

# PODER LEGISLATIVO



## *Assembleia Legislativa do Estado do Paraná*

PROJETO DE LEI

Nº: 623/2020

AUTORES: DEPUTADO CORONEL LEE

**EMENTA:**

ALTERA A LEI Nº 19.599, DE 17 DE JULHO DE 2018, QUE DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO ESTADO DO PARANÁ.

PROTOCOLO Nº: 5733/2020



00094847





## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - www.assembleia.pr.leg.br

### PROJETO DE LEI ORDINÁRIA

Nº 623/2020

Altera a Lei nº 19.599, de 17 de julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

Art. 1º Acresce os arts 19A e o parágrafo único e 19B e seus incisos, na Lei nº 19.599 de 17 de julho de 2018, que passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 19A Obriga estabelecimentos comerciais do ramo alimentício, bares, lanchonetes, pizzarias, restaurantes, panificadoras, pit-dogs, buffets, dentre outros similares informarem em destaque no seu cardápio ou através de placas, a utilização de produtos análogos ao queijo/requeijão ou lácteos no preparo dos alimentos, com a seguinte expressão: Este produto não é queijo; (NR)

Parágrafo único. Disponibilizar ao consumidor todas as informações nutricionais e os ingredientes do produto utilizado, deixando claro quando o mesmo contiver adição de substâncias como gordura vegetal hidrogenada, amido e amido modificado, possibilitando a aferição do produto, quando solicitado pelo cliente. (NR)

Art. 19B Os estabelecimentos comerciais que descumprirem o disposto no Art. 19A desta lei, serão penalizados com as seguintes sanções:

I - Advertência

II - Em caso de reincidência, multa de 20 UPF/PR (dez vezes a Unidade Padrão Fiscal do Paraná);

III - Persistindo a infração após a multa, interdição do estabelecimento. (NR)

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Curitiba, 05 de novembro de 2020.

CORONEL LEE  
DEPUTADO ESTADUAL



## **JUSTIFICATIVA**

Esta medida visa proteger os consumidores que não desejam comprar produtos análogos ao queijo/requeijão ou lácteos. Muitos lugares deixam de prestar a informação do que o consumidor realmente está comprando.

A Lei nº 19.599, de 17 de julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais, merece esta adição buscando um aperfeiçoamento auxiliando os consumidores destes produtos receberem a correta informação do que estão adquirindo.

Neste sentido, conclamo aos pares desta Casa de Lei a apoiarem este Projeto de Lei.



Documento assinado eletronicamente por **Washington Lee Abe, Deputado Estadual**, em 09/11/2020, às 09:56, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0249140** e o código CRC **BF172CEE**.





## Lei 19599 - 17 de Julho de 2018

Publicado no Diário Oficial nº. 10233 de 18 de Julho de 2018

**Súmula:** Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

A Assembleia Legislativa do Estado do Paraná decretou e eu sanciono a seguinte lei:

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art 1º.** Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

§ 1º. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite fresco e cru, em pequena escala de produção, oriundo da própria propriedade leiteira, que se utiliza de micro ou pequena estrutura física, elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural que lhe conferem identidade.

§ 2º. Poderão ser utilizados na fabricação dos queijos artesanais o leite cru, condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos nos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

§ 3º. Os queijos artesanais existentes e assim reconhecidos pelo órgão governamental competente terão seus processos de fabricação documentados para fins de proteção do patrimônio histórico, cultural e indicação geográfica.

**Art 2º.** É permitida a aquisição de leite de propriedades rurais da agricultura familiar, conforme definição pela Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, desde que atendam às normas sanitárias pertinentes.

### CAPÍTULO II DOS REQUISITOS GERAIS DE PRODUÇÃO, ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS Seção I Do Processo de Produção

**Art 3º.** São condições para a produção dos queijos artesanais, visando assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - ser restrita às propriedades certificadas ou controladas como livres de tuberculose e brucelose, de acordo com a legislação vigente;

II - haver controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, conforme legislação vigente;

III - realizar boas práticas de ordenha e de fabricação;

IV - ter controles que garantam a qualidade da água utilizada nas atividades.

**Parágrafo único** As propriedades rurais fornecedoras de leite às queijarias devem atender ao disposto neste artigo.

**Art 4º.** O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ para cada tipo de queijo artesanal será elaborado por equipe multidisciplinar formada por produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema e deverá ser submetido para aprovação pelo órgão governamental competente.

§ 1º. O período de maturação dos queijos artesanais estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo será definido mediante comprovação laboratorial que assegure a qualidade higiênico-sanitária do produto.

§ 2º. É permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento desde que cumpridas as exigências sanitárias cabíveis.

§ 3º. É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 4º. Às queijarias, com volumes de produção inferiores a 100 l (cem litros) de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente é permitida a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, ficando também dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

### Seção II Das Queijarias

**Art 5º.** Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal.

**Art 6º.** A queijaria deve dispor de ambientes adequados para a recepção do leite, higienização de mãos e calçados, fabricação, maturação, embalagem, estocagem e expedição.

**Parágrafo único** Observando-se os riscos sanitários, a queijaria poderá ser contígua à residência desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

**Art 7º.** Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de container na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários mínimos exigidos.

**Art 8º.** Permite o uso de equipamentos simples, observando-se os riscos sanitários e o volume de produção, considerando-se a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações, considerando:





I - as instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

II - quando necessário o aquecimento no processo produtivo, poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo; e

III - poderão ser empregadas outras simplificações, desde que não incorram em risco sanitário.

### Seção III Dos Manipuladores

**Art 9º.** Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação, ficando obrigados a cumprir, ainda, práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto:

I - fazer exames de saúde anualmente ou sempre que se fizer necessário; e

II - usar uniforme, gorros, calçados próprios e limpos.

### Seção IV Dos Insumos Subseção I Da água

**Art. 10.** A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser de boa qualidade, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º. A água poderá ser proveniente do sistema público ou de nascente protegida, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poços semi artesianos e artesianos.

§ 2º. A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios, os quais devem ser tampados e protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º. Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente ou sempre que necessário.

§ 4º. A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise microbiológica semestralmente e físico química anualmente, de acordo com os parâmetros vigentes.

§ 5º. A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica, e o controle do teor de cloro deve ser realizado diariamente antes da queijaria entrar em atividade, conforme parâmetros vigentes.

§ 6º. É permitida a utilização de água sem a realização da cloração desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a mesma é livre de contaminação em um período de seis meses, sendo que, após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecidos no § 4º deste artigo.

### Subseção II Do Leite

**Art. 11.** A propriedade rural fornecedora do leite deve dispor de curral de espera e sala de ordenha, obedecendo preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

**Parágrafo único** A sala de ordenha deve dispor de:

I - sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;

II - pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III - piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV - pé direito adequado à execução dos trabalhos e coberturas de material apropriado que permitam a proteção adequada das operações.

**Art. 12.** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

§ 1º. Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

§ 2º. Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7º C (sete graus Celsius) em um período de até três horas após o início da ordenha.

§ 3º. O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deve ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de quatorze horas após a ordenha.

§ 4º. Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira quando se tratar de pequenos volumes.

§ 5º. Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o seu transporte pode ser realizado em tarros, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria, estabelecidos nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo.

§ 6º. Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação.



§ 7º. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

§ 8º. É proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se, também, para o período de carência recomendado pelo fabricante.

### CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO Seção I Do Registro

**Art. 13.** São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal de leite cru o registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

**Parágrafo único** O registro a que se refere o caput deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.

**Art. 14.** A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e fabricação composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

§ 1º. Os manipuladores devem possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação.

§ 2º. Os manipuladores deverão submeter-se à avaliação médica com periodicidade anual.

**Art. 15.** A queijaria deverá possuir responsável técnico que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

**Art. 16.** Poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º. Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente celebrado com o responsável pela queijaria, com vistas à adequação sanitária da mesma ou do estabelecimento comercial às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 2º. Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 3º. Poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente.

### Seção II Da Embalagem

**Art. 17.** O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo sua rastreabilidade.

§ 1º. Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º. Quando o queijo artesanal não utilizar embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º. No queijo artesanal comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico, contendo as informações mínimas:

I - denominação de venda;

II - o estabelecimento produtor;

III - a data de validade e lote.

§ 4º. O produtor também deverá disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

### Seção III Do Transporte

**Art. 18.** O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometê-los.

§ 1º. O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender boas condições de higiene.

§ 2º. Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 3º. Quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis.

§ 4º. Produtos que necessitem de refrigeração deverão ser transportados nas caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.





§ 5º. Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

#### CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 19.** Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

- I - adequação sanitária e melhoria dos rebanhos que fornecem leite para produção dos queijos artesanais;
- II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor de leite e do queijeiro;
- III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;
- IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção dos queijos artesanais;
- V - organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais, incluindo as análises de água;
- VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais;
- VII - estímulo às práticas associativas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;
- VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

**Parágrafo único** Para os fins a que se refere o inciso I do caput deste artigo, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanhos destinados à produção dos queijos artesanais.

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

Palácio do Governo, em 17 de julho de 2018.

*DES. RENATO BRAGA BETTEGA*  
*Governador do Estado em exercício*

*George Hiraiwa*  
*Secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento*

*Dilceu João Sperafico*  
*Chefe da Casa Civil*

*Professor Lemos*  
*Deputado Estadual*

*Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado*



## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - [www.assembleia.pr.leg.br](http://www.assembleia.pr.leg.br)

### DESPACHO Nº 4342/2020 - 0254854 - DAP/CAM

Em 16 de novembro de 2020.

Certifico que foi recebido o **projeto de lei** em anexo, protocolado sob nº **5733** na sessão deliberativa remota de 16 de novembro de 2020, conforme art. 155 do Regimento Interno.

Encaminhe-se à DAP/SEAPO para anotações no sistema Infolep e à Diretoria para demais providências.



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Suede Magalhães de Abreu, Analista Legislativo - Assessor Legislativo**, em 16/11/2020, às 09:28, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0254854** e o código CRC **9503DECF**.





## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - [www.assembleia.pr.leg.br](http://www.assembleia.pr.leg.br)

### CERTIDÃO

Certifico que a proposição protocolada sob o nº 5733/2020 – DAP, em 16/11/2020, foi autuada nesta data como Projeto de Lei nº 623/2020.



Documento assinado eletronicamente por **Camila Brunetta Silva, Assessor(a) Administrativo**, em 17/11/2020, às 11:52, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0256615** e o código CRC **0013E2AF**.





## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - [www.assembleia.pr.leg.br](http://www.assembleia.pr.leg.br)

### INFORMAÇÃO

Informo que, revendo nossos registros em busca preliminar, constata-se que a presente proposição não possui similar nesta Casa.



Documento assinado eletronicamente por **Camila Brunetta Silva, Assessor(a) Administrativo**, em 19/11/2020, às 11:45, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0258884** e o código CRC **52DB08F2**.





## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Anibal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - [www.assembleia.pr.leg.br](http://www.assembleia.pr.leg.br)

### DESPACHO - DL Nº 2/2021 - 0288834 - DL

Em 21 de janeiro de 2021.

Encaminhe-se o projeto de lei à Comissão de Constituição e Justiça.

**Dylliardi Alessi**  
**Diretor Legislativo**



Documento assinado eletronicamente por **Dylliardi Alessi, Diretor Legislativo**, em 21/01/2021, às 14:29, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0288834** e o código CRC **563893AF**.





## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - www.assembleia.pr.leg.br

### PARECER DE COMISSÃO

#### PARECER AO PROJETO DE LEI N° 623/2020

APROVADO

08/06/2021

Projeto de Lei n° 623/2020

Autor: Deputado Coronel Lee

*Altera a Lei n° 19.599, de 17 de julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.*

#### PREÂMBULO

O presente Projeto de Lei, de autoria do Deputado Coronel Lee, objetiva alterar a Lei n° 19.599, de 17 de julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

#### FUNDAMENTAÇÃO

De início, compete à Comissão de Constituição e Justiça, em consonância ao disposto no artigo 41, do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, verificar a constitucionalidade, legalidade, legitimidade do proponente, bem como a técnica legislativa ora utilizada:

**Art. 41. Cabe à Comissão de Constituição e Justiça:**

**I - emitir parecer quanto à constitucionalidade, legalidade, juridicidade, adequação regimental e caráter estrutural das proposições;**



Verificada a competência desta Comissão para a emissão de parecer sobre as proposições, passa-se a analisar os demais elementos necessários.

Quanto à competência para a iniciativa de projetos - fase introdutória do processo legislativo - estabelece o artigo 162, inciso I, §1º do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, a quem caberá a iniciativa dos projetos. Vejamos:

**Art. 162. A iniciativa de projetos, observado o disposto na Constituição do Estado, caberá:**

**I - a qualquer Deputado, podendo ser individual ou coletiva;**

(...)

**§1º Todos os projetos, ressalvada a competência exclusiva do Governador, dos Tribunais, do Ministério Público ou da Defensoria Pública, terão origem na Assembleia, sob iniciativa de qualquer Deputado ou Comissão, exceto se for exercida a iniciativa popular.**

Seguindo a mesma orientação, a Constituição do Estado do Paraná, em seu artigo 65, estabelece:

**Art. 65 - A iniciativa das leis complementares e ordinárias cabe a qualquer membro ou comissão da Assembleia Legislativa, ao Governador do Estado, ao Presidente do Tribunal de Justiça, ao Procurador-Geral de Justiça e aos cidadãos, na forma e nos casos previstos nesta Constituição.**

O Projeto de Lei em questão tem por finalidade dispor sobre a obrigatoriedade do fornecimento ao consumidor de informações acerca produtos alimentícios contidos nos cardápios de restaurantes.

Os arts. 5º, inciso XXXII e 24, inciso V, da Constituição Federal dispõem que:

**Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:**

**XXXII - o Estado promoverá, na forma da lei, a defesa do consumidor;**

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

**V - produção e consumo;**

Ante o exposto, verifica-se que o Nobre Parlamentar possui competência para a propositura do Projeto de Lei em exame, razão pela qual o mesmo merece prosperar, mediante aprovação de emenda modificativa, a fim de retirar da proposta o referido art. 19-B, vez que o mesmo impõe dever de fiscalização ao Poder Executivo, afrontando normas existentes e condenando a referida disposição por vício de legalidade.



Em relação à Lei Complementar nº 101/2000, verifica-se que a medida ora proposta não importa em acréscimo de despesas em desfavor do erário público, desde que aprovada na forma da emenda proposta.

Por fim, no que tange à técnica legislativa, o projeto em análise não encontra óbice nos requisitos da Lei Complementar Federal nº 95/98, bem como, no âmbito estadual, da Lei Complementar nº 176/2014, as quais dispõem sobre a elaboração, a redação, a alteração e a consolidação das leis.



## CONCLUSÃO

Diante do exposto, opina-se pela **APROVAÇÃO** do projeto de lei, na forma da EMENDA MODIFICATIVA apresentada, tendo em vista sua **CONSTITUCIONALIDADE E LEGALIDADE**, bem como por preencher os requisitos de Técnica Legislativa.

Curitiba, 06 de abril de 2021

**DEPUTADO DELEGADO FRANCISCHINI**

**Presidente**

**DEPUTADO TIAGO AMARAL**

**Relator**

## **EMENDA MODIFICATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 623/2020**

Nos termos do inciso II do art. 175 do Regimento Interno, apresenta-se emenda modificar a redação do art. 1º do Projeto de Lei nº 623/2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º - Acresce o art. 19-A e seu parágrafo único, na Lei nº 19.599 de 17 de julho de 2018 que passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 19-A- Obriga os estabelecimentos comerciais do ramo alimentício, bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias, panificadoras, pit-dogs, buffets, dentre outros similares a informarem com destaque em seu cardápio ou através de placas, a utilização de produtos análogos ao queijo/requeijão ou lácteos, no preparo dos alimentos, com a seguinte expressão: “Este produto não é queijo”.

Parágrafo único: Disponibilizar ao consumidor todas as informações nutricionais e os ingredientes do produto utilizado, deixando claro quando o mesmo contiver adição de substâncias como gordura vegetal hidrogenada, amido ou amido modificado, possibilitando a aferição do produto, quando solicitado pelo cliente.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.”

Curitiba, 16 de Março de 2021.

Tiago Amaral

Deputado Estadual



Documento assinado eletronicamente por **José Tiago Camargo do Amaral, Deputado Estadual**, em 08/06/2021, às 14:26, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Destito Francischini, Deputado Estadual - Presidente de Comissão**, em 08/06/2021, às 15:31, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0380797** e o código CRC **E2273145**.





# ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

## INFORMAÇÃO

Senhor Diretor,

Informo que o Projeto de Lei nº 623/2020, de autoria do Deputado Coronel Lee, encontra-se em condições de prosseguir o seu trâmite.

O referido projeto recebeu parecer favorável no âmbito da Comissão de Constituição e Justiça, o parecer foi aprovado na reunião do dia 8 de junho de 2021.

Curitiba, 9 de junho de 2021.

  
Rafael Cardoso

Mat. 16.988

1. Ciente;
2. Encaminhe-se à Comissão de Indústria, Comércio, Emprego e Renda.

  
Dyllardi Alessi  
Diretor Legislativo



## *ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ*

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - [www.assembleia.pr.leg.br](http://www.assembleia.pr.leg.br)

### **PARECER DE COMISSÃO**

#### **PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 623/2020**

**Projeto de Lei nº. 623/2020**

**Autor: Deputado Coronel Lee**

**Súmula:** Altera a Lei nº 19.599, de 17 de Julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

**EMENTA: ALTERA A LEI Nº 19.599, DE 17 DE JULHO DE 2018, QUE DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO ESTADO DO PARANÁ. LEGALIDADE. LEGITIMIDADE. ARTIGO 53 DO REGIMENTO INTERNO DESTA CASA. PARECER FAVORÁVEL.**

#### **PREÂMBULO**

O presente projeto de lei, de autoria do Deputado Coronel Lee, tem por objetivo alterar a Lei nº 19.599, de 17 de julho de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

O Projeto de Lei insere o Art. 19 A e 19 B obrigando os estabelecimentos a informar quando utilizados produtos análogos ao queijo/requeijão ou lácteos no preparo dos alimentos, com a seguinte expressão: Este produto não é queijo.

#### **FUNDAMENTAÇÃO**

O Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, em seu art. 53, assim dispõe:

**Art. 53. Compete à Comissão de Indústria, Comércio, Emprego e Renda manifestar-se sobre toda e qualquer proposição relativa à indústria, ao comércio, ao emprego e à renda.**



No que se refere ao objeto de análise desta Comissão, constatamos que o referido Projeto busca proteger os consumidores que não desejam comprar produtos análogos ao queijo/requeijão ou lácteos.

Ora, resta evidente que o presente Projeto de Lei busca dar maior clareza aos consumidores paranaenses do que estão adquirindo e consumindo.

O Objetivo do presente Projeto de Lei impacta no Comércio Paranaense, portanto merece análise desta Comissão de Indústria e Comércio, Emprego e Renda.

Portanto, os requisitos exigidos para a aprovação na presente comissão de Indústria, Comércio, Emprego e Renda restam cumpridos, vez que atendentes às disposições constitucionais e legais existentes que regulam o tema.

São estas as razões pelas quais este relator entende pela aprovação deste Projeto de Lei.



## CONCLUSÃO

Nada mais havendo a acrescentar na conclusão da presente análise, encerro meu voto opinando pela **APROVAÇÃO** do **Projeto de Lei nº 623/2020**, em face de sua adequação à Legislação pertinente, bem como aos dispositivos regimentais.

Curitiba/PR, 22 de Junho de 2021.

**Dep. Estadual Paulo Litro**

**PRESIDENTE**

**Dep. Estadual Francisco Buhrer**

**RELATOR**



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Henrique Coletti Fernandes, Presidente da Comissão**, em 22/06/2021, às 10:51, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



Documento assinado eletronicamente por **José Francisco Buhrer, Deputado Estadual**, em 22/06/2021, às 11:03, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **0392494** e o código CRC **3B4DF173**.

12817-86.2021

0392494v2







# ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

## INFORMAÇÃO

Senhor Diretor,

Informo que o Projeto de Lei nº 623/2020, de autoria do Deputado Coronel Lee, recebeu parecer favorável no âmbito da Comissão de Indústria, Comércio, Emprego e Renda, o parecer foi aprovado na reunião do dia 22 de junho de 2021.

O projeto recebeu pareceres das Comissões a seguir indicadas e encontra-se em condições de prosseguir em seu trâmite.

1. Comissões com pareceres **favoráveis**:

- Comissão de Constituição e Justiça;
- Comissão de Indústria, Comércio, Emprego e Renda.

Curitiba, 22 de junho de 2021.

  
Rafael Cardoso  
Mat. 16.988

1. Ciente;
2. Encaminhe-se à Comissão de Defesa do Consumidor.

  
Dyllardi Alessi  
Diretor Legislativo