



## RELATÓRIO E VOTO AO PROJETO DE LEI Nº 0173.0/2019

**"Altera a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, ao qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências".**

**Autor:** Deputado Marcius Machado

**Relator:** Deputado José Milton Scheffer

### I – RELATÓRIO

Cuida-se de proposta legislativa, da lavra do Deputado Marcius Machado, tendente a alterar a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, que “Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.”.

O Autor sustenta, na Justificação acostada aos autos às pp. 5 a 8, que as alterações propostas são aderentes às reivindicações da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (APROSERRA).

Acostados aos autos constam (I) abaixo-assinado da APROSERRA (pp. 9/11), (II) laudo bacteriológico do Centro de Diagnóstico Microbiológico Animal (CEDIMA) (pp. 12/13) e (III) relatórios de ensaios de produtos, feitos pelo laboratório de alimentos Lanali (pp. 14/16).

No âmbito da Comissão de Constituição e Justiça (CCJ), a matéria foi, preliminarmente, diligenciada à Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), à Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e ao Departamento

de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Recebidas as manifestações, a CCJ decidiu pela admissibilidade da matéria, na forma da Emenda Substitutiva Global de pp. 60/61.

Por sua vez, a Comissão de Economia, Ciência, Tecnologia, Minas e Energia, aprovou a proposição, no mérito, na forma da mencionada Emenda Substitutiva Global.

No âmbito desta Comissão de Agricultura e Política Rural, avoquei a relatoria do Projeto de Lei, na forma regimental.

Preliminarmente, entendi por bem reeditar o pedido de diligência para, desta feita, colher as considerações a respeito do conteúdo da Emenda Substitutiva Global.

Da mesma forma, assim como por ocasião da primeira solicitação de diligência, os requeridos não se furtaram a contribuir. Contudo, verifiquei que não foi formado consenso acerca das alterações a serem promovidas, tanto na forma da proposta originalmente concebida, como na da proposição acessória.

Esse é o relatório.

## **II – VOTO**

Preliminarmente, deixo consignado que se trata de tema técnico, cujo processo legislativo tramita desde 2019, tempo no qual acumulou quase 150 páginas de documentos.

Basicamente, a proposta intenta alterar 3 (três) dispositivos da Lei nº 17.003, de 2016, quais sejam, os arts. 2º, 7º e 23, os quais passo a analisar de forma individualizada.

O art. 2º da Lei em relevo trata das condições para garantir a qualidade e a inocuidade do queijo serrano, com viés na condição sanitária do rebanho e nas condições de higiene adotadas no processo de produção.

Na forma da proposta original, bem como da Emenda Substitutiva Global de pp. 60/61, há a previsão de que, pelo período de 3 (três) anos, fica autorizado o uso de leite cru proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose.

Todavia, tal inovação deve ser analisada sob múltiplos aspectos:

1 – o comando concedendo esse prazo de 3 (três) anos a partir da publicação da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, foi incluso no art. 2º da referida Lei, ou seja, o pretendido prazo de 3 (três) anos a partir da vigência da Lei já se esgotou. Para ter efeito prático esse comando deveria constar em dispositivo autônomo do diploma legal almejado;

2 – das respostas às diligências ficou claro que tal disposição representa um afrouxamento das medidas sanitárias, e não só compromete a inocuidade do produto, como também vai na contramão dos esforços empreendidos por Santa Catarina – Estado diferenciado no tocante ao status sanitário, importante frisar – para alcançar o reconhecimento de classificação de risco insignificante para brucelose e tuberculose;

3 – de acordo com a CIDASC, o produtor levava 12 (doze) meses para obter o certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, o que até

poderia justificar tal medida. Todavia, hoje, com novas regras em vigor, em 7 (sete) meses o produtor pode obter o mesmo certificado;

4 – ainda, verifiquei que, na forma da Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, ou seja, de todos os outros queijos artesanais produzidos no Estado, também havia a previsão do referido prazo de 3 (anos) que permitia a produção com matéria-prima proveniente de propriedades controladas. Todavia, esse prazo já expirou; e

5 – por último, 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”, também prevê esse mesmo prazo de 3 (três) anos, o qual, a propósito, expira em breve, em julho de 2022.

Assim sendo, no meu entendimento, a alteração sugerida ao art. 2º da Lei nº 17.003, de 2016, gerará tratamento diferenciado entre os produtores de queijo artesanal serrano e os demais, além de contrariar a supramencionada Lei federal a partir de julho deste ano. Desse modo, a meu ver, não atende ao interesse público, na medida em que representa potencial risco à saúde humana, compromete os esforços do Estado em avançar, ainda mais, nos aspectos sanitários e, no curto prazo, estará em desacordo com a Lei federal que rege a matéria.

No que se refere à alteração sugerida ao art. 7º, que trata da responsabilidade pela queijaria, no meu entendimento, tanto o texto da proposta original quanto o da proposição acessória confundem a figura do responsável legal pela queijaria com a do responsável técnico.

Desse modo, para deixar claro que se tratam de duas funções diferentes, faz-se necessário reordenar a estrutura do artigo, aproveitando em sua

totalidade a intenção central contida na Emenda Substitutiva Global, admitida e aprovada nas Comissões anteriores pelas quais o Projeto de Lei tramitou.

Desta forma, é atendida a demanda do produtor de queijo colonial serrano, permitindo que o responsável técnico possa ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Por sua vez, o art. 23 trata dos estudos técnico-sanitários realizados nas queijarias artesanais. Nessa toada, a proposta original almeja fixar em 15 (quinze) dias o tempo mínimo de maturação do queijo, enquanto o texto da Emenda Substitutiva Global vincula o tempo de maturação ao estabelecido no regulamento técnico específico para cada tipo de queijo.

Nesse quesito, no meu entendimento, o texto mais apropriado é o sugerido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), que repisa o texto da Lei nº 18.250, de 10 de novembro de 2021, que “Dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru e adota outras providências”, uma vez que o período de maturação ideal para cada tipo de queijo deve ser comprovado por meio de análises microbiológicas laboratoriais.

Assim sendo, as alterações aqui explicitadas serão promovidas por meio de nova Emenda Substitutiva Global, em razão da impossibilidade de promovê-las de outra forma sob o ponto de vista da técnica legislativa.

Tais alterações a serem promovidas na Lei em relevo atendem ao interesse público ao passo que observam às demanda dos produtores sem colocar em risco a saúde pública. Além disso, não contrariam as mencionadas Lei federal nº 13.860, de 2019, nem a Lei estadual nº 18.250, de 2021.



Ante o exposto, com base nos arts. 75, II, e 144, III, do Regimento Interno, voto pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da **Emenda Substitutiva Global anexa**.

Deputado José Milton Scheffer  
Relator



## EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL AO PROJETO DE LEI Nº 0173.0/2019

O Projeto de Lei nº 0173.0/2019 passa a ter a seguinte redação:

“PROJETO DE LEI Nº 0173.0/2019

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’.

Art. 1º O art. 7º da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, passa a vigorar com a seguinte redação:

‘Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, é considerado responsável pela queijaria 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.

§ 1º A queijaria deverá possuir responsável técnico reconhecido pelo conselho de classe, podendo ser profissional ligado a associação ou cooperativa.

§ 2º A exigência de que trata o § 1º pode ser suprida por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.’ (NR)

Art. 2º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigorar com a seguinte redação:

‘Art. 23. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

II – prazos de validade e de maturação, quando couber;

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



operacional; e

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene

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.’ (NR)

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.”

Sala das Comissões,

Deputado José Milton Scheffer  
Relator