

COMISSÃO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PROJETO DE LEI Nº 2.404/2015

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

EMENDA SUBSTITUTIVA

Dê-se a seguinte redação ao Projeto de Lei nº 2.404/2015.

“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”.

§ 4º Para fins desta lei, maturadores de queijo são aqueles profissionais os quais adquirem os queijos artesanais e os maturam em câmaras frias próprias.

§ 5º Para fins desta lei, também são considerados queijos artesanais aqueles produtos cujo processo de maturação ocorre em câmaras frias próprias de profissionais maturadores de queijo.

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 descontaminação microbiológica 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 descontaminação microbiológica 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 às 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.”

JUSTIFICAÇÃO

Passa da hora do Brasil possuir uma regulamentação moderna para desburocratizar a comercialização de produtos artesanais de origem animal. O Projeto de Lei nº 2.404/2015 vai ao encontro dessa visão, oferecendo respaldo jurídico aos produtores de queijos artesanais.

O substitutivo aprovado na Comissão de Seguridade Social e Família, de autoria do deputado Jones Martins, é um texto primoroso, que conseguiu aperfeiçoar ainda mais a já extremamente meritória proposta dos deputados Alceu Moreira e Zé Silva. Entretanto, ao tomarem conhecimento da tramitação da proposta, alguns produtores de queijo paraibanos entraram em contato comigo, apresentando sugestões que julgo serem fundamentais para que o texto aprovado por esta Casa abarque as necessidades de todos os integrantes da categoria, de Norte a Sul do país. Nesse sentido, repliquei nesta emenda a íntegra do substitutivo aprovado na CSSF, com alterações sutis apenas nos arts. 1º, 7º e 8º.

No art. 1º, inseri a previsão legal da figura do maturador de queijo (§§ 4º e 5º), profissional responsável por adquirir os queijos artesanais e sazoná-los em câmara fria própria. O maturador auxilia os pequenos produtores, os quais não possuem equipamentos e capital para armazenar seus produtos por muitos meses (ou até mesmo anos, em alguns casos).

Nos arts. 7º e 8º (incisos III e II, respectivamente), substituí o termo empregado para abordar a questão da água utilizada nas atividades de ordenha e na elaboração do queijo. O texto da CSSF utiliza o adjetivo “potável”. O emprego dessa caracterização é problemático para os produtores de queijo do Cariri e do Sertão paraibano, uma vez que a água dessas regiões contém níveis elevados de sal. A água salobra, considerava impotável em virtude dos grandes teores de sal ali contidos, não é impura, pois não há comprometimento da limpeza.

Com base no exposto, ofereço a presente emenda substitutiva global, de forma a adequar os anseios dos produtores de queijo paraibanos ao projeto em

questão. Tendo em vista a relevância da matéria, conto com o apoio dos nobres pares para o acatamento das sugestões apresentadas.

Sala da Comissão, de outubro de 2017.

PEDRO CUNHA LIMA
Deputado Federal