

PROJETO DE LEI Nº 2.404, DE 2015

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

SUBEMENDA ADOTADA PELA COMISSÃO N° 2

O art. 1º e o art. 12 do Substitutivo adotado pela Comissão de Seguridade Social e Família passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 2º Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda, ressalvados:

- a) os assentamentos familiares, com produção do Queijo Artesanal feita em queijaria núcleo que receba o leite de produtores num raio de até cinco quilômetros;
 - b) grupo de produtores, com no máximo quinze participantes, localizados num raio de até cinco quilômetros.
 - c) o leite de ovinos e caprinos.
-

Art. 12. Competirá às entidades de defesa sanitária e 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.”

Sala da Comissão, em 18 de abril de 2018.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO
1º Vice-Presidente