



PROPOSTA DE SUSTAÇÃO DE ATO PSA/0001.7/2021

Susta dispositivos do Decreto nº 362, de 2019, que "Regulamenta a Lei nº 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências."

Art. 1º Ficam sustados os seguintes dispositivos do Decreto nº 362, de 21 de novembro de 2019:

I – inciso I e III do art. 1º;

II – art. 13;

III – art. 14;

IV – §§ 1º e 6º do art. 37; e

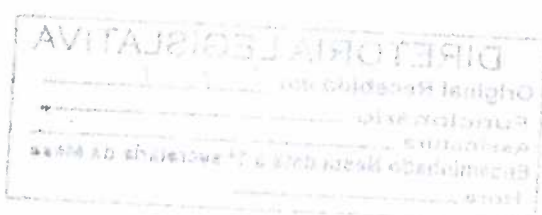
V – inciso X do art. 51.

Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data da sua publicação.

Sala das Sessões,


Deputado Nilso Berlanda

Lido no expediente	
050º	Sessão de 10/06/21
Às Comissões de:	
(5)	JUSTIÇA
()	
()	
()	
Secretário	



Ao Expediente da Mesa
Em 09 / 06 / 21
Deputado Ricardo Alba
1º Secretário



JUSTIFICAÇÃO

A Proposta de Sustação de Ato que ora apresento possui o objetivo de sustar dispositivos do Decreto nº 362, de 21 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

A Lei em foco dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais cujo processo de elaboração utiliza o leite cru.

A Lei nº 17.486, de 2018, oferece uma definição de queijo artesanal, enquanto que o Decreto em questão, **destoando da Lei, desvirtua** tal conceito inserto no seu art. 1º, § 1º, I, de modo a confundir a vinculação do método tradicional de produção dos queijos com o território de origem, quando, em verdade, essa vinculação é com o produto que é elaborado a partir de leite cru o que assegura este vínculo territorial.

No seu art. 1º, § 1º, III, o Decreto **inova** ao estabelecer a conceituação de método tradicional de produção, atrelando-o a características histórico-culturais, quando necessariamente nem todo processo de produção de queijo artesanal está ligado a tais características. Nesse sentido, métodos tradicionais são métodos diferentes dos métodos industriais tais como pasteurização, utilização de equipamentos de alta tecnologia, conservantes, aromatizantes entre outros.

Por sua vez, o disposto no § 1º do art. 13 do Decreto em foco **não só contém regra díspar da Lei, mas também do próprio caput**, que, no mesmo compasso do Diploma Legal (art. 4º, § 2º, da Lei nº 17.486, de 2018)), estabelece que o período de maturação do queijo artesanal será estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), senão vejamos:

Art. 13. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em RTIQ, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 1º O queijo artesanal tradicionalmente elaborado com leite cru **deve ser maturado por período não inferior a 60 (sessenta) dias, sob temperatura superior a 5º C (cinco graus Celsius).**

(Grifei)



Além disso, percebe-se que **o disposto no caput do art. 13 tem redação idêntica ao disposto no caput do art. 37**, que faz parte de seção específica que trata do período de maturação, configurando duplicidade desnecessária.

Ainda acerca **do mesmo art. 13, seu § 2º inova mais uma vez** ao prever, no regulamento, a realização de estudos científicos conclusivos para alterar o período de maturação de determinado queijo, exigência que além de estar em descompasso com a Lei, inviabiliza a iniciativa do produtor de regularizar seu negócio, uma vez que estudo científico pressupõe a participação de uma universidade, a elaboração de pesquisa, inclusive de campo, além da necessária publicação em revista científica. Registre-se que tal exigência é injustificável, descabida e desproporcional.

No que se refere ao **art. 14 do Decreto**, verifica-se que **estabelece parâmetros para análise biológica em descompasso com o proposto pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA) em consulta pública para os queijos artesanais de leite cru (Portaria nº 186, de 9 de dezembro de 2020) e ao estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) através da Resolução - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019**, a quem compete tal tarefa, consoante dispõe o art. 2º, III e § 1º, I e II, da Lei federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999.

Verifica-se que o **§ 1º do art. 37 do Decreto**, na mesma toada do § 1º do art. 13, **também inova com relação ao período de maturação do queijo**; todavia, desta feita, com regra diametralmente oposta, senão vejamos:

Art. 13. [...]

§ 1º O queijo artesanal tradicionalmente elaborado com leite cru deve ser maturado por **período não inferior a 60 (sessenta) dias**, sob temperatura superior a 5º C (cinco graus Celsius). (Grifei)

Art. 37. [...]

§ 1º Os queijos **poderão** ser submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior a 5º C (cinco graus Celsius), **durante um período inferior a 60 (sessenta) dias**, desde que previsto em RTIQ e após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto.

(Grifei)



Além de ambos os dispositivos inovarem em relação à Lei, o primeiro determina que o queijo artesanal tradicionalmente elaborado com leite cru deve ser maturado por período não inferior a 60 (sessenta) dias, e o segundo durante um período inferior a 60 (sessenta) dias.

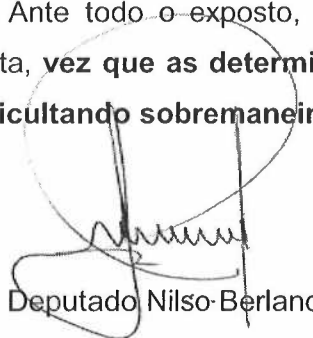
Ainda no **art. 37, tanto o §1º**, acima colacionado, como o **§ 6º**, **fazem referência a injustificáveis, descabidos e desproporcionais estudos científicos novamente.**

Por último, no **inciso X do art. 51 do Decreto foi inserido ao arrepio da Lei**, tratando-se de mais uma exigência a ser somada às outras 10 (dez) já constantes do rol das necessárias ao registro da queijaria.

Tal exigência consiste na apresentação de memorial econômico-sanitário, que além de não estar previsto na Lei, poder ser suprido pela vistoria *in loco* que será realizada pelo órgão de fiscalização para a concessão do selo de inspeção.

Dessa forma, no meu entendimento, **resta evidenciado que os dispositivos do Decreto nº 362, de 2019, aqui atacados, merecem ser sustados não só por conterem regras que extrapolam do poder regulamentar do Chefe do Executivo, como também em virtude de tais regras serem contraditórias, excêntricas e descabidas.**

Ante todo o exposto, conto com o apoio dos meus Pares para aprovar a presente Proposta, **vêz que as determinações contidas nos dispositivos que se pretende sustar estão dificultando sobremaneira a regularização das queijarias artesanais.**


Deputado Nilso Berlanda