



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Lasier Martins

PARECER Nº DE 2018

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.*

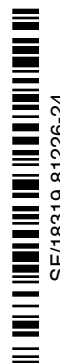
Relator: Senador **LASIER MARTINS**

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.



SF/18319.81226-24



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.

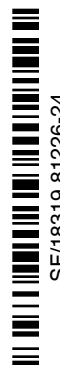
Conforme a proposta, o queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público, respeitando o tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru, que deverá ser definido 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/18319.81226-24



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.

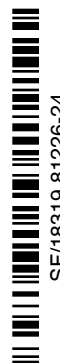
Ademais, a proposição em exame respeita a reserva constitucional à iniciativa legislativa do Presidente da República, como prescreve o art. 61 da Constituição Federal, que assegura ainda ao Congresso Nacional o direito de tratar de matérias de competência da União.

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/18319.81226-24



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.

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.

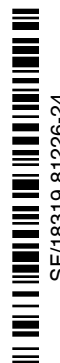
III – VOTO

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



SF/18319.81226-24