

PROJETO DE LEI Nº , DE 2025

(Do Sr. ZÉ SILVA)

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de queijista.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O exercício da profissão de queijista é livre em todo o território nacional, observadas as disposições desta Lei.

Art. 2º Considera-se queijista, para efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de venda de queijos com conselhos, em lojas, queijarias, empórios, armazéns, mercearias, supermercados, bares, restaurantes, empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, feiras livres e via comércio eletrônico.

Art. 3º O exercício da profissão de queijista é assegurado:

I – aos portadores de diplomas de curso livre de queijista, ministrado por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras;

II - àqueles que, na data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão de queijista há, pelo menos, dois anos.

Art. 4º São atribuições e atividades específicas do queijista:

I - realizar manualmente e supervisionar a maturação do queijo, após a fase de fabricação;

II - ajudar e orientar o consumidor na escolha de queijos, com base em seus conhecimentos sobre o produto e suas origens;

III - assegurar a gestão e armazenagem dos queijos e de produtos lácteos relacionados;

IV - atuar na etapa de vendas diretas ao consumidor;

V - selecionar queijos para vendas diretas ao consumidor;

VI- instruir acerca da harmonização de queijos com bebidas, como vinho, cafés e cerveja;



VII - realizar análises sensoriais de queijos, considerando a história, aromas e detalhes sobre o seu processo de fabricação;

VIII - fracionar queijos, fabricar queijos ultra frescos, preparar cremes, sobremesas e outros produtos lácteos frescos para a venda direta ao consumidor; e

VX - ensinar em cursos básicos e avançados sobre queijos, tanto brasileiros como internacionais, principalmente queijos de origem reconhecida e protegida, com história e valor agregado.

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O presente Projeto de Lei visa regulamentar o exercício da profissão de “queijista”, profissional altamente qualificado e especializado em queijos artesanais, responsável por aconselhar consumidores diretos em lojas especializadas, restaurantes e estabelecimentos ligados à gastronomia.

Aos olhos dos consumidores, o queijista desempenha o papel de um conselheiro bem informado, seja para comprar queijos diariamente, compor uma composição queijeira para um aperitivo e ou festividades, ou montar um prestigiado bufê para 200 pessoas.

O queijo artesanal brasileiro é amplamente difundido no cotidiano nacional, sendo fruto de práticas de produção transmitidas ao longo de gerações. Além de um alimento, ele representa em si uma manifestação cultural, que se manifesta diferentemente em todo o território nacional.

Em reconhecimento a essa relevância, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) concedeu ao queijo artesanal de Minas Gerais o status de patrimônio cultural, conforme registro feito pelo Conselho Consultivo do órgão, no "Livro do Registro dos Saberes", em 13 de junho de



2008. Desde então, a regulação do modo de fazer e a comercialização do produto em todo território nacional passou por modificações importantes, em especial, após a sanção da Lei 13.860, de 2019, de minha autoria juntamente com o Deputado Alceu Moreira, a qual regulamenta a produção dos queijos artesanais no Brasil.

A nossa Lei determina que o Queijo Artesanal é o elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, usando de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

A Lei do Queijo Artesanal estabelece requisitos tanto para os produtores de leite, quanto para os queijeiros, como a participação de programa de controle de mastite; a implantação de programa de boas práticas agropecuárias na produção leiteira; o controle de monitoramento da potabilidade da água utilizada na ordenha e na fabricação do queijo; e a implementação de rastreabilidade dos produtos.

Conforme a Lei 13.860/2019, o queijo que recebe o Selo Queijo Artesanal pode ser comercializado no Brasil e também no exterior.

A produção de queijos artesanais ocorre em diversas regiões do país, contribuindo significativamente para o turismo. Trata-se de uma tradição com variações regionais importantes, como as encontradas em Minas Gerais, São Paulo, Ceará, Rio Grande do Norte, Pará, Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul, Paraíba e também na Bahia, onde se acredita que o primeiro queijo tenha sido feito no Brasil. Atualmente, o estado baiano tem se destacado no fortalecimento do movimento de queijos artesanais. Esses estados são reconhecidos por sua produção de queijos que preservam tradições e sabores únicos, com características próprias que refletem o terroir e os métodos de produção locais, muitas vezes associados ao contexto cultural e ambiental de cada região.



Essa diversidade contribui para projetar o Brasil internacionalmente como um produtor de queijos de prestígio, por seus produtos de alta qualidade. Desde 2013 o Brasil vem conquistando premiações com seus queijos mundo afora. E, para chegar aos concursos e à mesa dos brasileiros e brasileiras, é fundamental o trabalho do profissional queijista.

Um exemplo emblemático dessa importância ocorreu durante a recente visita do presidente francês Emmanuel Macron ao Brasil, em março de 2024, ocasião em que ele foi presenteado com cinco queijos brasileiros premiados, todos cuidadosamente selecionados por uma queijista.

A presença de profissionais qualificados, com profundo conhecimento cultural e gastronômico sobre os queijos, é essencial para o desenvolvimento da produção e de suas atividades correlatas. A regulamentação dessa profissão fortalecerá a imagem e a difusão da produção queijeira nacional. Vale lembrar que os queijistas já atuam como mediadores entre produtores, restaurantes e turistas há décadas, promovendo a qualificação dos queijos brasileiros e ampliando sua aceitação no mercado internacional, favorecendo, inclusive, o aumento das exportações.

A regulamentação da profissão de queijista vai não somente incentivar a atividade, mas solucionar problemas práticos, por exemplo: comerciantes de queijo não podem, dependendo da cidade, cortar e embalar queijos no espaço de vendas, na frente do cliente. Um queijo aberto deve ser vendido em 3 dias, isso dificulta o fracionamento de queijos grandes e, os que não são vendidos em 3 dias são descartados. A lei deve garantir esse direito básico do queijista manipular e conservar seus queijos, independente das condições de temporalidade, visto que queijos são produtos vivos e podem ser consumidos em diferentes estágios de cura.

O primeiro curso profissional de queijistas foi realizado no Brasil



pela Associação SerTãoBras em maio de 2017, em São Paulo, onde o premiado queijeiro e queijista francês Hervé Mons ensinou técnicas específicas de vendas e estratégias para obter boas relações com produtores em São Paulo. A referida associação, que agrupa cerca de 260 associados no Brasil (entre queijistas, produtores de queijo, pesquisadores e curadores), realiza também, em parceria com a escola Mons Formation, cursos presenciais para queijistas brasileiros na França. Com objetivo de fortalecer a cadeia do queijo brasileiro, a SerTãoBras realiza formações para venda, fabricação e cura de queijos, transmitindo ensinamentos tradicionais europeus a fim de enriquecer a diversidade brasileira de queijos artesanais e autorais.

A associação SerTãoBras é responsável pelo Mundial do Queijo do Brasil, em parceria com o Mondial du Fromage de Tours, na França. Os dois eventos acontecem em anos alternados no Brasil e na França e, dentro de sua programação, acontece os concursos de Melhor Queijista do Brasil e Melhor Queijista do Mundo.

Atualmente, a atividade de queijista é exercida por centenas de profissionais capacitados também pela Associação Comerqueijo, entidade de direito privado e sem fins lucrativos, que tem dentre objetivos zelar pela profissão e seu exercício, divulgando suas melhores práticas. A entidade, além de promover cursos de formação para esses profissionais em diversas cidades, fomenta o "Prêmio Queijo Brasil", cuja sétima edição contou com a participação de 1.528 queijos brasileiros, avaliados por especialistas da área.

Assim, em um momento em que o Brasil busca valorizar seu patrimônio cultural alimentar, é inegável que a formalização da profissão de Queijista contribuirá significativamente para esse objetivo, além de representar uma oportunidade de aprimoramento do setor turístico, tão relevante para a economia nacional.



Por fim, a regulamentação proporcionará o reconhecimento oficial de uma atividade já exercida por inúmeros profissionais, que, em países como a França, já são amplamente reconhecidos pela figura do profissional *Cremier Fromager* e no Reino Unido quanto nos Estados Unidos existe o profissional *Cheesemonger*. Através do conhecimento queijeiro, o queijista constrói relações de confiança e proximidade mútua com seus clientes. Como em outros países, o queijista não é só especialista em queijos nacionais, mas sim conhecedor de todos os queijos de origem (DOP e IGP) reconhecidos mundialmente, nos quais a cultura queijeira brasileira se inspira para criar queijos autênticos.

Sala das Sessões, em de _____ de 2025.



Deputado ZÉ SILVA

