



PROJETO DE LEI Nº PL./0509.3/2017

Lido no Expediente
112ª Sessão de 28/11/17
Às Comissões de:
(5) Justiça
(20) Economia
(24) Agricultura
Secretário

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal "Kochkäse", no Estado de Santa Catarina.

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal "Kochkäse", no Estado de Santa Catarina.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal "Kochkäse" o produto elaborado, na propriedade de origem do leite ou não, a partir do leite cru ou pasteurizado desnatado, obtido a partir do cozimento da massa coalhada naturalmente dessorada e fermentada, conforme a tradição na Região do Vale do Itajaí e Norte Catarinense, em Santa Catarina.

CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL "KOCHKÄSE"

Seção I
Do Processo de Produção

Art. 2º A produção do queijo artesanal "Kochkäse", visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I – produção do queijo com leite proveniente 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; e

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 3º O processo de produção do queijo artesanal "Kochkäse" compreende as seguintes fases:

- I – Filtração do leite;
- II – Desnate;
- III – Coagulação, sem coalho;
- IV – Dessoragem;
- V – Fermentação;



VI – Cozimento;

VII – Embalagem;

VIII – Transporte.

Seção II Do Local de Produção

Art. 4º Para os fins desta Lei, considera-se local de produção a propriedade destinada à produção de queijo artesanal “Kochkäse”.

Art. 5º O local de produção e instalações deverá seguir normas técnicas à serem estabelecidas em regulamento.

Parágrafo único: Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 6º O responsável pelo local de produção deve descrever e implementar:

I – programa de boas práticas de ordenha e de fabricação, incluindo o controle dos operadores e controle de pragas;

Seção III Dos Insumos

Subseção I Da Água

Art. 7º. A água utilizada na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve ser potável.

§ 1º A água utilizada na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve ser submetida à análise físico-química e microbiológica, em periodicidade a ser definida pelo órgão de fiscalização competente.

Subseção II Do Leite

Art. 8º. O leite utilizado na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve provir da propriedade ou posse rural localizada na região tradicionalmente produtora.



CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 9º. Para fins de comercialização do queijo artesanal Kochkäse, o produtor deverá obter o registro no órgão de inspeção competente.

Seção II Da Embalagem

Art. 10. A embalagem do queijo artesanal "Kochkäse" deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor e demais legislações vigentes, indicando que é artesanal, se proveniente de leite cru ou pasteurizado, o número da inscrição do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e o nome do Município de origem.

Art. 11. O órgão de controle sanitário estadual ou municipal disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal "Kochkäse" embalado.

Art. 12. Apenas local de produção com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal "Kochkäse" em área de produção tradicional.

Seção III Do Transporte

Art. 13. O transporte do queijo artesanal "Kochkäse" será realizado em embalagens próprias para transporte de alimentos.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 14. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal "Kochkäse" serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 15. Serão realizados regularmente, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.



§ 1º Os exames a que se refere o *caput* deste artigo terão sua frequência determinada conforme a exigência do órgão de fiscalização competente.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este órgão, de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal "Kochkäse".

Art. 16. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 17. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação ficam sujeitos às penalidades conforme órgão de fiscalização competente.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal "Kochkäse", devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar a regulamentação de:

- I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;
- II – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e
- III – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual ou municipal proposta da regulamentação a que se refere o *caput* deste artigo.

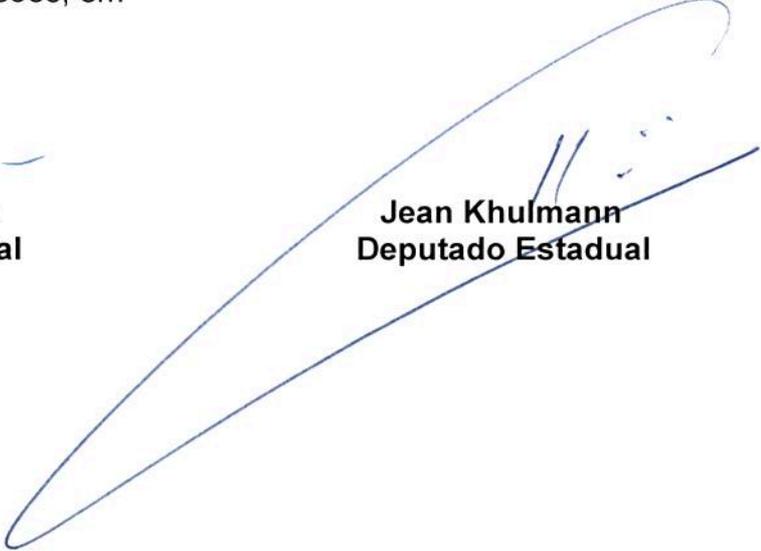


Art. 19. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 20. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das sessões, em


Ana Paula Lima
Deputada Estadual


Jean Khulmann
Deputado Estadual



JUSTIFICATIVA

O "Kochkäse" é um queijo produzido pelos descendentes dos imigrantes alemães, oriundos da antiga região da Prússia, na maioria Pomeranos. Eram pessoas humildes, servos dos grandes senhores feudais que vieram ao Brasil em busca do seu pedaço de terra.

Esses pequenos fazendeiros alemães colonizaram, principalmente no século XIX, a zona catarinense do Vale Europeu, no Vale do Itajaí, que veio a tornar-se a região mais alemã do Brasil. Eles começaram a chegar em 1828 e vindo em maior número após 1850.

A criação do gado leiteiro deu certo, portanto produtos produzidos a partir do leite, faziam parte do conhecimento trazido na bagagem da antiga pátria. Uma dessas tradições é a presença do pão com "Kochkäse" nas festas familiares, nas festas de casamento e nas festas típicas como a atual Oktoberfest de Blumenau.

O nome deste queijo, chamado regionalmente de "Kochkäse", que significa em alemão "Queijo Cozido".

A região produtora está situada no Médio Vale do Itajaí, em Santa Catarina, abrangendo os seguintes municípios: Blumenau, Indaial, Timbó, Pomerode, Benedito Novo, Joinville e Jaraguá do Sul.

O "Kochkäse" ainda não tem uma legislação específica que o regulamente. Entretanto, em 28/10/2011, foi dada entrada no IPHAN - Instituto Nacional de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, do pedido para se tornar patrimônio imaterial do Brasil. O pedido foi liderado pelo CIMVI - Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí e apoiado pela EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina e pela FURB - Universidade Regional de Blumenau e as Secretarias Regionais de Agricultura.

O "Kochkäse" tem por características ser um queijo branco cozido, feito de modo caseiro, sem pasteurização do leite, e por isso, não é regulamentado para comercialização. O queijo é produzido de forma artesanal e vendido em feiras nos Municípios produtores.

O Kochkäse foi desenvolvido como uma maneira de aproveitar o queijo branco envelhecido, feito na cozinha dos imigrantes alemães. No processo original, o leite de vaca "in natura" era guardado em bacias feitas de barro, revestidas de esmalte, num armário protegido com tela para evitar contato com insetos. O leite, após dois a três dias de espera, coalhava e separava, na parte superior, a nata. Esta nata era removida e destinada à fabricação da manteiga. Posteriormente, a coalhada restante, era levemente aquecida e mexida com colher de pau, e enfim dependurada num saco de pano para escorrer o soro do queijo, e a parte seca era utilizada para a fabricação do queijo branco.



Para evitar o azedamento do queijo branco, quando produzido em excesso, as famílias fazem o “Kochkäse”. O queijo branco excedente é maturado por mais dois ou três dias para que o queijo vire uma pasta de cor amarelada e um aspecto vitrificado, com cheiro forte e gosto azedo, estando pronta para ser cozida. O término de seu preparo consiste em colocar a massa numa frigideira, misturada com manteiga e creme de leite, e temperada com sal e grãos de cominho (opcional). Esta mistura deve derreter até que o queijo fique com uma consistência semelhante a de um requeijão e possa ser espalhado num pão.

O “Kochkäse” é muito consumido no café colonial alemão, espalhado sobre uma fatia de pão preto. Na Alemanha, até hoje, na maioria das vezes, o “Kochkäse” resfriado é esfregado em uma fatia de pão, com ou sem “musik” (tempero de vinagre e pickles de cebola).

Para as famílias que produzem e comercializam este queijo, além do aspecto cultural e tradicional envolvido, há uma grande importância econômica para as mesmas.

A preservação deste conhecimento, enquanto valoriza a matéria prima evoldida e agrega valor a mesma, protege e preserva os recursos naturais da região produtora, pois somente com um ambiente saudável e que se obtém um excelente “Kochkäse”.

Sendo a produção e comercialização do “Kochkäse” importantíssima para os produtores e a região de colonização Alemã em nosso Estado, é que peço apoio dos nobres Deputados e Deputadas para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das sessões, em


Ana Paula Lima
Deputada Estadual


Jean Khulmann
Deputado Estadual



VOTO DE VISTA AO PROJETO DE LEI Nº 0509.3/2017

Com amparo no art. 138, § 3º, do Regimento Interno deste Poder, tive vista do Projeto de Lei em tela, de iniciativa da Deputada Ana Paula Lima e do Deputado Jean Kuhlmann, estruturado em 20 (vinte) artigos, tendente a dispor sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal *Kochkäse*, no Estado de Santa Catarina.

Na Justificativa de fls. 07/08, os Autores da proposição manifestam-se nestes termos:

O “Kochkäse” é um queijo produzido pelos descendentes dos imigrantes alemães, oriundos da antiga região da Prússia, na maioria Pomeranos. Eram pessoas humildes, servos dos grandes senhores feudais que vieram ao Brasil em busca do seu pedaço de terra.

Esses pequenos fazendeiros alemães colonizaram, principalmente no século XIX, a zona catarinense do Vale Europeu, no Vale do Itajaí, que veio a tornar-se a região mais alemã do Brasil. Eles começaram a chegar em 1828 e vindo em maior número após 1850.

[...]

A região produtora está situada no Médio Vale do Itajaí, em Santa Catarina, abrangendo os seguintes municípios: Blumenau, Indaial, Timbó, Pomerode, Benedito Novo, Joinville e Jaraguá do Sul.

O “Kochkäse” ainda não tem uma legislação específica que o regulamente. Entretanto, em 28/10/2011, foi dado entrada no IPHAN - Instituto Nacional de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, do pedido para se tornar patrimônio imaterial do Brasil. O pedido foi liderado pelo CIMVI - Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí e apoiado pela EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina e pela FURB - Universidade Regional de Blumenau e as Secretarias Regionais de Agricultura.

[...]

Analisando a proposição, inicialmente, com relação à constitucionalidade, constato que a matéria, ao estabelecer regras jurídicas quanto à



produção e comercialização de queijo artesanal, dispõe sobre tema relativo a produção e consumo e proteção e defesa da saúde, cuja competência legislativa é concorrente entre a União, os Estados e o Distrito Federal, nos termos do art. 24, incisos V e XII, da Constituição Federal, sendo que, nesse âmbito, a União deve limitar-se a editar normas gerais, possibilitada aos Estados, contudo, a sua suplementação, conforme os §§ 1º e 2º do mencionado artigo constitucional.

Com efeito, com a edição da 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”, o Estado de Santa Catarina finalmente entrou no rol dos entes federados que contam com uma legislação própria e específica sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, fato importante para a consolidação desse importante setor produtivo catarinense.

Da citada Lei, transcrevo, integralmente, por essencial, o seu art. 1º, como segue:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, no Estado de Santa Catarina.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e

II - queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

§ 2º Para os fins desta Lei, poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

3º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal os queijos já existentes em cada território/microrregião na data



desta legislação e os novos queijos que ainda não possuem tipificação, desde que atendam os dispostos no § 1º e no 2º deste artigo.

Nesse contexto, considerando que a Lei supramencionada dispõe, de forma específica, sobre as condições gerais para produção e comercialização de quaisquer tipos de queijos artesanais elaborados com leite cru, em Santa Catarina, a meu ver, o Projeto de Lei nº 0509.3/2017, que “Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal ‘Kochkäse’, no Estado de Santa Catarina”, não obstante o bom propósito visado pelos seus Autores, deve ter seu trâmite encerrado neste Parlamento, até porque não cuida de complementar a referida Lei básica, nos exatos termos do inciso IV do § 4º do art. 2º da Lei Complementar nº 589¹, de 18 de janeiro de 2013, que assim rege:

Art. 2º [...]

[...]

IV – o mesmo objeto não deve ser disciplinado por mais de uma lei, exceto quando a subsequente se destinar à complementação da lei considerada básica, vinculando-se a esta por remissão expressa.

[...]

Além disso, o Regimento Interno, em seu art. 230, inciso I, estabelece como prejudicada a discussão ou votação de qualquer proposição idêntica a outra que tenha sido transformada em norma legal, como no caso da matéria em tela.

Ante o exposto, quanto à análise afeta a este Colegiado, conduzo voto pela **REJEIÇÃO** do Projeto de Lei nº 0509.3/2017, **por prejudicado**, nos termos do art. 2º, § 4º, inc. IV, da Lei Complementar nº 589/2013, e do art. 230, inc. I, do Rialesc.

Sala da Comissão,

Deputado João Amin

¹ “Dispõe sobre a elaboração, redação, alteração e consolidação das leis e estabelece outras providências.”



ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA

COM. DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

Folha de Votação

A Comissão de Constituição e Justiça, nos termos dos artigos 144, 147 e 148 do Regimento Interno,

- Options for voting: Aprovou, unanimidade, com emenda(s), aditiva(s), substitutiva global, rejeitou, maioria, sem emenda(s), supressiva(s), modificativa(s).

o RELATÓRIO do(a) Senhor(a) Deputado(a) Ricardo Guidi, referente ao processo PL 0503.3/2017, constante da(s) folha(s) número(s) 15 a 17.

OBS: Parecer pela Apreciação

Table with 3 columns: ABSTENÇÃO, VOTO FAVORÁVEL, VOTO CONTRÁRIO. Rows list deputies: Jean Kuhlmann, Darci de Matos, Dirceu Dresch, João Amin, Marcos Vieira, Mauro de Nadal, Ricardo Guidi, Rodrigo Minotto, Valdir Cobalchini. Includes handwritten signatures and a checkmark in the VOTO FAVORÁVEL column.

Despacho: dê-se o prosseguimento regimental.

Sala da Comissão, 12 de Dezembro de 2018.

Signature line for Dep. Jean Kuhlmann.