



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

Nº da proposição
00087/2019

Data de autuação
07/03/2019

Assunto principal: PROPOSIÇÕES
Assunto: PROJETO DE LEI

Autor: DEPUTADO LEONARDO ARAUJO
LEONARDO PINHEIRO

Ementa:

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Autores:

- Deputado LEONARDO ARAÚJO;
- Deputado LEONARDO PINHEIRO.

Comissão temática:

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO
COMISSÃO DA AGROPECUÁRIA
COMISSÃO DE IND. E COMERCIO, TURISMO E SERVIÇOS
COMISSÃO DE TRAB. ADM. E SERVIÇO PÚBLICO
COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PROJETO DE LEI
Descrição:	DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS ...		
Autor:	99691 - DEPUTADO LEONARDO ARAUJO		
Usuário assinator:	99691 - DEPUTADO LEONARDO ARAUJO		
Data da criação:	01/03/2019 11:23:17	Data da assinatura:	01/03/2019 11:23:25



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO LEONARDO ARAÚJO

AUTOR: DEPUTADO LEONARDO ARAUJO

AUTOR: LEONARDO PINHEIRO

PROJETO DE LEI
01/03/2019

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ DECRETA:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a regulamentação da produção e a comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará.

§ 1º Considera-se queijo artesanal, o queijo produzido com leite integral, fresco e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

§ 2º Considera-se manteiga da terra ou de garrafa aquela produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

Art. 2º A produção artesanal do queijo representa uma alternativa econômica de conservação e aproveitamento da produção leiteira do Estado, cuja tradição se baseia no modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, conferindo a cada queijo aparência e sabor peculiares.

Art. 3º São produtos lácteos artesanais do Ceará:

I - queijo coalho;

II - queijo de manteiga;

III - manteiga da terra, ou de garrafa ou do sertão.

Art. 4º O Estado do Ceará poderá:

I - reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no § 1º do art. 1º desta Lei.

II - identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no *caput* deste artigo;

III - documentar o processo de produção de queijos artesanais para fins de proteção do Patrimônio Histórico e Cultural, como também, Identificação Geográfica (IG).

Art. 5º Considera-se para efeitos desta Lei, queijeiro artesanal ou produtor de queijos artesanais, aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando a especificidade de elaboração para cada tipo de queijo e suas variedades.

CAPÍTULO II

PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS

SEÇÃO I

DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO

Art. 6º São condições para a produção de queijos e manteiga artesanais, visando assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

II - o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas em vigor.

Art. 7º A produção do queijo coalho compreende o seguinte processo:

I - pesagem e filtração do leite;

II - adição do coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - repouso;

VI - dessoragem;

VII - aquecimento do soro e da massa;

VIII - salga;

IX - enformagem;

X - prensagem;

XI - cozimento opcional no soro ou na água.

Parágrafo único. No processo a que se refere o *caput* deste artigo, devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até 02 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento do leite por até 24 (vinte e quatro) horas;

II - serão utilizadas culturas lácteas naturais.

Art. 8º O processo de produção de queijo de manteiga artesanal compreende as seguintes fases:

I - desnate;

II - adição ou não de soro;

III - coagulação;

IV - dessoragem;

V - lavagem da massa com leite;

VI - fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;

VII - enformagem.

Parágrafo único. No processo a que se refere o *caput* deste artigo, o leite poderá sofrer tratamento térmico distinto da pasteurização e serem utilizadas culturas lácteas naturais.

Art. 9º A produção de manteiga da terra ou de garrafa compreende o seguinte processo:

I - separação e pesagem da nata;

II - adição ou não de sal;

III - aquecimento e cozimento;

IV - resfriamento;

V - envase.

Parágrafo único. A manteiga de garrafa, da terra ou do sertão poderá ser produzida na própria queijeira ou em instalações adequadas para tal, observadas as diretrizes e normas vigentes.

SEÇÃO II

DAS QUEIJEIRAS

Art. 10. Para os fins desta Lei, considera-se queijeira a unidade de produção do queijo artesanal, localizada em propriedade rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), na qual são processados até 2.000 (dois mil) litros diários de leite.

Art. 11. A queijeira deve dispor dos seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação, se necessário; e,

IV - área de embalagem e expedição.

Art. 12. As instalações da queijeira devem atender às seguintes exigências:

I - localizar-se distantes de pocilgas e galinheiros e demais fontes de mau cheiro e de contaminações;

II - impedimento físico, por meio de cerca, tela, muro ou similar, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; e,

III - ser construída de alvenaria, segundo normas técnicas em vigor e com área compatível com o volume máximo da produção, observado o limite previsto no art. 10 desta Lei.

§ 1º A queijeira poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijeira;

II - revestimento com cimento do piso da sala de ordenha do estábulo;

III - existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e,

IV - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas as especificidades regionais e identidade locais.

Art. 13. Para os fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pelas queijeiras:

I - o produtor do queijo devidamente capacitado;

II - o profissional responsável registrado em conselho de classe;

III - o profissional responsável indicado por associação ou cooperativa.

Parágrafo único. Os produtores de queijos artesanais deverão integrar os programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

Art. 14. A queijeira deve dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações, observada a proporção de 03 (três) litros de água para cada 01 (um) litro de leite processado.

SEÇÃO III

DOS INSUMOS

SUBSEÇÃO I

DA ÁGUA

Art. 15. A água utilizada na produção de queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, açudes, barragens, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, carros-pipa;

III - canalizada dentro da queijeira;

IV - tratada por sistema de filtração e cloração;

V - acondicionada em caixa d água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§ 1º As nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º A água utilizada na produção de queijos artesanais será, periodicamente, submetida à análise físico-química e bacteriológica, nos termos da legislação em vigor.

§ 3º A higienização de caixas d água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 06 (seis) meses ou, sempre que necessário.

SUBSEÇÃO II

DO LEITE

Art. 16. O leite empregado na produção de queijos artesanais deverá ser proveniente de propriedade ou posse rural nos termos do art. 6º desta Lei e seus incisos.

Art. 17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijeira para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO

Art. 18. Para a produção de queijos artesanais o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado do Ceará e/ou Município em que o empreendimento estiver devidamente instalado.

§ 1º Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato autorizativo que atesta que o estabelecimento foi prontamente inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por órgão municipal a que se refere o *caput* deste artigo, está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo município, bem como a sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção de registro no Sistema de Inspeção Federal - SIF, supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o *caput* deste artigo.

Art. 19. A obtenção do registro na ADAGRI (Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará) ou o órgão estadual que vier a substituí-lo, e/ou, no órgão de controle sanitário municipal, está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º Para obtenção do cadastro a que se refere o *caput* artigo, o produtor ou responsável legal do estabelecimento, deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa nos termos seguintes:

I - requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II - apresentar o registro no CNPJ ou CPF para o agricultor familiar e a inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF para produtor rural ou empresa;

III - apresentar documentação que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;

IV - apresentar a planta baixa ou croqui do estabelecimento;

V - apresentar o alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localiza o estabelecimento;

VI - apresentar a licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder de polícia em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

VII - apresentar a documentação fornecida por profissional técnico legalmente habilitado, contendo análises: física, química e microbiológica da água de abastecimento da unidade de produção, dentre outros documentos pertinentes e exigidos pela legislação em vigor.

§ 2º Nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijeira, deverá ser firmado termo de compromisso fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal e assinado pelo representante legal do estabelecimento, com vistas ao cumprimento, no prazo definido, das exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 3º Durante a vigência do Termo de Compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

CAPÍTULO IV

DA COMERCIALIZAÇÃO

SEÇÃO I

DA EMBALAGEM

Art. 20. Os queijos artesanais deverão ter na peça ou na embalagem o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade, respeitada a legislação federal vigente.

§ 1º Os queijos artesanais poderão ser comercializados sem embalagem desde que estejam estampados na peça ou acompanhados a estes, os dados mencionados no *caput* deste artigo, por um dos seguintes meios:

I - impressão em baixo relevo;

II - carimbo com tinta inócua à saúde;

III - outro meio de identificação que contenha, desde que não seja prejudicial à saúde do consumidor.

§ 2º Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como os que utilizam água e soro fermento, desde que atendam às outras especificidades de produção, deverão ser identificados como "QUEIJO TIPO DE MANTEIGA".

Art. 21. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijeira disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados e a impressão em baixo relevo.

Art. 22. O transporte de queijos artesanais será realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade. O uso da refrigeração no transporte dos produtos artesanais não é obrigatório.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado, será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

SEÇÃO II

DOS EXAMES LABORATORIAIS

Art. 23. Serão realizados 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 pelo órgão de controle sanitário competente e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijeiras.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames, às expensas do produtor e/ou queijeira, sem prejuízo de serem adotadas outros procedimentos pertinentes.

§ 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 serão disponibilizados para o estabelecimento.

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 24. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário competente, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis à espécie.

Art. 25. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo artesanal deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com Art. 2º, § 2º da Lei Federal nº 13.860/2018 e a legislação sanitária em vigor, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§ 1º O auto de infração apenas poderá ser lavrado pela autoridade competente a partir da segunda visita em diante, após a orientação da fiscalização devidamente comprovada, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço à fiscalização.

§ 2º A orientação a que se refere este artigo dar-se-á por meio de notificação escrita ao produtor ou responsável pela produção e comercialização do produto.

SEÇÃO I

DAS PENALIDADES

Art. 26. A ocorrência de descumprimento ao disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II - multa, fixada em resolução, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão das matérias-primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV - suspensão das atividades do estabelecimento, quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário ou responsável dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência dos incisos I e/ou II deste artigo;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias que permitam o funcionamento de estabelecimento;

VI - cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

Art. 27. A unidade de produção de queijo e manteiga artesanais e/ou o produtor de queijo responderão criminalmente conforme a legislação em vigor, pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove ação ou omissão delituosa no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, a adição indevida de produtos químicos e biológicos e o uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização, independentemente das sanções administrativas previstas em lei e a obrigação de reparar os danos causados.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado do Ceará e/ou o Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção de queijos e manteigas artesanais;

II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor e comerciante de queijo e manteigas artesanais;

III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV - facilitação ao acesso ao crédito para financiamentos destinados à melhoria do rebanho, da gestão e dos processos de produção de queijos e manteigas artesanais;

V - organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção de queijos e manteigas artesanais;

VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais;

VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais;

VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor de queijos e manteigas artesanais;

IX - respeito e conhecimento do patrimônio cultural e gastronômico do Ceará, salvaguardando o fazer tradicional e a memória coletiva como um fator de desenvolvimento local.

Parágrafo único. O Estado do Ceará desenvolverá iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades municipais para defender e valorizar as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de sua preservação.

Art. 29. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 30. Revogam-se as disposições em contrário.

LEONARDO ARAÚJO

LEONARDO PINHEIRO

DEPUTADO

DEPUTADO

JUSTIFICATIVA

Quando degustamos uma iguaria, como o Queijo Coalho Artesanal feito com leite cru integral, estamos, na verdade, provando um sabor ligado à sua história familiar, ao espaço geográfico e ao tempo geracional.

A produção artesanal de queijo no estado do Ceará é uma atividade relevante para a economia local, por se tratar de um produto lácteo muito consumido pela população local e pelos turistas que visitam o nosso Estado.

A fabricação de Queijo Coalho Artesanal demanda grande volume de leite e envolve uma parcela considerável de pequenos e médios produtores familiares para os quais esta atividade econômica representa fonte de renda e trabalho no campo.

O Queijo Coalho é um produto típico da propriedade familiar do sertão nordestino e cearense, onde a pecuária leiteira ainda encontra água suficiente para o crescimento de pastagens para a alimentação do gado leiteiro.

Desprovida de sofisticação tecnológica, a Queijaria Artesanal inclui-se entre os poucos empreendimentos adequados para alterar o perfil sócioeconômico de pequenos municípios do Ceará. Muitas vezes, o que distância esse potencial de um futuro promissor e concreto é a ausência da organização cooperativista, de apoio financeiro de crédito oficial (Governo Federal, Estadual e Municipal) e de programas de aperfeiçoamento técnico dos produtores de queijos artesanais.

O mais difícil, na verdade, já existe que é a marca forte “Queijo de Coalho” de uma tradição que sobrevive há mais de quatro séculos no Nordeste do Brasil.

Em vários países, sobretudo na Europa, os queijos artesanais conquistaram um lugar privilegiado no meio do patrimônio gastronômico e cultural. Foram justamente os queijos fabricados com leite cru que deram à França a reputação mundial de *Pays de fromages* (País dos queijos).

Esta reputação foi conquistada com muito trabalho e dedicação dos produtores artesanais e suporte de crédito oficial, acompanhadas de garantias de segurança e higiene para o consumidor.

As normas e exigências legais vigentes no Brasil, em relação ao local de produção dos queijos artesanais, requerem regras rígidas de higiene e instalações muito dispendiosas, às quais, a maioria dos produtores familiares não tem condições financeiras para suportar. É esta a principal razão pela qual muitos trabalham na clandestinidade.

Portanto, fazem-se necessárias à implementação urgente de programas governamentais visando a valorização e a proteção especial à produção e comercialização do Queijo Coalho Artesanal, produto típico do Ceará, que apresenta características peculiares.

Para sua preservação, o controle de qualidade e a retirada da informalidade são fatores fundamentais.

Importante ressaltar que, a presente Lei visa regulamentar a produção e a comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais no Estado do Ceará e preservar o direito dos pequenos produtores rurais do nosso estado de produzir e comercializar este saboroso, típico e importante produto lácteo. Em assim procedendo, estamos garantindo e ampliando a geração de emprego e renda no interior do nosso Estado e exaltando a nossa cultura e tradição.

Ante o exposto, solicito dos meus ilustres pares a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões da Assembleia Legislativa do Ceará, 1 de março de 2019.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Leon. Araujo', enclosed within a large, stylized blue oval.

DEPUTADO LEONARDO ARAUJO

DEPUTADO (A)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Leon. Pinheiro', written in a cursive style.

LEONARDO PINHEIRO

DEPUTADO (A)