

COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

PROJETO DE LEI Nº 3.428, de 1997

Dispõe sobre a elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal e dá outras providências.

**Autor: Deputado Jaques Wagner e outros
Relator: Deputado João Grandão**

COMPLEMENTAÇÃO DE VOTO

I – Relatório

O Projeto de Lei em análise procura regulamentar o beneficiamento, a elaboração e a comercialização de produtos de origem vegetal e animal, disciplinando critérios para os estabelecimentos e quantidades que serão permitidas anualmente, destinando-se a pequenas agroindústrias.

Todos os procedimentos adotados, justificam os atores da proposição, visam um tratamento legam mais adequado aos pequenos e médios empreendimentos rurais. Com isso, procura atender demanda crescente em diversos municípios do País.

O Projeto de Lei foi aprovado por unanimidade pela Comissão de Economia, Indústria e Comércio, e da mesma forma, teve a unanimidade de votos dos membros da Comissão de Seguridade Social e Família.

Nos termos do art. 119, inciso I, § 1º, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, foi aberto prazo para recebimento de emendas. Esgotado aquele período, não houve apresentação de emendas à proposição.

É este o relatório.

II – Voto do Relator

Um dos objetivos do projeto é exatamente o de assegurar aos produtores rurais, meios e condições que permitam a eles produzir, transformar industrialmente e comercializar seus produtos, ampliando as oportunidades para a sua inserção no processo produtivo. Um outro objetivo é o de criar mecanismos que estimulem os produtores a processarem industrialmente os produtos *in natura* de origem vegetal e animal, agregando-lhes valor, de forma a propiciar aumento de renda e a geração de emprego no campo.

É importante a agregação de valor aos produtos agrícolas como instrumento de ampliação da renda da agricultura familiar. Alguns programas têm como objetivo central promover a transformação de produtos agroalimentares sob formas que preservam o controle dessa atividade pelos próprios agricultores envolvidos na produção da matéria-prima.

O objetivo desses programas é aumentar a renda monetária auferida por pequenos produtores rurais em condições precárias de sobrevivência, incluindo-os nos mercados e tendo a agregação de valor ao produto agrícola como elemento central na geração dessa renda . A intervenção estatal direta em diversos componentes do programa é apresentada como condição para que o produtor possa produzir com qualidade e condições de competição.

A agregação de valor aos produtos, pelo Projeto de Lei, está baseada em agroindústrias familiares de pequeno porte, com construções que obedeçam às condições requeridas pela legislação local, que, por sua vez, é uma adaptação das condições estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. As normas atuais, no setor de produtos animais, estão ainda vinculadas à Lei nº 1.283, de 18/12/50 e no Decreto nº 30.691, de 29/03/52, consideradas irrealistas para pequenos produtores.

A propósito dos preços e da comercialização dos produtos, considera-se que serão competitivos, embora não sejam produtos baratos. A intenção dos idealizadores é a de explorar nichos do mercado regional capazes de pagar o valor incorporado nos produtos. É preciso considerar a circunstância bastante peculiar de serem produtores localizados em áreas próximas, ou não, a um mercado consumidor de grande dimensão.

Trata-se, pois, de um exemplo de implementação descentralizada de agroindústrias, cujo propósito é o de patrocinar o desenvolvimento de projetos agro-industriais de pequeno e médio porte, agregando um conjunto de produtores. Porém, numa escala que assegure o controle e a apropriação dos benefícios da atividade por parte dos próprios agricultores fornecedores da matéria-prima, com base na chamada gestão social do empreendimento.

Das atuais atividades agropecuárias, a maioria já nasceu concentrada e integrada à grande agroindústria. A título de ilustração, os suinocultores no Oeste de Santa Catarina constituíam, em 1980, um contingente de 67 mil famílias, e hoje não passam de 18 mil, num universo total de mais de 100 mil agricultores. Destes 18 mil, 30% são considerados inviáveis do ponto de vista agrícola. A crise localiza-se na insustentabilidade social do modelo concentrador, já que em termos produtivos o rebanho da região passou de dois para mais de seis milhões de cabeças.

O projeto parte do princípio de que um modelo agroindustrial descentralizado, em que os próprios agricultores, organizados em grupo, transformem suas matérias-primas e comercializem seus produtos, possa fortalecer as realidades locais.

A proposta já constou de pauta da reunião ordinária da CAPR. Todavia, atendendo solicitação do nobre deputado Xico Graziano, o projeto saiu de pauta para a sua melhor avaliação técnica por meio de seminário com especialistas na temática.

O evento foi realizado e suas conclusões foram sistematizadas pelo deputado Xico Graziano que as remeteu a esta relatoria. Assim sendo, e admitindo o avanço no mérito da proposta com incorporação da quase totalidade das sugestões do deputado Xico Graziano, reformulamos o parecer, submetendo-o nos termos presentes, aos membros dessa comissão, confirmado o voto favorável ao **Projeto de Lei nº 3.428**, de 1997 na forma do substitutivo anexo.

Sala da Comissão, em 29 de Agosto de 2001

Deputado João Grandão
Relator

COMISSAO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI N° 3.428, DE 1997

Dispõe sobre a elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal e dá outras providencias

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei fixa normas para a elaboração beneficiamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal e dá outras providencias

Art. 2º O processamento artesanal de produtos de origem animal, vegetal e microbiana deverá cumprir os requisitos estabelecidos nesta lei.

Art. 3º 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. 4º Cabe exclusivamente aos produtores rurais, individualmente ou em associações e cooperativas, a condução do processamento das agroindústrias artesanais.

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 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que tenha comprovação higiênico-sanitária por órgão oficial.

Art. 5º A escala de processamento da agroindústria artesanal define-se 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 trezentos 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 trinta toneladas anuais, como matéria-prima para produtos originados de frutas ou de outros produtos de origem vegetal.

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

Parágrafo único. No caso de agroindústrias artesanais conduzidas por produtores associados, os limites diários e anuais permitidos são multiplicados por 3.

Art. 6º Na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas haverá exigência de boas práticas de fabricação (BPF) e um responsável técnico (RT) de curso superior da área profissional correlata.

Art. 7º 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. 8º agroindústria artesanal de alimentos deverá registrar-se nos órgãos competentes - municipais, estadual ou federal - de agricultura ou 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 no CGC 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 da água a ser utilizada no processo;

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

Art. 9º O estabelecimento de processamento 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. 10 As instalações da agroindústria artesanal de alimento obedecerão preceitos mínimos de construção, equipamento e higiene, observando aspectos como:

I – Instalações físicas adequadas, sendo constituída de uma sala para preparo e armazenagem, local para recepção da matéria prima e lavagem de equipamentos e utensílios e um banheiro/vestuário, todos estes, com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção, número de operadores e necessidade de instalação dos equipamentos;

II – adequada aeração e luminosidade;

III – vedação contra insetos e animais;

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

V – adequada utilização ou eliminação de resíduos e rejeitos;

VI – água potável encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII – distante de fontes de contaminação, mau cheiro e esgoto;

Art. 11 O controle sanitário dos rebanhos e campos de produção que geram a matéria prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

Parágrafo único. O controle de que trata o caput deste artigo comprehende também a inspeção “ex-ante” e “ex-post” pelos órgãos municipais, ou estaduais, ou federais do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção.

Art. 12 Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 13 É vedado poluir o meio ambiente com produtos e subprodutos do processamento.

Art. 14 As instalações deverão ser mantidas limpas e organizadas antes, durante e após processamento dos produtos.

Art. 15 As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Parágrafo Único. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definir as normas do treinamento aos produtores rurais visando apoiar as agroindústrias artesanais familiares.

Art. 16 A embalagem dos produtos da agroindústria artesanal familiar deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor final, obedecendo as normas estipuladas no código de defesa do consumidor.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas no “caput” deste artigo.

Art. 17 Fica autorizado o Poder Público 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.

Art. 18 A característica de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator as sanções previstas em lei.

Art. 19 O poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 20 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 29 de Agosto de 2001

Deputado João Grandão
Relator