

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

Autores: Deputados ZÉ SILVA E ALCEU MOREIRA

Relator: Deputado VALDIR COLATTO

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 de de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

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

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

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 de de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

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 de de 2017.

Deputado VALDIR COLATTO
Relator