



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL.

**REQUERIMENTO Nº , DE 2016**  
**(Do Sr. Alceu Moreira)**

*Requeiro, nos termos regimentais, em complemento ao Requerimento 382/2017, para sugerir participantes à audiência pública, para debater a regulamentação do queijo serrano e o Projeto de Lei de número 2.404, de 2015.*

Senhor Presidente,

Nos termos do art. 58, § 2º, II, da Constituição Federal, e dos artigos 24, III; 32, I, “a”; 117, VIII; e 255 a 258, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, **requeiro** a Vossa Excelência que, ouvido o Plenário desta Comissão, sejam convidados a comparecer à audiência pública, os que seguem:

- Secretaria da Agricultura do estado do Rio Grande do Sul;
- APROCAMPOS/RS; Associação Produtores de Queijo e Derivados dos Campos de Cima da Serra/RS.
- APROCCIMA – Associação de Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra/RS.

Diante destes representantes da sociedade civil, bem como os indicados no Requerimento 382/2017 de autoria do Deputado Zé Silva, podemos debater com profundidade a regulamentação do queijo serrano e o Projeto de Lei de número 2.404, de 2015.



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL.

## **JUSTIFICAÇÃO**

O tema da elaboração e comercialização de queijos artesanais está sendo discutido através do projeto de lei de autoria dos Deputados Zé Silva e Alceu Moreira, PL 2404/2015.

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.

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



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL.

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 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.

Considerando a importância e reconhecendo a importância da matéria em debate e verificando a necessidade de se aprofundar a discussão sobre o tema, solicitamos aos Nobres Parlamentares a aprovação deste Requerimento.

Sala da Comissão, em 24 de abril de 2016.

**Alceu Moreira**  
Deputado Federal (PMDB-RS)