



**PARECER Nº 01 , DE 2018 - CDESCTMAT**

**Da COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SUSTENTÁVEL, CIÊNCIA, TECNOLOGIA, MEIO AMBIENTE E TURISMO ao PROJETO DE LEI Nº 1.821, de 2017, que *Estabelece diretrizes para a elaboração e comercialização de queijos artesanais no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências.***

**AUTOR: Deputado JOE VALLE**

**RELATOR: Deputado CHICO VIGILANTE**

## **I – RELATÓRIO**

Trata-se do Projeto de Lei - PL nº 1.821, de 2017, de autoria do Deputado Joe Valle, que estabelece diretrizes para a elaboração e comercialização de queijos artesanais, no território do Distrito Federal – DF.

No PL, conceitua-se, para efeitos da lei, o que é considerado queijo artesanal e o que se entende por produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal. Atribui-se competência ao Poder Público para, dentre outras, estabelecer protocolo de elaboração e definir as características de identidade e qualidade dos queijos artesanais.

De acordo com a proposição, a elaboração de queijo artesanais a partir de leite cru é restrita a estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose ou brucelose – Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) – ou controlado para brucelose e tuberculose, por órgão competente do Distrito Federal.



São estabelecidos também os requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a produção de queijo artesanal e para o reconhecimento de queijaria artesanal.

A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo e do produto ali elaborado será realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária. O Poder Público poderá credenciar entidade pública ou privada para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal aos preceitos desta lei. À Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER/DF compete orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação de queijo artesanal.

Seguem as cláusulas costumeiras de vigência e de revogação.

Na justificação do projeto de lei, o autor chama a atenção para as centenas de estabelecimentos produtores de queijos artesanais existentes no Distrito Federal, onde parte significativa emprega práticas tradicionais e seguem protocolo específico na fabricação de seu produto e, mesmo assim, quando não recebem inspeção sanitária encontram obstáculos legais à comercialização no território dessa unidade federada. A partir desta realidade, os queijeiros artesanais têm reivindicado autonomia, responsabilidade e capacidade de produção para que os produtores e suas respectivas associações /cooperativas possam exercer o autocontrole e autogestão das suas produções em parceria com os órgãos de fiscalização.

O PL nº 1.821/17 foi lido em 14 de novembro de 2017 e, durante o prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao articulado.

É o relatório.

## **II — VOTO DO RELATOR**

Conforme determina o art. 69-B do Regimento desta Casa, compete à Comissão de Desenvolvimento Econômico Sustentável, Ciência, Tecnologia, Meio Ambiente e Turismo analisar e emitir parecer sobre o mérito das matérias relativas a *política de incentivo à*



*agropecuária e às microempresas (alínea b) e a produção, consumo e comércio, inclusive o ambulante (alínea "j").*

Isto posto, vamos às considerações que julgamos pertinentes a respeito do mérito do Projeto de Lei.

De forma resumida o que a proposição intenta é possibilitar a comercialização do queijo artesanal, elaborado a partir de práticas tradicionais por pequenos produtores e/ou queijeiros artesanais, respeitadas as normas da vigilância sanitária, garantida a segurança alimentar de quem o consome.

A reivindicação de uma legislação que venha ao encontro da realidade dos queijeiros artesanais é antiga e ressoa por todo território nacional. Segundo os representante deste segmento, a legislação atual – Lei nº 1.238, de 18 de dezembro de 1950, que *dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal*, regulada pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – e suas exigências são aplicáveis às indústrias de médio e grande portes, não se ajustando às reais possibilidades dos queijeiros artesanais, impedindo-os de uma relação minimamente equilibrada com a indústria responsável pela fabricação de queijos em série.

Diante desse panorama, diversos estados brasileiros já editaram legislação específica para o setor, a saber:

- Pernambuco – Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007, que *dispõe sobre o processo de Produção de Queijo Artesanal e dá outras providências*, e alterações
- Minas Gerais – Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, que *dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de Minas Gerais*;
- Rio Grande do Sul – Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que *dispõe sobre a fabricação e a comercialização de queijo artesanal serrano no estado do Rio Grande do Sul*;
- Rio Grande do Norte – Lei nº 10.230, de 07 de agosto de 2017, que *dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteigas artesanais do Rio Grande do Norte*;
- e
- Santa Catarina – Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, que *dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências*.



A proposta de lei em análise vem ao encontro da necessidade dos pequenos produtores de queijos artesanais de inserirem seu produto no mercado, ao tempo em que cobra o ajuste desses produtores aos programas nacionais e locais de controle e erradicação de doenças que atacam o gado leiteiro, tais com tuberculose animal, brucelose e mastite, contribuindo assim para otimizar o controle sanitário sobre o rebanho existente no território do Distrito Federal.

Além disso, o PL prevê a elaboração, pelo Poder Público, de protocolo de elaboração e a definição das características de identidade e qualidade para cada tipo de queijo artesanal, uniformizando as regras de produção e comercialização desses produtos. Tal medida em muito contribui para auxiliar os consumidores a identificarem corretamente produtos e para a responsabilidade socioambiental do fabricante e dos seus fornecedores, bem como contribui com o cumprimento de normas de produção que garantem a segurança alimentar dos consumidores.

Ante este entendimento, esta Comissão vota pela **aprovação**, no mérito, do Projeto de Lei nº 1.821, de 2017, de autoria do Deputado Joe Valle.

Sala das Comissões, em \_\_\_\_\_ de 2018.

  
**Deputado CHICO VIGILANTE**  
**Relator**