

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

Dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Autores: Deputado ZÉ SILVA e Deputado
ALCEU MOREIRA

Relator: Deputado JONES MARTINS

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei em epígrafe, de autoria dos Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Os autores do Projeto justificam sua iniciativa citando a tradição da atividade, e a dificuldade que os queijeiros artesanais têm tido na obtenção de licenças para comercialização de seus queijos no território nacional, entre outros argumentos.

O Projeto, que tramita sob o rito ordinário, está sujeito a apreciação conclusiva pelas Comissões, e foi distribuído às Comissões de Seguridade Social e Família; Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural; e de Constituição e Justiça e de Cidadania, cabendo às duas primeiras a análise do mérito.

No âmbito desta Comissão de Seguridade Social e Família (CSSF) o Projeto não recebeu emendas no decurso do prazo regimental.

É o Relatório.

II – VOTO DO RELATOR

Cabe a esta Comissão de Seguridade Social e Família (CSSF) a apreciação, quanto ao **mérito**, no que tange à **saúde, seguridade e questões sanitárias**, nos termos regimentais.

O Projeto de Lei sob análise define especificamente o que pode ser classificado como “queijo artesanal”, além de definir responsabilidades para o produtor destes queijos. A proposta também prevê forma diferenciada de fiscalização, compatibilizando-a às condições mais típicas das queijarias artesanais.

Considero uma iniciativa louvável de seus autores, uma vez que a atividade de produção de queijos artesanais é de grande tradição no nosso país. Há descrições de produção destes queijos há mais de 200 anos no Brasil.

Apesar da evolução técnica e aperfeiçoamento da pecuária, o mercado ainda está repleto de excelentes queijos produzidos com técnicas artesanais, que são apreciados por grande parte da população.

O Queijo Artesanal Serrano, por exemplo, é produzido em pequena escala, com leite cru, na sua maioria por pecuaristas familiares. Esse sistema de produção de forma extensiva não é prejudicial ao meio ambiente e preserva a beleza das paisagens e a cultura do povo serrano. Não podemos esquecer também dos queijos da Canastra e do Serro, com indicação geográfica reconhecida e delicioso sabor.

Apesar dessas vantagens, o queijeiro artesanal frequentemente enfrenta obstáculos para sua atividade. As normas gerais de inspeção não diferenciam o produtor de larga escala daquele pequeno produtor que vende seu queijo para sustento básico de sua família. Isso prejudica estas famílias queijeiras, que frequentemente não têm condições de competir com as grandes empresas do setor.

Na questão sanitária, de competência desta Comissão, o Projeto não traz inovações prejudiciais. A fiscalização não é prejudicada, mantendo-se pública e descentralizada, como estabelecido no art. 8º deste Projeto de Lei. Ou seja, o fato de ser artesanal o produtor não irá isentá-lo de

manter um bom controle sanitário de seus produtos, para prevenção de doenças.

Desta forma, o Projeto de Lei em epígrafe atende as necessidades de segurança sanitária e prevenção de doenças relacionadas ao consumo de alimentos. Na certeza do mérito e oportunidade da proposição, meu voto é pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei 2.404, de 2015.

Sala da Comissão, em de de 2016.

Deputado JONES MARTINS
Relator