



PARECER Nº 93/2023 – CADFARF OS Nº 487

PROTOCOLO Nº 10124/2023 - PROCESSO Nº 3111/2023

Data: 06/09/2023

Referente ao **Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023**, que
*“Dispõe sobre a produção e a comercialização dos
queijos artesanais no Estado de Mato Grosso”*.

Autor: Deputada Estadual Sheila Klener

Relator: Deputado Estadual

Nininho

I – DO RELATÓRIO

A iniciativa em epígrafe, após ter sido recebida e registrada pela Secretaria de Serviços Legislativos no dia 20/09/2023 (fl. 02).

Ato contínuo, o Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023 foi encaminhado para a Comissão da Agropecuária, Desenvolvimento Florestal e Agrário e de Regularização Fundiária em 21/09/2023, para emitir parecer de mérito.

O Projeto de Lei em apreciação *“Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso”*.

Consoante se vislumbra das justificativas que ensejaram a proposição do aludido Projeto de Lei, a autora do projeto esclarece que *“a produção de queijo artesanal é uma atividade que oferece inúmeras vantagens para o Estado e sua comunidade. Essa*



tradição culinária, que remonta a séculos, tem ganhado destaque nos últimos anos, e suas vantagens são evidentes em diversas áreas, como econômica, cultural e ambiental”.

Assevera ainda a Deputada que “a produção de queijo artesanal oferece uma série de vantagens econômicas, culturais, ambientais e sociais para o Estado. Promove o desenvolvimento sustentável, a preservação da cultura local e a valorização da produção agrícola familiar, ao mesmo tempo em que oferecem aos consumidores produtos autênticos e saborosos”.

Feito este introito, passo a discorrer acerca da análise de mérito da matéria.

II – DA ANÁLISE

As proposições para as quais o Regimento exija parecer, em nenhuma hipótese, serão submetidas à discussão e votação do Plenário, sem o parecer das comissões que as devam apreciar, consoante norma inserta no parágrafo único do Art. 356 do Regimento Interno desta Casa de Leis.

Compete a esta Comissão da Agropecuária, Desenvolvimento Florestal e Agrário e de Regularização Fundiária, de acordo com o Art. 369, inciso V, alíneas “a” a “q”, do Regimento Interno, emitir parecer a todos os projetos que tratem de assuntos atinentes à agropecuária, ao desenvolvimento florestal e agrário e dos assuntos fundiários.

No que diz respeito à tramitação e abordagem da propositura, o Regimento Interno prevê dois casos: no primeiro, verifica-se a existência de lei que trate especificamente do tema abordado, caso em que, a matéria será prejudicada (art. 194 do RI/ALMT). No segundo, a existência de projetos semelhantes tramitando, se houver, a proposição legislativa deverá ser apensada e/ou anexada (art. 195 do RI/ALMT).



Segundo pesquisas realizadas, seja na internet ou intranet (controle de proposições) da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso sobre o assunto, a Secretaria de Serviços Legislativos atestou, mediante pesquisa preliminar (fls.12), na data de 14/09/2023, a inexistência de projeto de leis ou leis dispendo sobre a mesma matéria.

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

De início, convém registrar que a Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que *“Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências”*, cujo texto de lei descreve competência federal e suas atribuições, diretrizes fitossanitárias e requisitos essenciais e obrigatórios para a produção e classificação dos queijos artesanais produzidos no território nacional.

A lei supracitada é um instrumento norteador para transpor, no que concerne ao Estado de Mato Grosso as formalidades legislativas e regulamentos, nas secretarias de estado competentes e órgão de vigilância sanitária as devidas autorizações e permissões legais para a produção, fiscalização e comercialização dos queijos artesanais produzidos no Estado.

No âmbito deste Casa Legislativa, já houveram outras tentativas de se legislar sobre a matéria, PL nº 203/2018 e PL nº 69/2019, ambos de autoria do Deputado Guilherme Maluf.

Concatenado com o movimento global sobre a produção de queijos artesanais e o aquecimento do mercado, convém conceituar e diferenciar sobre queijos artesanais e queijos industrializados¹, como segue:

Produção de queijo: artesanal e industrial

¹ <https://www.cpt.com.br/artigos/producao-de-queijo-artesanal-e-industrial#:~:text=O%20queijo%20industrial%20difere%2Dse,especial%2C%20dado%20aos%20queijos%20artesanais.>



*A diferença básica entre os dois é a produção em maior ou menor escala. Um dos ingredientes mais apreciados na culinária mundial é o **queijo**. Isso porque existe milhares de tipos de queijos, que podem ser utilizados nas mais variadas receitas. O seu processo de fabricação é relativamente simples, mas, quem olha para algum queijo na prateleira de um supermercado, por exemplo, não consegue imaginar os diferentes processos pelos quais passa.*

Célia Ferreira, professora do Curso a Distância CPT Produção de Queijo Minas Padrão, Prato e Provolone, explica que o queijo já tem seu espaço consolidado no mercado mundial e regional, sendo produzido tanto por pequenos produtores de leite e queijo quanto por grandes queijarias, por conta dessa grande aceitação do mercado consumidor.

*Por conta dos variados tipos de queijo existentes, é fácil entender que cada um requer técnicas, ingredientes e segredos especiais para que o produto tenha as características peculiares desejadas. Ainda, para a fabricação de **queijos artesanais e industriais**, há várias diferenças.*

Leite

Em primeiro lugar, o tratamento dado ao leite é o pontapé inicial para a diferenciação do queijo artesanal e industrial. É possível utilizar o leite cru, assim como é obtido, como também o leite pasteurizado.



Geralmente, o leite cru é mais utilizado na fabricação de queijos artesanais, pela característica “rústica” e por ser utilizado da mesma forma que é retirado da vaca. Já o leite pasteurizado é comumente usado por grandes laticínios, pois esse processo retira microrganismos naturais presentes no leite cru, o que evita possíveis contaminações.

Artesanal

Minas Gerais é um dos estados que mais possui queijarias artesanais. Também, ao falar de queijo, é quase impossível não lembrar do queijo minas e do queijo canastra, que só pode ser produzido no local que dá nome a ele: a serra da canastra. Com a utilização do leite cru, o queijo minas artesanal passa por etapas, como a adição de fermento natural, coagulante e coalho, para depois ser salgado, enformado e submetido a altas temperaturas. O segredo está na etapa seguinte, que é importante para conferir a ele seu sabor: a maturação, que pode durar meses ou até anos.

Industrial

O queijo industrial difere-se do artesanal pelo fato de ser produzido em grande escala, utilizando, milhares de litros de leite por ano para que possa ser fabricado. Por conta disso, o queijo industrial acaba perdendo um pouco aquele cuidado especial, dado aos queijos artesanais.

É possível que um queijo industrial tenha toque artesanal?





Sim! Muitos empresários, apesar da produção em larga escala, apostam no cuidado com a produção de cada queijo para que ele ganhe o toque artesanal, aquele toque com gosto de “feito em casa”. É preciso que todo o processo seja feito minuciosamente.

Porém, a utilização de leite cru ou pasteurizado ainda gera discordância, uma vez que produtores artesanais defendem que o leite bruto é “forte” e não precisa de muitas interferências para produzir queijos, enquanto produtores industriais acreditam que o processo de pasteurização é fundamental para melhorar a qualidade do leite obtido.

Registro, por oportuno, que o Estado de Mato Grosso ganha destaque pelo pioneirismo na certificação de produto artesanal para todo país, conforme publicado pelo site oficial do Governo do Estado de Mato Grosso – Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (Indea-MT) ², como segue:

Indea certifica primeiro produto artesanal para venda em todo o Brasil

09 de Fevereiro de 2023 às 16:35

Selo atesta que alimento foi elaborado respeitando as normas sanitárias, e com característica tradicional, regional e cultural

Luciana Cury | Indea-MT

‘Queijo Poranga’ é produzido no sítio Vila Láctea, no município de Sorriso - Foto por: Reprodução Indea-MT

<https://www.indea.mt.gov.br/-/23517821-indea-certifica-primeiro-produto-artesanal-para-venda-em-todo-o-brasil>



O Governo de Mato Grosso, através do Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (Indea-MT), oficializou ontem (08.02), no Diário Oficial, a concessão do primeiro produto artesanal a fazer parte do Selo Arte. O 'Queijo Poranga', produzido no sítio Vila Láctea, no município de Sorriso, passa a ser o primeiro produto alimentício de Mato Grosso a ter sua comercialização a nível nacional autorizada, com certificação que atesta que o alimento foi elaborado de forma artesanal, respeitando as normas sanitárias, e com característica tradicional, regional e cultural.

O "Selo Arte", lei criada em 2018 pelo Governo Federal e que tem no Estado o Indea como o implementador, tem como principal objetivo fazer com que "produtos de alto padrão de qualidade e segurança alimentar não fiquem restritos à pequena propriedade, mas que conquistem os consumidores de outras partes do país e agreguem valor artesanal", conforme explica a médica veterinária do Serviço de Inspeção Sanitário Estadual do Indea, Carine Baggio Cavalcante.

Com a certificação do 'Queijo Poranga', a expectativa é de que produtores rurais se interessem pelo tema. "Este selo é um reconhecimento ao trabalho do produtor, que agora vai poder expandir os limites comerciais dos seus produtos com respaldo sanitário e comercial. Além disso, será uma maior oportunidade de incentivar a família a permanecer no campo", acrescenta Carine Baggio Cavalcante.

Além de queijo, o Selo Arte permite que produtos como embutidos, pescados e mel possam ser vendidos livremente em qualquer parte do território nacional, eliminando entraves burocráticos. Para os consumidores, significa maior variedade de compra itens como esses, com



garantia de qualidade e a segurança de que a produção é artesanal e com respeito as boas práticas agropecuárias e sanitárias. Para ser considerado artesanal, o produto deve ser submetido ao controle do serviço de inspeção oficial (municipal, estadual ou federal), ter fabricação individualizada e genuína.

A entrega do Selo Arte é comemorada pela produtora Rita Hachiya, que começou na pecuária leiteira há 14 anos e que com o passar do tempo se encantou com a fabricação do queijo, sendo hoje a única fonte de renda dela. “No começo eu me dividia entre ser agente de saúde e a venda de leite para laticínio da cidade. Com o tempo vi que era mais rentável agregar valor ao meu leite e foi assim que a ideia de passar a fazer queijo ganhou forma. O tempo passou e a fabricação de leite passou a ser a minha especialidade”, comenta Rita.



Créditos: Reprodução Indea-MT

Produtora Rita Hachiya adota práticas diferenciadas no trato com os animais, que resultam em melhor qualidade na fabricação do queijo.

“Hoje, o queijo que produzo é meu motivo de orgulho. Ele foi se aprimorando ao longo dos anos, com dicas dos clientes, e hoje ele é bem aceito por onde ele passa”, acrescenta a produtora de Sorriso.

O preço do quilo do ‘Queijo Poranga’ é de R\$ 60, acima da média de mercado, porque, segundo Rita Hachiya se deve pela qualidade de todo o processo que a fabricação do produto. “Desde a água, ao capim, passando pelo processo de ordenha ao armazenamento, adoto práticas diferenciadas. Sei que a qualidade do meu produto começa muito antes de preparar a receita. Começa no tratamento



que dispenso aos meus animais, e por isso, meu queijo é hoje considerado o melhor da região”, finaliza Hachiya.

É de sabença que se faz necessário a criação de uma Lei Ordinária, e que a mesma trará segurança jurídica para que o estado ganhe credibilidade no mercado, para que ocorra o incremento da produção; para a abertura de linhas de crédito específicas; e para que tão somente o estado possa ganhar projeção nacional e internacional agregando valor aos produtos regionais.

Imperioso assinalar que é *sine qua non* a participação das secretarias e dos órgãos competentes para a fiscalização e implantação da referida proposta, pois a sanidade animal e dos produtos é imprescindível para a qualidade e a comercialização dos mesmos.

Por todas as razões consignadas, manifestamos pela **APROVAÇÃO** do **Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023**, de autoria da Deputada Estadual Sheila Klener.

É o parecer.

III – DO VOTO DO RELATOR

Referente ao Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023, de autoria da Deputada Estadual Sheila Klener, que *“Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso”*.

Imperioso assinalar que ao legislar sobre o tema, com vistas em regulamentar e formalizar toda a cadeia produtiva para a comercialização dos queijos artesanais, tal situação irá fomentar a atividade no Estado de Mato Grosso, a qual poderá ganhar projeção nacional e internacional agregando valor aos produtos regionais.

Desta feita, o voto é pela **APROVAÇÃO** do **Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023**, de autoria da **Deputada Estadual Sheila Klener**.

Sala das Comissões, em 07 de novembro de 2023.



ENDEREÇO:
Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso
Edifício Dante Martins de Oliveira
Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora
Sala 207 - 2º Piso

NÚCLEOS DAS COMISSÕES PERMANENTES:
Núcleo Ambiental e Desenvolvimento Econômico
Núcleo Comissão de Constituição, Justiça e Redação
Núcleo Econômico
Núcleo Social

TELEFONES:
(65) 3313-6914
(65) 3313-6912
(65) 3313-6530
(65) 3313-6915

BCS



IV – DA FICHA DE VOTAÇÃO

Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023

Parecer nº 93/2023

Reunião da Comissão em: 07 / 11 / 23

Presidente: Deputado Estadual Nininho

Relator: Dep. Nininho

VOTO DO RELATOR

Pelas razões expostas, quanto ao mérito, voto pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei (PL) nº 1846/2023, de autoria da Deputada Estadual Sheila Klener.

Posição na Comissão	Identificação do(a) Deputado(o)
Relator	
Membros Titulares	
DEPUTADO NININHO Presidente	
DEPUTADO FABIO TARDIN "FABINHO" Vice-Presidente	
DEPUTADO CLÁUDIO FERREIRA Membro Titular	
DEPUTADO DR. JOÃO Membro Titular	
DEPUTADO SEBASTIÃO REZENDE Membro Titular	
Membros Suplentes	
DEPUTADO VALDIR BARRANCO Membro Suplente	
DEPUTADO VALMIR MORETTO Membro Suplente	
DEPUTADO GILBERTO CATTANI Membro Suplente	
DEPUTADO THIAGO SILVA Membro Suplente	
DEPUTADO JÚLIO CAMPOS Membro Suplente	

