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

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

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

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 visitaço para qualquer usurio da Internet. O mesmo se aplica aos fornecedores de leite, quando a ordenha no for realizada no mesmo local onde se fabrica o queijo.

Pargrafo nico. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru definido com base no processo tecnolgico de produo de cada variedade de queijo, de acordo com suas caractersticas organolpticas.

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

I – identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda no tipificados, existentes no respectivo territrio.

II – estabelecer o protocolo de elaborao, as caractersticas de identidade e qualidade do produto e o perodo de cura, com base no processo tecnolgico de produo e das caractersticas organolpticas de cada variedade de queijo artesanal existente em cada local.

Art. 7º A elaborao 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 Erradicao da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por rgo estadual de defesa sanitria animal, no prazo de at trs anos a partir da publicao desta Lei, sem prejuzo das demais obrigaes previstas em legislao especfica.

Art. 8º So requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaborao 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