



Formulário

Relatório de Viagem em Missão Oficial Internacional

IDENTIFICAÇÃO DO PARLAMENTAR

Nome: José Silva Soares	Ponto: D_57271
E-mail: dep.zesilva@camara.leg.br	Telefone: (32) 1556-08
Partido: SOLIDARIEDADE / MG	Gabinete: 608

Identificação do(s) evento(s)

Nome oficial do evento ou o assunto: Missão Queijeira 2025 França

Descrição: Em razão de ser autor da Lei dos Queijos Artesanais, Lei nº 13860/2019, o Deputado Zé Silva participa anualmente da Missão Queijeira na França, que neste ano (2025) foi realizada de 11 a 16 de setembro, com participação na missão técnica em queijarias da França e como jurado no concurso mundial do queijo.

Cidade(s):

Cidade	País
Paris - Vale do Loire	França

Trecho(s):

Cidade Origem	Cidade Destino	Data	Tipo transporte
Brasília	Guarulhos	10/09/2025	Avião
Guarulhos	Paris	10/09/2025	Avião
Paris	Guarulhos	16/09/2025	Avião

Atividades Realizadas:

Data	Descrição
11/09/2025	Deputado Zé Silva será jurado no Mondial du Fromage, na França O deputado federal Zé Silva (Solidariedade-MG), conhecido nacionalmente como defensor da produção de queijos artesanais, participará como jurado no Mondial du Fromage, evento internacional realizado na França e considerado uma das principais vitrines do setor. A presença do parlamentar representa um marco para a valorização dos produtos artesanais brasileiros no cenário mundial. A relação de Zé Silva com o queijo artesanal começou na produção familiar rural e se consolidou ao longo da vida pública. Quando presidiu a Emater-MG, criou a Rede de ATER do Queijo Minas Artesanal e idealizou os Centros de Qualidade do Queijo Minas Artesanal. Também foi responsável pela promoção do primeiro concurso de queijos artesanais em Minas Gerais, com o objetivo de incentivar a produção com qualidade. No Congresso Nacional, Zé Silva foi autor da Lei nº 13.860/2019, conhecida como Lei do Selo Queijo Artesanal, que regulamentou e ampliou a comercialização desses produtos no país. Sua atuação se estende ainda a propostas de regulamentação da profissão de queijista e à valorização de produtos regionais, como o requeijão moreno e o queijo cabacinha. A participação do deputado no Mondial du Fromage reforça a representatividade de Minas Gerais e do Brasil na produção de queijos artesanais e destaca a importância cultural e econômica do setor. https://www.instagram.com/reel/DOeLGMEDysY/?igsh=MW4zdTIZOWRxnNms5NA==
12/09/2025	Direto da França, do Vale do Loire, conhecendo as inovações na produção de queijos. Visitei uma propriedade histórica, com tradição na fabricação de queijos de cabra desde 1879. A região, além dos queijos que tem sabores incomparáveis, se destaca pela qualidade dos vinhos produzidos e belas paisagens. https://www.instagram.com/reel/DOjOV3eCDtR/?igsh=ZG9oZ2ljZDdmamcw Os queijos de cabra do Vale do Loire caracterizam-se pela grande



Documento assinado por:

13/10/2025 17:08 - Dep. Ze Silva

Selo digital de segurança: 2025-HTBV-XAYJ-JDWD-SUKG

	<p>variedade, com texturas e sabores que vão de cremosos e frescos a secos e intensos. https://www.instagram.com/p/DOjZyJNjLDd/?igsh=MWwzNzN0OGhxaHpxZQ==</p>
13/09/2025	<p>Visita a uma produção familiar, cujos pais vieram da Holanda e os filhos atuam na sucessão familiar com produção de queijo de leite de vacas holandesas, com notória necessidade de inovação e mecanização para superar a dificuldade de mão de obra. Fazenda da Famille Kuipers produtora de queijo com silo pré-moldado, inovação na pecuária francesa. Revendo o passado para construir um futuro ainda mais saboroso e seguro! Revisitei o Centro de Maturação que me inspirou lá atrás, quando tive a honra de presidir a Emater-MG. Foi essa experiência que levei para o Brasil para construirmos os Centros de Maturação de Medeiros e Rio Paranaíba. Para quem não sabe, a maturação não é só um detalhe: é um processo regulamentado pela legislação federal, essencial para os queijos de leite cru. É aqui que a magia acontece, onde os queijos são carinhosamente armazenados em ambientes com temperatura e umidade controladas. Esse cuidado garante que eles alcancem os padrões microbiológicos e físico-químicos exigidos, assegurando não só a qualidade excepcional que todos amamos, mas, acima de tudo, a segurança do consumidor. No mesmo dia participei da Assembleia da Guilde que está em 55 países e mais de 9 mil membros, na Cidade Tours, local onde ocorrerá o concurso do queijo. Ainda hoje ocorre o treinamento de jurado do concurso. 1900 queijos de 26 países participarão do concurso, com 350 jurados. Cada mesa terá 24 queijos, e o concurso 2 horas de duração. COPA MUNDIAL DO QUEIJO O nosso deputado participou como jurado do Mondial du Fromage, um evento na cidade de Tours, na França, que reuniu especialistas, cientistas, produtores e entusiastas do queijo artesanal do mundo inteiro. O objetivo do evento, realizado de 11 a 16 de setembro pela Guilde Internationale des Fromagers (Associação Internacional de Queijeiros e Produtores de Queijo) é reconhecer e incentivar o investimento, a produção e consumo desse alimento. Acompanhe com o Zé um pouco do que aconteceu nesse encontro, apelidado carinhosamente por nosso parlamentar de "Copa Mundial do Queijo". https://www.instagram.com/p/DORNAJAKUO6/?igsh=MWozN3Z1amdenBoZw==</p>
14/09/2025	<p>Participação como jurado no mundial, conhecendo produtores de várias partes do mundo, incluindo os continentes de Minas Gerais. Oportunidade de compartilhar o espaço com jurados do Japão, Inglaterra, Itália. Fui jurado na mesa 7. Participação ainda na Conferência, às 17h30, na Le Savoir-faire du Queijo Minas Artesanal, onde ressalté o reconhecimento pela Unesco do Modo de Fazer Queijo Minas Artesanal Patrimônio Imaterial da Humanidade. Na oportunidade entreguei vários manuais do Selo Queijo Artesanal, política pública oriunda da nossa Lei 13.860/2019. https://www.instagram.com/p/DOTznSIeC8L/?igsh=MTE3a2Z4ZmViOW1tag== https://www.instagram.com/reel/DOoEbRJCfD/?igsh=MWQ5aXZ1eTk2d3Bm</p>
15/09/2025	<p>Tive a honra de palestrar e apresentar o nosso Selo Queijo Artesanal, fruto da Lei 13.860/2019, da minha autoria, que liberta os nossos queijos artesanais para serem comercializados, valorizando quem produz com carinho e tradição. Link:https://www.instagram.com/p/DOWPEeQEXHS/?igsh=bnY2cWE3YzRrNmzx https://www.instagram.com/reel/DOoEbRJCfD/?igsh=MWQ5aXZ1eTk2d3Bm</p>
16/09/2025	<p>É uma emoção ver o reconhecimento internacional do nosso sabor e da nossa tradição! O Brasil, e em especial Minas, brilharam demais no Mundial do Queijo, na França. Levamos: - 10 medalhas de Ouro (sendo 3 queijos de Minas!) - 18 medalhas de Prata (sendo 9 queijos de Minas!) - 30 medalhas de Bronze (sendo 19 queijos de Minas!) Isso significa que só Minas Gerais levou para casa: - 30% das medalhas de Ouro - 50% das medalhas de Prata - 60% das medalhas de Bronze Link publicação no Instagram. https://www.instagram.com/reel/DOv8I9mjCTZ/?igsh=MWcyaXY1YWN2NglwDA==</p>

Documentos Anexados:

Informações complementares

1. Orientações processuais:
 - a. Preencher o formulário.
 - b. Assinar eletronicamente o formulário.
 - c. Tramitar o formulário para área designada.
2. Legislação pertinente:
 - a. Ato da mesa nº 35/2003.

Brasília-DF, 13 de outubro de 2025.



Documento assinado por:

13/10/2025 17:08 - Dep. Ze Silva

Selo digital de segurança: 2025-HTBV-XAYJ-JDWD-SUKG