



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO



PL 491 / 2019

PROJETO DE LEI N.º

(Do Senhor Deputado DELMASSO – PRB/DF)

L I D O  
Em, 13 / 06 / 19  
Secretaria Legislativa

Estabelece diretrizes para a elaboração e comercialização de queijos artesanais no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências.

**A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:**

**Art. 1º** Esta lei institui, no âmbito do Distrito Federal, as diretrizes para a elaboração e comercialização de queijos artesanais.

**Parágrafo único.** Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais a partir do leite cru ou leite pasteurizado, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade, empregando-se as boas práticas agropecuárias e de fabricação.

**Art. 2º** Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

**Art. 3º** Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos "artesanal" ou "tradicional".

**Art. 4º** O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos em ato regulatório do Poder Executivo.

**Art. 5º** É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o Distrito Federal, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Setor Protocolo Legislativo  
PL N° 491 / 2019  
Folha N° 018

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

70356



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO**



**Parágrafo único.** Para efeito de comércio para outras Unidades da Federação e para o mercado exterior deverão ser atendidos ademais os requisitos sanitários específicos dos Estados ou do país importador.

**Art. 6º** Compete ao Distrito Federal:

I - estabelecer, para cada tipo e variedade de queijo artesanal, protocolo de elaboração e definir as características de identidade e qualidade do produto;

II - reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, ressalvado o disposto no art. 3º;

III - identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal;

IV - documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de reconhecimento e salvaguarda do patrimônio cultural;

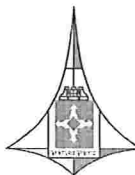
V - regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal.

**Art. 7º** A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão do Distrito federal de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

**Parágrafo único.** Para o previsto no *caput*, o leite deve ser obtido exclusivamente de rebanho do estabelecimento rural onde o queijo artesanal é elaborado.

**Art. 8º** São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:

I – participar de Programa de Controle de Mastite com realização de exames para detecção de mastite e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), conforme estabelecido em regulamento;



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO**



II – implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes da Secretaria de Estado de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal – SEAGRI/DF e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha;

IV – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

**Art. 9º** São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração de queijo artesanal;

III – implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

**Art. 10.** A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e do produto ali elaborado deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária.

**Art. 11.** Para atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, o Poder Público poderá credenciar entidade pública ou privada.

**Parágrafo único.** Para obter credenciamento e permanecer credenciada, a entidade a que se refere o *caput* deverá:

I – manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão, para informação periódica aos órgãos mencionados no art. 9º, conforme regulamento;

II – atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nos artigos 6º, 7º e 8º desta Lei;

Setor Protocolo Legislativo  
PL Nº 491 / 2019  
Folha Nº 03



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO**



III – comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado;

IV – certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de processos e produtos.

**Art. 12.** Competirá a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER-DF orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

**Parágrafo único.** Nos casos em que o queijeiro artesanal atender aos requisitos de agricultor familiar ou de empreendedor familiar rural, conforme a Lei nº 11.326, de 2006, a assistência técnica e extensão rural será gratuita.

**Art. 13.** Ulterior disposição regulamentar desta Lei definirá o detalhamento técnico de sua execução, estabelecendo os critérios para sua implementação e cumprimento.

**Art. 14.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação oficial.

### **JUSTIFICAÇÃO**

A propositura disciplina a elaboração e comercialização de queijos artesanais no âmbito do Distrito Federal.

Existem hoje no Distrito Federal centenas de estabelecimentos rurais onde se elaboram queijeiros artesanais, predominantemente por agricultores ou empreendedores familiares. Destes queijeiros, parte significativa emprega técnicas tradicionais e mantém a cultura trazida por antepassados imigrantes ou desenvolvida no âmbito do Distrito Federal ao longo de décadas.

No entanto, mesmo os queijos artesanais elaborados conforme protocolo específico, sob rigoroso controle sanitário do rebanho e empregando-se boas práticas de fabricação, quando não recebem inspeção sanitária encontram barreiras legais para serem comercializados em todo o Distrito Federal.

A partir dessa situação, assim se manifestaram os queijeiros artesanais:

***"Queremos produzir nossos queijos com boas práticas"***

Setor Protocolo Legislativo  
PL Nº 49/11 2019  
Folha Nº 04



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO**



***de produção e fabricação, com garantia de origem, observando controles menos burocráticos e sobretudo com autonomia, responsabilidade e capacidade de produção, para que os produtores e suas respectivas associações/cooperativas possam exercer o autocontrole e autogestão das suas produções, em parceria com os órgãos de fiscalização”.***

Reconhece-se que nos últimos anos houve tentativas do Poder Público Federal no sentido de reduzir alguns entraves à legalização do comércio de queijo artesanal. Todavia, persistiu-se na estratégia de flexibilizar a legislação federal existente para produtos industrializados, cuja origem tem sessenta e cinco anos – Lei nº 1.283, de 18/12/1950, que institui a obrigatoriedade de inspeção dos produtos de origem animal, e o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – ao invés de se criar legislação específica para produtos artesanais.

Ressaltamos que o presente Projeto de Lei é baseado no texto do PL 1.821/2017 que tramitou na legislatura passada, de autoria do Deputado Joe Valle.

Verifica-se, porém, que as exigências legais aplicáveis às indústrias de médio e grande portes não se coadunam com as possibilidades do queijeiro artesanal. Os requisitos são desproporcionais para aqueles que desejam simplesmente elaborar o queijo artesanal no próprio estabelecimento, utilizando como matéria-prima o leite ali produzido. Por essa razão, este Projeto de Lei visa instituir legislação específica para caracterizar o queijo artesanal, estabelecer os requisitos para a sua elaboração e autorizar sua comercialização em todo o território nacional.

Assim, o estabelecimento rural onde se elabora o queijo artesanal a partir do leite cru deverá ter o rebanho certificado como livre de tuberculose e brucelose, além de participar de programa de controle de mastite. Ademais, o queijeiro deverá implantar boas práticas oficialmente definidas na produção leiteira e na elaboração do queijo; controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada e implementar a rastreabilidade de processos e produtos. Finalmente, a proposição autoriza o Poder Público a credenciar entidade pública ou privada para atestas e

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 491/2019

Folha Nº 05



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL  
GABINETE DO DEPUTADO DELMASSO**



monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido em Lei.

Por tudo que aqui ficou exposto e ante a relevância da proposição para os produtores rurais do Distrito Federal, conclamamos aos nobres pares, no sentido de aprovarem o presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em

  
**Deputado DELMASSO**  
**Autor**

Setor Protocolo Legislativo  
PL Nº 491 / 2019  
Folha Nº 06 *A*

**Assunto:** Distribuição do **Projeto de Lei nº 491/19** que “estabelece diretrizes para elaboração e comercialização de queijos artesanais no âmbito do Distrito Federal dá outras providências”.

**Autoria:** Deputado (a) Delmasso (PRB)

Ao **SPL** para indexações, em seguida ao **SACP**, para conhecimento e providências protocolares, informando que a matéria tramitará, em análise de mérito, na **CDESCTMAT** (RICL, art. 69-B, “a”, “b”, “g” e “j”) e, em análise de admissibilidade na **CCJ** (RICL, art. 63, I).

Em 14/06/19



MARCELO FREDERICO M. BASTOS

Matrícula 13.821

Assessor Especial