

136X 344/27

9919-1



Serviço Público Federal  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
Rodovia Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - Florianópolis - SC - Brasil - CEP 88034-001  
TELEFONE: (48) 37216183

À Assembleia Legislativa de Santa Catarina (ALESC)

Florianópolis, 04 de abril de 2020.

Assunto: **PARECER À EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL AO PROJETO DE LEI Nº 0173.0/2019**

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lido no Expediente</b>                                                           |
| 629º Sessão de 12/04/22                                                             |
| Anexar a(o) PL- 173/19                                                              |
| Diligência                                                                          |
|  |
| Secretário                                                                          |

“Altera a Lei nº 17.003, de 2016, que 'Dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano, no Estado de Santa Catarina, para compatibilizá-la com a Lei Federal nº 13.860, de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e a Lei Estadual nº 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru”.

Trata-se de emenda substitutiva global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019, de autoria do Deputado Marcius Machado, que visa alterar a Lei Estadual nº 17.003 de 2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências, em que os pesquisadores Juliano De Dea Lindner e Michelle M Carvalho do Departamento de Ciência e Tecnologia de alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) foram convidados a se manifestarem.

#### **Parecer Artigo 1º**

Considerando que, o Artigo 1º da emenda substitutiva global, com intenção de alterar o Artigo 2º da **Lei Estadual nº 17.003 de 2016** incluindo o prazo de até 3 (três) anos

RECEBIDO SECRETARIA GERAL 04/04/2020 14:18 09591



para a certificação da propriedade como livre de Brucelose e Tuberculose, apesar de estar previsto na **Lei Estadual nº 17.486 de 16 de janeiro de 2018** que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências, não é mais aplicável nesta última, uma vez que o prazo estabelecido (até três anos) já se encontra expirado.

#### **Parecer Artigo 2º**

Considerando o Artigo 2º, que altera o Artigo 7º da **Lei Estadual nº 17.003 de 2016** para:

"Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I – o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;

II – o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e

III – o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária."

Acreditamos ser mais adequado, tanto para compatibilizar com a **Lei Estadual nº 17.486 de 16 de janeiro de 2018**, conforme prevê a intenção da emenda global substitutiva, quanto para não gerar quaisquer tipos de insegurança jurídica quanto a responsabilidade técnica ou legal da queijaria, incluir na íntegra o texto previsto pela **Lei Estadual nº 17.486 de 16 de janeiro de 2018**, em seu Artigo 20º transcrito a seguir:

"Art. 20. A queijaria deverá possuir responsável técnico que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária." (grifo nosso)

Ressaltamos que este Artigo 20º da **Lei Estadual nº 17.486 de 16 de janeiro de 2018** transcrito é corroborado pelas legislações federais **Resolução - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013** da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências e pela **Instrução Normativa 16/2015** do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que estabelece, em todo o território nacional, as normas



específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

### **Parecer Artigo 3º**

Considerando o Artigo 3º, que altera o Artigo 23º da **Lei Estadual nº 17.003 de 2016** para:

“Art. 3º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

Art. 23.....

- III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e utensílios;
- IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e
- V – formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos.

Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes (NR)”

Entendemos que este artigo 3º vai de encontro ao parecer emitido por nós em diligência solicitada pela Comissão de Constituição de Justiça acerca do Projeto de Lei nº 0173.0/2019 na data de 20 de agosto de 2019. No entanto, considerando as divergentes interpretações acerca do período de maturação dos queijos artesanais, que culminou inclusive no Projeto de Sustação de Ato (PSA/0001.7/2021) do decreto que regulamenta a Lei Estadual 17486/2018 e, considerando que a **Lei Estadual nº 17.003 de 2016** fará o papel de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Queijo Serrano, aconselhamos a substituição do Parágrafo Único do Artigo 23º desta lei para a redação do Artigo 8º da **Lei Estadual 18.250 de 10 de novembro de 2021** que trata da mesma matéria, transcrita a seguir:

“Art. 8º Os produtores de Queijo Colonial Artesanal, de forma individual ou coletiva, deverão comprovar, por meio de análises microbiológicas laboratoriais, o atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes estabelecendo o período de maturação necessário para o tipo de queijo elaborado com objetivo de atender o estabelecido no art. 6º, II.”

Com a redação adequando ao tipo de queijo (Serrano), o Artigo 3º da emenda substitutiva global passaria a vigorar com a seguinte redação:



' Art. 3º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 23

III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e utensílios;

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e

V – formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos.

Parágrafo único. Os produtores de Queijo Artesanal Serrano, de forma individual ou coletiva, deverão comprovar, por meio de análises microbiológicas laboratoriais, o atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes estabelecendo o período de maturação necessário para o tipo de queijo elaborado de acordo com o teor de umidade a que o produto corresponder. (grifo nosso)

Atenciosamente,



Documento assinado digitalmente  
Juliano de Dea Lindner  
Data: 05/04/2022 17:13:54-0300  
CPF: 007.432.649-08  
Verifique as assinaturas em <https://v.uts.br>

(D. Carvalho)

Prof. Dr. Juliano de Dea Lindner e Doutoranda Michelle M Carvalho

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

CCA – Centro de Ciências Agrárias

Rodovia Admar Gonzaga, 1346. Itacorubi, 88034-001

Florianópolis - SC - Brasil