

# Resumo Executivo - PLC n° 122 de 2018

**Autor:** Deputado Federal Zé Silva  
(SOLIDARIEDADE/MG)

**Apresentação:** 14/11/2018

**Ementa:** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

**Orientação da FPA:** Favorável ao projeto

Comissão	Parecer	FPA
<b>CRA - Comissão de Agricultura e Reforma Agrária</b>	Encerrada a relatoria do Senador Lasier Martins por deliberação da matéria.	Favorável ao parecer do relator

## Principais pontos

- Definição de queijo artesanal: aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico para cada tipo, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.
- Composição do queijo artesanal: deve ser produzido com leite da própria fazenda, excetuando-se os assentamentos familiares e grupo de produtores (máximo 15), localizados em um raio de até 5 km; e o queijo produzido com leite de ovinos e caprinos.
- NÃO são considerados queijos artesanais: aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que com autorização, dos órgãos competentes, para inserir nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.
- Responsabilidades do queijeiro artesanal: serão responsáveis pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo produzido e deverão cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público.
- Comercialização do queijo artesanal: permitida em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências legais e no comércio internacional, desde que atendidos os requisitos sanitários específicos do país importador.
- Requisitos para o estabelecimento rural produtor de leite (para queijos artesanais): participar de programa de controle de mastite; implantar programa de boas práticas agropecuárias; controlar e monitorar a potabilidade da água; e implementar a rastreabilidade de produtos.
- Fiscalização dos estabelecimentos rurais e queijos produzidos: deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente.
- Competências do Poder Público: estabelecer protocolo de elaboração para cada tipo e variedade de queijo artesanal; reconhecer como artesanais os diferentes tipos de queijo; criar, em conjunto com os Estados e os Municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro dos

produtores verificados e licenciados de queijos artesanais, entre outros.

### **Justificativa**

- A iniciativa estabelece maior clareza conceitual no que diz respeito à caracterização do queijo artesanal e estabelece padrões sanitários mais rígidos, com vista a garantir a segurança alimentar e a possibilidade de mais amplo espaço de comercialização do produto.
- Para os pequenos produtores, a iniciativa representa grande avanço na redução das dificuldades burocráticas para ofertar o produto em todo o território nacional.
- O projeto foi elaborado tendo como base o documento encaminhado após o “Encontro Nacional de Queijos Artesanais”, que ocorreu em 2015, construído por representantes das regiões produtoras de queijos artesanais, que visavam “garantir a existência da cadeia produtiva dos queijos artesanais”.
- A redação legislativa seguiu ainda “os modos de fazer artesanais de queijo a partir do leite cru”, em consonância com a publicação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, quando reconheceu o Queijo Artesanal Patrimônio Imaterial do Brasil, em 16 de maio de 2008.
- Aprovar o projeto de lei se faz necessário, pois o reconhecimento como Patrimônio Imaterial Brasileiro não trouxe liberdade para comercialização do queijo artesanal e as dificuldades acompanham produtores de todo Brasil.