



Parecer nº 020/2019 / CADFARF

Referente ao PL 69/2019, cuja ementa: "Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências".

Autor: Deputado Guilherme Maluf

Relator: Deputado D^o João

I – Relatório

A iniciativa em epígrafe foi recebida e registrada pela Secretaria de Serviços Legislativos no dia 13/02/2019, sendo colocada em pauta no dia 19/02/2019, tendo seu devido cumprimento no dia 27/02/2019, após os autos serem encaminhados para esta comissão no dia 18/03/2019 e recebido em 19/03/2019 para a emissão de parecer quanto ao mérito, tudo de acordo com fls 02 e 09/verso.

Até a presente data, no âmbito desta Comissão não foram apresentadas emendas.

O texto proposto discorre sobre a produção e comercialização de queijo artesanal de leite cru no Estado de Mato Grosso.

Para fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e



JPSG

Qualidade (RTIQ), regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes, conforme versa o Art1º, §1º, inciso I.

O autor justificou a proposta com vistas as dificuldades enfrentadas *“vários produtores já estão desistindo da atividade e muitos queijos artesanais estão entrando em extinção devido às sucessivas repressões a esse tipo de produto.*

Lembra o autor do projeto que:

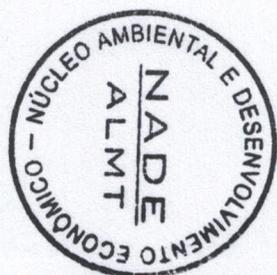
“Grande parte desses produtores passaram a fornecer matéria prima para grandes agroindústrias de leite, diminuindo sua fonte de renda e qualidade de vida, uma vez que a produção de queijos possui um valor agregado superior à venda de leite in natura.

É o relatório.

II - Análise

Cabe a esta Comissão emitir parecer a todos os projetos que abordem os temas contidos no Art.369, inciso V, alíneas “a” a “q”, do Regimento Interno.

No que diz respeito à tramitação e abordagem do tema, o Regimento Interno prevê dois casos: no primeiro, verifica-se a existência de lei que trate especificamente do tema abordado, se confirmada o projeto será arquivado. No segundo, a existência de projetos semelhantes tramitando, se houver, a propositura deverá ser apensada.



JPSG



Estado de Mato Grosso
Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso
Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora
Núcleo Ambiental e Desenvolvimento Econômico
Comissão de Agropecuária, Desenvolvimento Florestal e Agrário e de Regularização Fundiária - CADFARF

Fls. 19
Rub. [assinatura]

Conforme pesquisas realizadas, seja na internet ou intranet da Assembleia Legislativa de Mato Grosso, sobre o assunto, não foi encontrada nenhuma propositura referente ao tema. Isso significa a inexistência de obstáculo regimental ao prosseguimento da proposta de lei. Desse modo, tal propositura preenche os requisitos necessários para análise de mérito por parte desta Comissão.

Sob o enfoque da análise por mérito, a propositura pode ser avaliada mediante três aspectos: oportunidade, conveniência e relevância social.

Um ato é conveniente quando seu conteúdo jurídico produz um resultado que atenda à finalidade pretendida que é a satisfação ao interesse público e relevância social. O interesse público refere-se ao "bem geral". O interesse público é um conceito central para a política, a democracia e a natureza do próprio governo, já a relevância social é justamente a verificação da importância da proposta para população.

Feitas as ponderações acima, passamos a análise, nos seus requisitos necessários e inerentes ao caso.

Sob o ponto de vista desta Comissão da Agropecuária, Desenvolvimento Florestal e Agrário, o projeto é de grande relevância para o setor, que poderá colocar o Estado de Mato Grosso no mesmo nível de competitividade com os outros estados da federação quanto à produção de queijos artesanais.

Mato Grosso é um Estado rico em recursos naturais propícios para a produção de leite e seus derivados, como neste caso, os queijos artesanais.



JPSG

A presente propositura já esta sendo discutida desde 2015 da Câmara dos Deputados, conforme texto abaixo¹:

AGROPECUÁRIA

20/04/2018 - 11h25

Agricultura aprova regras para produção de queijo artesanal

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Regional aprovou o Projeto de Lei 2404/15, dos deputados Zé Silva (SD-MG) e Alceu Moreira (PMDB-RS), que regulamenta a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. O objetivo da proposta é facilitar venda desses produtos no Brasil.

O projeto autoriza a comercialização de queijo artesanal em todo o território nacional mediante critérios higiênico-sanitários, como a exigência de certificação de propriedade livre de tuberculose e o controle da potabilidade da água usada nos processos de elaboração do queijo e nas atividades de ordenha.

Luis Macedo/Câmara dos Deputados



Colatto: "Milhares de famílias que produzem queijos artesanais, com receitas muitas vezes centenárias, como Serrano e da Canastra, serão beneficiadas". O relator da matéria na comissão, deputado Valdir

¹ <http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/noticias/AGROPECUARIA/556230-AGRICULTURA-APROVA-REGRAS-PARA-PRODUCAO-DE-QUEIJO-ARTESANAL.html>

Colatto (PMDB-SC), mudou o texto para esclarecer que os queijos podem ser considerados como artesanais com base em critérios regionais e culturais, e não apenas territoriais.

Outra alteração feita pelo relator tem o objetivo de reconhecer também como queijos artesanais aqueles produzidos em assentamentos familiares e em grupos de produtores de até quinze participantes. Além disso, o parecer de Colatto prevê que os órgãos de defesa sanitária ficarão encarregados de orientar os queijeiros artesanais sobre a implantação de programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação de queijos artesanais.

Obstáculos

De acordo com Valdir Colatto, a proposta é “de extrema importância para os produtores de queijos artesanais, que há anos enfrentam enormes dificuldades para conseguirem autorização para comercializarem seus produtos” no País.

Como exemplo dos problemas enfrentados, ele citou um episódio de setembro de 2017, quando a Vigilância Sanitária descartou cerca de 600 quilos de alimentos que seriam vendidos no festival Rock in Rio, inclusive queijos artesanais. Apesar de os alimentos estarem próprios para consumo e dentro dos prazos de validade, foram jogados no lixo por não possuírem o selo do Serviço de Inspeção Federal. SIF).

“Todos somos favoráveis a que o Poder Público garanta a segurança dos alimentos comercializados no País; entretanto, as exigências para que um estabelecimento seja inspecionado pelo SIF e o produto possa ser vendido no Brasil, ou até mesmo exportado, estão fora do alcance do pequeno produtor”, argumentou Colatto.



JPSG

Tramitação

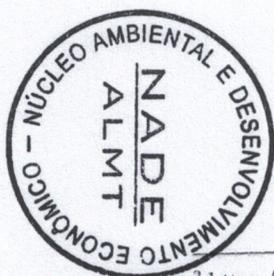
O projeto, que tem caráter conclusivo, já havia sido aprovado também pela Comissão de Seguridade Social e Família, e ainda precisa ser analisado pela Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania.

O Estado de Mato Grosso é um grande produtor de matérias primas, porém carente de indústrias, o que se faz necessária a adoção de políticas públicas nessa área para que haja novas fontes de crescimento econômico no estado. O governo precisa desenvolver novas formas de trabalho no setor industrial, em conjunto com o setor privado para fomentar principalmente a oferta de trabalho.

Com a implementação de incentivo ao empreendedorismo, novas empresas podem surgir para o desenvolvimento de inovações em várias áreas, atraindo os pequenos produtores, buscando e estimulando novas fontes de crescimento, onde produtos artesanais possuem um valor agregado muito maior, em virtude da qualidade que são apresentados. Assim sendo, o Estado tem um desafio em fomentar um crescimento que seja justo, de qualidade e também sustentável, acompanhando a tendência global.

Logo abaixo temos um artigo da revista Globo Rural que trata sobre a fabricação de queijos artesanais e sobre suas regras de produção e comercialização:

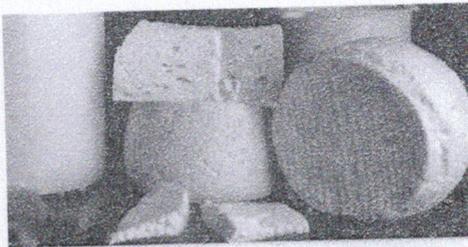
Fabricação de queijos artesanais²



² <https://revistagloborural.globo.com/vida-na-fazenda/gr-responde/noticia/2013/12/fabricacao-de-queijos-artisanais.html>

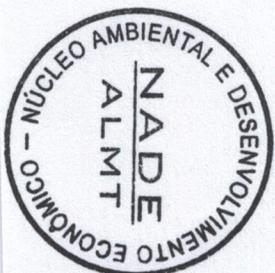
Desde dezembro de 2011, a produção de queijo artesanal no Brasil está submetida a algumas regras de comercialização no mercado

POR TADEU CÉSAR ROMANOTTO, MARINGÁ (PR)



O queijo minas frescal leva o nome do Estado em que normalmente é produzido (Foto: Acervo/Ed. Globo)

Planejo iniciar uma pequena produção de queijo artesanal, mas dizem que não há uma legislação específica para o produto. Isso é verdade? Até dezembro de 2011, por ser elaborado com leite cru, o queijo artesanal não era contemplado pela legislação nacional, condição que dificultava o desempenho das diversas queijarias espalhadas pelo país. Às vendas do derivado lácteo fora da região de produção, por exemplo, era imposto o cumprimento de uma série de exigências, elevando ainda mais os custos para o produtor. Devido às barreiras na comercialização do queijo artesanal, produtores, acadêmicos e entidades públicas e privadas participantes do 1º Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, ocorrido em novembro de 2011, em Fortaleza (CE), manifestaram até um receio pela extinção do produto. Contudo, dadas as reivindicações de anos realizadas por profissionais da área, o Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) criou regras para esse nicho de mercado por meio da Instrução Normativa 57, publicada no Diário Oficial da União, em 16 de dezembro de 2011. A nova regulamentação prevê a possibilidade de



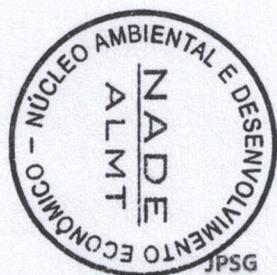
maturação de queijos por período inferior a 60 dias e define requisitos para sua produção, garantindo a qualidade do alimento e atendendo aos aspectos de sanidade e saúde pública. As normas, no entanto, são restritas apenas para queijarias localizadas em regiões certificadas, ou tradicionalmente reconhecidas, e instaladas em propriedades produtoras de leite cru com status livre de tuberculose, brucelose e controle de mastite. Os requisitos exigidos para as propriedades produtoras são considerados importantes para garantir a origem de queijos de qualidade. Contudo, para que as queijarias atinjam um nível de excelência na produção e estejam dentro dos critérios da instrução, antes é necessário que o governo forneça estrutura física, financeira e de pessoal para assegurar a fiscalização das instalações. O produtor ainda precisa ser assistido quanto ao custo das análises mensais do leite cru utilizado para a elaboração do queijo, outra determinação da instrução normativa. Localizadas, em sua maioria, em áreas rurais, as queijarias devem enfrentar dificuldades no envio das amostras para os laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), que nem sempre têm capacidade para atender à demanda. Na Região Nordeste, por exemplo, onde a produção de queijos artesanais é elevada, existe apenas um estabelecimento de referência e especializado, instalado na capital pernambucana. De acordo com a pesquisadora da Embrapa Maria do Socorro Bastos, é possível obter queijo artesanal produzido com leite cru de forma segura, mesmo sem a pasteurização do leite, prática que, geralmente, altera características como textura e sabor. Para isso, segundo Bastos, é necessária a adoção de boas práticas agropecuárias e de produção. No sistema industrial, o derivado lácteo é fabricado por meio de processo mecanizado e com uso de leite pasteurizado. A partir da instrução, a produção de queijos artesanais passa a ser incluída no Sisbi-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal) do Suasa (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária). A inclusão, que se inicia pelas propriedades que estão fixadas em Minas



Gerais, Estado onde se concentra a maioria das queijarias artesanais no país, permitirá que os produtos com o selo do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou do SIE (Serviço de Inspeção Estadual) sejam comercializados em todo o território nacional com equivalência ao selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Fora do Suasa, os queijos com selos municipais podem ser comercializados somente no município onde são produzidos, enquanto aqueles com selos estaduais apenas dentro dos limites do estado. Ocorre que, há tanto tempo no mercado e dada a tradição, alguns dos queijos artesanais são conhecidos até bem distante do local onde são produzidos (como os mineiros Serro, Serra da Canastra, Cerrado e Campo da Vertente; o gaúcho serrano; o paraense ilha de Marajó; e os nordestinos coalho e manteiga), viabilizando o comércio nacional. O queijo artesanal é um produto típico de algumas regiões do país, como em Minas, Rio Grande do Sul e Nordeste, e assegura renda e emprego no campo para quem vive nesses locais. O processo de produção em pequena escala é, em geral, realizado em propriedades familiares que têm o derivado como a principal fonte do orçamento mensal. Muitas delas seculares, a receita é passada de geração em geração, com o objetivo de manter as características "terroir" do produto, que estão relacionadas ao clima, à pastagem e ao tipo de bactérias de cada região. De qualquer forma, o interessado em produzir queijo artesanal deve, acima de tudo, estar de acordo com as normativas vigentes no país. Portanto, a recomendação inicial é que o produtor faça seu cadastro na agência de defesa agropecuária do Estado e siga as instruções para a atividade.

A NOVA REGULAMENTAÇÃO

Desde dezembro de 2011, a produção de queijo artesanal no Brasil está submetida a algumas regras de comercialização no mercado. A regulamentação lançada pelo Mapa inclui:



PERÍODO DE MATURAÇÃO > O queijo artesanal com período de maturação inferior a 60 dias deve ser definido por pesquisas e estudos científicos, realizados por comitês técnico-científicos designados pelo Mapa.

QUALIDADE DO LEITE > O leite cru usado na produção do queijo artesanal deve ter composição centesimal, contagem de células somáticas e contagem bacteriana total para detecção de mastite clínica e subclínica, analisadas mensalmente por laboratório da Rede Brasileira do Leite.

FISCALIZAÇÃO > A propriedade produtora de queijo artesanal deve estar em dia com as normas do Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, inclusive o controle dos operadores, o controle de pragas e o transporte adequado do alimento até o entreposto.

CONTROLE DA ÁGUA > A propriedade responsável pela produção de queijo artesanal deve realizar cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

EXPORTAÇÃO > Para exportação, a propriedade produtora de queijo artesanal deverá atender aos requisitos sanitários específicos do país importador.

Consultores: Maria do Socorro R. Bastos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2.270, Planalto do Pici, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, tel. (85) 3391-7100; e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Térreo, Caixa Postal 02432, CR-Mapa, CEP 70849-970, Brasília, DF, tel. 0800-704-1995



Há a necessidade de se regulamentar essa matéria no Estado de Mato Grosso, pois o mercado é crescente no ramo de alimentos e gastronomia, e a busca por produtos locais e de qualidade também é um tendência mundial, pois alimentos que vão direto do produtor para os restaurantes e para a mesa do consumidor, percorrendo pequenas distâncias, tem uma qualidade muito superior do que um produto que necessita ser transportado a longas distâncias.

Essa é uma filosofia adotada já há muitos anos na Europa, em especial na Itália e França, países altamente conceituados na gastronomia mundial.

Os consumidores exigem cada vez mais a qualidade dos produtos e uma quantidade maior para suprir a necessidade do mercado.

Em um cenário mundial, Mato Grosso preenche todos os requisitos para a produção de leite e seus derivados, em especial o queijo artesanal, tais como clima, solo, pastagem, qualidade da água, fatores essenciais para o desenvolvimento da atividade.

Diante desse quadro, pode-se observar que a capacidade de fomentar políticas públicas que incentive o empreendedorismo, o desenvolvimento industrial e novas tecnologias constituem um desafio para os governantes, que precisam atuar fortemente para que atraiam investidores que tragam desenvolvimento econômico e ampliem as ofertas de emprego, melhorando a renda e consequentemente a qualidade de vida dos mato-grossenses.

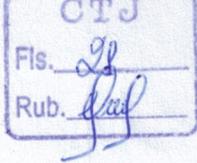
Por todas as razões e justificativas expostas acima, manifestamos favorável a aprovação dessa iniciativa.

É o parecer.





Estado de Mato Grosso
Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso
Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora
Núcleo Ambiental e Desenvolvimento Econômico
Comissão de Agropecuária, Desenvolvimento Florestal e Agrário e de
Regularização Fundiária - CADFARF



III – Voto do Relator

Pelas razões expostas, quanto ao **mérito**, voto pela **aprovação** do Projeto de Lei nº **69/2019**, de Autoria do Deputado Guilherme Maluf.

Sala das Comissões, em de de 2019.



JPSG



IV – Ficha de Votação

Projeto de Lei nº 69/2019- Parecer nº 020/2019
Reunião da Comissão em 03 / 07 / 2019
Presidente: Deputado Nininho
Relator: Dep. Drº João

Voto Relator: Pela Aprovação
Pelas razões expostas, quanto ao mérito, voto pela aprovação do Projeto de Lei nº 69/2019, de Autoria do Deputado Guilherme Maluf

Posição na Comissão	Identificação do(a) Deputado(o)
Relator	
Membros	

