em função do Padrão de Identidade e Qualidade do produto fabricado.

Art. 6º A agroindústria artesanal de alimentos deverá ser registrada em órgãos municipal, estadual ou federal de agricultura ou de saúde, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento dirigido à autoridade competente solicitando o registro e inspeção pelo órgão responsável;

II – documento oficial que comprove a condição de produtor rural do requerente;

III – registro no CNPJ ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

IV – atestado sanitário do rebanho que vai dar origem à matéria prima, no caso de produtos de origem animal;

V – atestado de potabilidade d’água a ser utilizada no processo; e

VI – outros atestados de exames, a critério dos órgãos competentes.

Parágrafo único. A aprovação do registro da agroindústria artesanal de alimentos está vinculado ao treinamento para habilitação técnica de Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC e Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme a definido no artigo 5º, realizado em instituição credenciada pelo órgão fiscalizador.

Art. 7º O estabelecimento processador artesanal de alimentos manterá, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 8º Os produtos que oferecem riscos à saúde pública mencionados no art. 5º, inciso I, deverão ter registros de fórmula e de processo, separados junto ao órgão de inspeção sanitária, sendo cada qual objeto de norma específica a ser editada pelo órgão estadual ou federal de agricultura.

Art. 9º As instalações da agroindústria artesanal de alimento obedecerão requisitos mínimos de construção, equipamento e higienização, devendo ser observado:

I – Instalações físicas adequadas, compostas de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro/vestuário;

II – aeração e luminosidade adequada;

III – vedação contra insetos e animais;

IV – higienização e desinfecção das instalações ,de equipamentos e utensílios;

V – utilização ou eliminação de resíduos e rejeitos;

VI –instalação de água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII – localização distante de fontes de contaminação, mau cheiro e esgoto.

Art. 10 O controle sanitário dos rebanhos e dos campos de produção que geram a matéria- prima para a produção artesanal de alimentos deverá seguir obrigatoriamente a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

Parágrafo único. O controle de que trata o caput compreende também a inspeção “ex-ante” e “ex-post” do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção.

Art. 11 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 12 As agroindústrias artesanais deverão obedecer as normas estabelecidas para produção, pelo órgão de fiscalização fito-sanitária local, especialmente sobre:

I – limpeza e organização das instalações antes, durante e após a produção; e

II – controle das pessoas envolvidas na manipulação e processamento dos alimentos artesanais, que deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Parágrafo único - Caberá ao Ministério da Agricultura e Abastecimento regulamentar as normas do treinamento aos produtores rurais visando apoiar as agroindústrias artesanais.

Art. 13 A embalagem dos produtos da agroindústria artesanal deverá obedecer às condições de higiene necessárias a sua boa conservação, sem colocar em risco a saúde do consumidor final.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao mercado consumidor acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações necessárias.

Art. 14 Fica o Poder Público autorizado a criar uma linha especial de financiamento para a agroindústria artesanal, no contexto da política de crédito rural do país, para estimular a agregação de valor ao produto rural e a geração de emprego no meio rural.

Art. 15 A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas em lei.

Art. 16 O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 19 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 29 de agosto de 2.001.

Deputado Xico Graziano