

COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA

SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO

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.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

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 e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Art. 6º A elaboração 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 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 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 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, 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 das Comissões, em 15 de setembro de 2017.

Deputado HIRAN GONÇALVES
Relator