

COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA - CLP

REQUERIMENTO Nº , DE 2023

(Do Sr. ZÉ SILVA)

Requer a realização de seminário, para debater políticas públicas para o queijo artesanal de leite cru, tendo como referência a Missão Técnica Queijeira na França, temas e inovações da edição do Mondial du Fromage.

Senhor Presidente:

Requeiro, com fundamento no art. 255 do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, a realização de seminário, para debater políticas públicas para o queijo artesanal de leite cru, tendo como referência a Missão Técnica Queijeira na França, temas e inovações da edição do Mondial du Fromage.

Requeiro que sejam convidados para participarem do seminário:

- ✓ Zé Silva, deputado autor da Lei do Queijo Artesanal, para falar das lições aprendidas na missão técnica na França;
- ✓ Débora Pereira, diretora geral da associação SerTãoBras, para falar sobre o sistema de proteção de queijos de denominação de origem na França - • Roquefort • Laguiole • Cantal • Salers • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Saint Nectaire • Fourme de Montbrison • Crottin de Chavignol;
- ✓ Christian Miquel, diretor da Cooperativa Jeune Montagne, apresentação do método Diagnóstico Leite Cru criado pela



cooperativa Jeune Montagne, fabricante do queijo Laguiole DOP;

- ✓ Antônio Fernandes, professor da Universidade Federal de Viçosa e diretor do Corpo Técnico Científico da SerTãoBras, para falar sobre queijos de leite cru e saúde conferências de Leite cru, benefícios e riscos;
- ✓ Arnaud Sperat Czar, presidente da Fondation pour la Biodiversité Fromagère, para falar sobre biodiversidade queijeira e os benefícios dos queijos de leite cru para a saúde;
- ✓ Alexis Mosca, pediatra do Hospital Robert Debré em Paris. Tema: devemos dar leite cru para crianças?
- ✓ Márcio Rocha, médico e gestor na área de educação médica, Leite cru na percepção da medicina brasileira;
- ✓ Guilherme Costa Negro, diretor técnico do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), para falar da missão técnica queijeira da França;
- ✓ Weber Bernardes – Vice-Presidente do Sistema Faemg; para falar da missão técnica queijeira da França.

Justificação

Participei em 2001 da missão técnica na França, enquanto gerente Regional da Emater em Uberaba-MG. Também realizei missões técnicas em países da Ásia, América e Europa, enquanto presidia a Emater-MG e a Asbraer, ocasiões em que pude levar técnicos e produtores para conhecer as experiências de outros países e também trazer técnicos e produtores para um intercâmbio em Minas Gerais.

No último mês de setembro participei da Missão Técnica Queijeira, desta vez, como Deputado Federal e autor da Lei dos Queijos Artesanais nº 13.860/2019, que liberta os queijos artesanais, possibilitando que os produtores de queijo comercializem os seus



produtos no Brasil e exterior, com o SELO QUEIJO ARTESANAL, obtido com o registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Tive a honra de ser jurado na 6ª edição do Concurso Mundial dos Queijos (Mondial du Fromage), uma grande responsabilidade julgar cada queijo, porque cada produto traz a história de uma família, de uma comunidade, de uma região.

A 6ª edição do reuniu profissionais dos setores de queijo e laticínios de vários países. Foram analisados 1.640 queijos, sendo 288 queijos brasileiros de Minas Gerais, Bahia, Pará, Ceará, Goiás, Paraná, Santa Catarina, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro e São Paulo. Nosso Estado de Minas Gerais fez história mais uma vez, levando na categoria Ouro 58,8% das medalhas, Prata 73,9% e Bronze com 73,9%.

Na missão técnica na França, tivemos contato com os diversos queijos regionais. Visitamos as cavernas de cura de queijo da queijaria Roquefort Papillon. Conhecemos o processo de fabricação do pão e da elaboração do *Penicillium Roqueforti*, o nobre mofo que permite que o queijo de ovelha se transforme em roquefort (acontece uma vez por ano na lua nova), presenciamos esse momento.

Conhecemos as caves de Combalou, e também as caves de Sauvain, nos Monts du Forez, cave que busca imitar as condições de temperatura da natureza. Visitamos a cooperativa Jeune Montagne Laguiole e sua queijaria e as etapas da produção e Conferência sobre cooperativismo na França e planos de controle para fabricação de queijos de leite cru.

Visitamos a escola Enil de Aurillac e conferência sobre os benefícios do leite cru pelo pesquisador Christophe Chassard; o Mercado Saint-Pierre em Clermont-Ferrand e suas lojas de queijo; a Ferme du Roc para assistir ordenha e fabricação de queijo saint-nectaire; também o Mercado Saint-Pierre, histórico em Clermont-



Ferrand. Em uma transmissão ao vivo contei um pouco sobre a região, sobre o programa que é desenvolvido para trazer as pessoas de volta para o campo, sobre o preço do leite.

Com base nesta programação intensa pretendemos realizar um seminário voltado a debater políticas públicas para o queijo artesanal e autoral brasileiro, com objetivo de compartilhar com a cadeia do queijo brasileira os conhecimentos aprendidos na Missão Técnica Quejeira realizada pela Associação SerTãoBras, com a presença de representantes de todos os atores do setor do queijo: produtores de leite e queijo, queijistas (comerciantes), curadores, pesquisadores, agentes de inspeção sanitária, profissionais da saúde e políticos.

Com objetivo de fomentar políticas públicas para o queijo brasileiro, consideramos necessária a realização de seminário nesta Comissão de Legislação Participativa.

Na certeza de contar com o apoio de nossos nobres pares para a aprovação deste requerimento.

Sala das Sessões, em de novembro de 2023.


Deputado ZÉ SILVA

