



#SALVE O QUEIJO ARTESANAL

leite cru é biodiversidade,
é sabor, é autonomia.

LEI Nº17.318,
DE 13/OUT/2020

APRESENTAÇÃO

É com orgulho que apresento a Lei Nº 17.318/2020, de minha autoria, que dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará.

Essa legislação nasce da necessidade de valorizar a tradição do sertão, preservar o modo de fazer artesanal e dar dignidade aos pequenos e médios produtores, que encontram no queijo coalho, no queijo de manteiga e na manteiga da terra não apenas um produto, mas uma verdadeira expressão da cultura e da identidade cearense.

O queijo coalho artesanal, símbolo do nosso povo, carrega séculos de história e sabores únicos que ligam famílias, territórios e gerações. A produção artesanal, além de ser uma fonte importante de renda e trabalho no campo, representa também a oportunidade de fortalecimento da economia local e de inserção do Ceará no cenário nacional e internacional da gastronomia.

Com a Lei 17.318/2020, asseguramos regras claras de produção, critérios de qualidade e reconhecimento oficial, retirando da informalidade quem trabalha com dedicação e mantendo viva uma tradição que é parte do nosso patrimônio cultural.

Essa conquista é fruto de diálogo, escuta e compromisso com os produtores e com todos os cearenses que se orgulham da nossa história. Porque defender o queijo e a manteiga artesanais é, acima de tudo, defender o nosso povo e a nossa identidade.



DEPUTADO LEONARDO PINHEIRO

SESSÃO SOLENE NA ALECE PARA CELEBRAÇÃO DOS CINCO ANOS DA LEI Nº17.318, DE 13/OUT/2020

Local: Plenário da Assembleia Legislativa do Ceará

Data: 13 de outubro de 2025

Hora: 17:00 h

INTRODUÇÃO

Queijos de leite cru são os queijos fabricados artesanalmente com leite recém ordenhado e não pasteurizado. A maioria das pessoas não sabe, mas todos os queijos tradicionais do mundo eram originalmente fabricados com leite cru, queijos famosos como o **Camembert**, o **Brie**, o **Roquefort** e a **Mozzarella**.

Atualmente, é mais fácil encontrar estes queijos em versões pasteurizadas e industrializadas, criadas para atenderem às exigências da legislação sanitária internacional, mas quem já teve o prazer de conhecer as versões originais sabe que a diferença é muito grande.

Os queijos industrializados, geralmente disponíveis em supermercados, são produzidos em maior escala, com a coleta de leite de vários produtores. Neste processo de industrialização, o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos.

A **pasteurização** consiste no tratamento térmico do leite, e tem como objetivo eliminar bactérias maléficas transmissoras de doenças e bactérias responsáveis por deteriorar o leite. No entanto, a **pasteurização desnatura proteínas, altera o sabor e elimina bactérias lácticas benéficas** que são responsáveis pelas características especiais dos queijos tradicionais.

No Brasil, existem queijos tradicionais feitos de leite cru em diversas regiões, como os queijos artesanais da Canastra, Serro, Araxá, Salitre em Minas Gerais; dos queijos Colonial e Serrano, no Sul; dos queijos Coalho e Manteiga, no Nordeste, do queijo Marajó, no Pará, citando apenas os mais conhecidos. Todos eles são fabricados em pequena escala por pequenos produtores rurais.

Por não atenderem aos requisitos legais estabelecidos pela legislação sanitária – baseada nos padrões da produção industrial de grande escala – muitos desses queijos são comercializados de maneira informal.

No entanto, correm o risco de serem apreendidos pela fiscalização, causando prejuízos aos produtores e dificultando o acesso ao mercado nas grandes cidades.

Este evento solene realizado na Assembleia Legislativa do Ceará tem o objetivo de celebrar os cinco anos da aprovação nessa casa da **Lei N°17.318, de 13 de outubro de 2020** (de Autoria: Leonardo Araújo, Leonardo Pinheiro; coautoria Moisés Braz, Antônio Granja, Elmano Freitas e Fernanda Pessoa), que “DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ”.

Temos muito que comemorar nesse dia tão especial dedicado aos queijos e manteigas artesanais do Ceará. Muitas conquistas foram obtidas nesses últimos 5 anos, como exemplos podemos citar a participação de produtores cearenses em vários concursos de queijos regionais e nacionais, conquistando inúmeras medalhas de ouro, prata e bronze para o estado do Ceará. Obtenção do primeiro Selo Arte pela Queijaria Dona Vita de Limoeiro do Norte. Recentemente, os produtores queijos e derivados de lácteos de Jaguaribe conquistaram várias medalhas (Super ouro, prata e bronze) na III Copa Americana de Queijos, realizado no Peru. Essas conquistas demonstram a qualidade e o potencial dos queijos artesanais.

Entretanto, precisamos avançar mais e contar com o apoio do Governo do Estado por meios de ações concretas, visando a valorização dos queijos e manteigas artesanais no Ceará. Vejamos algumas ações que o Governo do Ceará poderia executar para incrementar o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais no Ceará:

1. Realizar um censo/diagnóstico das queijarias ilegais no Ceará, por municípios e regiões produtoras de leite, em parceria com a FAEC;
2. Estimular às práticas Associativistas e Cooperativistas no âmbito da produção e comercialização;
3. Incentivar a pesquisa e desenvolvimento tecnológico (envolvendo as Universidades públicas e privadas, IFCE, Embrapa e outros órgãos), por meio de Edital da FUNCAP, voltado para o aprimoramento dos processos de elaboração e comercialização; aspectos gastronômicos,

do fazer tradicional (*Savoir-Faire*) e da memória coletiva de queijos e manteigas artesanais do Ceará;

4. Criar uma rede de pequenos laboratórios de controle de qualidade (água e leite) em pontos estratégicos, para atender as demandas dos produtores de queijos e manteigas no estado do Ceará;
5. Realizar campanhas informativas (nutrição e saúde) voltadas para o consumo de queijos e manteigas artesanais *made in Ceará*;
6. Respeito e conhecimento do patrimônio cultural e gastronômico do Ceará, salvaguardando o fazer tradicional (*Savoir-Faire*) e a memória coletiva como um fator de desenvolvimento local.

Nota: Essas seis ações acima estão no **Capítulo VI – Das disposições Finais**, da Lei Estadual de Queijos & Manteigas Artesanais no Estado do Ceará (vide em anexo), exceto o item 1.

A milenar produção artesanal de queijo, que perdeu espaço para a industrialização há algumas décadas, vem dando a volta por cima e reconquistando o gosto de consumidores no Brasil e no mundo. A tendência de revalorização tem sido percebida por pequenos produtores, que buscam reconhecimento para as técnicas utilizadas na fabricação e a qualidade dos produtos. Por meio de selos de indicação geográfica ou da aceitação de seus métodos, eles vêm agregando valor à produção nacional e ainda ajudam a combater falsificações.

“O queijo Coalho não é apenas uma iguaria regional. É uma injeção de vitalidade num Brasil que deixou de apostar na sua própria força”.

(Claúdio Cerri)

Fortaleza, 13 de outubro de 2025

Prof. Dr. José Fernando Mourão Cavalcante

Professor Associado

Universidade Estadual do Ceará



Editoração Casa Civil

CEARÁ

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO

Fortaleza, 15 de outubro de 2020 | SÉRIE 3 | ANO XII Nº229 | Caderno 1/2 | Preço: R\$ 17,96

PODER EXECUTIVO

LEI Nº17.316, 13 de outubro de 2020.
(Autoria: Leonardo Araújo)

INCLUI, NO CURRÍCULO ESCOLAR DA REDE ESTADUAL DE ENSINO PÚBLICO, CONTEÚDO RELATIVO AOS DIREITOS FUNDAMENTAIS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º As escolas públicas, integrantes do Sistema Estadual de Educação do Ceará, devem incluir, no currículo escolar da rede estadual de ensino médio, conteúdo relativo aos direitos fundamentais.

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

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

LEI Nº17.317, 13 de outubro de 2020.
(Autoria: David Durand)

DISPÕE SOBRE O DIREITO AO TRANSPORTE COLETIVO INTERMUNICIPAL GRATUITO AOS JOVENS DE BAIXA RENDA.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica obrigatória a divulgação, por meio de cartazes, da reserva de 2 (duas) vagas gratuitas aos jovens de baixa renda nos veículos do sistema de transporte coletivo intermunicipal de passageiros e 2 (duas) vagas com desconto de 50% (cinquenta por cento), no mínimo, no valor das passagens, conforme a Lei Federal n.º 12.852, de 5 de agosto de 2013 (Estatuto da Juventude), e o Decreto Federal n.º 8.537, de 5 de outubro de 2015, nos seguintes locais:

- I – terminais rodoviários;
- II – pontos de vendas de passagens.

Art. 2.º Os cartazes de que trata o art. 1.º deverão ser afixados em locais que permitam aos usuários dos estabelecimentos a sua fácil visualização e deverão ser confeccionados no formato A3 (297 mm de largura e 420 mm de altura), com texto impresso com letras proporcionais às dimensões do cartaz.

Art. 3.º A responsabilidade pela disponibilização das informações de que trata o caput do art. 1.º pertence às empresas que operam o sistema de transporte rodoviário intermunicipal.

Art. 4.º Os infratores desta Lei estão sujeitos às sanções da Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Parágrafo único. Onde houver terminais rodoviários públicos ou privados, a responsabilidade pela disponibilização das informações de que trata o caput do art. 1.º será da sua administradora.

Art. 5.º Esta Lei entra em vigor no prazo de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de sua publicação.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

LEI Nº17.318, 13 de outubro de 2020.

(Autoria: Leonardo Araújo, Leonardo Pinheiro coautoría Moisés Braz, Antônio Granja, Elmano Freitas e Fernanda Pessoa)

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

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ

Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

§ 1.º Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco ou refrigerado e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

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

Art. 2.º 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 sabores peculiares.

Art. 3.º São produtos lácteos artesanais do Ceará:

- I – queijo coalho;
- II – queijo de manteiga;
- III – manteiga da terra, ou de garrafa ou do sertão.

Art. 4.º 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 § 1.º do art. 1.º 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. 5.º 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.

Parágrafo único. O tempo de maturação do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS

Seção I

Dos processos de produção

Art. 6.º 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, cujos rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose homologado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, ou seja, controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, em conformidade com o art. 6.º da Lei Federal n.º 13.860, de 18 de julho de 2019, e legislação aplicável, e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

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

Art. 7.º 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;
- XII – maturação.

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

- I – a produção será iniciada até 2 (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;
- III – a maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

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

- I – desnatado;
- 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. 9.º 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;

Governador

CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

Vice-Governadora

MARIA IZOLDA CELA DE ARRUDA COELHO

Casa Civil

**JOSÉ FLÁVIO BARBOSA JUCÁ DE ARAÚJO
(RESPONDENDO)**

Procuradoria Geral do Estado

JUVÊNCIO VASCONCELOS VIANA

Controladoria e Ouvidoria-Geral do Estado

ALOÍSIO BARBOSA DE CARVALHO NETO

Secretaria de Administração Penitenciária

LUÍS MAURO ALBUQUERQUE ARAÚJO

Secretaria das Cidades

JOSÉ JÁCOME CARNEIRO ALBUQUERQUE

Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior

INÁCIO FRANCISCO DE ASSIS NUNES ARRUDA

Secretaria da Cultura

FABIANO DOS SANTOS

Secretaria do Desenvolvimento Agrário

FRANCISCO DE ASSIS DINIZ

Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

FRANCISCO DE QUEIROZ MAIA JÚNIOR

Secretaria da Educação

ELIANA NUNES ESTRELA

Secretaria do Esporte e Juventude

ROGÉRIO NOGUEIRA PINHEIRO

Secretaria da Fazenda

**FERNANDA MARA DE OLIVEIRA MACEDO
CARNEIRO PACOBAHYBA**

Secretaria da Infraestrutura

LUCIO FERREIRA GOMES

Secretaria do Meio Ambiente

ARTUR JOSÉ VIEIRA BRUNO

Secretaria do Planejamento e Gestão

**RONALDO LIMA MOREIRA BORGES
(RESPONDENDO)**Secretaria da Proteção Social, Justiça, Cidadania,
Mulheres e Direitos Humanos**MARIA DO PERPÉTUO SOCORRO FRANÇA PINTO**

Secretaria dos Recursos Hídricos

FRANCISCO JOSÉ COELHO TEIXEIRA

Secretaria da Saúde

CARLOS ROBERTO MARTINS RODRIGUES SOBRINHO

Secretaria da Segurança Pública e Defesa Social

SANDRO LUCIANO CARON DE MORAES

Secretaria do Turismo

ARIALDO DE MELLO PINHOControladoria Geral de Disciplina dos Órgãos
de Segurança Pública e Sistema Penitenciário**RODRIGO BONA CARNEIRO**

V – envase.

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

Seção II Das queijarias

Art. 10. Para os fins desta Lei, considera-se queijaria 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 queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

- I – área para recepção e armazenagem do leite;
- II – área de fabricação;
- III – área de maturação;
- IV – área de embalagem e expedição;
- V – área para resfriamento do produto.

§ 1.º A armazenagem das embalagens, dos rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 2.º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

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

- I – localizar-se distante de pocilgas e galinheiros e demais fontes de mau cheiro e de contaminações;
- II – ter impedimento físico, por meio de cerca, tela, muro ou similar, ao acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; e
- III – ser construída segundo normas técnicas em vigor e com área compatível com o volume máximo da produção, observado o limite previsto no art. 10 desta Lei.

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

- I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;
- 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.

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

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

- 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 queijaria deve dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações, observada a proporção de 3 (três) litros de água para cada 1 (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 queijaria;
- IV – tratada por sistema de filtração e cloração;
- V – acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

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

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

§ 3.º A higienização de caixas d'água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 6 (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. 6.º 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 queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido e que os rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose homologado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, ou seja, controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, em conformidade com o art. 6.º da Lei Federal n.º 13.860, de 18 de julho de 2019, e legislação aplicável.

CAPÍTULO III DO REGISTRO

Art. 18. Para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo órgão de inspeção do Estado do Ceará ou do município em que o empreendimento estiver devidamente instalado.



§ 1.º 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.

§ 2.º 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 Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – Adagri ou em órgão estadual que vier a substituí-lo e/ou no órgão de controle sanitário municipal está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1.º Para obtenção a que se refere o caput deste 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, entre outros documentos pertinentes e exigidos pela legislação em vigor.

§ 2.º Nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijaria, 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.

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.

Parágrafo único. Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, 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 inspeção no qual esteja registrada a queijaria disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

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 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.

§ 1.º Os exames a que se refere o caput deste artigo terão sua frequência determinada pelo órgão de inspeção competente, e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijarias.

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

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 24. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de inspeção 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. 2.º, parágrafo único, da Lei Federal n.º 13.860/2019 e a legislação sanitária em vigor, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§ 1.º 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.

§ 2.º 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 apresentem 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 do inciso 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

DAS 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, poderá implementar e adotar, 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 poderá desenvolver iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, os governos e as 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 entra em vigor na data de sua publicação.

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

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 13 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

LEI Nº17.319, 15 de outubro de 2020.

ALTERA A LEI Nº17.132, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2019.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º Fica acrescido o § 4.º ao art. 8.º da Lei n.º 17.132, de 12 de dezembro de 2019, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 8.º

.....

§ 4.º No exercício de 2020, a GDI, excepcionalmente, será paga no valor integral correspondente às metas institucionais, o mesmo podendo ocorrer em relação a um ou mais indicadores considerados na avaliação de desempenho individual, conforme previsão em decreto do Poder Executivo”. (NR)

Art. 2.º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 20 de abril de 2020, inclusive para fins de convalidação de atos.

Art. 3.º Ficam revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO DA ABOLIÇÃO, DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, 15 de outubro de 2020.

Camilo Sobreira de Santana
GOVERNADOR DO ESTADO

DECRETO Nº33.771, de 15 de outubro de 2020.

CONCEDE A GRATIFICAÇÃO POR ENCARGO DE LICITAÇÃO, NA FORMA DO INCISO II E §§ 6.º, 7.º, DO ART. 5.º, DA LEI COMPLEMENTAR Nº65, DE 3 DE JANEIRO DE 2008.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 88, nos incisos IV e VI, da Constituição Estadual, CONSIDERANDO o teor constante do ofício nº 087/2020 - SOHIDRA constante no VIPROC n.º 01605042/2020 e CONSIDERANDO o disposto no inciso II e §§ 6.º e 7.º, do art. 5.º, da Lei Complementar nº 65, de 03 de janeiro de 2008, com redação dada pela Lei Complementar n.º 194, de 16 de abril de 2019, DECRETA:

ARTIGO: Queijo Coalho Artesanal: História, Cultura e Gastronomia Nordestina.

NUTRIVISA

PONTO DE VISTA

<https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2023v10e10408>

QUEIJO COALHO ARTESANAL: HISTÓRIA, CULTURA E GASTRONOMIA NORDESTINA.

JOSÉ FERNANDO MOURÃO CAVALCANTE¹ 

1.Professor Associado, Curso Ciências Biológicas, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil

*Autor Correspondente: jose.fernando@uece.br

A produção de queijo é um exemplo clássico de preservação de alimentos bem antes da era cristã. Na conservação dos principais componentes do leite, como a gordura e a proteína, sob a forma de queijo, são utilizados dois princípios tradicionais de conservação dos alimentos: a fermentação láctica e a redução da água por remoção do soro e adição de sal (FOX et al., 2004).

Embora os países desenvolvidos afirmem ter aumentado a produção de alguns alimentos fermentados em escala industrial e com recursos em níveis avançados de tecnologia, a verdade é que ainda existem algumas zonas do mundo, sobretudo na Europa, onde ainda se encontram alimentos fermentados elaborados de maneira tradicional e em posição de liderança. Alguns destes produtos ainda são elaborados de acordo com o conceito de produção artesanal, incluindo vários tipos de queijo, carne, pão, vinho e vegetais fermentados. De fato, muitos destes produtos artesanais têm vindo a destacar-se e a conquistar novos mercados, preservando sabores e aromas característicos que muitos consumidores julgavam perdidos nos produtos industriais (CAPLICE E FITZGERALD, 1999, MARTIN E LINDNER, 2022).

Segundo Luís da Câmara Cascudo, famoso historiador e autor do Rio Grande do Norte, a história da queijaria no Nordeste do Brasil remonta há quase 150 anos, quando as primeiras fazendas foram instaladas em áreas remotas do Nordeste, inclusive no Estado do Ceará (CASCUDO, 1983).

No entanto, existem documentos históricos que indicam o surgimento da pecuária e da produção de queijos logo após a colonização da Capitania de

Pernambuco, em 1581. A obra de Robert Southey relata que foi na época colonial pernambucana, onde aparece o registro mais antigo da fabricação de queijos, conforme segue:

O gado vacum, trazido de Cabo Verde (ilha), multiplicava prodigiosamente; fabricava-se manteiga e queijo, e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria *(PORTUGAL) pouco influenciando nisso o clima *(quente do Nordeste) (PAQUEREAU, MACHADO E CARVALHO, 2017).

*ênfase do autor deste artigo

O queijo Coalho ou "queijo de Coalho" é um laticínio típico da região nordeste do Brasil, onde é feito de leite cru há mais de 400 anos. Este queijo artesanal representa a cultura, a história e a culinária do Nordeste.

Fazendo parte dos hábitos alimentares da população do Nordeste, o queijo Coalho artesanal (QCA) destaca-se como um ingrediente importante de diversas iguarias típicas da região Nordeste, como o baião de dois, o mungunzá, a tapioca, a pamonha, espetinho de queijo Coalho e tantas outras iguarias que são servidas em bares, restaurantes, hotéis e nas praias na forma de espetinho (CAVALCANTE, 2005).

A produção de queijo artesanal, especialmente o queijo QCA, é uma atividade relevante para a economia em todo o Nordeste do Brasil, por ser um produto lácteo amplamente consumido por moradores e turistas que visitam a região. Além disso, a produção desses queijos requer grandes quantidades de leite e envolve um grande número de pequenos e médios produtores. Várias famílias em áreas rurais possuem relevante

Como citar este artigo:

Cavalcante, J.F.M. Queijo Coalho artesanal: história, cultura e gastronomia nordestina. Ponto de Vista. Nutriva. v.10:e10408.2023. Doi: <https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2023v10e10408>



Figura 1. Queijo Coalho artesanal no café da manhã.



Foto crédito: o autor.

atividade econômica, sendo fonte de renda e trabalho no campo (CAVALCANTE et al., 2017)..

Estima-se que cerca de 50% ou mais da produção de leite de vaca do Nordeste seja utilizada para a elaboração de QCA. Em algumas cidades do Nordeste, como Jaguaribe e Morada Nova, no Estado do Ceará, mais de 70% da produção de leite vai para a fabricação de queijo Coalho.

Os principais municípios cearenses produtores de QCA são Jaguaribe, Jaguaratama, Iracema, Morada Nova e Tauá. Existem outros municípios cearenses que produzem, mas as informações são raras.

A cidade de Jaguaribe, a 308 km de Fortaleza, tem tradição na produção de QCA de alta qualidade. A produção do queijo e seus derivados são a principal atividade econômica do município, que é a segunda maior bacia leiteira do Estado do Ceará. Recentemente, com o apoio financeiro do SEBRAE-CE, a Associação dos Produtores de Leite e Derivados (QUEIJARIBE) vem implantando um selo de indicação geográfica (IG) que beneficiará muitos produtores de QCA da região do Jaguaribe.

Além disso, a certificação IG aumenta o valor dos produtos, facilita a comercialização pelos seus produtores e os protege de possíveis falsificações. Isso vem a fortalecer as organizações de produtores e, sobretudo, o fomento à cultura e promoção da identidade local (FILHO & SILVA, 2014).

O processo de fabricação do QCA é relativamente simples e barato, mas sempre requer leite de alta

qualidade microbiológica, coalho (enzima industrializada) e sal marinho. A utilização de leite cru garante a presença de bactérias ácido-láticas (BAL), portanto, nenhuma fermentação láctea adicional é necessária na fabricação.

Atualmente, sabe-se que as BAL são as principais responsáveis pelas propriedades sensoriais dos produtos artesanais, como sabor e aroma, textura e corpo do queijo. No caso do queijo industrial, as LAB são destruídas pela pasteurização, o que leva à necessidade de reincorporação de fermentos lácteos. É por isso que o queijo Coalho industrializado apresenta a aparência e o sabor completamente diferente do QCA.

Um importante atributo sensorial de qualidade do QCA é seu derretimento ao ser aquecido. Isso pode ser explicado devido ao seu baixo pH e elevada umidade. Daí, em uso culinário, existem os queijos de coalho que se derretem facilmente quando fritos ou assados na frigideira, enquanto outros não se derretem (CAVALCANTE et al., 2017).

Segundo Múcio M. Furtado no seu livro *Receituário Brasileiro de Queijos* (2023, p.67-72), um bom queijo de coalho deve apresentar duas características funcionais importantes, ou seja, não pode derreter-se quando submetido ao aquecimento e deve ficar escuro na casca quando submetido ao aquecimento.

A composição físico-química do queijo Coalho artesanal proveniente de três municípios do Estado do Ceará é mostrada na Tabela 1.

Tabela 1 - Composição físico-química de queijos Coalho artesanais produzidos em três municípios do Estado do Ceará.

Composição Físico-química	Municípios-CE		
	Morada Nova	Jaguaribe	Tauá
Umidade (%)	39,6	40,1	42,0
Gordura (%)	32,0	31,0	31,0
Proteína total (%)	24,8	26,0	29,4
Gordura extrato seco (%)	52,9	51,7	53,4
Acidez (% em ác. láctico).	0,40	0,61	0,87
Sal (NaCl em %)	1,2	2,0	1,8
pH	4,5	4,8	4,3

Fonte: Cavalcante et al., 2017

A Tabela 1 mostra que o QCA-CE é considerado um queijo de massa cozida e prensada, com médio a alto teor de umidade (40-42%). O QCA-CE apresenta também quantidades significativas de gordura (52-53%) e proteína (25-29%) provenientes do leite de vaca cru. A baixa acidez e pH do QCA, devido à ação de bactérias lácticas (benéficas), além de oferecer um sabor ácido distinto, também inibe as bactérias patogênicas.

Segundo pesquisa publicada em Food Chemistry (2012), o QCA oriundo do Estado de Pernambuco pode proteger contra: danos associados ao envelhecimento, câncer, ataque cardíaco, acidente vascular cerebral e aterosclerose, disponibilidade zinco no corpo (defesa celular).

De acordo com recentes pesquisas médicas, pode-se dizer que o leite cru oferece benefícios para à saúde humana que o leite pasteurizado não apresenta. Portanto, o queijo Coalho feito de leite cru de alta qualidade pode ser usado como alimento funcional. Além do sabor delicioso, o queijo nordestino não é apenas rico em nutrientes, mas também rico em peptídeos bioativos, que trazem grandes benefícios à saúde humana (SILVA et al., 2012).

“O queijo Coalho não é apenas uma iguaria regional. É uma injeção de vitalidade num Brasil que deixou de apostar na sua própria força”.

(CLÁUDIO CERRI)

REFERÊNCIAS

- CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: Ed. Universitária de São Paulo, v.2, 1983, 926p.
- CAPLICE, E.; FITZGERALD, G.F. Food fermentations: role of microorganisms in food production and preservation. *International Journal of Food Microbiology*, v.50, o.131-149, 1999.
- CAVALCANTE, J.F.M. (organizador). Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste, 2017. 248p. ISBN: 978-85-7791-255-1.
- CAVALCANTE, J. F. M. Sistema de Apoio a Decisão na Produção de Leite e Queijo Coalho com Segurança Alimentar. 2005. Tese. 156 f. (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa-MG, 2005.
- FILHO, C.G.; SILVA, P.C.G. Indicação geográfica, uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. *Rev. Econ. NE*, Fortaleza, v. 45, suplemento especial, p. 133-141, out./dez., 2014.
- FOX, P.F.; MCSWEENEY, P.L.H.; COGAN, T.M.; GUINEE, T.P. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, 3th. Ed., London: Chapman & Hall, 2004, vol. 1, 609p. ISBN 0-1226-3652-X.



Pense num queijo arretado!

Versátil, pode ser consumido fresco, frito ou assado no espeto, o queijo coalho pode estar presente todas as refeições. Porém, acima disso tudo, ele representa a cultura, tradição, história e a gastronomia do povo nordestino

Por: José Fernando Mourão Cavalcante, professor e doutor da Universidade Estadual do Ceará (UECE)

Existem duas opções de produção na Região Nordeste do Brasil. Uma delas para o queijo coalho artesanal, que utiliza leite de vaca integral de boa qualidade não pasteurizado, coalho líquido e sal marinho refinado. Para queijo coalho industrial utiliza-se leite de vaca pasteurizado, padronizado com teor de 3% de gordura, cloreto de cálcio, coalho líquido e sal marinho refinado. Não se usa fermentos lácticos no queijo coalho industrial, enquanto no queijo coalho artesanal, os fermentos lácticos endógenos são as bactérias ácidos lácticas presentes naturalmente no leite de vaca cru de boa qualidade.

O nome desse tradicional queijo nordestino vem do processo de produção. 'Coalho' é o nome que se refere ao coalho, uma substância extraída do estômago de bezerros recém-nascidos e que contém enzimas que

ajudam a coagular o leite, tornando-o mais fácil de transformar em queijo. O coalho é composto por várias enzimas, incluindo a quimosina, que é a principal responsável



José Fernando Mourão Cavalcante, professor e doutor da Universidade Estadual do Ceará (UECE)



Essas são as principais etapas de produção do queijo coalho artesanal, no Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia:

1. Leite de vaca cru fresco;
2. Adição de coalho industrial líquido e repouso por 45 a 50 minutos;
3. Corte da coalhada e repouso por cerca 5 minutos;
4. Mexedura e repouso por 2 X por cerca de 5 e 3 minutos;
5. Retirada do soro (cerca 50%) e aquecer o soro à temperatura de 90 a 95°C;
6. Repouso na massa: tempo para aquecer o soro;
7. Adicionar o soro quente na massa em repouso e mexer em seguida até atingir 55 a 60°C;
8. Retirada de 90% do soro;
9. Adição de sal marinho fino (1 % volume leite usado);
10. Prensagem no tanque;
11. Enformagem e prensagem (cerca 15 min); viragem e segunda prensagem (cerca 15 h a temperatura ambiente);
12. Maturação (temperatura ambiente ou refrigeração por 10 dias).

pela coagulação do leite.

A quimosina age sobre a caseína, uma proteína presente no leite, fazendo com que ela se agregue e forme um coágulo. O coalho é usado na produção de queijo há séculos e é especialmente importante na produção de queijos duros e semiduros, como o queijo Parmesão e o queijo Cheddar. A adição de

coalho (enzima) influência muito na textura e no sabor do queijo Coalho.

Este é o fluxograma de produção do queijo coalho artesanal adotado no Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia. No estado de Pernambuco, a massa não é cozida.

O queijo coalho é um queijo de massa cozida, com massa prensada, feito de leite





Confira abaixo, as principais diferenças entre o queijo coalho artesanal (QCA) produzido nos estados

Ceará	Pernambuco*
QCA-CE: Aroma: Agradável com leve cheiro de soro; ácido agradável; leite; manteiga	QCA-PE: Aroma: De coalhada ou de leite, com leve acidez.
Textura: Macio (range nos dentes); firme; duro	Textura: Macio com firmeza, sem sensação de emborrachamento.
Sabor: Levemente salgado; coalhada; ácido agradável; leite cozido	Sabor: Coalhada predomina, com leve acidez e presença de sal.
Formato: Retangular ou circular	Formato: Retangular.

(*Fonte: Benoit Pascal Dominique Paquereau, 2017)

de vaca cru há mais de quatro séculos na região Nordeste. A principal diferença entre o queijo coalho e outros tipos de queijos frescos é a peculiaridade do cozimento da massa no processo produtivo do queijo coalho artesanal, sobretudo o produzido no estado do Ceará. Esta peculiaridade faz muita diferença no aroma e sabor e na consistência do produto final.

Vale destacar que o queijo coalho produzido nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia são diferentes dos produzidos na Paraíba e Pernambuco. No Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia, o queijo coalho é feito com a massa cozida e prensada, enquanto em Pernambuco, não realiza estas etapas. Na Paraíba, é comum produzir queijo coalho artesanal de leite de cabra. Além disso, tem o *terroir* que interfere nas

qualidades sensoriais do produto final.

Um dos grandes desafios enfrentados não concerne à produção de queijo coalho, mas em sua comercialização. A tecnologia de produção de queijo coalho é relativamente simples e requer pouco investimento. Entretanto, alguns desafios precisam ainda ser superados, como a regulamentação das leis estaduais sobre a produção e comercialização do queijo coalho artesanal nos estados da federação. Essa é a razão principal pela qual muitos produtores familiares trabalham na clandestinidade. Em resumo, a dificuldade que seria maior, derivaria do próprio produto, desafio esse já superado, pois a marca "queijo Coalho" é muito forte, existente há quatro séculos e tem origem de uma tradição que sobrevive, exclusivamente, em razão de sua qualidade. •

Queijo coalho foi ponto de partida para crescimento do Laticínio FP

Uma queijaria que iniciou sua trajetória vendendo queijo coalho no CEASA de Fortaleza e no porta a porta em um bairro da cidade, hoje, é referência em queijo coalho e conta também com um portfólio diversificado de queijos na região

Por: Juçara Pivaro

Tudo começou no Sítio Malhada da Pedra, em Jaguaribara, no Ceará, em 1992, com o empenho de José Fenelon Peixoto de Queirós e Maria Leilma Oliveira de Queirós. O queijo coalho foi o foco dos produtores. Em 2001, devido à construção da Barragem do Castanhão, a empresa foi transferida para Alto Santo (CE), onde a produção passou a ser realizada nas fazendas dos produtores. Em 2010, a FP Laticínios consolidou sua

estrutura com a inauguração de sua sede na Fazenda Lagoa da Serra, na zona rural do município.

Nesse processo de evolução, a empresa expandiu seu portfólio e, atualmente, produz, além do tradicional queijo de coalho, também o queijo muçarela, queijo de manteiga, ricota, nata com sal, requeijão, manteiga da terra, manteiga pastosa e doce de leite. Com distribuição em diversas cidades do Ceará e do Rio Grande





do Norte, a FP Laticínios fortaleceu sua presença no mercado nordestino.

O queijo de coalho continua a ser o carro-chefe da FP Laticínios, sendo responsável pelo maior volume de leite utilizado na indústria. A produção mensal da empresa consome cerca de 500 mil litros de leite e a demanda por esse tipo de queijo varia ao longo do ano, alcançando picos durante o período de férias escolares.

A FP Laticínios oferece o queijo de coalho em diferentes formatos, incluindo o redondo de 1 kg, os quadrados de 500 g e 1 kg, e o retangular de 3 kg. Embora a versão em palitos seja popular em algumas regiões do Nordeste, a empresa não produz esse formato.

Tradição

O queijo de coalho nordestino tem um valor cultural e gastronômico único. Cada estado da região possui características específicas no processo de fabricação, o que resulta em diferenças sensoriais marcantes. A FP Laticínios busca equilibrar a tradição com o uso de novas tecnologias, garantindo qualidade e segurança alimentar sem comprometer as características autênticas do produto.

Diferentemente de outros queijos, o queijo

de coalho não passa por um processo de fermentação. Por isso, a FP Laticínios não utiliza culturas bacterianas específicas em sua produção.

A empresa produz aproximadamente 20 mil litros de queijo de coalho por dia, o que equivale a cerca de 100 mil litros por semana. A distribuição abrange cidades do Vale do Jaguaribe e da Região Metropolitana de Fortaleza.

Novas alternativas

Alinhado com as tendências de expectativas dos consumidores, a FP Laticínios oferece variações do queijo de coalho, incluindo as versões tradicional, *light*, zero lactose, com orégano e condimentado. Além disso, a empresa também produz queijo muçarela, queijo de manteiga e ricota.

Atualmente, o FP é distribuído em cidades, como Jaguaribara, Alto Santo, Tabuleiro do Norte, Limoeiro do Norte, Russas, Quixeré, São João do Jaguaribe, Iracema, Ererê, Maracanaú, Maranguape, Sobral, Horizonte, Quixadá, Aracati e Fortaleza (CE), além de Pau dos Ferros e São Miguel (RN), a FP Laticínios segue consolidando sua presença no mercado, levando produtos de qualidade para os consumidores nordestinos. •

CURIOSIDADES!

VOCÊ SABIA QUE O LEITE DE CABRA FAZ DIGESTÃO EM ATÉ 50 MINUTOS?

- **VOCÊ SABIA QUE O LEITE DE CABRA TEM PROTEÍNAS DE ALTA QUALIDADE?**
- **VOCÊ SABIA QUE O LEITE DE CABRA COMBATE A ANEMIA DEVIDO AO SEU ALTO TEOR DE FERRO?**
- **VOCÊ SABIA QUE PESSOAS QUE TEM ALERGIA A PROTEÍNA ALFA S1 E INTOLERÂNCIA A LACTOSE, PODE CONSUMIR LEITE DE CABRA SEM NENHUMA RESTRIÇÃO?**
- **VOCÊ SABIA QUE O LEITE DE CABRA É COMPARADO AO LEITE MATERNO?**
- **VOCÊ SABIA QUE BASTA UMA CRIANÇA CONSUMIR DE 500 A 600 ml DE LEITE DE CABRA POR DIA PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DIÁRIAS DE CÁLCIO, VITAMINAS E PROTEÍNAS?**
- **VOCÊ SABIA QUE O LEITE DE CABRA COMBATE O DIABETES, PORQUE CONTEM FATORES BIOACTIVOS TAIS COMO INSULIN LIKE GROWTH?**

