



COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

REQUERIMENTO Nº_____ , DE 2017.
(Do Sr. Zé Silva e Sr. Alceu Moreira)

Requer a realização de Audiência Pública conjunta nas Comissões de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural e Comissão de Seguridade Social e Família para discutir o Projeto de Lei nº 2404, de 2015, que dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Senhor Presidente,

Nos termos do art. 255 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, requeremos a Vossa Excelência, ouvido o Plenário desta Comissão, a realização de audiência pública, em data a ser oportunamente agendada, para discutir o Projeto de Lei nº 2404, de 2015, que dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Requeremos, outrossim, que sejam convidadas a participar desse evento as seguintes personalidades:

- ✓ O Senhor Luis Cláudio Dupin, do Instituto Nacional de Produção Industrial- INPI;
- ✓ O Instituto do Patrimônio, Histórico e Artístico Nacional – IPHAN;
- ✓ A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário – SEAD;
- ✓ O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- ✓ Representante da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater-MG;
- ✓ O Senhor Luís Fernando Ferreira Leite, Fiscal Federal Agropecuário, do MDA, em Belo Horizonte-MG;
- ✓ O Senhor João Carlos Leite, Presidente da Associação dos Produtores do Queijo Artesanal da Serra da Canastra;
- ✓ A Senhora Socorro Bastos, pesquisadora da Embrapa, IPA Pernambuco - Queijo Coalho Nordeste;
- ✓ A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural- Emater do Pará - Queijo Marajoara;
- ✓ A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - Emater do Rio Grande do Sul - Queijo Serrano;
- ✓ O Senhor Ulisses Córdova, EPAGRI – SC - Queijo Colonial de Santa Catarina;

Sala da Comissão, em abril de 2017.

Deputado ZÉ SILVA

Deputado ALCEU MOREIRA



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 empregandose 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 5 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 29/03/1052, 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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
Deputado Federal Zé Silva - Solidariedade/MG

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 da Comissão, em abril de 2017.

Deputado ZÉ SILVA

Deputado ALCEU MOREIRA