

PROJETO DE LEI N.º 128/16

" DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS ".

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ DECRETA:

Art. 1º - É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido no Estado do Ceará, a partir do leite cru integral fresco, oriundo de bovinos bem nutridos e com saúde, sendo a ordenha realizada sem interrupção, e o Leite isento de corantes e/ou conservantes, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional.

§ 1º As propriedades de origem do leite a que se refere o caput devem ser certificadas como livres de brucelose e de tuberculose.

§ 2º Considera-se produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais.

Art. 2º - Na produção do queijo de coalho artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

- I - o processamento será iniciado 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha;
- II - a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico ou pasteurização;
- III - devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho, e como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e aqueles determinados ou permitidos em ato normativo da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – ADAGRI;
- IV - o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:
 - a) Filtração;
 - b) adição de coalho;
 - c) Coagulação;
 - d) Corte da Coalhada;
 - e) Salga;
 - f) Mexedura;
 - g) Dessoragem;
 - h) Enformagem;
 - i) Prensagem.

Parágrafo único. A cura implica uma série de processos físicos, bioquímicos e microbiológicos que ocorre em todos os queijos, exceto aqueles que são consumidos frescos. Estes processos alteram a composição química dos queijos, (conteúdo em açúcares, proteínas e lipídeos), e acontecem durante o envelhecimento do queijo de maneira que suas características de sabor, textura e aroma fiquem mais pronunciadas, havendo perda de umidade.

Art. 3º - A água utilizada na produção do queijo de coalho artesanal será potável e incolor, armazenada em cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano.

Parágrafo único - A cisterna a que se refere este artigo será tampada e construída em cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

Art. 4º - Para produção do queijo artesanal, as instalações devem ter localização distante de fontes incompatíveis com a produção de lácteos.

Parágrafo Único - O local de produção do queijo coalho artesanal poderá ser instalada junto a estábulo local de ordenha, respeitando as seguintes condições:

- I - Inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;
- II - Condições higiênicas no estábulo.

Art. 5º - Os equipamentos necessários à produção do queijo de coalho artesanal devem ser adequados, compatíveis e higiênicos, sem que, de qualquer modo, coloque em risco à saúde pública;

Art. 6º - O transporte do queijo de coalho artesanal deve ser feito em veículos com carroceria fechada, provida de isolamento térmico ou em embalagem que isole o produto, evitando a sua contaminação pelo ambiente externo.

Art. 7º - Atendidas as disposições contidas nesta lei, o queijo coalho artesanal produzido no Estado do Ceará poderá ser comercializado em todo o território cearense.

Art. 8º - Somente poderá ostentar na embalagem a denominação "Queijo de Coalho Artesanal", o que for produzido em conformidade com as disposições desta Lei e das normas constantes no Decreto que a regulamentar.

Art. 9º - Esta Lei será regulamentada através de Decreto do Poder Executivo.

Parágrafo único. Enquanto não for publicado o Decreto de que trata o caput, permanecem em vigor as normas constantes do Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado do Ceará.

Art. 10º - Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 11º - Revogam-se as disposições em contrário.

LEONARDO ARAÚJO
DEPUTADO ESTADUAL - PMDB/CE

JUSTIFICATIVA

Devido a nossa cultura e tradição ser voltada a criação de gado de leite e produção de queijo coalho, sobretudo aquele pequeno produtor, inclusive em regime de economia familiar, produzem o queijo como fonte de renda auxiliar.

De outra forma, pelo fato deste importante produto ser tipicamente nordestino e característico do nosso Ceará, faz-se necessário a criação de Lei que ampare e exalte essa cultura tão sofrida e ao mesmo tempo tão gratificante, que gera trabalho e renda ao povo cearense, sobretudo aquele pequeno agricultor que não tem condições financeiras de produzir em larga escala.

Assim, a presente Lei visa criar o denominado "queijo coalho artesanal" e preservar o direito dos pequenos produtores rurais do nosso estado de produzir e comercializar este saboroso, típico e importante produto. Em assim procedendo, estaremos garantindo e ampliando a geração de emprego e renda no interior do nosso estado e exaltando a nossa cultura e tradição.

LEONARDO ARAÚJO
DEPUTADO ESTADUAL - PMDB/CE