



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 4.495-A, DE 2008 **(Do Sr. Eduardo Cunha)**

Dispõe sobre regulamentação do exercício da profissão de "Sommelier"; tendo parecer da Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, pela aprovação deste e do de nº 4.520/08, apensado, com substitutivo (relator: DEP. LUIZ CARLOS BUSATO).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO; E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Projeto apensado: 4.520/08

III - Na Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público:

- parecer do relator
- substitutivo oferecido pelo relator
- parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se "Sommelier", para efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos e de outras bebidas em empresas de eventos gastronômicos, "catering" de companhias aéreas, marítimas, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas.

Parágrafo único. Considerar-se-á opcional, aos estabelecimentos referidos no *caput* deste artigo, a oferta da atividade exercida pelo "provador de vinho" ou "degustador", admitindo-se a sua presença tão somente naqueles casos em que o estabelecimento pretenda elevar o nível de atendimento dos seus consumidores.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de "Sommelier" os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de 3 (três) anos.

Art. 3º São atividades específicas do "Sommelier":

I – participar no planejamento e organização do serviço de bebidas:

- a) colaborando na seleção e compra das bebidas a serem servidas nos estabelecimentos;
- b) colaborando na elaboração e atualização da carta de vinhos e da carta do bar;
- c) colaborando na definição das bebidas dirigidas a eventos especiais, tais como, banquetes, bufês e coquetéis;

II – assegurar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de bebidas:

- a) organizando e dirigindo a cantina, controlando as entradas e saídas de produtos, efetuando as requisições necessárias, vigiando o estado de conservação dos vinhos e de outras bebidas;
- b) controlando o estoque de bebidas na cantina, fornecendo indicações para a sua adequada conservação e vigiando, periodicamente, o estado dos vinhos, nomeadamente, por meio da degustação;

III – preparar o serviço de vinhos e de outras bebidas:

- a) verificando e preparando as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bebidas e, em especial, preparando o carrinho de bebidas com aperitivos e digestivos;
- b) providenciando a reposição de produtos na cantina e assegurando as condições necessárias à sua utilização, nomeadamente no que se refere à temperatura dos vinhos adequada às suas características;
- c) obtendo as informações relativas à carta do restaurante e pratos do dia, de modo a melhor sugerir a bebida adequada;

IV – executar o serviço de vinhos:

- a) apresentando a carta de vinhos após consultar o pedido de refeição dos clientes e aconselhá-los na sua escolha, em função das iguarias escolhidas e das suas preferências a fim de harmonizar a sua combinação;
- b) procedendo à abertura da garrafa, utilizando os utensílios adequados às características do vinho;
- c) provando o vinho na presença do cliente, utilizando utensílios adequados;
- d) procedendo à decantação do vinho com o auxílio de instrumentos adequados;
- e) servindo o vinho aos clientes em copos apropriados, respeitando as regras e as técnicas do serviço e providenciando pela manutenção da temperatura adequada à natureza do vinho;

V – preparar e servir outras bebidas alcoólicas e não-alcoólicas:

- a) oferecendo aperitivos e digestivos aos clientes, apresentando a carta de bebidas e prestando informações e sugestões;
- b) preparando e servindo aperitivos e digestivos de acordo com a sua natureza, misturando os produtos nas quantidades adequadas, utilizando copos apropriados e procedendo à sua decoração quando necessário;

VI – atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 4º O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

Art. 5º A concessão do registro dar-se-á mediante a apresentação, pelo interessado, dos seguintes documentos, comprovando:

I – identidade;

II – estar em dia com as obrigações eleitorais;

III – quitação com o serviço militar;

IV – ter concluído curso inerente à degustação, mantido por entidades competentes, ou

V – ter exercido por mais de 3 (três) anos a função de “Sommelier”, nos termos do art. 2º.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Em homenagem à iniciativa do Senador Edson Lobão, reapresento este pleito, aprovado no Senado Federal e rejeitado na Câmara dos Deputados, com a transcrição da justificativa do então Projeto de Lei do Senado nº 179/2002.

“O Brasil vive fase de quase angustiante busca de exportações, imprescindíveis ao nosso desejado desenvolvimento. E procura, também no estímulo ao turismo, as fontes que possam ampliar as receitas. Merecem continuado apoio, portanto, todos os esforços nesse sentido.

A cultura do vinho, no Brasil, tem sido uma esperança para tais pretensões. Já alçado o prestígio de tal produto a âmbito internacional, de vemos preservá-lo e aprimorá-lo. É o que faz, por exemplo, a chamada ABS – Associação Brasileira de Sommeliers, que há décadas mantém seccionais no Rio de Janeiro e São Paulo, e, mais recentemente, em Salvador e Brasília.

Nesse campo de atividades, é fundamental a qualificação dos seus profissionais, que, no Brasil, precisam se igualar aos do exterior. O prestígio de "sommeliers" valoriza hotéis e restaurantes, atraindo o sem número de turistas afeiçoados à tradição do bom vinho.

A regulamentação da profissão de "Sommelier", a meu ver, se enquadra entre aquelas iniciativas destinadas a melhorar a imagem de nossas indústrias vinícola e turística. Esses profissionais são mediadores entre as vinícolas, restaurantes e turistas. Divulgam os vinhos e atuam para que os esforços de qualificação desse produto nacional encontrem resposta no mercado internacional, com a ampliação das exportações.

Em relação ao texto do referido PLS nº 98, de 1997, alterei do original apenas o art. 4º, que fixava em R\$305,00 o piso salarial da categoria. Fixei tal piso, após corrigido até este mês de junho de 2002, em R\$525,00 (excluídos os centavos).

Em homenagem ao autor inicial da proposição, transcrevo a Justificação então oferecida ao projeto:

"O que se pretende com o Projeto de Lei ora apresentado é a regulamentação do exercício da profissão de "Sommelier", ou seja, aquele profissional altamente especializado que promove o aconselhamento e serve o vinho ao consumidor nos restaurantes ou estabelecimentos similares.

A atividade de "Sommelier", no Brasil, já é exercida, de fato, por centenas de profissionais habilitados pela Associação Brasileira de Sommeliers – ABS, com sede na cidade do Rio de Janeiro, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos e que tem como objetivo social qualificar, com referência específica os vinhos e a restauração brasileira. Para tanto, desenvolve atividades tendentes a propagar o conhecimento e o consumo de vinhos, bem como preparar pessoal especializado para trabalhar com este produto.

Registre-se que o Brasil, por iniciativa da ABS, em 1992 sediou o VII Congresso Mundial de Sommeliers, ocasião em que mais de 120 (cento e vinte) profissionais oriundos de 20 (vinte) países, de todos os continentes, visitaram a serra gaúcha, onde puderam conhecer os esforços e os notáveis resultados de nosso país na produção de vinhos finos, estiveram disputando, na cidade do Rio de Janeiro, a láurea de "Melhor Sommelier do Mundo".

No momento em que o nosso País desenvolve um esforço específico no sentido de promover a expansão do turismo interno e a atração de turistas estrangeiros, é inegável que o requinte, a sofisticação e o aperfeiçoamento da

qualidade dos serviços de hotelaria e dos restaurantes hão de contribuir sensivelmente para a mais ampla e rápida recuperação do setor turístico.

Assim, além da regularização das relevantes atividades exercidas pelos profissionais "Sommeliers", já reconhecidos em diversos países sob a égide da Association de la Somellerie Internationale – ASI, com sede em Milão, Itália, da qual é membro a Associação Brasileira, a proposição que ora submetemos à consideração desta Casa contribuirá, ainda, para o desenvolvimento sócio econômico do Brasil, especialmente no que diz respeito à indústria do turismo'".

Sala das Sessões, em 11 de dezembro de 2008

Deputado EDUARDO CUNHA

PROJETO DE LEI N.º 4.520, DE 2008 **(Do Sr. Onyx Lorenzoni)**

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Sommelier.

DESPACHO:

REVEJO O DESPACHO APOSTO AO PL 4520/2008, PARA DETERMINAR A SUA APENSAÇÃO AO PL-4495/2008.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se Sommelier, para os efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias áreas e marítimas.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de Sommelier os portadores de certificado de habilitação em cursos ministrados por instituições privadas nacionais ou estrangeiras reconhecidas pelo MEC, ou aqueles, que à data de Publicação desta lei, estejam exercendo a profissão há mais de três anos.

Art. 3º São atividades exercidas pelo Sommelier:

- I – participação no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos;
- II – gestão de aprovisionamento e do armazenamento dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;
- III – preparação e execução do serviço de vinhos;
- IV – atendimento e resolução de reclamações de clientes em estabelecimento que servem e comercializam vinhos, aconselhando-os informando-os sobre as características do produto;
- V – ensino nos cursos básicos e avançados de profissionais Sommelier.

Art. 4º O exercício da profissão de Sommelier depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho.

Art. 5º A concessão do registro dar-se-á mediante a apresentação, pelo interessado, dos seguintes documentos, comprovando:

- I – identidade;
- II – estar em dia com as obrigações eleitorais;
- III – quitação do Serviço Militar;
- IV – ter concluído curso inerente à degustação, mantido por entidades competentes.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A profissão de Sommelier é nova no País, como era até recentemente em quase todo o mundo. Nos anos 70, a ocupação somente existia na França e em alguns restaurantes de alta cozinha em Londres e Nova York. Hoje porém, o número de profissionais cresceu bastante, na esteira do aumento do consumo de vinho no País.

O Sommelier é o profissional responsável tanto para a compra do vinho e bebidas em um restaurante ou hotel desde o armazenamento, a carta de vinho, e a indicação aos clientes sobre o que acompanhar o menu, assim tornando seu serviço indispensável a restaurantes e hotéis que queiram manter um padrão de qualidade.

Esse profissional sabe como fazer de qualquer ocasião à mesa um acontecimento inesquecível através da escolha dos vinhos certos para cada prato. É a figura que estampa um serviço de gastronomia de alto nível em um restaurante.

Sala das sessões, 17 de dezembro de 2008.

Deputado ONYX LORENZONI

DEM/RS

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

I – RELATÓRIO

Com o Projeto de Lei n.º 4.495/2008, o ilustre Signatário reapresenta o PLS n.º 179/2002, de iniciativa do Senador Edison Lobão, com a declarada intenção de homenagear o pleito daquele ilustre Congressista.

Foi apensado o PL n.º 4.520/2008, de iniciativa do Deputado Onyx Lorenzoni, dispondo de forma quase idêntica ao PL principal (apenas de modo menos detalhado) sobre a atividade profissional do “*sommelier*”.

Os dois Projetos conceituam o profissional “*sommelier*”; criam reserva de mercado para os habilitados em instituições oficiais ou privadas (no caso do PL apenso, a habilitação é fornecida *somente* por instituições *privadas*) ou para os que já estejam exercendo a profissão há mais de três anos; especificam as atividades da profissão e condicionam seu exercício ao registro na Delegacia Regional do Trabalho, mediante os requisitos que especificam.

Vencido o prazo regimental de 20/03/2009 a 01/04/2009, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR

É digno o exercício de qualquer trabalho ou profissão. Deve ser sempre garantido o amplo acesso dos trabalhadores a qualquer tipo de atividade.

Entendemos, no entanto, que algumas profissões devem ser regulamentadas, impondo-se condições para o seu exercício visando proteger a sociedade.

É o caso da profissão de “*sommelier*”.

Esse profissional, especializado em vinhos, presta serviços a estabelecimentos comerciais (hotéis, restaurantes, supermercados etc.) e, portanto, deve estar qualificado para não prejudicar o consumidor.

Ademais, a profissão de enólogo já foi regulamentada pela Lei nº 11.476, de 29 de maio de 2007. Suprime-se, assim, a lacuna deixada pela lei em vigor, que não menciona o “*sommelier*”, apesar de sua importância em todo o processo produtivo, de comercialização e de consumo de vinho.

Julgamos oportuna a apresentação de substitutivo que aproveita os dois projetos, excluindo o registro profissional junto a órgão do Poder Executivo.

Em vista do exposto, somos pela aprovação, nos termos do substitutivo anexo, do PL n.º 4.495/2008 e do PL n.º 4.520/2008.

Sala da Comissão, em 5 de maio de 2010.

Deputado LUIZ CARLOS BUSATO

Relator

SUBSTITUTIVO AOS PROJETOS DE LEI Nº 4.495, DE 2008, E Nº 4.520, DE 2008

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de “*Sommelier*”.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se “*Sommelier*”, para efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos

gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias aéreas e marítimas.

Parágrafo único. É opcional, aos estabelecimentos referidos no *caput* deste artigo, a oferta da atividade exercida pelo Proveedor de Vinho ou Degustador.

Art. 2º Somente podem exercer a profissão de “Sommelier” os portadores de certificados de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de três anos.

Art. 3º São atividades específicas do “Sommelier”:

I – participar no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei;

II – assegurar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;

III – preparar e executar o serviço de vinhos;

IV – atender e resolver reclamações de clientes, aconselhando e informando sobre as características do produto;

V – ensinar em cursos básicos e avançados de profissionais “Sommelier”.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 5 de maio de 2010.

Deputado LUIZ CARLOS BUSATO
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 4.495/08

e o Projeto de Lei nº 4.520/08, apensado, com substitutivo, nos termos do parecer do relator, Deputado Luiz Carlos Busato.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Alex Canziani - Presidente, Gorete Pereira, Vicentinho e Sabino Castelo Branco - Vice-Presidentes, Chico Dalto, Daniel Almeida, Edgar Moury, Eudes Xavier, Fernando Nascimento, Geraldo Pudim, Júlio Delgado, Luciano Castro, Manuela d'Ávila, Mauro Nazif, Paulo Pereira da Silva, Paulo Rocha, Roberto Santiago, Thelma de Oliveira, Vanessa Grazziotin, Wilson Braga, Carlos Santana, Ilderlei Cordeiro, Major Fábio e Sebastião Bala Rocha.

Sala da Comissão, em 26 de maio de 2010.

Deputado ALEX CANZIANI
Presidente

FIM DO DOCUMENTO