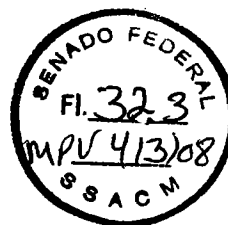




CONGRESSO NACIONAL



Subsecretaria de Apoio às Comissões Mistas

Recebido em 11/02/2008 às 16:25

[Assinatura] /Matr.: *[Assinatura]*

APRESENTAÇÃO DE EMENDAS

MPV - 413/08

00150

2 DATA
7/02/2008

3 PROPOSIÇÃO
Medida Provisória n.º 413, de 3 de janeiro de 2008

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 413/2008:

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

“Art. 1º.....

..... – produtos classificados nas posições 04.01, 04.02, 04.03, 04.04, 04.05, 04.06, 04.07 e 04.08 do Código da Nomenclatura Comum do Mercosul-NCM

..... “(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.

[Assinatura]

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.

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

