



PARECER 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 Fabiano da Luz

I – RELATÓRIO

Trata-se de Projeto de Lei, de autoria do Deputado Marcius Machado, que visa alterar a Lei nº 17.003, de 2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano.

Na justificativa de fls. 05 a 08, estão aduzidas as motivações que resultaram na proposição legislativa em comento, donde se constata, segundo o Autor do epigrafado Projeto de Lei, que:

[...]

Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra) manifestou sua contrariedade a determinados pontos da Lei Estadual nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, vez que vem inviabilizando a atividade pelos pequenos produtores de queijaria da Serra Catarinense na Audiência Pública da Comissão de Legislação Participativa que ocorreu em 10/05/2019.

[...]

Um dos principais pedidos é a viabilização de menor tempo de maturação para a comercialização do queijo artesanal serrano. Os produtores reivindicam, como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano, tais como um período mínimo de maturação de 15(quinze) dias, até que estudos técnicos comprovem a segurança alimentar, ou melhor, que não compromete a qualidade e a inocuidade do produto, conforme determina a Instrução Normativa do MAPA nº 30/ 2013.

Tanto a Instrução Normativa do MAPA nº 30/ 2013, como o Decreto nº 9.013/ 2017, autorizam um período de maturação de queijos menor que 60 (sessenta) dias, por meio de estudos técnicos científicos comprovem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Determina o §1º da IN MAPA nº 30/ 2013 que o estudo técnico-científico é de responsabilidade do órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária.

[...]



Aos autos do presente Projeto de Lei foram acostados (I) abaixo-assinado da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (fls. 9/11), e (II) cópias do Laudo de Bacteriologia do Centro de Diagnóstico Microbiológico Animal (CEDIMA) e dos Relatórios de Ensaio da Lanali - Análises de Alimentos e Água, respectivamente, em fls. 12/13 e 14/16.

A matéria foi lida no Expediente da Sessão Plenária do dia 4 de junho de 2019 e, posteriormente, encaminhada a esta Comissão de Constituição e Justiça, na qual fui designado Relator, na forma regimental.

Assim, preliminarmente, solicitei diligenciamento à Secretaria de Estado da Casa Civil (SCC), para que encaminhasse aos autos manifestação da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC) e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), bem como aos pesquisadores Juliano Lindner e Michelle Carvalho, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), acerca da matéria em evidência (fls. 18/20).

Em atendimento à diligência, foram acostados aos autos os Ofícios da SCC (fl. 33), da SAR (fl. 34), da CIDASC (fls. 42/44), da EPAGRI (fls. 45/46), bem como os Pareceres da Consultoria Jurídica da SAR (fls. 35/41) e do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSC (fls. 59/61).

Em síntese, a Consultoria Jurídica da SAR fez a seguinte análise jurídica no que tange às propostas de alteração da Lei nº 17.003, de 2016 (fls. 35/41), *in verbis*:

[...]

a) Artigo 1º do PL que propôs alterar o inciso I, incluir as alíneas "a" e "b" e o parágrafo único ao artigo 2º da Lei.

Conforme declinado pela CIDASC, o lapso temporal proposto pesa negativamente na condição sanitária do produto, podendo gerar grave risco à saúde pública, emergindo daí flagrante contrariedade ao interesse público a proposta de inserção da alínea "b", razão suficiente para que esta COJUR sinalize no mesmo sentido.

b) Artigo 2º do PL que propôs alterar os incisos I, II, III e IV do artigo 7º da Lei.



De acordo com a CIDASC, a inserção do inciso I não conta com previsão legal para que os órgãos oficiais emitam certificado de capacitação de produtores, motivo pela qual as "boas práticas agropecuárias" são encargo do interessado.

Com relação à alteração proposta para o artigo 7º da lei, a Diretoria de Qualidade e Defesa da SAR propôs nova redação, a qual, reavaliada por esta COJUR, restou consolidada nos seguintes termos:

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

I - O produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, comprovado por certificado emitido por entidades de ensino ou de capacitação profissional em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária mínima de 40 horas, e capacitação continuada em cursos anuais de no mínimo 32 horas; e
II - o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; ou ainda ser suprido por profissionais técnicos de órgãos governamentais, privados ou assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária."

c) Artigo 3º do PL que propôs acrescentar os incisos V e VI e alterar o parágrafo único do artigo 23 da lei.

Tanto a CIDASC, quanto à DDEA da SAR foram categóricas em afirmar a inexistência de literatura científica para assegurar a inocuidade do produto queijo artesanal serrano com maturação menor do que sessenta dias, motivo pelo qual a COJUR sinaliza, igualmente, nesse ponto, pela contrariedade ao interesse público, especialmente em relação ao acréscimo do inciso VI e à proposta de reformulação do parágrafo único do art. 23.

De tudo por questões técnicas que resguardam o interesse público, notadamente, garantias sanitárias e de saúde pública, vislumbra-se a inviabilidade do PL nos pontos acima mencionados.

[...]

Por outro lado, a EPAGRI manifesta parecer favorável à atualização da Lei estadual à luz das novas legislações federais, às fls. 45 e 46, conforme segue:

[...]

1. É imprescindível a garantia de sanidade do rebanho para a produção de queijo artesanal de leite cru, tanto pela saúde da família produtora quanto para os consumidores. Dessa forma a propriedade deve estar livre de brucelose e tuberculose, em consonância com a Lei 13.680/2018, de 14 de junho de 2018. **Devido as particularidades da atividade pecuária na região, é de fundamental estabelecer políticas públicas que contribua para a erradicação pois trata-se de questão de saúde pública e por**



isso, não única e exclusivamente responsabilidade dos pecuaristas familiares.

2. O artigo 7º está alicerçado na IN 05, MAPA 14/02/2017 no que tange os profissionais que podem ser responsáveis técnicos e inclusive supridos por técnicos de extensão de empresa oficial e é corroborado com a Lei Federal 13.680/2018 que destaca no Art. 2º **"O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público."**

3. Quanto ao tempo de maturação, com base nos estudos e análises realizadas em queijo artesanal serrano, com dados da Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC e dos Serviços de Inspeção Municipal ligados ao Consórcio Intermunicipal – CISAMA, a maturação tem papel de realçar características sensoriais do produto e não deve ser considerada apenas como forma de diminuição de carga microbiana patógena. O queijo artesanal de leite cru, realizado dentro das normas de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação deve apresentar segurança alimentar desde o leite, produção e comercialização e isso é possível com tempos bem inferiores a 60 dias, conforme análises já realizadas na região. Assim, com base nos dados pesquisados da história da produção o queijo artesanal serrano que era comercializado maturado por mais tempo, hoje por exigências do mercado consumidor está sendo entregue em média aos 21 dias. Previsto na legislação 13. 680/2018, artigo 2º Parágrafo único: **"O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características", ou seja independe de estudos técnicos e consideramos que o laudo laboratorial é principal forma de garantir a segurança alimentar em qualquer tempo de maturação, mas o processo de produção comercializa queijo serrano a partir dos 21 dias, de acordo com o mercado consumidor.**

Manifestamos ainda, que a concessão do Selo Arte aos produtores de Queijo Artesanal Serrano será um marco para ampliar o investimento devido a viabilidade econômica que a ampliação de mercado significa, inclusive para queijos bem maturados. Como as queijarias possuem serviço de inspeção municipal ligadas com Consórcio Intermunicipal é fundamental a inclusão desse serviço de inspeção oficial no processo de certificação e não somente estaduais.

[...]

(grifo acrescentado)

Por fim, extrai-se do Parecer do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSC (fls. 60/61) o seguinte fragmento:

[...]

No que se refere à alteração do Art. 2º, a referida alteração já está prevista 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, na Instrução Normativa nº 30/2013 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e na **Lei Federal nº 13860/2019** que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Sendo, portanto, perfeitamente possível de ser incorporada na referida lei que se pretende alterar.

No entanto, a definição de propriedade controlada para brucelose e tuberculose, disposta no parágrafo único acrescentado, deve obedecer ao estabelecido pelo órgão de Defesa Sanitária Animal.

Quanto ao artigo 7º, desconhecemos previsão legal para que o produtor de queijo artesanal responda pela queijaria alternativamente a um profissional habilitado como disposto no inciso I. O produtor de queijo artesanal responde como responsável legal da queijaria, enquanto que o profissional habilitado responde tecnicamente.

Os incisos II, III, IV do artigo 7º possuem previsão legal e estão dispostos 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 na **Resolução-RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013** 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 na **Instrução Normativa 16/2015** do Ministério da Agricultura que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte.

Quanto ao parágrafo único do artigo 7º, a redação disposta na **Lei Estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018** é mais coerente, sem estabelecimento prévio de período de maturação através de lei, devendo a inocuidade do produto ser comprovada através de análises microbiológicas pois cada queijo pode ter um período diferente de maturação de acordo com o processo tecnológico aplicado e da qualidade da matéria prima.
[...]

É o relatório.

II – VOTO

Da análise cabível no âmbito desta Comissão, inicialmente no concernente à constitucionalidade sob o aspecto formal, anoto que a matéria sob apreciação vem estabelecida por meio da proposição legislativa adequada à espécie, ou seja, projeto de lei ordinária, vez que se mostra legítima a sua apresentação por parlamentar, de acordo com a competência geral prevista no art. 50 da Constituição do Estado.



Entretanto, no que tange aos aspectos de legalidade, juridicidade, regimentalidade e técnica legislativa, constatei a necessidade de apresentar a seguinte Emenda Substitutiva Global, com o fim de:

(1) adequar o texto da proposta às sugestões apresentadas pelo Poder Executivo Estadual, bem como pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSC, trazidas aos autos por meio de informações técnicas lançadas acima, para compatibilizá-lo 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; e

(2) atender às regras estabelecidas pela **Lei Complementar nº 589, de 18 de janeiro de 2013**, que "Dispõe sobre a elaboração, redação, alteração e consolidação das leis e estabelece outras providências", regulamentada pelo **Decreto nº 1.414, de 1º de março de 2013**, buscando a articulação da linguagem, técnica ou comum, de modo a possibilitar a compreensão do objetivo da lei e permitir a clareza do conteúdo e do alcance que o legislador pretende dar à norma (art. 5º, II, "a").

Nesse sentido, promovi as adequações necessárias, as quais apresento, em anexo, na forma de Emenda Substitutiva Global.

Ante o exposto, com fulcro nos arts. 72, c/c o 144, ambos do Regimento Interno desta Casa, voto, de da tramitação processual do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, **nos termos da Emenda Substitutiva Global que ora apresento**, reservada a análise de mérito da proposição, em face do interesse público à Comissão de Economia, Ciência Tecnologia Minas e Energia, para tanto designada pelo 1º Secretário da Mesa, à fl. 02 dos autos.

Sala da Comissão,

Deputado Fabiano da Luz
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

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.

Art. 1º O art. 2º da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

'Art. 2º

I – utilizar leite oriundo de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, desde que:

a) proveniente de propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose; ou

b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II –atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)'

Art. 2º O art. 7º da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

'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. (NR)'



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

'Art. 23.....

.....

utensílios;
operacional; e
temperos.

III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene

V –formas de maturação e de utilização de aditivos para

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)'

Art. 4º Esta Lei entra em vigência na data da sua publicação.

Sala da Comissão,

Deputado Fabiano da Luz