

## **PARECER Nº       , DE 2016**

*Da COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE, sobre o Projeto de Lei do Senado nº 379, de 2015, do Senador Davi Alcolumbre, que altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, que “Restabelece princípios da Lei nº 7.505, de 2 de julho de 1986, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) e dá outras providências”, para inserir a gastronomia como beneficiária do Programa.*

Relatora: Senadora **MARTA SUPLICY**

### **I – RELATÓRIO**

Vem à Comissão de Educação, Cultura e Esporte (CE) o Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 379, de 2015, que “altera o Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991”, a qual “institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (PRONAC) e dá outras providências”, para inserir a gastronomia como beneficiária do Programa.

A proposição compreende dois artigos, dos quais o primeiro altera dispositivos da referida Lei nº 8.313, de 1991, conhecida como Lei Rouanet, acrescentando, aos segmentos de atividades culturais relacionados no art. 18, a que poderão ser destinados as doações e os patrocínios incentivados, a “produção de obras literárias, fotográficas e videográficas da gastronomia regional e nacional, bem como doações e acervos gastronômicos (culinária, bebidas, materiais e utensílios usados na produção de alimentos)”;

e, aos segmentos dos projetos culturais a serem apresentados para fins de incentivo previstos no art. 25, a “gastronomia brasileira”.

O segundo e último artigo prevê que a projetada lei entre em vigor na data de sua publicação.

Na justificção, esclarece o autor que o projeto busca garantir, de modo explícito, a inclusão da gastronomia entre as formas de manifestação cultural que podem ser objeto de incentivo pela Lei Rouanet.

Explica, também, que o termo “gastronomia”, no contexto, corresponde a seu sentido mais amplo, abrangendo “a culinária, as bebidas, os utensílios e materiais utilizados, os cardápios [e] as técnicas de preparo dos alimentos”. Frisa ainda o processo de evolução constante das práticas gastronômicas, envolvendo novas tecnologias e processos produtivos, que buscam propiciar o entretenimento e o prazer da degustação, de grande interesse para o turismo e para o cotidiano dos cidadãos.

O projeto foi encaminhado à CE e à Comissão de Assuntos Econômicos, cabendo a esta última a decisão terminativa.

## II – ANÁLISE

Compete à CE opinar sobre proposições que tratem de normas gerais sobre cultura, a exemplo do projeto em análise.

Não há dúvida de que as práticas sociais de preparo e consumo de alimentos constituem um campo de grande relevância cultural. Já o deixa evidente a consagrada definição de patrimônio cultural constante do *caput* do art. 216 da Constituição da República, complementada, em especial, por seu inciso II:

**Art. 216.** Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

.....  
II – os modos de criar, fazer e viver;

É certo que a cultura alimentar permeia o dia a dia das comunidades, adquirindo ricos valores simbólicos e de interação social, podendo vincular-se, inclusive, a momentos especiais como festividades e rituais. Tem, assim, marcante expressão no que se refere aos “modos de criar, fazer e viver”.

Sob o ponto de vista patrimonial, não há, decerto, como tomar os bens materiais produzidos pela culinária, caracterizados pela perecibilidade e que só adquirem seu pleno sentido ao serem consumidos. Como patrimônio imaterial, contudo, os bens da cultura alimentar podem e devem ser reconhecidos, o que tem sido feito em relação às técnicas de

preparo de certos alimentos, vinculados a determinados contextos sócio-culturais. Assim, foram registrados como Bens Culturais de Natureza Imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) o Ofício das Baianas de Acarajé e o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas.

Em um quadro não apenas de acelerada mudança de hábitos alimentares, mas também de uma acentuada tendência a sua uniformização, é muito importante reconhecer e valorizar as práticas da cozinha tradicional e regional, que correm o risco de perder a sua relevância junto aos grupos sociais que as criaram ou adotaram, juntamente com uma série de valores simbólicos e comportamentais que as acompanham. Por outro lado, também se opõe a essa “homogeneização de saberes e sabores” a criatividade na composição de novos pratos e outros produtos, especialmente quando se baseia na reinvenção de comidas, bebidas e ingredientes tradicionais ou no emprego de ingredientes nativos de uso menos comum na culinária.

Em São Paulo, por exemplo, a manutenção da cultura interiorana, na qual está inserida a cultura tropeira, tem que necessariamente passar pela preservação da culinária caipira, que incluem o torresmo, o feijão tropeiro, o arroz de carreteiro, os bolinhos de farinha de milho e de mandioca, com diversos recheios, a galinhada e o café caipira com bolinhos de chuva. Alimentação de riqueza e valor não somente nutricional, mas também cultural e social, assim como são as expressões musicais, artísticas literárias daquela região.

Julgamos, assim, que a iniciativa é meritória, em sua preocupação de incluir, de modo explícito, as atividades vinculadas ao preparo e consumo de alimentos no rol das que podem receber os benefícios previstos na Lei Rouanet. A possibilidade de revogação dessa lei pelo Projeto de Lei da Câmara nº 93, de 2014, que institui o Procultura e tramita, presentemente, nesta Casa, na Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania (CCJ), não afeta, em si mesma, a avaliação do mérito da proposição.

Uma questão que se apresenta de início, contudo, é a da escolha dos termos que melhor abarquem tanto a dimensão cultural como a dimensão criativa da culinária. Se o conceito de “gastronomia” contempla bem o aspecto criativo e até mesmo artístico da culinária, o conceito de “cultura alimentar” é o que melhor traduz toda a riqueza antropológica das práticas coletivas vinculadas à alimentação. Julgamos, portanto, que se deva seguir o caminho já apontado pelo Deputado Jean Wyllys, quando propôs emenda substitutiva ao Projeto de Lei (PL) nº 6.562, de 2013, da Câmara dos

Deputados, de objetivo similar ao do projeto que ora analisamos, que é o de adotar ambas as denominações comentadas, ou, mais precisamente, as de “gastronomia” e de “cultura alimentar tradicional e popular”.

Por outro lado, devemos buscar uma redação clara e concisa para a alínea “i” que se pretende acrescentar ao § 3º do art. 18 da Lei Rouanet, de modo que não destoe das alíneas que a antecedem, e que bem defina quais seriam os “segmentos” – vale dizer, os tipos de atividades de interesse cultural – suscetíveis de receber doações e patrocínios incentivados. Para isso, deve-se considerar que grande parte das atividades relacionadas à gastronomia, por apresentarem viabilidade comercial, não necessitam de incentivo do Estado por meio do Pronac.

Julgamos que se deva privilegiar, assim, as atividades de “pesquisa e registro, formação e transmissão de conhecimento” – de modo similar, mas bem mais conciso do que o que se propõe no projeto sob exame ou no referido substitutivo apresentado e aprovado na Câmara dos Deputados.

No que se refere à expressão “doações e acervos gastronômicos (culinária, bebidas, materiais e utensílios usados na produção dos alimentos)”, constante da proposição sob análise, julgamos que se deva entender como “doações *de* acervos gastronômicos...”, destinadas, em princípio, a museus ou instituições similares. Avaliamos que, além da conveniência de se buscar uma redação mais concisa, a ação assim denominada já está contemplada no texto em vigor da Lei Rouanet, no § 3º do art. 18, em suas alíneas *e* (“doações de acervos para museus ... bem como treinamento de pessoal e aquisição de equipamentos para manutenção desses acervos) e *g* (“preservação do patrimônio cultural material e imaterial”). Ademais, está compreendida na redação que propomos acima, especialmente no que se refere a “formação e transmissão de conhecimento”.

Entendemos, por fim, que se deva incluir a expressão “cultura alimentar popular e tradicional” também na ementa do PLS nº 379, de 2015, assim como no inciso que se propõe adicionar ao art. 25 da mencionada lei.

Por tais razões, apresentamos a emenda que se segue, por entendermos que possa melhor configurar o objetivo de incentivar os segmentos culturais da gastronomia e da cultura alimentar, patente no projeto sob exame.

### **III – VOTO**

Objetivando o aprimoramento da iniciativa, o voto é pela APROVAÇÃO do PLS nº 379, de 2015, nos termos da seguinte emenda substitutiva:

**EMENDA Nº 1 – CE (SUBSTITUTIVO)**

**PROJETO DE LEI DO SENADO Nº 379, DE 2015**

Altera a Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, que institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac), para inserir a gastronomia brasileira e a cultura alimentar tradicional e popular como segmentos beneficiários do programa.

**Art. 1º** Os arts. 18, § 3º, e 25 da Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, passam a vigorar com os seguintes acréscimos redacionais:

“**Art.18.**.....

.....

§3º.....

.....

i) gastronomia brasileira e cultura alimentar tradicional e popular, compreendendo atividades de pesquisa e registro, de formação e de transmissão de conhecimento.” (NR)

“**Art.25.**.....

.....

X – gastronomia brasileira e cultura alimentar tradicional e popular.” (NR)

**Art. 2º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, 1º de março de 2016

Senador ROMÁRIO, Presidente

Senadora MARTA SUPLICY, Relatora