



PROJETO DE LEI

PL./0251.7/2021

Dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru e dá outras providências.

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru, de que trata o art. 4º da Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se:

I – queijo colonial artesanal: aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação territorial, obtido por coagulação do leite cru, fresco ou não, integral ou parcialmente desnatado, por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes, complementada ou não pela adição de fermento lácteo específico e/ou alimento/substância alimentícia;

II – métodos tradicionais: técnicas consolidadas de produção com conhecimento eficiente construído a partir da prática cotidiana, envolvendo todo o processo de obtenção da matéria-prima, produção e comercialização, excluindo a utilização de processamentos de alta tecnologia e o uso de aditivos e/ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação com origem e/ou obtenção não naturais; e

III – vinculação territorial: relaciona-se aos fatores edafoclimáticos de uma determinada região geográfica somados à microbiota endógena e à intervenção humana no processo tecnológico que serão responsáveis por expressar as características globais do queijo artesanal.

Art. 2º O Queijo Colonial Artesanal poderá ter as seguintes denominações de venda:

I – Queijo Colonial Artesanal: quando for produzido pelo método tradicional;

II – Queijo Colonial Artesanal Amanteigado: quando for produzido com leite integral e seu processo tecnológico resultar em uma consistência com característica amanteigada;

III – Queijo Colonial Artesanal com (especificado o alimento e/ou condimento/tempero adicionado): quando for produzido adicionado de um alimento e/ou condimento/tempero;

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745

Ao Expediente da Mesa

Em 06 / 07 / 2021

Deputado Ricardo Alba
1º Secretário

Lido no expediente	061ª Sessão de 07/07/21
Às Comissões de:	(5) JUSTIÇA
	(11) FINANÇAS
	(24) AGRICULTURA
	()
Secretário	

ANITA
SARIBALDI
200 ANOS



IV – Queijo Colonial Artesanal com Mofo (especificado o tipo de mofo utilizado: azul, branco ou outro): quando for produzido utilizando-se mofo;

V – Queijo Colonial Artesanal ao Vinho (quando se tratar de outra bebida, a mesma deverá ser especificada): quando for produzido utilizado-se bebida durante o processo de fabricação; e

VI – Queijo Colonial Artesanal Defumado: quando o queijo for defumado.

Parágrafo único. O Queijo Colonial Artesanal elaborado a partir de leite de espécies não bovinas ou a partir de leite de mais de uma espécie deverá conter, junto à denominação de venda, as espécies de animais cujos leites foram utilizados.

Art. 3º No painel principal do rótulo do Queijo Colonial Artesanal deverá conter a informação da região ou microrregião produtora, ou o município de origem, bem como a de que é elaborado com leite cru.

Art. 4º O Queijo Colonial Artesanal terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) leite cru;
- b) coalho/coagulante; e
- c) sal; e

II – ingredientes opcionais:

- a) fermento lácteo (bactérias, leveduras e fungos filamentosos);
- b) vinho ou outra bebida permitida;
- c) corante obtido de forma natural;
- d) tempero/condimento;
- e) alimento (inteiro ou em pedaço); e
- f) outras substâncias alimentícias naturais.

Art. 5º O Queijo Colonial Artesanal deverá apresentar as seguintes características:

I – consistência macia, firme ou dura e textura elástica, amanteigada ou quebradiça;





II – cor amarelo palha a amarelo ouro, sabor ligeiramente ácido ou amendoado e odor lácteo;

III – formato redondo, quadrado ou retangular;

IV – peso variável de 0,4 kg a 8 kg; e

V – cor e textura do ingrediente opcional utilizado.

Art. 6º O Queijo Colonial Artesanal deverá preencher os seguintes requisitos:

I – físico-químicos:

a) quanto à gordura: semigordo, gordo ou extragordo; e

b) quanto à umidade: baixa, média ou alta; e

II – microbiológicos: o queijo colonial artesanal deverá atender aos critérios microbiológicos estabelecidos por legislação vigente, de acordo com o teor de umidade a que o produto corresponder.

Parágrafo único. Os padrões microbiológicos utilizados para o queijo colonial serão os estabelecidos pela União que sejam mais compatíveis para o atendimento da produção de queijo a partir de leite cru.

Art. 7º O processo de elaboração de Queijo Colonial Artesanal poderá apresentar as seguintes características distintas:

I – utilização de leite cru, sendo permitida a junção de leite de duas ordenhas sequenciais;

II – desnate do leite opcional de uma das ordenhas quando houver junção de leite de duas ordenhas;

III – salga no leite, na massa ou na superfície do queijo (salga a seco ou em salmoura);

IV – massa crua ou semicozida;

V – prensagem manual ou mecanizada;

VI – maturação em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração/climatização (mínima de 5º C) em um período mínimo de 5 (cinco) dias e suficiente para garantia da inocuidade microbiológica prevista no art. 6º, II;



VII – utilização opcional de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação; e

VIII – tratamento opcional da casca com corante obtido de forma natural ou com substância alimentícia.

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.

Parágrafo único. O produtor de Queijo Colonial Artesanal deverá implantar controle de rastreabilidade, especialmente no processo de maturação dos queijos, e assegurar a realização do período de maturação estabelecido para garantir a comercialização de produtos inócuos para a saúde do consumidor.

Art. 9º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser comercializado em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração a critério do produtor e de acordo com as características do produto.

Art. 10. O Queijo Colonial Artesanal poderá ser acondicionado em embalagem plástica, em películas de uso alimentício, em papel manteiga ou em outro tipo de embalagem aprovada para uso em alimentos.

§ 1º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser armazenado e comercializado sem embalagem, desde que transportado em embalagem que assegure sua proteção, segurança e integridade até o ponto de comercialização.

§ 2º No caso previsto no § 1º será necessária a identificação na peça, com marcação em relevo ou utilização de material atóxico, das seguintes informações mínimas:

- I – denominação de venda;
- II – estabelecimento produtor; e
- III – data de fabricação.

§ 3º O produtor também deverá disponibilizar, nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

Art. 11. O leite utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá cumprir os requisitos de qualidade estabelecidos por legislações específicas vigentes, especialmente no que se refere à contagem de células somáticas (CCS).





Art. 12. O leite antes de ser utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá ser submetido ao processo de filtração manual ou mecanizada.

Art. 13. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal com critérios mais específicos e regionais poderão ser elaborados e estabelecidos mediante a realização de estudos, desde que haja participação e anuência dos produtores envolvidos ou de seus representantes.

Art. 14. A elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal contará com a participação de uma equipe multidisciplinar composta por produtores envolvidos ou seus representantes, pesquisadores e profissionais especializados no tema.

Art. 15. Até a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal, fica autorizada a comercialização dos queijos coloniais artesanais que sejam inspecionados pelos serviços de inspeção municipal, estadual ou federal que atendam ao disposto nesta Lei.

Art. 16. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado João Amin





JUSTIFICAÇÃO

A Lei estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, estabelece em seu art. 4º que para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Assim sendo, trago para apreciação dos Pares a presente proposta que estabelece os requisitos exigidos para elaboração do RTIQ do Queijo Colonial Artesanal, uma vez que passados mais de 3 (três) anos da aprovação da Lei nº 17.486, de 2018, o referido regulamento ainda não foi concebido, prejudicando sobremaneira os produtores que clamam por segurança jurídica para desenvolverem suas atividades produtivas.

De acordo com o último Censo Agropecuário (2017) a produção de queijo artesanal no Estado de Santa Catarina envolvia mais de 15.200 famílias. Estima-se que aproximadamente 90% dos queijos artesanais produzidos no Estado sejam de Queijo Colonial envolvendo cerca de 13.680 famílias.

O Queijo Colonial Artesanal é um produto tradicional de Santa Catarina e possui diferentes variedades as quais são contempladas neste Projeto de Lei.

A construção desta proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como de diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Colonial Artesanal no Estado de Santa Catarina.

O grupo orientou-se por trabalhos científicos publicados em revistas científicas e em eventos regionais, além de trabalhos em andamento ainda não publicados realizados por membros que participaram da discussão. Além disso, foram considerados como referência os relatos de representantes de produtores que não tinham ainda, em sua região, estudos científicos realizados.

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745





Em face do alcance social e econômico da medida conto com o apoio dos meus Pares para aprová-la.

Deputado João Amin





PROJETO DE LEI

PL./0251.7/2021

Dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru e dá outras providências.

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru, de que trata o art. 4º da Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se:

I – queijo colonial artesanal: aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação territorial, obtido por coagulação do leite cru, fresco ou não, integral ou parcialmente desnatado, por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes, complementada ou não pela adição de fermento lácteo específico e/ou alimento/substância alimentícia;

II – métodos tradicionais: técnicas consolidadas de produção com conhecimento eficiente construído a partir da prática cotidiana, envolvendo todo o processo de obtenção da matéria-prima, produção e comercialização, excluindo a utilização de processamentos de alta tecnologia e o uso de aditivos e/ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação com origem e/ou obtenção não naturais; e

III – vinculação territorial: relaciona-se aos fatores edafoclimáticos de uma determinada região geográfica somados à microbiota endógena e à intervenção humana no processo tecnológico que serão responsáveis por expressar as características globais do queijo artesanal.

Art. 2º O Queijo Colonial Artesanal poderá ter as seguintes denominações de venda:

I – Queijo Colonial Artesanal: quando for produzido pelo método tradicional;

II – Queijo Colonial Artesanal Amanteigado: quando for produzido com leite integral e seu processo tecnológico resultar em uma consistência com característica amanteigada;

III – Queijo Colonial Artesanal com (especificado o alimento e/ou condimento/tempero adicionado): quando for produzido adicionado de um alimento e/ou condimento/tempero;

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745

Ao Expediente da Mesa

Em 06 / 07 / 2021

Deputado Ricardo Alba
1º Secretário

Lido no expediente	061ª Sessão de 07/07/21
Às Comissões de:	(5) JUSTIÇA
	(11) FINANÇAS
	(24) AGRICULTURA
	()
Secretário	

ANITA
SARIPALDI
200 ANOS



IV – Queijo Colonial Artesanal com Mofo (especificado o tipo de mofo utilizado: azul, branco ou outro): quando for produzido utilizando-se mofo;

V – Queijo Colonial Artesanal ao Vinho (quando se tratar de outra bebida, a mesma deverá ser especificada): quando for produzido utilizado-se bebida durante o processo de fabricação; e

VI – Queijo Colonial Artesanal Defumado: quando o queijo for defumado.

Parágrafo único. O Queijo Colonial Artesanal elaborado a partir de leite de espécies não bovinas ou a partir de leite de mais de uma espécie deverá conter, junto à denominação de venda, as espécies de animais cujos leites foram utilizados.

Art. 3º No painel principal do rótulo do Queijo Colonial Artesanal deverá conter a informação da região ou microrregião produtora, ou o município de origem, bem como a de que é elaborado com leite cru.

Art. 4º O Queijo Colonial Artesanal terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) leite cru;
- b) coalho/coagulante; e
- c) sal; e

II – ingredientes opcionais:

- a) fermento lácteo (bactérias, leveduras e fungos filamentosos);
- b) vinho ou outra bebida permitida;
- c) corante obtido de forma natural;
- d) tempero/condimento;
- e) alimento (inteiro ou em pedaço); e
- f) outras substâncias alimentícias naturais.

Art. 5º O Queijo Colonial Artesanal deverá apresentar as seguintes características:

I – consistência macia, firme ou dura e textura elástica, amanteigada ou quebradiça;





II – cor amarelo palha a amarelo ouro, sabor ligeiramente ácido ou amendoado e odor lácteo;

III – formato redondo, quadrado ou retangular;

IV – peso variável de 0,4 kg a 8 kg; e

V – cor e textura do ingrediente opcional utilizado.

Art. 6º O Queijo Colonial Artesanal deverá preencher os seguintes requisitos:

I – físico-químicos:

a) quanto à gordura: semigordo, gordo ou extragordo; e

b) quanto à umidade: baixa, média ou alta; e

II – microbiológicos: o queijo colonial artesanal deverá atender aos critérios microbiológicos estabelecidos por legislação vigente, de acordo com o teor de umidade a que o produto corresponder.

Parágrafo único. Os padrões microbiológicos utilizados para o queijo colonial serão os estabelecidos pela União que sejam mais compatíveis para o atendimento da produção de queijo a partir de leite cru.

Art. 7º O processo de elaboração de Queijo Colonial Artesanal poderá apresentar as seguintes características distintas:

I – utilização de leite cru, sendo permitida a junção de leite de duas ordenhas sequenciais;

II – desnate do leite opcional de uma das ordenhas quando houver junção de leite de duas ordenhas;

III – salga no leite, na massa ou na superfície do queijo (salga a seco ou em salmoura);

IV – massa crua ou semicozida;

V – prensagem manual ou mecanizada;

VI – maturação em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração/climatização (mínima de 5º C) em um período mínimo de 5 (cinco) dias e suficiente para garantia da inocuidade microbiológica prevista no art. 6º, II;





VII – utilização opcional de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação; e

VIII – tratamento opcional da casca com corante obtido de forma natural ou com substância alimentícia.

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.

Parágrafo único. O produtor de Queijo Colonial Artesanal deverá implantar controle de rastreabilidade, especialmente no processo de maturação dos queijos, e assegurar a realização do período de maturação estabelecido para garantir a comercialização de produtos inócuos para a saúde do consumidor.

Art. 9º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser comercializado em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração a critério do produtor e de acordo com as características do produto.

Art. 10. O Queijo Colonial Artesanal poderá ser acondicionado em embalagem plástica, em películas de uso alimentício, em papel manteiga ou em outro tipo de embalagem aprovada para uso em alimentos.

§ 1º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser armazenado e comercializado sem embalagem, desde que transportado em embalagem que assegure sua proteção, segurança e integridade até o ponto de comercialização.

§ 2º No caso previsto no § 1º será necessária a identificação na peça, com marcação em relevo ou utilização de material atóxico, das seguintes informações mínimas:

- I – denominação de venda;
- II – estabelecimento produtor; e
- III – data de fabricação.

§ 3º O produtor também deverá disponibilizar, nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

Art. 11. O leite utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá cumprir os requisitos de qualidade estabelecidos por legislações específicas vigentes, especialmente no que se refere à contagem de células somáticas (CCS).





Art. 12. O leite antes de ser utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá ser submetido ao processo de filtração manual ou mecanizada.

Art. 13. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal com critérios mais específicos e regionais poderão ser elaborados e estabelecidos mediante a realização de estudos, desde que haja participação e anuência dos produtores envolvidos ou de seus representantes.

Art. 14. A elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal contará com a participação de uma equipe multidisciplinar composta por produtores envolvidos ou seus representantes, pesquisadores e profissionais especializados no tema.

Art. 15. Até a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal, fica autorizada a comercialização dos queijos coloniais artesanais que sejam inspecionados pelos serviços de inspeção municipal, estadual ou federal que atendam ao disposto nesta Lei.

Art. 16. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado João Amin





JUSTIFICAÇÃO

A Lei estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, estabelece em seu art. 4º que para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Assim sendo, trago para apreciação dos Pares a presente proposta que estabelece os requisitos exigidos para elaboração do RTIQ do Queijo Colonial Artesanal, uma vez que passados mais de 3 (três) anos da aprovação da Lei nº 17.486, de 2018, o referido regulamento ainda não foi concebido, prejudicando sobremaneira os produtores que clamam por segurança jurídica para desenvolverem suas atividades produtivas.

De acordo com o último Censo Agropecuário (2017) a produção de queijo artesanal no Estado de Santa Catarina envolvia mais de 15.200 famílias. Estima-se que aproximadamente 90% dos queijos artesanais produzidos no Estado sejam de Queijo Colonial envolvendo cerca de 13.680 famílias.

O Queijo Colonial Artesanal é um produto tradicional de Santa Catarina e possui diferentes variedades as quais são contempladas neste Projeto de Lei.

A construção desta proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como de diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Colonial Artesanal no Estado de Santa Catarina.

O grupo orientou-se por trabalhos científicos publicados em revistas científicas e em eventos regionais, além de trabalhos em andamento ainda não publicados realizados por membros que participaram da discussão. Além disso, foram considerados como referência os relatos de representantes de produtores que não tinham ainda, em sua região, estudos científicos realizados.

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745





Em face do alcance social e econômico da medida conto com o apoio dos meus Pares para aprová-la.

Deputado João Amin



Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745





PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 0251.7/2021

Ementa: 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.

Autor: Deputado João Amin

Relator: Deputado Coronel Mocellin

I – RELATÓRIO

Trata-se de Projeto de Lei, de origem parlamentar, que visa dispor os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru de que trata a Lei 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

A proposta está estruturada em 16 artigos e segundo o autor “a construção da proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Colonial Artesanal do Estado de Santa Catarina.”.

A matéria foi lida no Expediente da Sessão Plenária do dia 08 de julho de 2021 e, posteriormente, encaminhada a esta Comissão de Constituição e Justiça, na qual fui designado Relator, com base no art. 130, VI do Regimento Interno da Assembleia Legislativa de Santa Catarina.

É o relatório.

II – VOTO

As prerrogativas regimentais da Comissão de Constituição e Justiça são a análise da constitucionalidade, legalidade, juridicidade, regimentalidade e técnica legislativa dos projetos.

No que tange à constitucionalidade sob o ponto de vista formal, observo que a matéria vem estabelecida por meio da proposição legislativa adequada à hipótese dos autos, ou seja, Projeto de Lei Ordinária, e não está situada entre aquelas cuja iniciativa é privativa do Governador do Estado, sobretudo as constantes do art. 50, § 2º, c/c art. 71, da Constituição do Estado, tampouco do Poder Judiciário ou de outro titular de iniciativa legiferante.



Com efeito, quanto ao aspecto material, a proposta está inserida entre as de competência concorrente, prevista no art. 24, V e XII Constituição Federal, *in verbis*:

Art. 24. Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:

...

V – produção e consumo;

...

XII - previdência social, proteção e defesa da saúde;

Ademais, analisando o entendimento da Comissão de Constituição e Justiça da Assembleia Legislativa de Santa Catarina, constata-se que restou aprovado o Projeto de Lei 470.5/2017 que “Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.”, matéria análoga a analisada por este relatório e voto.

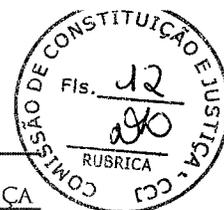
Em relação à legalidade, o Projeto de Lei, a meu ver, está em consonância com a Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

Por fim, acerca dos demais aspectos regimentais a serem observados por esta Comissão de Constituição e Justiça, julgo que a proposição está apta a seguir sua regular tramitação.

Portanto, com base no exposto, **voto pela aprovação do PL 0251.7/2021** para que a proposição seja discutida nas comissões de mérito.

Sala das Comissões,

Deputado Coronel Mocellin
Relator



FOLHA DE VOTAÇÃO VIRTUAL

A COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA, nos termos dos artigos 146, 149 e 150 do Regimento Interno,

- aprovou unanimidade com emenda(s) aditiva(s) substitutiva global
 rejeitou maioria sem emenda(s) supressiva(s) modificativa(s)

RELATÓRIO do Senhor(a) Deputado(a) , referente ao

Processo , constante da(s) folha(s) número(s) .

OBS.:

Parlamentar	Abstenção	Favorável	Contrário
Dep. Milton Hobus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Coronel Mocellin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Fabiano da Luz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. João Amin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. José Milton Scheffer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Maurício Eskudlark	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Moacir Sopelsa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Paulinha	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Valdir Cobalchini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Despacho: dê-se o prosseguimento regimental.

Reunião virtual ocorrida em

Evanaro Carlos dos Santos
Coordenador das Comissões
Matrícula 3748

Coordenadoria das Comissões



RELATÓRIO E VOTO AO PROJETO DE LEI Nº 0251.7/2021

“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.”

Autor: Deputado João Amin

Relator: Deputado Jerry Comper

I – RELATÓRIO

O presente Projeto de Lei e, de iniciativa parlamentar, dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru, de que trata a Lei estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018¹, cuja relatoria me foi designada, com base no art. 130, VI, do Regimento Interno deste Poder.

Da Justificação do Autor ao Projeto de Lei em pauta, às pp. 6 e 7 dos autos eletrônicos, transcrevo, textualmente, os seguintes fragmentos:

[...] trago para apreciação dos Pares a presente proposta que estabelece os requisitos para a elaboração do RTIQ do Queijo Colonial Artesanal, uma vez que passados mais de 3 (três) anos da aprovação da Lei nº 17.486, de 2018, o referido regulamento ainda não foi concebido, prejudicando sobremaneira os produtores que clamam por segurança jurídica para desenvolverem suas atividades produtivas.

[...]

A construção da proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como de diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Artesanal no Estado de Santa Catarina.

[...]

¹ Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.





A matéria foi aprovada, por unanimidade, pela Comissão de Constituição e Justiça (CCJ), na Reunião virtual realizada no dia 20 de julho deste ano (pp. 15 a 17).

À proposição não foi apresentada nenhuma Emenda até a presente data.

É o breve relatório.

II – VOTO

Da análise da proposição neste órgão fracionário, há que se observar o que preceituam os arts. 73, II, e 144, II, do Regimento Interno da Assembleia Legislativa, quanto aos aspectos financeiros e orçamentários, quanto à sua compatibilidade ou adequação ao Plano Plurianual, à Lei de Diretrizes Orçamentárias e ao Orçamento Anual.

Nesse sentido, verifico que, sob o viés orçamentário e financeiro, não detecto aumento ou geração de despesas públicas decorrente da proposição legislativa, razão pela qual não vislumbro óbices que impeçam a sua tramitação.

Ante o exposto, com base nos regimentais arts. 73, II, 144, II, e 209, II, voto, no âmbito desta Comissão de Finanças e Tributação, pela **APROVAÇÃO** do prosseguimento da tramitação processual do Projeto de Lei nº 0251.7/2021.

Sala das Comissões,

Deputado Jerry Comper
Relator





ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA

COMISSÃO DE
FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO



FOLHA DE VOTAÇÃO VIRTUAL

A COMISSÃO DE FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO, nos termos dos artigos 146, 149 e 150 do Regimento Interno,

- aprovou unanimidade com emenda(s) aditiva(s) substitutiva global
 rejeitou maioria sem emenda(s) supressiva(s) modificativa(s)

RELATÓRIO do Senhor(a) Deputado(a) , referente ao

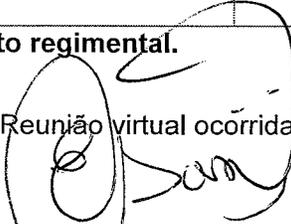
Processo , constante da(s) folha(s) número(s) .

OBS.:

Parlamentar	Abstenção	Favorável	Contrário
Dep. Marcos Vieira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Ana Campagnolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Bruno Souza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Jerry Comper	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Julio Garcia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Luciane Carminatti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Marlene Fengler	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Sargento Lima	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Silvio Dreveck	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Despacho: dê-se o prosseguimento regimental.

Reunião virtual ocorrida em


Evandro Carlos dos Santos
Coordenador das Comissões



COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 0251.7/2021

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.

Autor: Deputado João Amin

Relator: Deputado Neodi Saretta

I – RELATÓRIO

Trata-se de Projeto de Lei, de origem parlamentar, que visa dispor sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru de que trata a Lei 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

Dá justificativa acostada pelo autor destaque:

[...] trago para apreciação dos Pares a presente proposta que estabelece os requisitos para a elaboração do RTIQ do Queijo Colonial Artesanal, uma vez que passados mais de 3 (três) anos da aprovação da Lei nº 17.486, de 2018, o referido regulamento ainda não foi concebido, prejudicando sobremaneira os produtores que clamam por segurança jurídica para desenvolverem suas atividades produtivas.

De acordo com o último Censo Agropecuário (2017) a produção de queijo artesanal no Estado de Santa Catarina envolvia mais de 15.200 famílias. **Estima-se que aproximadamente 90% dos queijos artesanais produzidos no Estado sejam de Queijo Colonial envolvendo cerca de 13.680 famílias.**

[...] A construção desta proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como de diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Colonial Artesanal no Estado de Santa Catarina.

A matéria foi aprovada, por unanimidade, pela Comissão de Constituição e Justiça (CCJ), na Reunião virtual realizada no dia 20 de julho de 2021 (pp. 15 a 17). Em seguida foi encaminhada a Comissão de Finanças e Tributação, onde o



relator Deputado Jerry Comper apresentou parecer pela aprovação da matéria, sendo o relatório aprovado por unanimidade.

Posteriormente a proposta foi enviada a esta Comissão de Agricultura e Política Rural, onde fui designado relator nos termos regimentais.

É o relatório.

II – VOTO

Nos termos do art. 75 e do art. 144, inciso III, do Regimento Interno deste Poder, verifico que a matéria se coaduna aos temas afetos a esta comissão.

Inicialmente, cabe destacar que a produção de queijos a partir de leite cru é muito antiga, muitos de nós encontramos nas memórias da infância as mães e avós fazendo queijo. A produção de queijo de forma artesanal movimenta a economia e ajuda a manter milhares de famílias no campo.

Desse modo, a aprovação dos requisitos para a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru, é medida que se impõe. Da leitura apurada da proposta, verifica-se que os requisitos se encontram perfeitamente delineados, de acordo com a Lei Estadual 17.486/2018 que trata da matéria e são de fácil compreensão. Ademais, sua aprovação trará maior segurança jurídica para os produtores.

Assim, atendido o interesse público, voto, no âmbito desta Comissão, pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei nº 0251.7/2021.

Sala de Sessões, 17/08/2021



Deputado Neodi Saretta



EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL

VOTO-VISTA AO PROJETO DE LEI Nº 0251.7/2021

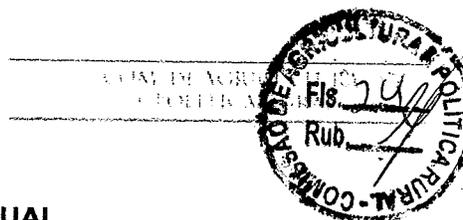
Conforme me faculta o art. 140, § 1º, do Regimento Interno, pedi vistas do Projeto de Lei em epígrafe, de autoria do Deputado João Amin, que visa, segundo o seu art. 1º, dispor sobre “os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru” de que trata o art. 4º da Lei nº 17.486, de 15 de janeiro de 2018.

Diante do estabelecido, é recomendável conhecer o posicionamento técnico da Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina sobre a matéria em comento.

No entanto, devido ao fim do meu prazo de substituição, devolvo o Projeto de Lei 0251.7/2021 para que siga a sua regular tramitação nesta comissão.

Sala da Comissão,


Deputado Tiago Frigo



FOLHA DE VOTAÇÃO VIRTUAL

A COMISSÃO DE AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL, nos termos dos artigos 146, 149 e 150 do Regimento Interno,

- aprovou unanimidade com emenda(s) aditiva(s) substitutiva global
rejeitou maioria sem emenda(s) supressiva(s) modificativa(s)

RELATÓRIO do Senhor(a) Deputado(a) *Neodi Saretta*, referente ao
 Processo *PL 0251.7/2021*, constante da(s) folha(s) número(s) *70-21*.

OBS.:

Parlamentar	Abstenção	Favorável	Contrário
Dep. José Milton Scheffer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Coronel Mocellin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Marcos Vieira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Marlene Fengler	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Moacir Sopelsa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Neodi Saretta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dep. Volnei Weber	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Despacho: dê-se o prosseguimento regimental.

Reunião virtual ocorrida em *27/10/2021*

Coordenadoria das Comissões

Evandro Carlos dos Santos
 Coordenador das Comissões
 Matrícula 3748



TERMO DE REMESSA

Tendo a Comissão de Agricultura e Política Rural, em sua reunião de 27 de outubro de 2021, exarado Parecer FAVORÁVEL ao Processo Legislativo nº PL./0251.7/2021, referente ao seu campo temático, procede-se a remessa dos autos à Coordenadoria das Comissões para que se dê curso à tramitação do feito nos termos regimentais.

Sala da Comissão, 27 de outubro de 2021

Michelli Burigo Coan
Chefe de Secretaria



881 24480-2

Xanxerê, SC, 18 de Novembro de 2021.

Ofício nº SSN. 727/2021

Excelentíssimo Senhor
MAURO DE NADAL

Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina
Palácio Barriga Verde - Rua Doutor Jorge Luz Fontes, 310
Florianópolis - SC
CEP 88.020-900

Excelentíssimo Senhor Presidente:

Levamos ao conhecimento de Vossa Excelência que na Sessão Ordinária do dia 17 de novembro de 2021, foram aprovadas a Moção de Aplausos nº 99/2021, do Vereador Evandro Luiz Berto, ao Deputado Estadual João Amin; e a Moção de Apelo nº 100/2021, do Vereador Altair Rossatto, à Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina para que não aprove o projeto PLC/0006.2/2021, pois isso significa mais despesas. Seguem anexas cópias das citadas Moções.

Respeitosamente,

Lido no Expediente
100ª Sessão de 30/11/21
ACUSAR, RECEBIMENTO
ANEXAR, AO PLC/0006/21
727/2021
<i>[Handwritten Signature]</i>
Secretário

[Handwritten Signature]
Sergio de Souza Nunes
 Presidente



MOÇÃO Nº 99/2021

AUTOR: EVANDRO LUIZ BERTO(PP)

MOÇÃO DE APLAUSOS AO DEPUTADO ESTADUAL JOÃO AMIN

Considerando que a produção de queijo artesanal com leite cru faz parte da cultura e da subsistência das pequenas propriedades rurais do Estado de Santa Catarina;

Considerando que os pequenos agricultores são a base da pujante e reconhecida fonte de riquezas do Estado de Santa Catarina.

Apresento ao Plenário desta Casa **MOÇÃO DE APLAUSOS** ao Deputado Estadual João Amin pela luta e importante conquista para mais de 15 mil famílias, na aprovação do Projeto de Lei que regulamentou e regularizou a produção de queijo artesanal produzido com leite cru, dando mais segurança para nossos pequenos agricultores e pecuaristas, promovendo desenvolvimento e renda para as famílias do campo em nosso Estado.

Se aprovada esta Moção, seja encaminhada ao Deputado Estadual João Amin e ao Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina.

Sala das Sessões em 17/11/2021.


Evandro Luiz Berto
Vereador

Câmara Municipal de Xanxerê
Aprovado em Votação Única
na data de 17/11/2021


Sérgio de Souza Nunes (Presidente)