



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Lasier Martins

PARECER N° DE 2018

SF/18319.81226-24

Da COMISSÃO DE AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA, sobre o Projeto de Lei da Câmara nº 122, de 2018 (PL nº 2.404/2015, na Casa de origem), do Deputado Zé Silva, que *dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.*

Relator: Senador **LASIER MARTINS**

I – RELATÓRIO

A Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA) analisa, neste momento, o Projeto de Lei da Câmara (PLC) nº 122, de 2018 (Projeto de Lei (PL) nº 2.404, de 2015, na Casa de origem), de autoria do Deputado Zé Silva e Deputado Alceu Moreira, que *dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.*

Com treze artigos, o projeto, que estabelece novas regras para produção e venda de queijos artesanais, conceitua como artesanal o queijo elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Quanto à fonte da principal matéria-prima utilizada no fabrico do queijo artesanal, o projeto permite que, no caso de assentamentos familiares, o leite possa ser fornecido por produtores ou grupo de até 15 (quinze) produtores localizados a uma distância de até cinco quilômetros da queijaria.



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Lasier Martins

Adicionalmente, o PLC 122/2018 não considera artesanal o queijo elaborado em indústrias de laticínios, mesmo que o poder público autorize o uso das expressões “artesanal” ou “tradicional” no rótulo do produto.

Conforme a proposta, o queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público, respeitando o tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru, que deverá ser definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Nesse aspecto, a produção de queijo poderá ocorrer a partir do leite cru, que não passa por processo de pasteurização ou esterilização, no entanto a queijaria deverá estar certificada como livre de tuberculose e brucelose, bem como os produtores precisam participar de programa de controle de mastite animal, além de implantar programa de boas práticas agropecuárias, controlar a qualidade da água usada na ordenha e rastrear os produtos.

Nos termos da proposição, a comercialização do queijo artesanal será permitida em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências estabelecidas, sendo o produtor responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do produto.

Caberá, nos termos da proposta, ao governo federal estabelecer protocolos para cada tipo e variedade de queijo artesanal, bem como regulamentar métodos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do produto. Está prevista, em parceria entre governo federal, estados e municípios, a criação de plataforma eletrônica para cadastrar os produtores licenciados, com informações sobre os fornecedores de leite e os registros de vacinação dos animais.

O PLC foi distribuído somente a esta Comissão, não se verificando a apresentação de emendas à matéria no prazo regimental.

SF/18319.812226-24



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Lasier Martins

II – ANÁLISE

Cabe à CRA, em atendimento às determinações do art. 104-B do Regimento Interno do Senado Federal, a análise do PLC nº 122, de 2018, cuja abordagem abrangerá os aspectos da constitucionalidade, da juridicidade, da técnica legislativa e do mérito da proposta.

No que diz respeito à constitucionalidade, a matéria observa o ordenamento jurídico superior vigente, observando os requisitos formais e materiais referidos no art. 23 da Lei Maior, que atribui competência comum à União, Estados, Distrito Federal e Municípios para fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar.

Ademais, a proposição em exame respeita a reserva constitucional à iniciativa legislativa do Presidente da República, como prescreve o art. 61 da Constituição Federal, que assegura ainda ao Congresso Nacional o direito de tratar de matérias de competência da União.

Vale salientar que, no que tange à juridicidade, a proposta em análise segue princípios gerais do Direito brasileiro, inova a legislação em vigor e dispõe dos atributos de generalidade e coercitividade nos comandos normativos que prescreve.

No mesmo sentido, não há reparos à técnica legislativa empregada na elaboração da proposição, nos termos preconizados pela Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998.

Quanto ao mérito, a iniciativa estabelece maior clareza conceitual no que diz respeito à caracterização do queijo artesanal e estabelece padrões sanitários mais rígidos, com vista a garantir a segurança alimentar e a possibilidade de mais amplo espaço de comercialização do produto.

Para os pequenos produtores, a iniciativa representa grande avanço na redução das dificuldades burocráticas para ofertar o produto em todo o território nacional. Como temos visto, há casos inaceitáveis de descarte de alimentos em estado próprio para o consumo, com a observância dos prazos de validade atestado pelas autoridades sanitárias, mas, sem a

SF/18319.812226-24



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Lasier Martins

autorização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), as mercadorias em boas condições são destinadas ao lixo, seguindo determinações da legislação atual.

SF/18319.81226-24

Em um País que consome há muito tempo queijos importados e elaborados a partir do leite não pasteurizado, não se pode, nesse sentido, impor ao produtor local exigências adicionais, que não se cobram quando a origem do produto é externa. O PLC nº 122, de 2018 corrige essa distorção ao reduzir para o pequeno produtor de queijo artesanal a burocracia para que ele possa vender sua produção no mercado interno e, atendendo às exigências internacionais, consiga também acessar mercados maiores.

O que se espera com a aprovação desta proposição é que os empreendimentos produtores de queijos artesanais possam ganhar maior impulso econômico para sua formalização e organização empresarial, levando às regiões produtoras maior prosperidade no campo, geração de emprego e distribuição de renda, sem prejuízo da segurança alimentar para a população consumidora dos produtos alimentares artesanais.

III – VOTO

Face ao exposto, somos pela **aprovação** do PLC nº 122, de 2018 (PL nº 2.404, de 2015, na Casa de origem).

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator