PROJETO DE LEI INDICATIVO

GABINETE DO VEREADOR JEAN MENEZES

"DISPÕE SOBRE A ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

Art. 1° - Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Parágrafo primeiro: Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

Parágrafo segundo: Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos "artesanal" ou "tradicional".

Art. 2º - O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Art. 3º - É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único: Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º - Compete aos poderes públicos federal e estaduais:

I - Estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, protocolo de elaboração e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II - Reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto no § 2º do art. 1º;

III - Identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal;

IV - Documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de reconhecimento e salvaguarda do patrimônio cultural; e

V - Regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal.

Jean Menezes
Vereador - PRB
CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES

Art. 5º - A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Parágrafo único: Para o previsto no caput, o leite deve ser obtido exclusivamente de rebanho do estabelecimento rural onde o queijo artesanal é elaborado.

Art. 6º - São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:

I - Participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), conforme estabelecido em regulamento;

II - Implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

III - Controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV - Implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 7º - São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:

I - Implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II - Controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III - Implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 8º - A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente.

Art. 9º - Para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, o Poder Público poderá credenciar entidade pública ou privada.

Jean Menezes
Vereador - PRB
CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES

Parágrafo único: Para obter credenciamento e permanecer credenciada, a entidade a que se refere o caput deverá:

I - Manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão, para informação periódica aos órgãos mencionados no art. 8º, conforme regulamento;

II - Atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nos artigos 5º, 6º e 7º desta Lei;

III - Comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV - Certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 10º - Competirá as entidades de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Parágrafo único: Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou e empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, a assistência técnica e extensão rural será gratuita.

Art. 11º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Linhares/ES, 15 de agosto de 2018.

JEAN VERGILIO ACÁCIO DE MENEZES

Vereador - PRB

Jean Menezes
Vereador - PRB
CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES

JUSTIFICATIVA

Estima-se que existem hoje no Brasil cerca de oitenta mil estabelecimentos rurais onde se elaboram queijos artesanais, predominantemente por agricultores ou empreendedores familiares. Destes queijeiros, parte significativa emprega técnicas tradicionais e mantém a cultura trazida por antepassados imigrantes ou desenvolvida em território brasileiro ao longo de décadas ou mesmo séculos.

Podemos citar os famosos e internacionalmente conhecidos queijos artesanais de Minas Gerais, do Rio Grande do Sul, do Rio Grande do Norte, da Ilha de Marajó, no Pará, ou de Santa Catarina, cujos métodos de elaboração têm vinculação com determinadas regiões daqueles estados. Como exemplos, temos os mineiros Canastra, Serro, Araxá; o Serrano dos Campos de Cima da Serra Gaúcha; o potiguar da região do Seridó; o Marajoara e o queijo artesanal do Planalto Sul-Catarinense, todos reconhecidos pelo sabor e aspectos próprios que lhes fornecem identidade específica.

No entanto, mesmo os queijos artesanais elaborados conforme protocolo específico, sob rigoroso controle sanitário do rebanho e empregando-se boas práticas de fabricação, quando não recebem inspeção sanitária de órgão federal encontram barreiras legais para serem comercializados em todo o território nacional.

A partir dessa situação, assim se manifestaram os queijeiros artesanais: "o que queremos é que possamos produzir nossos queijos com boas práticas de produção e fabricação, com garantia de origem, observando controles menos burocráticos e sobretudo com 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 estaduais de fiscalização".

Reconhece-se que nos últimos anos houve tentativas do Poder Público federal no sentido de reduzir alguns entraves à legalização do comércio do queijo artesanal. Todavia, persistiu-se na estratégia de flexibilizar a legislação federal existente para produtos industrializados, Lei nº 1.283, de 18/12/1950, que instituiu a obrigatoriedade de inspeção dos produtos de origem animal, e o Decreto nº 30.691, de 29/03/1052, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal — ao invés de se criar legislação específica para os produtos artesanais.

Verifica-se, porém, que as exigências legais aplicáveis às indústrias de médio e grande portes não se coadunam com as possibilidades do queijeiro artesanal. Os requisitos são desproporcionais para aqueles que desejam simplesmente elaborar o queijo artesanal no próprio estabelecimento, utilizando como matéria-prima o leite ali produzido. Por essa razão, este Projeto de Lei visa instituir legislação específica para caracterizar o queijo artesanal, estabelecer os requisitos para a sua elaboração e autorizar sua comercialização em todo o território nacional.

Jean Menezes
Vereador - PRB
CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES

Assim, o estabelecimento rural onde se elabora o queijo artesanal a partir de leite cru deverá ter o rebanho certificado como livre de tuberculose e brucelose, além de participar de programa de controle de mastite. Ademais, o queijeiro deverá implantar boas práticas oficialmente definidas na produção leiteira e na elaboração do queijo; controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada e implementar a rastreabilidade de processos e produtos. Finalmente, a proposição autoriza o Poder Público a credenciar entidade pública ou privada para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido em Lei.

Linhares/ES, 15 de agosto de 2018.

JEAN VERGILIO ACÁCIO DE MENEZES

Vereador - PRB

Jean Menezes
Vereador - PRB
CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES