



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 2.404-C, DE 2015

(Dos Srs. Zé Silva e Alceu Moreira)

Dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências; tendo parecer: da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação, com substitutivo (relator: DEP. JONES MARTINS); da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, pela aprovação deste e do Substitutivo da Comissão de Seguridade Social e Família, com subemendas, e pela rejeição da Emenda apresentada (relator: DEP. VALDIR COLATTO); e da Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa deste, do Substitutivo da Comissão de Seguridade Social e Família, da Emenda apresentada e das Subemendas da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (relator: DEP. DANIEL VILELA).

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA;

AGRICULTURA, PECUÁRIA,

ABASTECIMENTO

E

DESENVOLVIMENTO RURAL E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

SUMÁRIO

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Seguridade Social e Família:

- Parecer do relator
- 1º Substitutivo oferecido pelo relator
- Complementação de voto
- 2º Substitutivo oferecido pelo relator
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão
- Voto em separado

III - Na Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural:

- Emenda apresentada
- Parecer do relator
- Subemendas oferecidas pelo relator (2)
- Complementação de voto
- Subemenda oferecida pelo relator
- Parecer da Comissão
- Subemendas adotadas pela Comissão (2)

IV - Na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania:

- Parecer do relator
- Parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

Art. 2º Os queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete aos poderes públicos federal e estaduais:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, protocolo de elaboração e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto no § 2º do art. 1º;

III – identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal;

IV – documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de reconhecimento e salvaguarda do patrimônio cultural; e

V – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal.

Art. 5º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Parágrafo único. Para o previsto no caput, o leite deve ser obtido exclusivamente de rebanho do estabelecimento rural onde o queijo artesanal é elaborado.

Art. 6º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), conforme estabelecido em regulamento;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente.

Art. 9º Para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, o Poder Público poderá credenciar entidade pública ou privada.

Parágrafo único. Para obter credenciamento e permanecer credenciada, a entidade a que se refere o *caput* deverá:

I - manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão, para informação periódica aos órgãos mencionados no art. 8º, conforme regulamento;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nos arts. 5º, 6º e 7º desta Lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 10. Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, a assistência técnica e extensão rural será gratuita.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Estima-se que existem hoje no Brasil cerca de oitenta mil estabelecimentos rurais onde se elaboram queijos artesanais, predominantemente por agricultores ou empreendedores familiares. Destes queijeiros, parte significativa emprega técnicas tradicionais e mantém a cultura trazida por antepassados imigrantes ou desenvolvida em território brasileiro ao longo de décadas ou mesmo séculos.

Podemos citar os famosos e internacionalmente conhecidos queijos artesanais de Minas Gerais, do Rio Grande do Sul, do Rio Grande do Norte, da Ilha de Marajó, no Pará, ou de Santa Catarina, cujos métodos de elaboração têm vinculação com determinadas regiões daqueles estados. Como exemplos, temos os mineiros Canastra, Serro, Araxá; o Serrano dos Campos de Cima da Serra Gaúcha; o potiguar da região do Seridó; o Marajoara e o queijo artesanal do Planalto Sul-Catarinense, todos reconhecidos pelo sabor e aspectos próprios que lhes fornecem identidade específica.

No entanto, mesmo os queijos artesanais elaborados conforme protocolo específico, sob rigoroso controle sanitário do rebanho e empregando-se boas práticas de fabricação, quando não recebem inspeção sanitária de órgão federal encontram barreiras legais para serem comercializados em todo o território nacional.

A partir dessa situação, assim se manifestaram os queijeiros artesanais: “o que queremos é que possamos produzir nossos queijos com boas práticas de produção e fabricação, com garantia de origem, observando controles menos burocráticos e sobretudo com autonomia, responsabilidade e capacidade de produção, para que os produtores e suas respectivas associações/cooperativas possam exercer o autocontrole e autogestão das suas produções, em parceria com os órgãos estaduais de fiscalização”.

Reconhece-se que nos últimos anos houve tentativas do Poder Público federal no sentido de reduzir alguns entraves à legalização do comércio do queijo artesanal. Todavia, persistiu-se na estratégia de flexibilizar a legislação federal existente para produtos industrializados, cuja origem tem sessenta e cinco anos — Lei nº 1.283, de 18/12/1950, que instituiu a obrigatoriedade de inspeção dos produtos de origem animal, e o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal — ao invés de se criar legislação específica para os produtos artesanais.

Verifica-se, porém, que as exigências legais aplicáveis às indústrias de

médio e grande portes não se coadunam com as possibilidades do queijeiro artesanal. Os requisitos são desproporcionais para aqueles que desejam simplesmente elaborar o queijo artesanal no próprio estabelecimento, utilizando como matéria-prima o leite ali produzido. Por essa razão, este Projeto de Lei visa instituir legislação específica para caracterizar o queijo artesanal, estabelecer os requisitos para a sua elaboração e autorizar sua comercialização em todo o território nacional.

Assim, o estabelecimento rural onde se elabora o queijo artesanal a partir de leite cru deverá ter o rebanho certificado como livre de tuberculose e brucelose, além de participar de programa de controle de mastite. Ademais, o queijeiro deverá implantar boas práticas oficialmente definidas na produção leiteira e na elaboração do queijo; controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada e implementar a rastreabilidade de processos e produtos. Finalmente, a proposição autoriza o Poder Público a credenciar entidade pública ou privada para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido em Lei.

Sala das Sessões, em 16 de julho de 2015.

Deputado ALCEU MOREIRA

Deputado ZÉ SILVA

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA

Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006

Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Art. 2º A formulação, gestão e execução da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais serão articuladas, em todas as fases de sua formulação e implementação, com a política agrícola, na forma da lei, e com as políticas voltadas para a reforma agrária.

LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA:

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
 - b) o pescado e seus derivados;
 - c) o leite e seus derivados;
 - d) o ovo e seus derivados;
 - e) o mel e cera de abelhas e seus derivados.
-
-

DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952

Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

O Presidente da República usando da atribuição que lhe confere o artigo 87, nº I, da Constituição e tendo em vista o que dispõe o artigo 14 da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950,

DECRETA::

Art. 1º Fica aprovado o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal que com êste baixa assinado pelo Ministro de Estados dos Negócios da Agricultura, a ser aplicado nos estabelecimentos que realizem comércio interestadual ou internacional, nos termos do artigo 4º, alínea "a", da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

Art. 2º Êste Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 29 de março de 1952; 131º da Independência e 64º da República.

GETULIO VARGAS.
João Cleofas.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal. (Redação dada pelo Decreto nº 7.216, de 2010)

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cêra de abelhas e seus produtos o subprodutos derivados.

.....

.....

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

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 os produtores destes queijos e do leite utilizado para a fabricação dos mesmos. 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. O que está previsto é uma adaptação para permitir a participação do produtor artesanal no mercado.

Entretanto, após cuidadosa análise, e levando em consideração as discussões parlamentares e audiência pública realizada, entendo que o Projeto merece algumas modificações pontuais. Apresento ao final deste voto um substitutivo com os devidos ajustes.

No artigo 1º, foi acrescentado parágrafo que restringe o queijo artesanal ao produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas. Esse dispositivo se faz necessário para evitar casos de produção industrial sendo caracterizada como artesanal. Porém, foi suprimido parágrafo do Projeto original que limitava apenas aos casos de leite produzido dentro da própria fazenda.

O artigo 4º foi desmembrado em dois, com o objetivo de mencionar

expressamente quais as competências federais e quais as estaduais, evitando conflitos de interpretação. Além disso, foi retirada a competência para documentar os métodos, para manter secretas receitas tradicionais, e foi criada a obrigação da criação de cadastro eletrônico de produtores.

Foi acrescentado, também, parágrafo que obriga o órgão competente a formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo artesanal catalogados, facilitando para os produtores adaptarem suas práticas.

Foi retirada a referência à fiscalização privada, para que a lei esteja de acordo com a legislação sanitária vigente para alimentos. A previsão de fiscalização privada seria uma inovação que prejudicaria a sua tramitação, por se tratar de tema polêmico.

Entende-se como necessário, ainda, retirar referências a órgãos específicos do Poder Executivo que deverão elaborar regulamentos, pelo princípio da Separação dos Poderes. Também optamos por não estabelecer prazo para maturação, por ser matéria técnica melhor tratada em regulamento.

O substitutivo apresenta, finalmente, a necessidade de procedimentos diferenciados para os pequenos produtores, que não possuem capacidade técnica ou financeira para desenvolverem programas de alta complexidade.

Desta forma, o Projeto de Lei em epígrafe regulamenta adequadamente a produção artesanal de queijos, atendendo as necessidades de segurança sanitária e permitindo a participação dos produtores artesanais no mercado. Na certeza do mérito e oportunidade da proposição, meu voto é pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei 2.404, de 2015, na forma do substitutivo anexo.

Sala da Comissão, em 05 de setembro de 2017.

Deputado JONES MARTINS

Relator

1º SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

Art. 2º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, o protocolo de elaboração, e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto nos § 2º e 3º do art. 1º;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – criar, em conjunto com os estados e municípios, uma plataforma

eletrônica de cadastro com todos os produtores verificados e licenciados, de forma a manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos, bem como o endereço para visita para qualquer usuário da Internet. O mesmo se aplica aos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Art. 5º Compete ao poder público estadual identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal.

Art. 6º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 10. O poder público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Parágrafo único. O órgão ou entidade responsável pelo atestado e monitoramento da conformidade referida no caput deverá:

I – manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 11. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme o regulamento.

Art. 12. Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos

requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, ou outra que venha a substituí-la, a assistência técnica e extensão rural serão gratuitas.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 05 de setembro de 2017.

Deputado JONES MARTINS

Relator

COMPLEMENTAÇÃO DE VOTO

Na reunião ordinária desta Comissão, realizada no dia 13 de setembro de 2017, durante a discussão do parecer, o Deputado Padre João apontou cinco sugestões de aperfeiçoamento do substitutivo apresentado.

Em razão da validade dos argumentos oferecidos pelo Parlamentar, esta Comissão votou pela aprovação do Parecer com substitutivo, sendo acatadas as sugestões feitas, descritas a seguir.

Sugestão 1: restrição de classificação de artesanal para leite produzido na própria fazenda. O próprio Deputado Padre João, durante a discussão, entendeu que é interessante manter a possibilidade de utilização de leite de fazendas próximas. Foi mantido o texto do §2º do art. 1º.

Sugestão 2: que fique claro que fica permitida a comercialização nacional do queijo artesanal. O art. 3º do substitutivo já traz esta previsão, não sendo necessárias modificações.

Sugestão 3: que não se defina em lei o tempo de cura. O substitutivo aprovado já não continha mais essa definição, porém foi adicionado parágrafo único ao art. 2º para que isso fique mais claro.

Sugestão 4: que seja prevista a possibilidade de se identificar queijos ainda não tipificados, além dos já tradicionais. A sugestão foi acatada, com modificação do art. 5º do substitutivo.

Sugestão 5: retirar-se a referência à rastreabilidade de processos, mantendo-se a de produtos. Sugestão acatada, com modificação do inciso IV do art.

10 do substitutivo.

Desta forma, apresento a seguir o substitutivo já atualizado com as sugestões acatadas.

Sala da Comissão, em 15 de setembro de 2017.

Deputado JONES MARTINS

Relator

2º SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

Art. 2º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, o protocolo de elaboração, e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto nos § 2º e 3º do art. 1º;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – criar, em conjunto com os estados e municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro com todos os produtores verificados e licenciados, de forma a manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos, bem como o endereço para visitaçaõ para qualquer usuário da Internet. O mesmo se aplica aos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Art. 5º Compete ao poder público estadual identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Art. 6º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 10. O poder público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Parágrafo único. O órgão ou entidade responsável pelo atestado e monitoramento da conformidade referida no caput deverá:

I – manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de produtos.

Art. 11. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme o regulamento.

Art. 12. Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, ou outra que venha a substituí-la, a assistência técnica e extensão rural serão gratuitas.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 15 de setembro de 2017.

Deputado JONES MARTINS

Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 2.404/2015, nos

termos do Parecer do Relator, Deputado Jones Martins, que apresentou complementação de voto, com substitutivo. O Deputado Padre João apresentou voto em separado.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Hiran Gonçalves - Presidente, Conceição Sampaio, Geovania de Sá e Dr. Jorge Silva - Vice-Presidentes, Adelmo Carneiro Leão, Adelson Barreto, Alan Rick, Alexandre Serfotis, Antonio Brito, Assis Carvalho, Carlos Gomes, Carlos Manato, Carmen Zanotto, Chico D'Angelo, Dr. Sinval Malheiros, Eduardo Barbosa, Flavinho, Geraldo Resende, Jandira Feghali, Jean Wyllys, João Paulo Kleinübing, Jones Martins, Jorge Solla, Laura Carneiro, Leandre, Mandetta, Mara Gabrilli, Marcus Pestana, Mário Heringer, Miguel Lombardi, Nilton Capixaba, Odorico Monteiro, Osmar Bertoldi, Paulo Foletto, Pepe Vargas, Pr. Marco Feliciano, Rosinha da Adefal, Saraiva Felipe, Sérgio Moraes, Sergio Vidigal, Toninho Pinheiro, Zenaide Maia, Heitor Schuch, Laercio Oliveira, Luciano Ducci, Moses Rodrigues, Padre João, Raimundo Gomes de Matos, Roberto Britto, Rôney Nemer e Sérgio Reis.

Sala da Comissão, em 13 de setembro de 2017.

Deputado HIRAN GONÇALVES
Presidente

SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro

artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

Art. 2º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, o protocolo de elaboração, e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto nos § 2º e 3º do art. 1º;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – criar, em conjunto com os estados e municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro com todos os produtores verificados e licenciados, de forma a manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos

laudos, bem como o endereço para visitação para qualquer usuário da Internet. O mesmo se aplica aos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Art. 5  Compete ao poder público estadual identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Art. 6  A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 7  São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise per dica do leite da propriedade;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8  São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos

processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 10. O poder público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Parágrafo único. O órgão ou entidade responsável pelo atestado e monitoramento da conformidade referida no caput deverá:

I – manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de produtos.

Art. 11. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme o regulamento.

Art. 12. Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº

11.326, de 2006, ou outra que venha a substituí-la, a assistência técnica e extensão rural serão gratuitas.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Comissões, em 15 de setembro de 2017.

Deputado HIRAN GONÇALVES
Relator

VOTO EM SEPARADO: DEPUTADO PADRE JOÃO

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei em tela, é uma excelente oportunidade de se apresentar alternativas na legislação e na regulamentação para a produção artesanal de queijos, atividade tão importante para milhares de produtores familiares, em todas as regiões do Brasil.

O Projeto de Lei de autoria dos Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências, porém não resolveu os principais entraves na legislação.

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. Mas é justamente sobre estes entraves que o PL não conseguiu avançar.

Não desconsideramos, no entanto, a importância da iniciativa. Por isto, propusemos uma audiência pública para aprofundar o tema, e esta audiência ocorreu no dia 11/07/2017, e trouxe elementos importantes para o aprimoramento da legislação, a partir de sugestões dos próprios produtores, ou seja, daqueles que sentem efetivamente, os entraves e as dificuldades em atender à legislação atual.

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

O Projeto de Lei define especificamente o que pode ser classificado como “queijo artesanal”, além de definir responsabilidades para o produtor destes queijos.

Mas é preciso considerar efetivamente, a produção de queijo a partir do leite cru, objeto de questionamentos por parte da fiscalização. Por isto, o PL traz modificações na fiscalização, e que, apesar de boas as intenções, não resolvem efetivamente a questão. Por isto, este Voto em Separada procura agregar contribuições ao texto.

Trata-se, por exemplo, do Queijo Artesanal Serrano, produzido em pequena escala, por agricultores familiares, a partir do leite cru. Esse sistema de produção de forma extensiva não é prejudicial ao meio ambiente, preserva as tradições e herança do conhecimento passado de geração em geração, valorizando a cultura local e regional.

Soma-se a este exemplo, a produção de queijo nas regiões da Canastra e de Serro, reconhecidos nacional e internacionalmente, de excelente qualidade.

O centro da discussão travada entre os produtores familiares de queijo artesanal e a legislação e sua aplicação, reside nos obstáculos a serem enfrentados para o desenvolvimento pleno da atividade.

As normas gerais de inspeção não diferenciam o produtor de larga escala dos agricultores familiares produtores de queijo. E esta é a chave para as proposições aqui contidas neste Voto em Separado: ou enfrentamos efetivamente as amarras, ou o PL, na sua redação original ou no voto apresentado pelo Relator, que diga-se de passagem, merece nosso reconhecimento pelo esforço em abarcar modificações ao texto original, não serão suficientes para alterar a realidade.

Para isto, as proposições apresentadas são assim elencadas:

1. §2º do art. 1º - inserir a perspectiva de produção de queijos a partir de leite cru e de diferentes animais, além dos bovinos, incluindo caprinos e bubalinos, por exemplo;
2. O Art.2º foi totalmente reformulado, organizando as ações e atividades de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, seguindo as novas diretrizes para avançar sobre as efetivas amarras.
3. O Art. 4º direciona claramente a abrangência desta propositura,

que passa a reconhecer a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional.

4. No Art. 5º, são produzidas alterações que reconhecem as diferentes tipificações existentes, mesmo que ainda não registradas e qualifica a “cura” e seu tempo, a depender das características do processo de produção e dos atributos organolépticos.
5. O Art. 6º dá o enquadramento das ações dos poderes estaduais e municipais, muitas vezes sem a clara e efetiva definição de papéis e competências.
6. No Art. 8º, incluir os requisitos para o reconhecimento do estabelecimento produtor de leite para a produção de queijo artesanal, incluindo a rastreabilidade como requisito para tal.
7. No Art. 9º, além de ajustes na redação, deixa claro que o processo a ser rastreado é do produto, e não do processo, por este ser representado por etapas que estão distantes da realidade e do alcance desta lei, como as embalagens, por exemplo.
8. Já no Art. 11, procura-se dar a conformidade com o tema do leite cru e da inspeção necessária, incluindo a proposta de um credenciamento de fornecedores do produto.

Desta forma, o Projeto de Lei em epígrafe pode ser qualificado a partir das inserções feitas pelo Relator e também por este Voto em Separado.

Contamos com o apoio dos pares na aprovação deste Voto em Separado, que não destoa do PL em tela, tampouco do voto do Relator, apenas traz medidas que foram sugeridas pelos participantes da audiência pública citada, e que trouxe contribuições efetivamente reais para a melhoria da legislação.

Sala da Comissão, em de de 2017

Deputado PADRE JOÃO
Autor do Voto em Separado

VOTO EM SEPARADO AO PROJETO DE LEI N.º 2.404, DE 2015

Dispõe sobre a elaboração e comercialização

de queijos artesanais e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal de leite cru aquele produzido com leite da própria fazenda, oriundo de diferentes espécies animais e próprio para a produção de queijo.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

Art. 2º A regulamentação, assim como as ações e atividades de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, deve seguir as seguintes diretrizes:

I - Promover a inclusão produtiva com segurança sanitária, com especial atenção para as queijarias de pequeno porte;

II - Foco de atuação na qualidade dos produtos finais;

III - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação e orientação aos produtores de queijos, especialmente às queijarias de pequeno porte, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária;

IV - Racionalização, simplificação e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário das queijarias, bem como a integração dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - Proteção à produção artesanal e respeito às tecnologias tradicionais, a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI - Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII - Disponibilização presencial e eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário das queijarias, produtos e rótulos;

VIII – Nas queijarias de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006, considerando o risco dos produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao

produtor.

IX - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do serviço de inspeção sanitária para atendimento ao disposto nesta Lei.

Art. 3º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Art. 4º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 5º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, o protocolo de elaboração, e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, tipificados ou que ainda não possuem tipificação, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto nos § 2º e 3º do art. 1º;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – criar, em conjunto com os estados e municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro com todos os produtores verificados e licenciados, de forma a manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos, bem como o endereço para visitaçaõ para qualquer usuário da Internet. O mesmo se aplica aos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características organolépticas.

Art. 6º Compete ao poder público estadual e ao municipal:

I – identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido

de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados, existentes no respectivo território.

II – estabelecer o protocolo de elaboração, as características de identidade e qualidade do produto e o período de cura, com base no processo tecnológico de produção e das características organolépticas de cada variedade de queijo artesanal existente em cada local.

Art. 7º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), conforme estabelecido em regulamento;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e adequadas e compatíveis à realidade de cada escala de produção;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade do leite a ser utilizado na queijaria, com métodos e ferramentas adequadas e compatíveis à realidade da produção em pequena escala.

Art. 9º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação adequado e compatível à realidade de cada escala de produção e especialmente das pequenas queijarias, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos

alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de produtos respeitando a realidade das diferentes escalas de produção, com métodos e ferramentas adequadas e compatíveis à realidade da produção em pequena escala.

Art. 10 A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, de acordo com a competência de cada órgão definida na legislação vigente.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 11. Cabe ao serviço público competente as atividades referentes à inspeção e fiscalização sanitária, bem como atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei

§ 1º. O serviço público competente poderá estabelecer parceria e credenciamento de associações de produtores de queijo artesanal de leite cru, para o desenvolvimento integral ou parcial das atividades previstas no caput deste artigo.

§ 2º. Para obter credenciamento e permanecer credenciada, a associação de produtores de queijo artesanal de leite cru a que se refere o caput deverá:

I - manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão, para informação periódica aos órgãos mencionados no art. 10, conforme regulamento;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta Lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de produtos.

Art. 12. Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, a assistência técnica e extensão rural será gratuita, incluindo os exames e vacinações obrigatórias.

Art. 13 O processo de regulamentação desta Lei deve ser implementado com a efetiva participação dos produtores de queijo e de suas organizações.

Art. 14 Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 15. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em de de 2017

Deputado Padre João
Autor do Voto em Separado

**COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E
DESENVOLVIMENTO RURAL**

EMENDA SUBSTITUTIVA

Dê-se a seguinte redação ao Projeto de Lei nº 2.404/2015.

“O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão

competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

§ 4º Para fins desta lei, maturadores de queijo são aqueles profissionais os quais adquirem os queijos artesanais e os maturam em câmaras frias próprias.

§ 5º Para fins desta lei, também são considerados queijos artesanais aqueles produtos cujo processo de maturação ocorre em câmaras frias próprias de profissionais maturadores de queijo.

Art. 2º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, o protocolo de elaboração, e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto nos § 2º e 3º do art. 1º;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – criar, em conjunto com os estados e municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro com todos os produtores verificados e licenciados, de forma a manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos, bem como o endereço para visitaçaõ para qualquer usuário da Internet. O mesmo se aplica

aos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Art. 5º Compete ao poder público estadual identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Art. 6º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade;

II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira;

III – controlar e monitorar a descontaminação microbiológica da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a descontaminação microbiológica da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 10. O poder público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Parágrafo único. O órgão ou entidade responsável pelo atestado e monitoramento da conformidade referida no caput deverá:

I – manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta lei;

III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de produtos.

Art. 11. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme o regulamento.

Art. 12. Competirá às entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, ou outra que venha a substituí-la, a assistência técnica e extensão rural serão gratuitas.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.”

JUSTIFICAÇÃO

Passa da hora do Brasil possuir uma regulamentação moderna para desburocratizar a comercialização de produtos artesanais de origem animal. O Projeto de Lei nº 2.404/2015 vai ao encontro dessa visão, oferecendo respaldo jurídico aos produtores de queijos artesanais.

O substitutivo aprovado na Comissão de Seguridade Social e Família, de autoria do deputado Jones Martins, é um texto primoroso, que conseguiu aperfeiçoar ainda mais a já extremamente meritória proposta dos deputados Alceu Moreira e Zé Silva. Entretanto, ao tomarem conhecimento da tramitação da proposta, alguns produtores de queijo paraibanos entraram em contato comigo, apresentando sugestões que julgo serem fundamentais para que o texto aprovado por esta Casa abarque as necessidades de todos os integrantes da categoria, de Norte a Sul do país. Nesse sentido, repliquei nesta emenda a íntegra do substitutivo aprovado na CSSF, com alterações sutis apenas nos arts. 1º, 7º e 8º.

No art. 1º, inseri a previsão legal da figura do maturador de queijo (§§ 4º e 5º), profissional responsável por adquirir os queijos artesanais e sazonalizá-los em câmara fria própria. O maturador auxilia os pequenos produtores, os quais não possuem equipamentos e capital para armazenar seus produtos por muitos meses (ou até mesmo anos, em alguns casos).

Nos arts. 7º e 8º (incisos III e II, respectivamente), substituí o termo empregado para abordar a questão da água utilizada nas atividades de ordenha e na elaboração do queijo. O texto da CSSF utiliza o adjetivo “potável”. O emprego dessa caracterização é problemático para os produtores de queijo do Cariri e do Sertão paraibano, uma vez que a água dessas regiões contém níveis elevados de sal. A água salobra, considerava impotável em virtude dos grandes teores de sal ali contidos, não é impura, pois não há comprometimento da limpeza.

Com base no exposto, ofereço a presente emenda substitutiva global, de forma a adequar os anseios dos produtores de queijo paraibanos ao projeto em questão. Tendo em vista a relevância da matéria, conto com o apoio dos nobres pares para o acatamento das sugestões apresentadas.

Sala da Comissão, 03 de outubro de 2017.

PEDRO CUNHA LIMA

Deputado Federal

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 2.404, de 2015, de autoria dos nobres Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais.

A proposição define queijo artesanal como sendo aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando boas práticas agropecuárias e de fabricação, excluídos aqueles produzidos em indústrias de laticínios.

O Projeto autoriza a comercialização do queijo artesanal em todo território nacional, estabelecendo critérios higiênico-sanitários, como a exigência de certificação de propriedade livre de tuberculose e brucelose; a participação em Programa de Controle de Mastite; a implantação de Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira; e o controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal, bem como nas atividades de ordenha.

A proposição foi distribuída para apreciação conclusiva pelas Comissões de Seguridade Social e Família (mérito); Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (mérito); e de Constituição e Justiça e de Cidadania (art. 54 do RICD).

Na Comissão de Seguridade Social e Família (CSSF) a matéria foi aprovada com substitutivo que: i) restringe o queijo artesanal ao produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas; ii) delimita expressamente as competências federais e estaduais; iii) retira a competência para documentar o processo de produção dos queijos artesanais, de modo a manter secretas receitas

tradicionais; iv) cria o cadastro eletrônico de produtores; v) obriga o órgão competente a formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos queijos artesanais catalogados; vi) suprime a possibilidade de fiscalização por entidades privadas; vii) suprime a referência a órgãos específicos do Poder Executivo; e viii) estabelece que os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme regulamento.

Dentro do prazo regimental nesta Comissão, o Deputado Pedro Cunha Lima apresentou Emenda que: i) define a figura do maturador como sendo aqueles profissionais que adquirem queijos artesanais e os maturam em câmaras frias próprias, sendo o produto resultante desse processo também considerado queijo artesanal; e ii) altera os arts. 7º e 8º do substitutivo para que seja feito o controle e monitoramento da descontaminação microbiológica da água utilizada na ordenha e nos processos produtivos do queijo artesanal, excluindo a necessidade de que a água seja potável.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

O Projeto de Lei em análise, de autoria dos ilustres Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, busca disciplinar a elaboração e a comercialização dos queijos artesanais. A proposição define claramente o que vem a ser queijo artesanal, estabelecendo padrões sanitários de maneira a permitir sua comercialização em todo território nacional sem comprometer a inocuidade e a segurança alimentar.

Esse Projeto é de extrema importância para os produtores de queijos artesanais que há anos enfrentam enormes dificuldades para conseguirem autorização para comercializarem seus produtos em todo o País.

Um caso recente que exemplifica o problema enfrentado ocorreu em setembro deste ano, quando a Vigilância Sanitária descartou cerca de 600 kg de alimentos que seriam comercializados no festival Rock in Rio, dentre esses vários queijos artesanais. Apesar de os alimentos estarem próprios para consumo e dentro dos prazos de validade, foram jogados no lixo por não possuírem o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Outra grande incoerência do atual sistema, que restringe a comercialização de queijos elaborados com leite cru, ou seja, que não passaram por processo de pasteurização, é o fato de podermos adquirir queijos franceses e italianos feitos com leite cru, mas não podemos fazer o mesmo com um queijo produzido em um estado vizinho, apenas por não terem o SIF.

Vejam bem, Sras. e Srs. Deputados, todos somos favoráveis a que o Poder Público garanta a segurança dos alimentos comercializados no País, entretanto, as exigências para que um estabelecimento seja inspecionado pelo SIF e o produto possa ser comercializado em todo o Brasil, ou até mesmo exportado, estão fora do alcance do pequeno produtor.

Dessa forma, este Projeto pretende normatizar os queijos artesanais, inserindo os produtos na formalidade, desenvolvendo a cadeia produtiva e valorizando as regiões produtoras. Milhares de famílias que produzem queijos artesanais, com receitas muitas vezes centenárias, como Serrano, do Serro e da Canastra, serão beneficiadas, bem assim toda a população que passará a ter acesso a esses produtos.

Considero que o Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família aprimorou o projeto ao especificar de forma mais clara o que vem a ser o queijo artesanal e as competências dos órgãos federais e estaduais, evitando conflitos interpretativos. Entendo ainda ser necessário realizar pequeno ajuste ao Substitutivo, pois manteve-se a referência à rastreabilidade de produtos, contida no art. 10, suprimindo a de processos, porém o mesmo não foi feito nos arts. 7º e 8º. Assim, apresento Subemenda ao Substitutivo adotado pela CSSF destinada a sanar tal lapso.

Além disso, apresento Subemenda que altera o art. 1º do Substitutivo da CSSF para esclarecer que os queijos artesanais podem possuir vinculação regional e cultural e não apenas territorial. A Subemenda também modifica o § 2º do art. 1º para retirar “fazendas próximas” e acrescentar ressalva nos casos de assentamentos familiares num raio de até cinco quilômetros e grupo de produtores, desde que também num raio de cinco quilômetros e seja composto de no máximo quinze participantes. A mesma Subemenda também estabelece que compete aos órgãos de defesa sanitária orientar o queijeiro artesanal da implantação dos programas e boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Por fim, entendo que a adoção das medidas propostas pela Emenda apresentada nesta Comissão poderia levar a questionamentos quanto a segurança alimentar dos queijos artesanais.

Portanto, por sua importância e relevância, voto pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.404, de 2015, na forma do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família, com as duas Subemendas anexas, e pela rejeição da Emenda apresentada nesta CAPADR.

Sala da Comissão, em 04 de dezembro de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

SUBEMENDA SUPRESSIVA

Suprima-se o termo “processos e” do inciso IV do art. 7º e do inciso III do art. 8º do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família.

Sala da Comissão, em 04 de dezembro de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

SUBEMENDA ADITIVA

O Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família passa vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda, ressalvados:

- a) os assentamentos familiares, com produção do Queijo Artesanal feita em queijaria núcleo que receba o leite de produtores num raio de até cinco quilômetros;
- b) grupo de produtores, com no máximo quinze participantes, localizados num raio de até cinco quilômetros.

.....

Art. 12. Competirá às entidades de defesa sanitária e de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.” (NR)

Sala da Comissão, em 04 de dezembro de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

COMPLEMENTAÇÃO DE VOTO

Na reunião do dia 13/12/2017, após a minha leitura do Parecer que apresentei ao PL 2.404/15, dos deputados Zé Silva e Alceu Moreira, recebi sugestão de especialistas com o objetivo de aprimorar a proposição, a qual acatei por meio da complementação à subemenda aditiva, que incluí no art. 1º, § 2º: Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda, ressalvados: alínea “c”: o leite de ovinos e caprinos

Portanto, por sua importância e relevância, voto pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.404, de 2015, na forma do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família, com as duas Subemendas anexas, incluindo a complementação da alínea “c” na subemenda aditiva e pela rejeição da Emenda apresentada nesta CAPADR.

Sala da Comissão, 18 de abril de 2018.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

Acrescente-se, a alínea “C” na Subemenda Aditiva, dada pelo art. 1º do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família, seguinte a redação:

SUBEMENDA ADITIVA

“Art. 1º

.....

“§ 2º

.....

a)

.....

b)

c) o leite de ovinos e caprinos. **(NR)”**

Sala da Comissão, 13 de dezembro de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO

Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 2.404/2015 e o Substitutivo adotado pela CSSF, com subemendas, e rejeitou a Emenda 1/2017 da CAPADR, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Valdir Colatto, com complementação de voto.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Dilceu Sperafico - Presidente, Evair Vieira de Melo e Jony Marcos - Vice-Presidentes, Adilton Sachetti, André Abdon, Assis do Couto, Carlos Henrique Gaguim, Celso Maldaner, César Messias, Francisco Chapadinha, Giovanni Cherini, Heitor Schuch, Heuler Cruvinel, Irajá Abreu, Jerônimo Goergen, Josué Bengtson, Lázaro Botelho, Lucio Mosquini, Luiz Cláudio, Luiz Nishimori, Marcon, Marcos Montes, Nelson

Meurer, Nilton Capixaba, Onyx Lorenzoni, Pedro Chaves, Roberto Balestra, Rogério Peninha Mendonça, Sergio Souza, Tereza Cristina, Valmir Assunção, Zé Silva, Arnaldo Jardim, César Halum, Christiane de Souza Yared, Conceição Sampaio, Diego Garcia, Domingos Sávio, Evandro Roman, João Daniel, Jorge Boeira, Júlio Cesar, Magda Mofatto, Miguel Lombardi, Raquel Muniz, Remídio Monai, Ronaldo Benedet e Walter Alves.

Sala da Comissão, em 18 de abril de 2018.

Deputado DILCEU SPERAFICO
Presidente

SUBEMENDA ADOTADA PELA COMISSÃO Nº 1

Suprima-se o termo “processos e” do inciso IV do art. 7º e do inciso III do art. 8º do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família.

Sala da Comissão, em 18 de abril de 2018.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO
1º Vice-Presidente

SUBEMENDA ADOTADA PELA COMISSÃO Nº 2

O art. 1º e o art. 12 do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

.....

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda, ressalvados:

- a) os assentamentos familiares, com produção do Queijo Artesanal feita em queijaria núcleo que receba o leite de produtores num

- raio de até cinco quilômetros;
 - b) grupo de produtores, com no máximo quinze participantes, localizados num raio de até cinco quilômetros.
 - c) o leite de ovinos e caprinos.
-

Art. 12. Competirá às entidades de defesa sanitária e de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.”

Sala da Comissão, em 18 de abril de 2018.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO
1º Vice-Presidente

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 2.404, de 2015, acima em epígrafe, dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Consoante o *caput* do art. 1º do projeto, queijo artesanal é aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Segundo o § 1º do dispositivo agora citado, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

É de se anotar o que estabelece o art. 5º da proposição:

“A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

A proposição também dispõe sobre o requisito para o reconhecimento

de queijaria produtora de queijo artesanal, que compreende a implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação, o controle e o monitoramento da potabilidade da água utilizada na produção do queijo artesanal, a implementação da rastreabilidade de processos e produtos.

O fornecimento de leite para a elaboração do queijo artesanal também é disciplinado pelo projeto.

Na justificação da proposição, seus autores, os Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, lembram as dificuldades que enfrentam os queijeiros tradicionais, que devem atender a requisitos desproporcionais à dimensão e à natureza de seus empreendimentos, e que são mais próprios aos produtores de médio e grande porte.

A Comissão de Seguridade Social e Família aprovou a matéria, com complementação de voto, na forma de substitutivo. Esse substitutivo agrega novos conteúdos à proposição originária. Assim, a título de exemplo, ao art. 1º do projeto é introduzido novo parágrafo dispondo que o queijo artesanal é aquele produzido com leite da própria fazenda ou de fazendas próximas. Ao art. 2º acresce-se parágrafo único dispondo sobre o tempo de cura do queijo artesanal. No art. 4º da proposição, o substitutivo inova com uma plataforma eletrônica de cadastro dos produtores, com registros técnicos como vacinação, exames e respectivos laudos.

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural aprovou, unanimemente, o Projeto de Lei nº 2.404, de 2015, e o Substitutivo da Comissão de Seguridade Social e Família, com subemendas. A primeira delas, referente à rastreabilidade dos produtos, altera o inciso IV do art. 7º; a segunda modifica o art. 1º e o art. 12 do substitutivo. A modificação do art. 1º visa a ampliar os locais de produção do leite artesanal, e a do art. 12 trata da assistência técnica ao queijeiro artesanal. Além disso, o parecer desta Comissão opinou pela rejeição da Emenda 1/2017 da CAPADR.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Cabe a esta Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania se pronunciar sobre a constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa das proposições na forma do art. 32, inc. IV, alínea “a”, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

A União tem competência, dividida concorrentemente com os Estados e o Distrito Federal, para legislar sobre produção e consumo, na forma do art. 24, V, da Constituição da República. O projeto principal e as demais proposições que lhe são acessórias são, desse modo, constitucionais.

No que toca à juridicidade, observa-se que a matéria das proposições em análise, em nenhum momento, atropela os princípios gerais do direito que informam o sistema jurídico pátrio. Eis por que é jurídica.

No que concerne à técnica legislativa e à redação, conclui-se que se observaram, na feitura de todas as proposições que constam do procedimento, as imposições da Lei Complementar nº 95, de 1998. Elas são, assim, de boa técnica.

Haja vista o que se acaba de expor, voto pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa do Projeto de Lei nº 2.404, de 2015; do Substitutivo da Comissão de Seguridade Social e Família; da Emenda de nº 01 e das Subemendas da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural.

Sala da Comissão, em 14 de junho de 2018.

Deputado DANIEL VILELA
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, em reunião ordinária realizada hoje, opinou pela constitucionalidade, juridicidade e técnica legislativa do Projeto de Lei nº 2.404/2015, do Substitutivo da Comissão de Seguridade Social e Família, da Emenda nº 1/2017 e das Subemendas da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Daniel Vilela.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Daniel Vilela - Presidente, Hildo Rocha e Victor Mendes - Vice-Presidentes, Alceu Moreira, Alessandro Molon, Antonio Bulhões, Arnaldo Faria de Sá, Chico Alencar, Clarissa Garotinho, Covatti Filho, Danilo Forte, Delegado Edson Moreira, Edio Lopes, Fábio Sousa, Fábio Trad, Fausto Pinato, Felipe Maia, Félix

Mendonça Júnior, Herculano Passos, Janete Capiberibe, João Campos, Júlio Delgado, Marco Maia, Maria do Rosário, Osmar Serraglio, Paes Landim, Patrus Ananias, Paulo Magalhães, Paulo Teixeira, Pr. Marco Feliciano, Rubens Bueno, Subtenente Gonzaga, Tadeu Alencar, Thiago Peixoto, Valmir Prascidelli, Wadih Damous, Bacelar, Celso Maldaner, Edmar Arruda, Gilberto Nascimento, Gonzaga Patriota, Hiran Gonçalves, Lincoln Portela, Luiz Couto, Nelson Marquezelli, Pastor Eurico, Pauderney Avelino, Pedro Cunha Lima, Ricardo Izar, Rodrigo Martins, Rogério Peninha Mendonça, Sandro Alex, Valtenir Pereira e Vicentinho Júnior.

Sala da Comissão, em 3 de julho de 2018.

Deputado ROGÉRIO PENINHA MENDONÇA
Presidente em exercício

FIM DO DOCUMENTO
