



**PROJETO DE LEI Nº \_\_\_\_\_, DE 2026**

(Do Sr. EVAIR VIEIRA DE MELO)

*Institui o Dia Nacional do Queijo Artesanal, a ser comemorado, anualmente, no dia 18 de junho.*

O **Congresso Nacional** decreta:

**Art. 1º** Fica instituído o Dia Nacional do Queijo Artesanal, a ser comemorado, anualmente, no dia 14 de junho, em todo o território nacional.

**Art. 2º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICAÇÃO**

A presente proposição tem por objetivo instituir o Dia Nacional do Queijo Artesanal, a ser celebrado anualmente em 14 de junho, data da sanção da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que introduziu o Selo ARTE no ordenamento jurídico brasileiro.

A escolha da data possui fundamento histórico, simbólico e normativo, por marcar um divisor de águas na política pública voltada à produção artesanal de alimentos de origem animal no Brasil, em especial dos queijos artesanais, ao permitir sua comercialização interestadual, com observância de critérios sanitários compatíveis com a realidade produtiva da agricultura familiar e das pequenas agroindústrias.



A produção artesanal de queijos integra o patrimônio cultural imaterial brasileiro, estando profundamente associada à história, aos saberes tradicionais e à identidade de diversas regiões do País. Conforme publicado<sup>1</sup> pelo Sebrae e Embrapa, os Estados como Minas Gerais, maior produtor nacional e referência histórica do Queijo Minas Artesanal — com oito microrregiões oficialmente reconhecidas e dezenas de municípios envolvidos na atividade —, e o Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, herdeiros da tradição colonial europeia e detentores de Indicações Geográficas como Campos de Cima da Serra (SC) e Colônia Witmarsum (PR), figuram entre os principais polos da produção artesanal brasileira. Destacam-se ainda Espírito Santo, Goiás, Bahia, Ceará, Pernambuco, e São Paulo, que apresentam expressivo número de agroindústrias rurais e relevante volume de produção, demonstrando que a cultura queijeira se encontra disseminada em todas as regiões do País. Essa capilaridade federativa evidencia que o queijo artesanal constitui patrimônio vivo e plural, enraizado nas diferentes vocações territoriais, climáticas e culturais do Brasil.

Essa diversidade federativa demonstra que a produção de queijo artesanal não se restringe a uma única localidade, mas compõe patrimônio cultural vivo, plural e territorialmente enraizado em todas as regiões do País, refletindo a riqueza produtiva, histórica e gastronômica do Brasil.

Instituir uma data nacional dedicada ao queijo artesanal representa o reconhecimento formal do Estado brasileiro à importância cultural dessa atividade, contribuindo para sua preservação, valorização e difusão.

O queijo artesanal desempenha papel relevante na geração de renda, na fixação do produtor no meio rural, no fortalecimento da agricultura familiar e no desenvolvimento regional. Trata-se de uma cadeia produtiva intensiva em trabalho, que agrega

<sup>1</sup> <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226359/1/Queijos-artesanais-brasileiros.pdf>



valor à produção primária e dinamiza economias locais, especialmente em municípios de pequeno e médio porte.

A criação do Dia Nacional do Queijo Artesanal contribui para dar visibilidade a esse segmento, estimular o consumo consciente, fomentar o turismo gastronômico e promover políticas públicas de apoio à formalização, à capacitação técnica e à inovação produtiva.

A valorização do queijo artesanal não se confunde com a flexibilização irresponsável de padrões sanitários. Ao contrário, a instituição do Selo Arte, pela Lei nº 13.680/2018 e sua regulamentação, consolidou um modelo de controle sanitário baseado no risco, compatível com a produção artesanal, assegurando a segurança do alimento, a rastreabilidade e a proteção da saúde pública.

Assim, o Dia Nacional do Queijo Artesanal também cumpre função pedagógica e institucional ao reforçar a mensagem de que tradição e segurança sanitária são compatíveis, desde que observados critérios técnicos adequados e fiscalização eficiente.

Por fim, acreditamos que instituir o Dia Nacional do Queijo Artesanal, a ser celebrado em 14 de junho, é um reconhecimento da relevância cultural, econômica e sanitária da produção artesanal de queijos no Brasil, além de destacar o papel estruturante do Selo Arte na regularização, valorização e fortalecimento da identidade dos produtos artesanais de origem animal.

Sala das Sessões, em                    de                    de 2026.

**Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO**

