

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: Deputados ZÉ SILVA E ALCEU MOREIRA

Relator: Deputado JONES MARTINS

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 _____ de _____ de 2017.

Deputado JONES MARTINS
Relator

2017-12841

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

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 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. 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 crú 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 queijeiros artesanais na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único. Nos casos em que o queijeiros artesanais 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 de de 2017.

Deputado JONES MARTINS
Relator