



PLC 122/2018
00003

SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Jorginho Mello

**EMENDA MODIFICATIVA Nº AO PROJETO DE LEI DA
CÂMARA Nº 122/18
(Senador Jorginho Mello)**



SF/19875.05175-40

Modifica os artigos 4º e 5º do Projeto de Lei da Câmara nº 122/18 que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Art. 1º. Os artigos 4º e 5º 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 se 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, uma 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 educa o sanitária e a qualifica o técnica em boas práticas agropecuárias e de fabrica o aplicadas   produ o de queijo artesanal;

V- estimular o associativismo e o cooperativismo na produ o e comercializa o de queijos artesanais;

VI- a gestão do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais;

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

VIII - a elabora o de guias orientadores de boas práticas agropecuárias e de fabrica o aplicadas   produ o de queijos artesanais, que promovam a melhoria continua dos sistemas produtivos.”

“Art. 5º Compete ao poder público estadual:

I – estabelecer protocolo de elabora o 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 deste PLC;

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 existentes no respectivo território.”

JUSTIFICAÇÃO

Os Produtos alimentícios artesanais produzidos de forma artesanal apresentam dificuldade de regularização e, principalmente, de comercialização em todo território nacional. Como forma de mitigar esse problema, foi aprovado no Congresso Nacional a Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que incluiu o Art.10-A à Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Esse novo dispositivo possibilita a criação de regras aplicadas à produção artesanal de alimentos de origem animal e a comercialização interestadual desses produtos, desde que identificados pelo Selo ARTE.

Dentre os produtos artesanais presentes nesta lei, entende-se que os queijos artesanais também estão contemplados. Ademais, acreditamos que o PLC 122/2018 apresenta pontos importantes aplicados para a realidade dos



produtores de queijos artesanais e traz questões importantes que ainda não haviam sido apresentadas.

Porém, acreditamos que devem ser feitas algumas alterações no texto, para que as legislações, que tratam de assuntos semelhantes, estejam alinhadas e não acabem gerando impacto negativo aos produtores artesanais.

Sala das sessões,

JORGINHO MELLO
Senador - PL/SC

