

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito

IDB

PL 1206 2004

PROJETO DE LEI Nº
(Autora: Deputada EURIDES BRITO)

Em

15/04/04

Assessoria de Plenário

Protocolo Legislativo para registro e, em
seguida, à CES, CDC e CCJ.
Em 15/04/04

Paulo Roberto Guimarães de Castro
Chefe da Assessoria de Plenário

Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, processamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo no Distrito Federal e dá outras providências.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL, decreta:

CAPÍTULO I

DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES

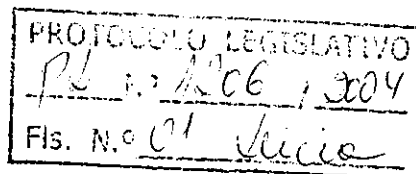
Art. 1º Ficam estabelecidas as normas sanitárias para a produção, processamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo no território do Distrito Federal.

Parágrafo único. O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos artesanais comestíveis, nos termos desta Lei, responderá legal e judicialmente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, práticas indevidas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

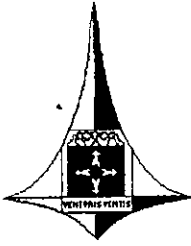
Art. 2º Entende-se por processamento de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, para efeitos desta Lei, o processo utilizado na obtenção de produtos comestíveis que mantenham características tradicionais, culturais e/ou regionais, produzidos em pequena escala.

Parágrafo único. São considerados passíveis de produção e processamento como produtos artesanais comestíveis, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I – de origem animal:
- a) carnes;
 - b) leite;



Eurides Brito

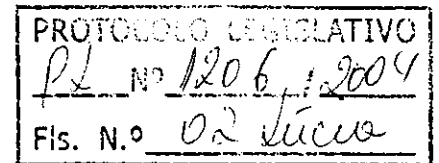


CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

- c) ovos;
- d) peixes, crustáceos e moluscos;
- e) anfíbios;
- f) apícolas;
- g) mocotó;
- h) outros devidamente aprovados pelos órgãos de inspeção e fiscalização.

II – de origem vegetal:

- a) frutas;
- b) hortaliças;
- c) raízes e tubérculos;
- d) cana-de-açúcar;
- e) grãos e cereais;
- f) outros devidamente aprovados pelos órgãos de inspeção e fiscalização.



III – de origem de microorganismos/fungos.

Art. 3º Será considerada produção artesanal em pequena escala, para efeitos desta Lei, aquela que gerar uma Renda Bruta Anual de até R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo.

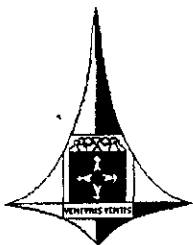
§ 1º O valor estabelecido no *caput* deste artigo será corrigido, anualmente, no mesmo mês da sanção desta Lei, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.

§ 2º Para grupos, associações ou cooperativas: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 8 (oito) vezes o limite individual.

§ 3º A mão-de-obra deverá ser predominantemente familiar, limitando-se as contratações a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total de pessoas envolvidas na produção e processamento dos produtos artesanais comestíveis.

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, para efeitos desta Lei, a estrutura física, doméstica ou microindustrial, pessoa física ou jurídica, destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e comercialização em pequena escala de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, situados nas áreas urbanas e rurais do território do Distrito Federal.

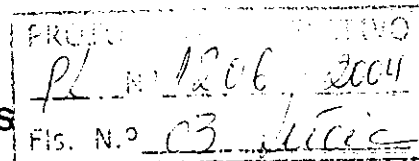
Parágrafo único. São consideradas áreas rurais aquelas definidas pelo Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal – PDOT.



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS E OBRIGAÇÕES



Art. 5º Compete à Secretaria de Estado de Saúde, por meio da Diretoria de Vigilância Sanitária, a inspeção e fiscalização dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, bem como a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares.

Art. 6º Compete à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Diretoria de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal e Animal, no âmbito da área rural do Distrito Federal, a inspeção e fiscalização dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, bem como a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares.

Art. 7º O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo deverá registrar-se na Diretoria de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde.

Art. 8º O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, localizado no âmbito da área rural do Distrito Federal, deverá registrar-se na Diretoria de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal e Animal da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 9º Os registros estabelecidos nos artigos 7º e 8º, bem como suas renovações, terão isenção de taxas e serão requeridos aos órgãos competentes, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I – requerimento dirigido ao titular do órgão competente, solicitando o registro e a inspeção do estabelecimento de processamento artesanal de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo;
- II – croqui ou planta baixa das instalações, domésticas ou microindustriais, compatível com a capacidade pleiteada;
- III – relação discriminada dos equipamentos e fluxograma simplificado de produção;
- IV – fórmula do produto processado;
- V – cópias dos documentos pessoais: carteira de identidade - RG, Cadastro de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, Contrato Social e alterações;
- VI – documento de propriedade, aluguel ou arrendamento do imóvel sede do estabelecimento de processamento artesanal;
- VII – solicitação de vistoria às instalações e autorização de acesso ao estabelecimento pelos técnicos da inspeção e fiscalização;



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

VIII – laudo de análise da água de serviço, quando não for água fornecida pela Companhia de Água e Esgoto de Brasília - CAESB, emitido por laboratório conveniado com os órgãos competentes;

IX – atestado de saúde de todas as pessoas envolvidas na produção e processamento dos produtos artesanais comestíveis;

X – o responsável pela produção e processamento dos produtos artesanais deverá apresentar diploma recente, até 12 (doze) meses de conclusão, de curso de qualificação profissional e gerencial em processamento de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, relacionado à atividade pretendida, ministrado por entidade idônea.

§ 1º Os registros junto aos órgãos competentes terão validade de 01 (um) ano, salvo recomendação diferente determinada pelo laudo de vistoria, realizada por força do inciso VII deste artigo, devendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos.

§ 2º O processo de registro dos estabelecimentos de processamento artesanal, deverá ser efetivado, pelos órgãos competentes, no prazo máximo de 30 (trinta) dias do protocolo de todos os documentos e atendimento às exigências previstas nesta Lei.

§ 3º Os atestados de saúde, estabelecidos no inciso IX, deverão ser renovados a cada 6 (seis) meses ou sempre que solicitado pelo competente serviço de inspeção e fiscalização.

§ 4º Os diplomas de graduação em cursos superiores relacionados às áreas de processamento e gerencial, dispensam as exigências definidas no inciso X deste artigo.

§ 5º É dispensável a contratação de Responsável Técnico, por tratar-se de atividade artesanal e de pequena escala.

Art. 10. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo manterá, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, os insumos e produtos processados com os lotes que originaram, bem como os dados de produção, mantendo livro ou fichário para registro das informações, recomendações e visitas da inspeção e fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, em conformidade com esta Lei.

Parágrafo único. Os técnicos da inspeção e fiscalização, no exercício de suas funções, deverão estar devidamente identificados com a Carteira de Identificação Funcional, fornecida pelos órgãos competentes, definidos nos artigos 5º e 6º, cuja apresentação é obrigatória.

Eurides Brito
PROTÓCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 1206/2000
Fls. N.º 04 *Júlio*



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

Art. 11. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo fica obrigado a apresentar semestralmente, ao órgão competente de registro, mapas de produção e comercialização.

Art. 12. Cada produto artesanal deverá ter registro de sua fórmula, em separado, nos órgãos competentes, conforme artigos 7º e 8º.

Parágrafo único. Constituirão a fórmula dos produtos artesanais:

- I – matéria(s)–prima(s) de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo;
- II – ingredientes e sua composição centesimal: condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;
- III – tecnologia de processamento.

Art. 13. As embalagens dos produtos artesanais deverão ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

§ 1º Quando as embalagens dos produtos artesanais forem elaboradas com matérias–primas naturais, deverão ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de fabricação.

§ 2º As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais deverão conter:

- I – as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;
- II – a indicação de que é produto artesanal;
- III – o seu número de registro, conforme artigos 7º e 8º.

§ 3º Quando a granel, os produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas neste artigo.

§ 4º Os produtos artesanais orgânicos somente poderão conter em sua embalagem esta qualificação, quando devidamente fiscalizados e certificados, conforme normas e legislação vigentes.

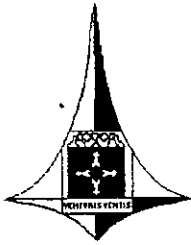
§ 5º Os selos de qualidade somente poderão ser utilizados quando devidamente aprovados e regulamentados pelos órgãos e instituições competentes.

Art. 14 Será assegurado aos produtos artesanais comestíveis o tratamento diferenciado e simplificado nas áreas:

- I – fiscal e tributária;

Abelva

PROTÓCOLO LEGISLATIVO
Pa. Nº 1206/2004
Fls. N.º 03 <i>Lucio</i>



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

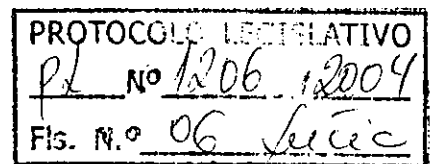
- II – de crédito;
- III – de licenciamento ambiental;
- IV – de análises laboratoriais;
- V – de análise de água;
- VI – de organização social e econômica;
- VII – de produção e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo.

§ 1º Os produtos artesanais comestíveis poderão ser comercializados em todo o território do Distrito Federal, cumpridos os requisitos desta Lei.

§ 2º O Governo do Distrito Federal – GDF, disponibilizará pontos de comercialização para os produtos artesanais comestíveis em feiras, mercados, quiosques, na CEASA/DF, exposições e eventos oficiais e outros, onde haja possibilidade de demonstração e venda de produtos comestíveis.

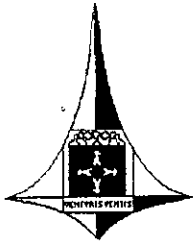
CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS



Art. 15. As instalações, domésticas ou microindustriais, para o armazenamento e processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, obedecerão a preceitos simplificados de construção, equipamentos, higiene e produção, considerando-se a pequena escala, devendo:

- I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;
- II – ser construído de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados;
- III – possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiros, vestiários e depósitos;
- IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara, e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;
- V – possuir forro, com sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- VI – possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;
- VII – possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

- VIII – dispor de água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;
- IX – dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com as normas e legislação ambientais vigentes;
- X – dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais;
- XI – dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;
- XII – dispor, quando necessário, de instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XIII – dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;
- XIV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- XV – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo estarão sujeitos à inspeção higiênico-sanitária e fiscalização dos órgãos competentes.

Art. 16. Todas as instalações e equipamentos devem ser lavados e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelos órgãos competentes, antes, durante e após a elaboração dos produtos artesanais.

Art. 17. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas da Vigilância Sanitária.

Art. 18. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, ingredientes e produtos artesanais elaborados em recipientes, depósitos e veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para produtos potencialmente perigosos à saúde.

Art. 19. São obrigatórias as boas práticas de higiene, com o uso de uniforme, gorros, luvas, calçados próprios e limpos pelos funcionários e proprietários de estabelecimentos nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matérias-primas e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

EB Brito

PROTÓCOLO LEGISLATIVO
Nº <u>1206/1200</u>
Fls. N.º <u>07</u> <i>Lucia</i>



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

CAPÍTULO IV

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 20. O controle sanitário dos rebanhos e demais criações, que geram matéria prima para a produção artesanal de alimentos, é obrigatório e deverá seguir as normas vigentes e orientações dos órgãos oficiais de inspeção e defesa sanitária animal.

§ 1º O controle de que trata o caput deste artigo compreende também a inspeção "ante" e "pós" abate dos animais e das demais matérias primas.

§ 2º O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

Art. 21. A produção de vegetais e microorganismos/fungos que geram matéria-prima para a elaboração artesanal de conservas e alimentos, deverá seguir as normas vigentes e orientações técnicas do órgão oficial de assistência técnica e extensão rural do Distrito Federal, quanto ao plantio, cultivo, controle de pragas, uso de agrotóxicos e afins, colheita e conservação dos mesmos.

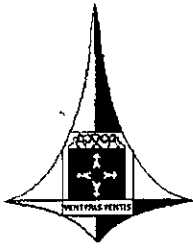
Parágrafo único. As conservas artesanais vegetais e de microorganismos/fungos, adicionadas de água, sal, óleo vegetal e condimentos, bem como, vinagre, limão, e/ou outros ácidos orgânicos, tais como, cítrico, acético, láctico, etc, que forem isentas de registro no Ministério da Saúde, só poderão ser expostas à venda, ou distribuídas, após o seu registro nos órgãos competentes, conforme estabelecido nesta Lei.

Art. 22. No caso da aquisição das matérias-primas para a elaboração dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo serem efetuadas no comércio ou de terceiros, deve-se observar a qualidade e a procedência dos mesmos, visando evitar riscos à saúde dos consumidores.

Art. 23. Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 24. O Governo do Distrito Federal, através dos órgãos competentes, disponibilizará aos estabelecimentos processadores artesanais de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, quando dos registros preconizados nos artigos 7º e 8º, acesso a outras normas e legislação vigentes que os afetem.

EB Brito
PROTÓCOLO LEGISLATIVO
PT Nº 1206/2006
Fis. N.º 08 *Lucia*



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

CAPÍTULO V

DAS PENALIDADES E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 25. Os infratores desta lei ficam sujeitos às seguintes penalidades, aplicadas pelo competente órgão de inspeção e fiscalização, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

- I – advertência por escrito, nos casos de primeira infração, com prazo de 15 (quinze) dias para a regularização da situação;
- II – interdição total do estabelecimento por prazo determinado, nas reincidências e/ou nas hipóteses de adulteração e/ou falsificação do produto e/ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;
- III – cancelamento do registro, quando os motivos da advertência e/ou da interdição não forem sanados nos prazos estabelecidos.

Parágrafo único. A interdição do estabelecimento de que trata o inciso II deste artigo, cessará somente após o atendimento às exigências que motivaram a sanção e quando sanados os riscos ou ameaças de natureza higiênico-sanitária.

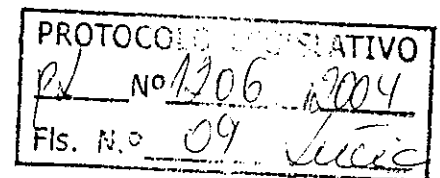
Art. 26. Os estabelecimentos de processamento artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, objeto desta Lei, farão jus a benefícios e incentivos estabelecidos em Leis, regulamentos e demais normas vigentes ou que venham a ser editados.

Parágrafo único. Em especial, aqueles localizados nas áreas rurais do Distrito Federal farão jus aos benefícios e incentivos estabelecidos na Lei Nº 2.499, de 07 de dezembro de 1999; Decreto Nº 21.500, de 11 de abril de 2000; Lei Nº 2.652, de 27 de dezembro de 2000; Lei Nº 2.653, de 27 de dezembro de 2000 e Decreto Nº 22.860, de 09 de abril de 2002.

Art. 27. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 28. Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICAÇÃO



Existe hoje no Distrito Federal um grande número de produtos sendo comercializados informalmente, sem a devida inspeção, fiscalização e pagamento de impostos. Esta informalidade é muito complexa, pois está relacionada, dentre outras, com as preferências de consumo, com a falta de infra-estrutura para inspeção e



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

fiscalização dos produtos, com as barreiras a entrada no mercado, com as exigências burocráticas e com as novas experiências empreendedoras.

Mas ela não surge espontaneamente, a informalidade é resultado de transformações da sociedade, que induzem à busca de alternativas de sobrevivência. Embora ilegal, muitas vezes é a única forma de sobrevivência para o agente e sua família. É o resultado de relações sociais onde consumidores e produtores, de comum acordo, criam a informalidade e a tornam legítima.

No entanto, é importante estabelecer normas mínimas para a produção, processamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis em virtude de, pelo menos, três questões básicas: A primeira é a grande quantidade de produtos processados sem o controle sanitário oficial que ainda circula nos mercados do DF. A segunda é a passagem de algumas micro e pequenas indústrias formais para a clandestinidade, e sua relação com a busca por maior sustentabilidade. A terceira é a importância desse mercado no lançamento e institucionalização de produtos diferenciados.

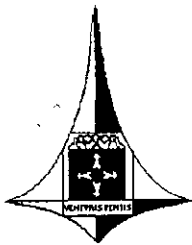
Daí, a oportunidade deste Projeto de Lei que "dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, processamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo no Distrito Federal", que irá não somente trazer para a legalidade produtos que hoje são comercializados e consumidos pela nossa população, como dará a garantia mínima de sua qualidade; além de ir ao encontro das políticas públicas de geração de emprego e renda às famílias carentes, afetadas pelo desemprego e falta de oportunidades.

Simplificado porque, na escala de produção mencionada na presente proposição, os estabelecimentos que não têm como se enquadrar às normas e legislação vigentes, passam a trabalhar legalizados, com grandes benefícios.

A qualificação profissional é também fator importante para o sucesso dos empreendimentos. A exigência de cursos relacionados às áreas de processamento e gerencial condiciona os benefícios desta Lei. O DF dispõe de infraestrutura privilegiada, onde não faltam entidades idôneas e capacitadas para ministrarem cursos de qualificação profissional, como exemplo: EMATER, SEBRAE, SENAR, SENAI, SESC, SENAC, SESCOOP, universidades, centros de pesquisa e outros.

De nada adiantaria esta Casa editar uma lei simplificando os processos para a produção artesanal, se não fosse também contemplada a questão fiscal, componente que contribui com a migração para a informalidade, devido às altas cargas tributárias incidentes sobre as indústrias. Asseguramos aqui tratamento diferenciado e simplificado para viabilização do "negócio" artesanal. O Governo do Distrito Federal

PROTOCOLO LEGISLATIVO
P.L. Nº 06/2004
Fls. N.º 10



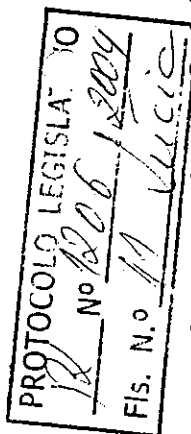
CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

certamente terá a sensibilidade de estabelecer novos patamares fiscais, ainda mais diferenciados e simplificados, e, porque não, até a isenção, considerando o alcance social desta inserção dos produtos artesanais comestíveis no mercado formal.

No caso do DF, a fim de manter o espaço dos produtos artesanais comestíveis locais, tendo em vista os produtores de outras regiões, se torna premente a necessidade estratégica de se estabelecer estes padrões e tipos de qualidade para produtos característicos da exploração artesanal, antes que ocorra a sua banalização e/ou a perda desse espaço. Entendemos, para esta análise, que 'padrões' são "regras de medidas estabelecidas por regulamentos ou autoridades" e tipos de qualidade, "um sistema de classificação baseado em atributos que determinam o seu valor". A importância de se ter um produto da produção artesanal em pequena escala, com indicação de origem, reside no fato que este vem ao encontro das mudanças atuais do padrão de consumo urbano. Enfim, a necessidade de organização desse tipo de produção e a defesa desse "nicho de mercado" são evidentes.

Como exemplo, podemos citar o processamento do pó-de-guaraná feito pelos índios da Amazônia, a castanha-de-caju torrada artesanalmente pelos agricultores familiares do Nordeste e o leite integral pasteurizado pós-envase no DF, com grande aceitação no mercado e que trazem um apelo maior pelo processo. Nos casos específicos da castanha-de-caju e do leite pasteurizado pós-envase, vários consumidores classificam estes produtos como sendo de melhor qualidade que seus similares industrializados. Em alguns países da Europa (França, Itália, Portugal), esta dinâmica já se encontra em um estágio bem avançado e gozando de uma boa organização dessa atividade. Isto acontece, tanto por parte dos produtores, quanto por parte dos consumidores desses produtos diferenciados. Muitos produtores utilizam selos de apelação de origem e/ou denominação de origem para certificar e agregar um valor superior ao seu produto. Podemos verificar isto, no nosso dia-a-dia, em produtos como vinhos, queijos, embutidos e defumados, frutas, entre outros.

O processo de indicação de origem no DF tem sua história marcada em vários momentos da evolução das pequenas agroindústrias rurais. O primeiro ocorreu no começo da década de 80, quando a Secretaria de Agricultura, por intermédio da EMATER-DF, implantou uma ação de trabalho voltada para a valorização dos produtos artesanais. Isto se deu através da rotulagem dos produtos para conseguir um espaço de comercialização nas gôndolas da extinta SAB, exposições locais, feiras e outros meios de comercialização. Esse rótulo continha dados, que apontavam em qual comunidade rural era produzido, a forma como era processado (artesanal) e que a garantia de qualidade era dada pelo acompanhamento dos técnicos da EMATER-DF. Esta estratégia foi adotada para escapar da obrigatoriedade da inspeção oficial, que, à época, não dispunha ainda de uma legislação sanitária específica para a pequena agroindústria rural. Passamos pelo Programa de Verticalização da Pequena Produção Familiar – PROVE e chegamos aos dias de hoje, no Distrito Federal, com uma





CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Gabinete da Deputada Distrital Eurides Brito - PMDB

legislação que proporciona condições favoráveis à implantação de pequenas unidades agroindustriais rurais, com inspeção e fiscalização realizadas pela Secretaria de Agricultura que, entretanto, não beneficia aqueles produtores artesanais **em pequena escala** (grifo nosso), urbanos e rurais, objeto deste Projeto de Lei.

A partir do momento que ocorre um maior número de estabelecimentos de processamento artesanal de alimentos operando no DF fica, cada vez mais difícil, manter uma relação direta produtor/consumidor, daí a indicação de origem passa a ter maior relevância para a exploração de diversos mercados.

Outra questão relevante é a comercialização, fator limitante para o sucesso desta atividade. Daí a importância da intervenção do estado, disponibilizando locais para o comércio destes produtos oriundos dos processos e escalas artesanais de elaboração.

Diante do exposto, contamos com o apoio dos ilustres Deputados para aprovação da presente proposta.

Sala das Sessões, em

Deputada **EURIDES BRITO**

