

LIDO
Em 26/03/07
[Assinatura]
Assessoria de Plenário



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PL 233 /2007

PROJETO DE LEI Nº DE _____ DE 2007
(Do Senhor Deputado PEDRO PASSOS – PMDB)

Ar Protocolo Legislativo para registro e, em
seguida, a CES, CAS e CCJ
Em 26/03/07
[Assinatura]
Pedro Pinheiro Lima
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

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 01 BIA

Art. 1º A produção, processamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, sob forma artesanal, no Distrito Federal sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.

Parágrafo único. O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos comestíveis, sob forma artesanal, 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

ASSESSORIA DE PLENÁRIO
Em 26/03/07
[Assinatura]
Matrícula 31117

[Assinatura]



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

produtos químicos ou biológicos, práticas indevidas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

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

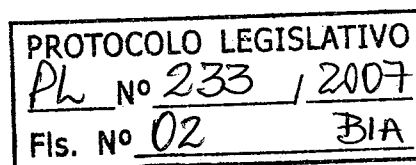
Parágrafo único. São considerados passíveis de produção e processamento sob forma artesanal as seguintes matérias-primas, seus derivados, produtos e subprodutos:

I – de origem animal:

- a) carnes;
- b) leite;
- c) ovos;
- d) peixes, crustáceos e moluscos;
- e) anfíbios;
- f) apícolas;
- g) mocotó;
- h) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

II – de origem vegetal:

- a) frutas;
- b) hortaliças;
- c) raízes e tubérculos;





Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
Pl. No 233 / 2007
Fis. No 03 BIA

- d) cana-de-açúcar;
- e) grãos e cereais;
- f) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

III – de origem de microorganismos/fungos.

Art. 3º É considerada como produção, processamento e comercialização artesanal de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo em pequena escala, para efeitos desta Lei, aquela que gerar uma Renda Bruta Anual de até R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais) por estabelecimento e que possuir mão-de-obra predominantemente familiar, limitando-se as contratações a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total de pessoas envolvidas na produção, processamento e comercialização dos produtos.

§ 1º O valor estabelecido no *caput* deste artigo será corrigido, anualmente, no mesmo mês em que esta Lei for sancionada, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou por outro índice que venha substituí-lo.

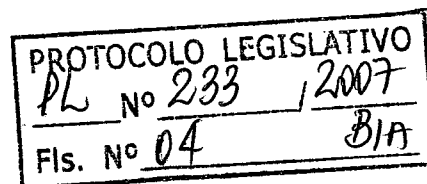
§ 2º Quando o estabelecimento for constituído por grupos, associações ou cooperativas, o limite de sua Renda Bruta Anual pode corresponder ao somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento.

§ 3º Para efeitos do cálculo referido no parágrafo anterior, a cota individual será sempre menor ou igual ao limite definido no *caput*, não



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos



podendo o somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento exceder oito vezes esse limite.

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de produção, processamento e comercialização 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 venda 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.

§ 1º Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo devem ser produzidos, processados e comercializados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado à produção em locais destinados a atividades que prejudiquem o recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, bem como sua elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e venda.

§ 2º São consideradas áreas rurais aquelas definidas pelo Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal – PDOT.

CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS E OBRIGAÇÕES

Art. 5º Compete ao Poder Público do Distrito Federal, por meio dos órgãos sanitários competentes, as ações de vigilância, fiscalização e controle sanitário dos produtos artesanais de origem animal, vegetal



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL No 233 / 2007
Fis. No 05 BIA

e de microorganismo/fungo, bem como a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares, conforme disciplinado no regulamento desta Lei.

Art. 6º Todo estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo situado no âmbito do Distrito Federal deve possuir registro no órgão sanitário competente do Poder Executivo, conforme disposto no regulamento desta Lei.

Art. 7º O registro referido no art. 6º, bem como sua renovação serão isentos da cobrança de qualquer valor, devendo ser requerido ao órgão sanitário competente do Poder Executivo, 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 produção e comercialização 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 produção e comercialização artesanal;



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 06
BIA

VII – solicitação de vistoria às instalações e autorização de acesso ao estabelecimento pelos técnicos da inspeção e fiscalização;

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 – laudo médico de exames periódicos de todas as pessoas envolvidas na produção e processamento dos produtos artesanais comestíveis;

X – apresentação, por parte do responsável pela produção e comercialização dos produtos artesanais, de diploma de curso de qualificação profissional e gerencial em produção e comercialização de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, relacionado à atividade pretendida e ministrado por entidade idônea. Esta exigência é específica para o processo inicial ou quando houver alteração da produção ou mudança do responsável pelo estabelecimento.

§ 1º Os registros junto aos órgãos sanitários 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 produção, processamento ou comercialização artesanal deve ser efetivado pelos órgãos sanitários competentes, no prazo máximo de 30 (trinta) dias do protocolo de todos os documentos e atendimento às exigências previstas nesta Lei.



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 07 BIA

§ 3º Os diplomas de graduação em cursos superiores relacionados às áreas de produção e gerencial, dispensam as exigências definidas no inciso X deste artigo.

§ 4º É dispensável a contratação de Responsável Técnico, por tratar-se de atividade artesanal e de pequena escala.

§ 5º Constituirão a fórmula dos produtos comestíveis artesanais, referida no inciso IV deste artigo:

- 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. 8º O estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo deve:

- I - manter, 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;
- II - manter 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 e seu regulamento;
- III - apresentar semestralmente ao órgão sanitário competente mapas de produção e comercialização dos produtos.



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 08 BIA

Parágrafo único. As autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, devem apresentar a Carteira de Identificação Funcional e respectiva matrícula.

Art. 9º As embalagens dos produtos artesanais comestíveis devem ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

§ 1º As embalagens dos produtos artesanais quando forem elaboradas com matérias-primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

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

- I - as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;
- II - indicação de que é produto artesanal;
- III - número de registro, conforme estabelecido no artigo 7º desta Lei.

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

§ 4º Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação, quando devidamente fiscalizados e certificados.



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 09 BIA

§ 5º Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados e disciplinados no regulamento desta Lei.

Art. 10. Fica assegurado aos produtos artesanais comestíveis o tratamento diferenciado e simplificado, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento, nas áreas:

I – fiscal e tributária;

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.

Parágrafo único. O Poder Público do Distrito Federal, por meio do órgão competente, disponibilizará pontos de comercialização para os produtos artesanais comestíveis em feiras, mercados, quiosques, na Central de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, em exposições e eventos oficiais e outros, onde haja possibilidade de demonstração e venda de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 11. Os estabelecimentos, domésticos ou microindustriais, que armazenam, processam ou vendam produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, considerando-se a pequena escala, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene e:



- 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;
- 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 águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;
- X - dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção dos produtos artesanais comestíveis;



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fis. Nº 11 BIA

- XI – dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;
- XII – dispor, quando necessário, de instalação de câmaras 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 – ser mantido livre de pragas e vetores, bem como quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas no regulamento desta Lei;
- XV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- XVI – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Art. 12. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, de ingredientes e de produtos artesanais elaborados em recipientes, depósitos ou veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para produtos potencialmente perigosos à saúde.

Art. 13. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas e calçados apropriados e limpos pelos funcionários e proprietários nas dependências de recebimento e depósito de matérias-primas e ingredientes, de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.



CAPÍTULO IV

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 14. O controle sanitário dos rebanhos e demais criações, que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos, é obrigatório e deve seguir a legislação e normas técnicas vigentes, bem como as orientações dos órgãos sanitários competentes.

§ 1º O controle de que trata o *caput* deste artigo compreende também a inspeção anterior e posterior ao 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. 15. A produção de vegetais e microorganismos/fungos que geram matéria-prima para a elaboração artesanal de conservas e alimentos, deve seguir as normas técnicas específicas quanto ao plantio, cultivo, controle de pragas, uso de agrotóxicos e afins, colheita e conservação dos mesmos.

Parágrafo único. As conservas e demais produtos artesanais vegetais e de microorganismos/fungos, quando adicionadas de água, sal, óleo vegetal e condimentos, bem como, vinagre, limão e outros ácidos orgânicos, como cítrico, acético, láctico, ainda que isentas de registro no órgão federal competente, só podem ser expostas à venda ou distribuídas, após o seu registro nos órgão sanitário competente do Distrito Federal, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento.



Art. 16. No caso da aquisição das matérias-primas para a elaboração dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo ser efetuada no comércio ou de terceiros, deve-se observar a qualidade e a procedência dos mesmos.

Art. 17. Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.

Art. 18. O Poder Público do Distrito Federal, através dos órgãos competentes, disponibilizará aos estabelecimentos de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, quando do registro preconizado no artigo 6º desta Lei, acesso a outras normas e legislação vigentes que os afetem.

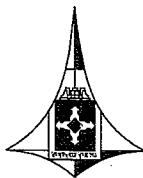
CAPÍTULO V

DAS PENALIDADES E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19. Os infratores desta Lei ficam sujeitos às seguintes penalidades, aplicadas pelo órgão sanitário competente, 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, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II – multa a ser fixada no regulamento desta Lei, nos casos não compreendidos no inciso anterior;



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL Nº 233 / 2007
Fls. Nº 14 BIA

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV - interdição parcial ou total do estabelecimento por prazo determinado, nos casos de reincidências ou nas hipóteses de adulteração ou de falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

V - cancelamento do registro, quando os motivos da advertência ou da interdição não forem sanados nos prazos estabelecidos.

Parágrafo único. A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV 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. 20. Os estabelecimentos de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo/fungo, objeto desta Lei, fazem 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.21. O Poder Executivo do Distrito Federal regulamentará a presente no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

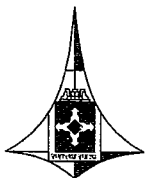
Art. 23. Revogam-se as disposições em contrário.

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 a preferência de consumo, com a falta de infra-estrutura para inspeção e fiscalização dos produtos, com as barreiras a entrada no mercado, com as exigências burocráticas e com as novas experiências empreendedoras.

A informalidade não surge espontaneamente, 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.

É importante estabelecer normas 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



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
Pl. No 233 / 2007
Fis. No 16 BIA

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.

Ultimamente a comercialização destes produtos vem ganhando dimensão. Assim, após várias décadas de predomínio da ditadura da oferta de produtos padronizados, a partir da década de 90, vem emergindo dos consumidores novos atributos para estes alimentos, que representam um “nicho de mercado” totalmente favorável aos produtos ditos “artesanais”.

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 estabelecida neste projeto, os estabelecimentos não têm como se enquadrar às normas e legislação vigentes, que exigem uma escala maior de produção para serem economicamente viáveis.

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 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.



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL No 233 / 2007
Fis. No 18 BIA

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 e etc.

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



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

PROTOCOLO LEGISLATIVO
PL No 233 / 2007
Fis. No 19 BIA

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 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.

Por uma questão de respeito à atividade e à iniciativa parlamentar, devemos ressaltar que esta proposta remonta da legislatura passada, tendo sido apresentada em 2004 pela minha ilustre companheira de Partido, Deputada Eurides Brito, e, devido a sua relevância para a sociedade, achamos por bem reapresentá-la, evitando que o seu arquivamento regimental possa prejudicar as



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Gabinete Parlamentar do Deputado Pedro Passos

ações que tenham como objetivo o desenvolvimento da agricultura no território do Distrito Federal.

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

Sala das Sessões, em.....

DEPUTADO PEDRO PASSOS
Autor

