

EMENDA N° - PLEN

(ao PLC nº 122, de 2018)

Os arts. 4º e 5º do Projeto de Lei da Câmara (PLC) nº 122, de 2018, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 4º Compete ao poder público federal:

I – estabelecer, em normas técnicas complementares, as boas práticas agropecuárias e de fabricação para os queijos artesanais de que trata essa Lei;

II – estabelecer a harmonização da periodicidade e as exigências de verificação dos parâmetros físicos, químicos e microbiológicos de inocuidade existentes e já estabelecidos pelos órgãos regulatórios, respeitando as particularidades da produção artesanal que deverão ser baseadas em evidências científicas;

III – criar, em conjunto com os Estados e os Municípios, plataforma eletrônica de cadastro dos produtores verificados e licenciados de queijos artesanais, bem como dos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local de fabricação do queijo, para manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos dos animais e disponibilizar o endereço para visitação a qualquer usuário da internet;

IV – fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas agropecuárias e de fabricação aplicadas à produção de queijo artesanal;

V – estimular o associativismo e o cooperativismo na produção e comercialização de queijos artesanais;

VI – gerir o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais;

VII – auditar a conformidade dos queijos produzidos de forma artesanal;

VIII – elaborar guias orientadores de boas práticas agropecuárias e de fabricação aplicadas à produção de queijos



SF/19271.12360-22

artesanais, que promovam a melhoria continua dos sistemas produtivos.

Art. 5º Compete ao poder público estadual:

I – estabelecer protocolo de elaboração para cada tipo e variedade de queijo artesanal e definir as características de identidade e de qualidade do produto;

II – reconhecer como artesanais os diferentes tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, observado o disposto nos parágrafos 2º e 3º do art. 1º desta Lei;

III – regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV – identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados que existam no respectivo território.”

JUSTIFICAÇÃO

Esta emenda visa ajustar adequadamente a competência dos poderes públicos federal e estaduais no que diz respeito às normas de produção e comercialização de queijos artesanais, uma vez que os Estados e Municípios estão mais próximos desse processo produtivo, podendo estabelecer normas mais realistas e justas vinculadas às características de cada região do País.

Sala das Sessões,

Senador ESPERIDIÃO AMIN