



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: ANTONIO GRANJA
DEPUTADO ELMANO FREITAS
DEPUTADO LEONARDO ARAUJO
DEPUTADO MOISES BRAZ
DEPUTADO LEONARDO PINHEIRO
DEPUTADA FERNANDA PESSOA

Ementa:

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

Autoria:

- Deputado LEONARDO ARAÚJO;
- Deputado LEONARDO PINHEIRO.

Coautoria:

- Deputado MOISÉS BRAZ
- Deputado ANTÔNIO GRANJA
- Deputado ELMANO FREITAS
- Deputada FERNANDA PESSOA

Comissão temática:

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO
COMISSÃO DA AGROPECUÁRIA
COMISSÃO DE IND. DESENV. ECONÔMICO E COMÉRCIO
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: DEPUTADO 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 artesianos, 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, respeitadas 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, loopy oval shape.

DEPUTADO LEONARDO ARAUJO

DEPUTADO (A)

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

DEPUTADO LEONARDO PINHEIRO

DEPUTADO (A)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	LEITURA NO EXPEDIENTE		
Autor:	99725 - EVA SARA STUDART ARAÁŠJO PEREIRA		
Usuário assinador:	99623 - EVANDRO LEITAO_		
Data da criação:	08/03/2019 09:37:54	Data da assinatura:	20/03/2019 11:47:33



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

PLENÁRIO

DESPACHO
20/03/2019

LIDO NA 17ª (DÉCIMA SÉTIMA) SESSÃO ORDINÁRIA DA PRIMEIRA SESSÃO LEGISLATIVA DA TRIGÉSIMA LEGISLATURA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, EM 08 DE MARÇO DE 2019.

CUMPRIR PAUTA.

EVANDRO LEITAO_

1º SECRETÁRIO

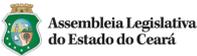
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	INFORMAÇÃO
Descrição:	ENCAMINHE-SE À PROCURADORIA		
Autor:	99427 - COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO		
Usuário assinator:	99427 - COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO		
Data da criação:	26/03/2019 10:37:35	Data da assinatura:	26/03/2019 10:37:45



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

INFORMAÇÃO
26/03/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-014-00
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Formulário de Protocolo para Procuradoria	DATA REVISÃO:	

Encaminha-se à Procuradoria para emissão de parecer.

Comissão de Constituição, Justiça e Redação.

Vinny Aguiar

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

SECRETÁRIO (A) DA COMISSÃO

Nº do documento:	00002/2019	Tipo do documento:	TERMO DE DESENTRANHAMENTO
Descrição:	TERMO DE DESENTRANHAMENTO DO DOCUMENTO: INFORMAÇÃO Nº (S/N) - (CCJR)		
Autor:	99113 - VIRNA LISI AGUIAR		
Usuário assinador:	99113 - VIRNA LISI AGUIAR		
Data da criação:	26/03/2019 10:48:03	Data da assinatura:	26/03/2019 10:48:03



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

TERMO DE DESENTRANHAMENTO Nº 00002/2019
26/03/2019

Termo de desentranhamento INFORMAÇÃO nº (S/N)
Motivo: Duplicidade de documento

NÃO HÁ ASSINADOR ASSOCIADO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	PL 87/2019 - REMESSA À CTJUR		
Autor:	99313 - WALMIR ROSA DE SOUSA		
Usuário assinator:	99313 - WALMIR ROSA DE SOUSA		
Data da criação:	01/04/2019 08:48:21	Data da assinatura:	01/04/2019 08:48:30



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COORDENADORIA DAS CONSULTORIAS TÉCNICAS

DESPACHO
01/04/2019

ENCAMINHE-SE À CONSULTORIA TÉCNICO-JURÍDICA, PARA ANÁLISE E PARECER.

WALMIR ROSA DE SOUSA
COORDENADOR DA PROCURADORIA



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

MEMO nº 15/2019-GAB

Fortaleza, 04 de abril de 2019.

**Excelentíssimos Senhores
Deputado Leonardo Araújo (MDB)
Deputado Leonardo Pinheiro (PP)**

Senhores deputados,

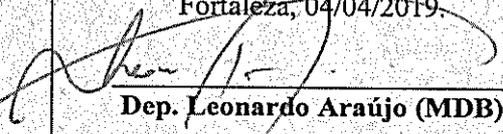
Venho à presença de Vossas Excelências, solicitar a **COAUTORIA** do Projeto de Lei nº 87/2019, que dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará, e dá outras providências.

Atenciosamente,

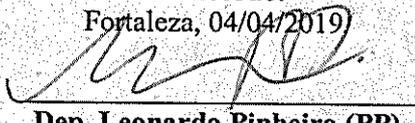

Deputado MOISÉS BRAZ
PT


Deputado ANTÔNIO GRANJA
PDT

De acordo.
Fortaleza, 04/04/2019.


Dep. Leonardo Araújo (MDB)

De acordo.
Fortaleza, 04/04/2019.


Dep. Leonardo Pinheiro (PP)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	PL 87/2019 - DISTRIBUIÇÃO PARA ANÁLISE/PARECER.		
Autor:	99281 - FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO		
Usuário assinator:	99281 - FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO		
Data da criação:	11/04/2019 13:15:09	Data da assinatura:	11/04/2019 13:15:17



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

CONSULTORIA JURÍDICA

DESPACHO
11/04/2019

À Dra. Andréa Albuquerque de Lima para proceder análise emitir parecer.

FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO
DIRETOR DA CONSULTORIA TÉCNICO JURÍDICA

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER DA PROCURADORIA (1 ASSINATURA)
Descrição:	PARECER PROJETO DE LEI N. 87/2019		
Autor:	99334 - ANDREA ALBUQUERQUE DE LIMA		
Usuário assinator:	99334 - ANDREA ALBUQUERQUE DE LIMA		
Data da criação:	12/04/2019 10:03:03	Data da assinatura:	12/04/2019 10:03:10



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

CONSULTORIA JURÍDICA

PARECER DA PROCURADORIA (1 ASSINATURA)
12/04/2019

PROJETO DE LEI Nº 087/2019

**AUTORIA DO PROJETO: DEPUTADOS LEONARDO ARAÚJO E
LEONARDO PINHEIRO**

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

Submete-se à apreciação da Procuradoria desta Casa de Leis, com esteio no Ato Normativo 200/96, em seu art. 1º, inciso V, a fim de emitir-se Parecer quanto à sua constitucionalidade, legalidade, juridicidade e regimentalidade, o Projeto de Lei cujo número, autoria e ementa constam em epígrafe.

02. A presente proposição, em seus artigos, assim dispõe:

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 respeitado 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 sabores 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 do 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.

03. Em sua justificativa e exposição de motivos, os Parlamentares/Autores da Proposição argumentaram que:

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.

04. É o relatório. Opino.

05. Preliminarmente, importa destacar, no que concerne a competência legislativa, que os Estados organizam-se e regem-se pelas Constituições e leis que adotarem, e, nessas circunstâncias, o Estado do Ceará exerce, em seu território, as competências que, explícita ou implicitamente, não lhes sejam vedadas pela Constituição Federal (CF/88, art. 25, *caput* e § 1º).

06. Ao dispor sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará, a propositura versa sobre temas afeto à “produção agrária”, “abastecimento alimentar”, “produção”, “consumo” e “saúde”, e, nos termos dos arts. 23, VIII e 24, V, da CF/88, *é competência comum da União, dos Estados e do Distrito Federal fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar*, podendo, ainda, legislar concorrentemente sobre *produção e consumo e proteção e defesa da saúde*, consoante se constata abaixo.

07. Nessa perspectiva, salutar pôr em relevo que a competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados (CF/88, art. 24, § 2º).

08. Dito isto, concluímos que neste campo material compete à União definir as diretrizes, enquanto aos Estados-membros compete à suplementação das normas gerais de forma a contemplar as particularidades locais.

09. Assim sendo, a União, visando uniformizar em todo o território nacional as normas referentes ao assunto, editou a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que *Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências*. A título ilustrativo, oportuno frisar que o aludido diploma legal, sem prejuízo de outras medidas, firma que *a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios*. Vejamos:

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

10. Antes disso, a União já havia editado a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que *Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal*. A reportada lei, dentre outras determinações, definiu que: (I) fica estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito; (II) são sujeitos à fiscalização prevista nesta lei os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas, assim como o leite e seus derivados; (III) os locais onde serão feitas as fiscalizações; (IV) a relação de entes competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei; (V) nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º; (V) **aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária** dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior; *ipsis litteris*:

Art 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

c) o leite e seus derivados;

Art 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nas propriedades rurais;

g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º.

Art 10. Aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior.

Parágrafo único. À falta dos regulamentos previstos neste artigo, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos, a que o mesmo se refere, rege-se-á no que lhes fôr aplicável, pela regulamentação referida no art. 9º da presente lei.

11. Por outro lado, mister pôr em relevo o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, da lavra da Presidência da República, que *Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que assim dispôs sobre a matéria em pauta:*

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cêra de abelhas e seus produtos o subprodutos derivados.

Art. 5º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada;

1 - nas propriedades: rurais fornecedoras de matérias primas, destinadas ao preparo de produtos de origem Animal;

2 - nos estabelecimentos que recebem abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

3 - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

4 - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

5 - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo público animais considerados de caça;

6 - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cêra de abelhas, para beneficiamento e distribuição;

7 - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos, para distribuição em natureza ou para industrialização;

8 - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

9 - nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cêra de abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 10. O presente Regulamento e atos complementares, que venham a ser baixados, serão executados em todo o território nacional, podendo os Estados, os Territórios e o Distrito Federal expedir legislação própria, desde que não colida com esta regulamentação.

Art. 20 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

1 - os de carnes e derivados;

2 - os de leite e derivados;

3 - os de pescado e derivados;

4 - os de ovos e derivados;

5 - os de mel e cêra de abelhas e seus derivados;

6 - as casas atacadistas ou exportadores de produtos de origem animal.

Art. 24. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1 - propriedades rurais, compreendendo:

a) fazendas leiteiras;

b) estâbulos leiteiros;

c) granjas leiteiras.

2 - postos de leite e derivados, compreendendo:

b) postos de recebimento;

c) postos de refrigeração;

e) postos de coagulação;

f) queijarias.

3 - estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;

b) fábrica de laticínios;

c) entrepostos-usína;

d) entrepostos de laticínios.

Art. 25. Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber

1 - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção de leite para consumo em natureza, do tipo "C" e para fins industriais";

2 - "estâbulos leiteiros", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado á produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

3 - "granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acôrdo com os meios de transporte, podem fornecer para o consumo em natureza leite do tipo "B",

desde que satisfaçam as demais exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 26. Entende-se por "postos de leite e derivados" estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito por curto tempo, transvase refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

2 - "pôsto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atêsto;

3 - "pôsto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

5 - "pôsto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação de leite e sua parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos massa semi-cozida ou filada, de requeijões ou de caseína;

6 - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à, fabricação de queijo Minas.

12. Como se vê, as disposições da presente propositura estão parcialmente retratadas por intermédio dos dispositivos supra mencionados.

13. Como se sabe, consoante frisado acima, é bem verdade que, existindo Lei Federal de normas gerais (CF, art. 24, § 1º), poderão os Estados, no uso da competência suplementar, preencher os vazios da lei federal de normas gerais, a fim de afeiçoá-la às peculiaridades locais (CF, art. 24, § 2º).

14. Dessa forma, tem-se que, no caso em apreço, não há óbice para que o Estado legisle suplementarmente sobre o assunto, adequando-o à realidade local.

15. A princípio, cumpre observar que a iniciativa de Leis encontra guarida no art. 61 da Constituição Federal, assim como no art. 60, inc. I, da nossa Carta Magna Estadual, *in verbis*:

Art. 60. Cabe a iniciativa de leis:

I- aos Deputados Estaduais;

II- Ao Governador do Estado.

16. Por outro lado, acentua-se que a competência ora exposta é remanescente ou residual, ou seja, remanesce aos Deputados Estaduais a iniciativa de assuntos não atribuídos às outras pessoas taxativamente citadas nos demais incisos do mencionado artigo, como o que estabelece, por exemplo, o inciso II, e § 2º, e alíneas, do supracitado artigo da Carta Magna Estadual.

17. A Constituição Federal previu matérias cuja iniciativa legislativa reservou expressamente ao Chefe do Poder Executivo. A Constituição Estadual, por simetria, reproduziu esse regramento, de modo que a eventual ofensa a este princípio pelo Poder Legislativo inquina o ato normativo de nulidade, por vício de inconstitucionalidade formal, em razão da indevida ingerência na esfera de competência exclusiva do Poder Executivo.

18. Feitos estes aportes, tem-se, nesse interregno, que o projeto em questão – **com exceção do art. 28, que reflete matéria de competência privativa do Chefe do Executivo** (art. 60, § 2º, “c”, da CE) – não fere a competência indicada ao Governador do Estado, no que se refere à iniciativa do processo legislativo sobre as matérias relacionadas no artigo 60, II, § 2º e suas alíneas da Carta Magna Estadual, haja vista que não aborda assunto que envolva organização, funcionamento e atribuições da Administração Pública. Vejamos:

Art. 60. (...)

§ 2º. São de iniciativa privativa do Governador do Estado

as Leis que disponham sobre:

a) criação de cargos, funções ou empregos públicos na administração direta, autárquica e fundacional, e de empregos nas empresas públicas e sociedades de economia mista prestadoras de serviços públicos, ou aumento de sua remuneração;

b) servidores públicos da administração direta, autárquica e fundacional, seu regime jurídico, provimento de cargos, estabilidade e aposentadoria de civis e militares, seu regime jurídico, ingresso, limites de idade, estabilidade, direitos e deveres, reforma e transferência de policiais militares e de bombeiros militares para a inatividade;

c) criação, organização, estruturação e competências das Secretarias de Estado, órgãos e entidades da administração pública direta e indireta, concessão, permissão, autorização, delegação e outorga de serviços públicos;

d) concessão de subsídio ou isenção, redução de base de cálculo, concessão de crédito presumido, anistia ou remissão, relativos a impostos, taxas e contribuições;

e) matéria orçamentária.

19. De igual modo, não há coincidência com as matérias relacionadas à competência privativa do Chefe do Executivo, especificamente as elencadas no artigo 88, incisos III e VI, da Constituição Estadual, *in verbis*:

Art.88. Compete privativamente ao Governador do Estado:

II – exercer, com o auxílio dos Secretários de Estado e dos Comandantes da Polícia Militar e do Corpo de Bombeiros, a direção superior da administração estadual;

III – iniciar o processo legislativo, na forma e nos casos previstos nesta Constituição;

VI – dispor sobre a organização e o funcionamento do Poder Executivo e da administração estadual, na forma da lei.

20. A iniciativa para o processo legislativo, quanto a isto não paira dúvida, é condição de validade do ato normativo resultante, acarretando inconstitucionalidade formal a inobservância da regra constitucional de restrição.

21. Analisando o teor dos artigos deste Projeto de Lei, não estou constatado que tais regulamentos ditam novas atribuições ou comandam funcionamento de órgãos afeto a Administração Pública, não inovando, por conseguinte, em matéria tipicamente administrativa.

22. O princípio da harmonia dos poderes (CF, art. 2º), cláusula pétrea no sistema da Constituição de 1988 (CF, art. 60, § 4.º, III), assenta-se em algumas idéias fundamentais. A principal delas é a que estabelece competências privativas a cada um dos poderes estatais e a impossibilidade de os demais nelas interferir (salvo se houver expressa autorização constitucional).

23. Cumpre aqui observar que a separação dos poderes é um dos princípios fundamentais adotados pelo nosso Ordenamento Constitucional, conforme o que estatui o art. 2º, da Carta Magna Federal:

Art. 2º. São Poderes da União, independentes e harmônicos entre si, o Legislativo, o Executivo e o Judiciário.

24. Outrossim, não se verifica que a execução das condutas ora prescritas enseja despesas, não maculando a vedação conferida pela Constituição Estadual, como se lê adiante:

Art. 60. (...)

§1º. Não será admitido aumento de despesa, prevista:

I – nos projetos de iniciativa exclusiva do Governador do Estado;

25. Dessa monta, transcritos os aspectos acima delineados, passa-se a enfocar algumas reflexões acerca do Projeto de Lei.

26. No que concerne a Projeto de Lei, assim dispõe o art. 58, inc. III da Carta Estadual, *ex vi*:

Art. 58. O processo legislativo compreende a elaboração de:

III – leis ordinárias;

27. Nesse mesmo sentido, dispõem os arts. 196, inc. II, alínea “b” e art. 206, inc. II, todos do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará (Resolução nº 389, de 11/12/96), respectivamente, *in verbis*:

Art. 196. As proposições constituir-se-ão em:

II – projeto:

b) de lei ordinária;

Art. 206. A Assembleia exerce a sua função legislativa, além da proposta de emenda à Constituição Federal e à Constituição Estadual, por via de projeto:

II – de lei ordinária, destinado a regular as matérias de competência do Poder legislativo, com a sanção do Governador do Estado.

28. Desse movo, transcritos os aspectos acima delineados, conclui-se que o Projeto de Lei em análise não redunde em inadmissibilidade jurídica, não havendo óbice para que caiba ao Nobre Parlamentar a iniciativa legislativa sobre a matéria em questão.

29. Na esteira de entendimento adotada no presente Parecer, **outras unidades da federação editaram lei estadual de igual teor**. No Estado de Minas Gerais foi sancionada a Lei nº 23.157/2018, enquanto no Estado do Rio Grande do Norte encontra-se em vigor a Lei nº 10.230/2017.

30. A proposição em tela, como podemos constatar, se encontra em harmonia com os ditames constitucionais e com o Regimento Interno desta Casa, não apresentando impedimento para sua regular tramitação.

31. Sendo assim, à guisa das considerações acima expendidas, emitimos **PARECER FAVORÁVEL** à regular e regimental tramitação do Projeto de Lei nº 087/2019.

32. Registre-se que, em consonância com as considerações acima evidenciadas, mister se faz **suprimir o art. 28** da Propositura.

33. Por fim, imperioso salientar que **em período recente tramitou nessa Casa Legislativa o Projeto de Lei nº 128/2016, de iniciativa parlamentar e com teor semelhante ao da atual proposição**, tendo a Procuradoria da Assembléia Legislativa, com sustentáculo nos argumentos supra delineados, emitido, à ocasião, parecer favorável à tramitação da aludida propositura.

34. Em tempo: deixa-se de sugerir que o presente projeto seja anexado e, por conseguinte, apreciado conjuntamente com o projeto anterior, nos termos dispostos no art. 235 do Regimento Interno da Assembléia Legislativa do Estado do Ceará (Resolução 389 de 11/12/96 - D.O. 12.12.96), vez que o Projeto de Lei nº 128/2018 se encontra arquivado, em conformidade com o art. 233 do reportado Regimento Interno.

É o parecer, que submetemos à consideração da douta Comissão de Constituição, Justiça e Redação.

CONSULTORIA TÉCNICO-JURÍDICA DA PROCURADORIA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ



ANDREA ALBUQUERQUE DE LIMA

ANALISTA LEGISLATIVO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	PL 87/2019 - ENCAMINHAMENTO À COORDENADORIA DAS CONSULTORIAS TÉCNICAS.		
Autor:	99281 - FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO		
Usuário assinator:	99281 - FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO		
Data da criação:	12/04/2019 12:00:23	Data da assinatura:	12/04/2019 12:00:29



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

CONSULTORIA JURÍDICA

DESPACHO
12/04/2019

De acordo com o parecer.

Encaminhamento á Coordenadoria das Consultorias Técnicas.

FRANCISCO JOSE MENDES CAVALCANTE FILHO
DIRETOR DA CONSULTORIA TÉCNICO JURÍDICA

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	PL 87/2019 - ANÁLISE E REMESSA AO PROCURADOR		
Autor:	99313 - WALMIR ROSA DE SOUSA		
Usuário assinator:	99313 - WALMIR ROSA DE SOUSA		
Data da criação:	15/04/2019 09:15:17	Data da assinatura:	15/04/2019 09:16:12



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COORDENADORIA DAS CONSULTORIAS TECNICAS

DESPACHO
15/04/2019

DE ACORDO COM O PARECER.

ENCAMINHE-SE AO PROCURADOR.

WALMIR ROSA DE SOUSA
COORDENADOR DA PROCURADORIA

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	PROJETO DE LEI Nº 87/2019 - PARECER - ANÁLISE E REMESSA À CCJR.		
Autor:	99649 - RODRIGO MARTINIANO AYRES LINS		
Usuário assinator:	99649 - RODRIGO MARTINIANO AYRES LINS		
Data da criação:	15/04/2019 15:27:57	Data da assinatura:	15/04/2019 15:28:07



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

GABINETE DO PROCURADOR

DESPACHO
15/04/2019

De acordo com o parecer.

Encaminhe-se à Comissão de Constituição, Justiça e Redação.

RODRIGO MARTINIANO AYRES LINS

PROCURADOR

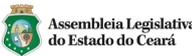
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATORIA NA CCJR		
Autor:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Usuário assinator:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Data da criação:	24/04/2019 12:48:09	Data da assinatura:	24/04/2019 12:48:14



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

MEMORANDO
24/04/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-00
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Memorando de Designação de Relatoria	DATA REVISÃO:	

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Salmito

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Matéria: SIM

Emendas: NÃO

Regime de Urgência: NÃO.

Solicitamos observar os prazos estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, conforme abaixo:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

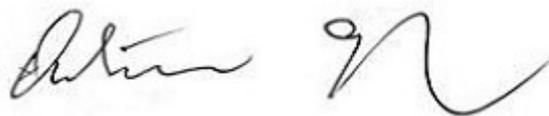
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão, tão logo seja emitido o parecer de Vossa Excelência.

Atenciosamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Granja', with a stylized flourish at the end.

DEPUTADO ANTONIO GRANJA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 87/2019		
Autor:	99026 - MARCIO BARROS PONTES		
Usuário assinator:	99854 - DEPUTADO SALMITO		
Data da criação:	03/06/2019 16:50:48	Data da assinatura:	08/07/2019 09:58:41



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO SALMITO

PARECER
08/07/2019

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 087/2019

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

Autores: Dep. Leonardo Araújo; Dep. Leonardo Pinheiro; Dep. Antônio Granja; Dep. Moisés Braz; Dep. Elmano Freitas.

I – RELATÓRIO

Trata-se da análise do Projeto de Lei nº 087/2019, de autoria dos nobres Deputados Leonardo Araújo, Leonardo Pinheiro, Antônio Granja, Moisés Braz e Elmano Freitas, que “dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará e dá outras providências”.

É o relatório.

II – ANÁLISE

Cumpre-nos salientar que neste momento do processo legislativo a análise é estritamente de legalidade, constitucionalidade e admissibilidade da matéria, não sendo oportuna a análise de mérito.

Quanto à admissibilidade jurídico-constitucional, não se verifica nenhum óbice a regular tramitação do Projeto de Lei, uma vez que existem previsões constitucionais que permitem a tramitação da matéria por esta via.

No que diz respeito a competência legislativa, devemos esclarecer que os Estados organizam-se e regem-se pelas Constituições e leis que adotarem, e, nessas circunstâncias, o Estado do Ceará exerce, em seu território, as competências que, explícita ou implicitamente, não lhes sejam vedadas pela Constituição Federal, como podemos depreender da análise do art. 25, *caput* e §1º, da Constituição Federal.

O tema tratado pelo Projeto de Lei em análise diz respeito à produção agrária, abastecimento alimentar, produção, consumo e saúde, e, nos termos dos arts. 23, VIII e 24, V, da Constituição Federal, “é competência comum da União, dos Estados e do Distrito Federal fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar, podendo, ainda, legislar concorrentemente sobre produção e consumo e proteção e defesa da saúde.

Ademais, a competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados (CF/88, art. 24, §2º). Isto posto, concluímos que neste tema compete à União definir as diretrizes, enquanto aos Estados-membros compete à suplementação das normas gerais de forma a contemplar as particularidades locais.

A Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que “Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências”, estabelece, sem prejuízo de outras medidas, que a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

É importante observar a competência de iniciativa de leis prevista no Art. 60, inciso I, da Constituição Estadual do Ceará, nestes termos:

Art. 60. Cabe a iniciativa de Lei:

I – aos Deputados Estaduais;

Insta esclarecer que a competência supracitada é remanescente ou residual, ou seja, cabe aos Deputados Estaduais a iniciativa de leis em assuntos não atribuídos aos legitimados no Art. 60, incisos II, III, IV, V, VI, §2º e suas alíneas.

Nesse aspecto, o projeto em questão não fere a competência do Governador do Estado do Ceará, no que se refere à iniciativa legislativa sobre as matérias elencadas no Art. 60, §2º e suas alíneas da Constituição Estadual. Além disso, não trata de matéria relacionada à competência privativa do Chefe do Poder Executivo, elencadas no artigo 88, incisos III e IV, da Carta Magna Estadual:

Art. 88. Compete privativamente ao Governador do Estado:

(...)

III – iniciar o processo legislativo, na forma e nos casos previstos nesta Constituição;

(...)

VI – dispor sobre a organização e o funcionamento do Poder Executivo e da administração estadual, na forma da lei;

No entanto, existe ressalva quanto ao artigo 28 do Projeto de Lei em análise, uma vez que tem conteúdo de natureza privativa do chefe do Poder Executivo, em seu caput e no parágrafo único, observado o que dispõe o art. 60, §2, alínea “c”, da Constituição Estadual. Motivo pelo qual, para salvaguardar a relevante Projeto de Lei nº 87/2019, de autoria dos Deputados Estaduais supracitados, propomos a alteração da redação do Art. 28, *caput* e parágrafo único, devendo vigorar com a seguinte redação:

“Art. 28. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado do Ceará e/ou 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:

(...)

Parágrafo único. O Estado do Ceará **poderá desenvolver** 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.”

No que se refere a projeto de lei, assim prevê o Art. 58, inciso III, da Constituição Estadual:

Art. 58. O processo legislativo compreende a elaboração de:

(...)

III – leis ordinárias;

No mesmo sentido dispõem os artigos 196, inciso II, alínea “b”, e 206, inciso II do Regimento Interno desta Casa Legislativa (Resolução 389, de 11 de dezembro de 1996), respectivamente:

Art. 196. As proposições constituir-se-ão em:

(...)

II – projeto:

(...)

b) de lei ordinária;

(...)

Art. 206. A Assembleia exerce a sua função legislativa, além da proposta de emenda à Constituição Federal e à Constituição Estadual, por via de projeto:

(...)

II – de lei ordinária, destinado a regular as matérias do Poder Legislativo, com a sanção do Governador do Estado;

Assim, destacamos que o Projeto de Lei em análise encontra-se em harmonia com os ditames constitucionais e com o Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, **com a ressalva de que seja modificada a redação do art. 28, no caput e no parágrafo único**, com o objetivo de salvaguardar a importante ideia dos nobres Deputados Estaduais Leonardo Araújo, Leonardo Pinheiro, Antônio Granja, Moisés Braz e Elmano Freitas.

III – VOTO

Diante das considerações expostas, no que nos compete analisar, apresentamos **PARECER FAVORÁVEL ao Projeto de Lei nº 87/2019, com a modificação do Art. 28, caput e parágrafo único.**

É o nosso parecer.



DEPUTADO SALMITO

DEPUTADO (A)



Memo nº 53/2019

Fortaleza, 12 de junho de 2019.

AO

Excelentíssimo Deputado Leonardo Araújo

Assunto: SUBSCRIÇÃO DE PROJETO DE LEI.

Comprimtando-o cordialmente, ao tempo em que sirvo-me deste, para **SOLICITA A SUBSCRIÇÃO NO PROJETO DE LEI Nº 87/19** de autoria de Vossa Excelência.

Certo do pronto atendimento, com a devida urgência, desde já agradeço

Atenciosamente,

Elmano Freitas

Deputado Estadual - PT



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

**EMENDA MODIFICATIVA N.º 01 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**"MODIFICA A REDAÇÃO DO PARÁGRAFO 1º
DO ART. 1º DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019."**

Modifica a redação do §1º do art. 1º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

Art.1º (...)

§1º – 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.**

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.**

**Fernanda Pessoa
Deputada Estadual**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA MODIFICATIVA N.º 02/2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

"MODIFICA A REDAÇÃO DO PARÁGRAFO 2º
DO ART. 1º DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019. "

Modifica a redação do §2º do art. 1º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

Art.1º (...)

§2º – 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.**

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.

Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

**EMENDA ADITIVA N.º 03 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**"ACRESCENTA PARÁGRAFO ÚNICO AO
ARTIGO 5º DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019. "**

Acrescente-se parágrafo único ao art. 5º, com a seguinte redação:

Art. 5º [...]

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.

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.**


**Fernanda Pessoa
Deputada Estadual**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA MODIFICATIVA N.º 04 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

"MODIFICA A REDAÇÃO DO INCISO I DO
ART. 6º DO PROJETO DE LEI Nº 87/2019."

Modifica a redação do inciso I do art. 6º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

Art.6º (...)

I - a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose; **que os rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de brucelose e tuberculose homologado pelo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);** e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.

Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA ADITIVA N.º 05 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

“ACRESCENTA INCISO III E ALÍNEAS AO
ARTIGO 6º DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019.”

Acrescente-se inc. III e alíneas “a” e “b” ao art. 6º, com a seguinte redação:

Art. 6º [...]

III – O leite deve ser oriundo da própria propriedade, ressalvados os produzidos:

- a) por assentamentos familiares, em queijaria-núcleo que receba o leite de produtores localizados em um raio de até 5 km (cinco quilômetros);
- b) por grupo de produtores com, no máximo, 15 (quinze) participantes, localizados em um raio de até 5 km (cinco quilômetros).

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.


Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA ADITIVA N.º 06 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

"ACRESCENTA INCISO XII AO ARTIGO 7º
DO PROJETO DE LEI Nº 87/2019. "

Acrescente-se inc. XII ao art. 7º, com a seguinte redação:

Art. 7º [...]

XII – maturação.

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.

Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

**EMENDA MODIFICATIVA N.º 07/2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**“MODIFICA A REDAÇÃO DO INCISO III DO
ART. 11º DO PROJETO DE LEI Nº 87/2019. ”**

Modifica a redação do inciso III do art. 11º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

Art.11º (...)

III - área de maturação, e câmara de resfriamento;

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.**

**Fernanda Pessoa
Deputada Estadual**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA ADITIVA N.º 08 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

"ACRESCENTA PARÁGRAFOS 1º E 2º AO
ARTIGO 11 DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019. "

Acrescente-se §1º e §2º ao art. 11, com a seguinte redação:

Art. 11[...]

§1º A armazenagem das embalagens, 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.

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

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.


Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

**EMENDA MODIFICATIVA N.º 09 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**"MODIFICA A REDAÇÃO DO INCISO III DO
ART. 12º DO PROJETO DE LEI Nº 87/2019."**

Modifica a redação do inciso III do art. 12º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

Art.12º (...)

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

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.**

**Fernanda Pessoa
Deputada Estadual**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA SUPRESSIVA N.º 10 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

**"SUPRIME DISPOSITIVOS DOS ART. 18, 19,
20, 21, 22 E 23 DO PROJETO DE LEI Nº
87/2019. "**

Suprime dispositivos do art. 18, 19, 20, 21,22 e 23 do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passam a ter a seguinte redação:

Art. 18. Para a produção de queijos artesanais o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado do Ceará em que o empreendimento estiver devidamente instalado. **(Suprime a palavra "município" no caput, o § 2º, e a última frase do § 1º)**

§ 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.

§2º 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 (...) **Suprime o §3º**

Art. 20 (...) **Suprime o § 1º**

§ 2º 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". **Suprime a expressão: "ferro ou alumínio".**

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. **Suprime a expressão:**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

"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 é obrigatório. **Suprime a expressão: "não".**

Suprime o Parágrafo único.

Art. 23(...) **Suprime o §3º.**

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.**

**Fernanda Pessoa
Deputada Estadual**



Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

EMENDA MODIFICATIVA N.º 11 /2019
AO PROJETO DE LEI N.º 87/2019 - DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO
ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

"MODIFICA A REDAÇÃO DO CAPUT DO ART.
17º DO PROJETO DE LEI Nº 87/2019. "

Modifica a redação do caput do art. 17º do Projeto de Lei N.º 87/2019, que passa a ter a seguinte redação:

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; **e que os rebanhos dos fornecedores de leite neste caso específico, obrigatoriamente tenham o Certificado de Propriedade Livre de brucelose e tuberculose homologado pelo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).**

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em
09 de julho de 2019.

Fernanda Pessoa
Deputada Estadual



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

Memo. Nº 066/19/GDFP

Fortaleza, 10 de Julho de 2019.

Excelentíssimos Senhores,
Deputado Leonardo Araújo
Deputado Leonardo Pinheiro

Senhores Deputados,

Cumprimentando Vossas Excelências, ao tempo que, solicito a **subscrição no Projeto de Lei nº 87/19**, que dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará, e dá outras providências.

Sem mais para o momento, agradecemos desde já sua atenção.

Atenciosamente,


Fernanda Pessoa
Deputada Estadual

De acordo



Dep. Leonardo Araújo (MDB)

De acordo.



Dep. Leonardo Pinheiro (PP)

EV/

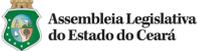
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
Descrição:	CONCLUSÃO DA CCJR		
Autor:	99359 - DEPUTADO SERGIO AGUIAR		
Usuário assinator:	99359 - DEPUTADO SERGIO AGUIAR		
Data da criação:	07/08/2019 11:17:24	Data da assinatura:	07/08/2019 11:17:32



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
07/08/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-004-00
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	20/06/2018
	Conclusão da Comissão	DATA REVISÃO:	

19ª REUNIÃO ORDINÁRIA Data 06/08/2019

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

CONCLUSÃO: APROVADO O PARECER DO RELATOR.

A handwritten signature in blue ink, reading "Sergio Aguiar". The signature is written in a cursive style with a large initial 'S'.

DEPUTADO SERGIO AGUIAR

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO EM EXERCÍCIO

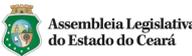
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATOR		
Autor:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Usuário assinator:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Data da criação:	08/08/2019 09:51:24	Data da assinatura:	08/08/2019 09:51:49



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

MEMORANDO
08/08/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-01
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Memorando de Designação de Relatoria	DATA REVISÃO:	07/06/2019

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Jeová Mota

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: SIM

Emendas: 11 emendas.

Regime de Urgência: NÃO.

Alteração no parecer do relator e da Conclusão da Comissão de Constituição, Justiça e Redação:
NÃO.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

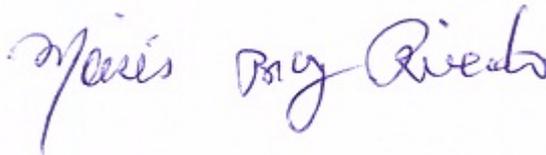
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, reading "Moisés Braz". The signature is written in a cursive style with a large initial 'M'.

DEPUTADO MOISES BRAZ

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

EMENDA ADITIVA Nº 12/2019

AO PROJETO DE LEI Nº 00087/2019 – DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

“ACRESCENTA O INCISO III AO PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 7º DO PROJETO DE LEI Nº 00087/2019.”

Acrescente-se o inciso III ao parágrafo único do art. 7º, com a seguinte redação:

Art. 7º (...)

Parágrafo único – (...)

III - Será permitido o uso de madeira nas prateleiras no ambiente interno da câmara de estocagem ou câmara de manutenção de queijos.

Sala das Sessões da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, em 07 de agosto de 2019.

LEONARDO PINHEIRO

DEPUTADO ESTADUAL

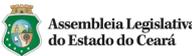
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATOR PARA 12ª EMENDA		
Autor:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Usuário assinator:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Data da criação:	14/08/2019 09:31:59	Data da assinatura:	14/08/2019 09:32:17



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

MEMORANDO
14/08/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-01
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Memorando de Designação de Relatoria	DATA REVISÃO:	07/06/2019

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Jeová Mota

Assunto: Designação para relatoria para 12ª Emenda

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: SIM

Emendas: 12ª

Regime de Urgência: NÃO.

Alteração(ões) no parecer do relator e da Conclusão da Comissão de Constituição, Justiça e Redação: NÃO.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

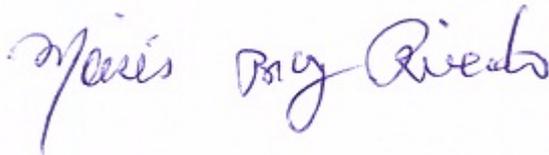
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, reading "Moisés Braz". The signature is written in a cursive style with a large initial 'M'.

DEPUTADO MOISES BRAZ

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER		
Autor:	99583 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Usuário assinator:	99583 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Data da criação:	22/10/2019 11:54:58	Data da assinatura:	22/10/2019 11:55:27



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO JEOVA MOTA

PARECER
22/10/2019

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Trata-se de Projeto de Lei nº 87/2019, Deputados Leonardo Araújo e Leonardo Pinheiro e co-autoria dos Deputados MOISÉS BRAZ, ANTÔNIO GRANJA, ELMANO FREITAS, e FERNANDA PESSOA, cujo objetivo é dispor SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O projeto foi aprovado pela Comissão de Constituição, Justiça e Redação.

Foram apresentadas 12 emendas à propositura, em seguida enviado à Comissão de Agropecuária para apreciação, e distribuído para relatoria, cuja análise passo a fazer, no prazo regimental.

FUNDAMENTAÇÃO

Sob o enfoque material a propositura 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.

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.

Quanto à matéria não há ponderações dada sua relevância.

Inobstante, urge a análise de cada emenda apresentada, senão vejamos.

EMENDAS 01, 02, 03, 06 e 08

Em relação às emendas nº 01, 02, 03, 06 e 08 somos de parecer favorável com as seguintes justificativas:

EMENDA 01

A emenda modifica a redação do §1º do artigo 1º para acrescentar a palavra refrigerado.

A ausência do termo **refrigerado** não permitiria a utilização do leite resfriado como matéria-prima e confrontaria com as demais legislações que versam sobre o tema e permitem a utilização do leite resfriado, bem como obriga (a depender da situação) o resfriamento prévio do leite para manutenção de suas qualidades sanitárias.

Já a expressão **com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação** está prevista de forma obrigatória na Lei Federal do queijo artesanal (Art. 1º da Lei nº 13.860/19), bem como no Decreto Federal que regulamenta o Selo Arte (Decreto nº 9.918/19)

EMENDA 02

a Emenda modifica o §2º do artigo 1º para acrescentar a expressão '**com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação**'. A redação está prevista de forma obrigatória na Lei Federal do queijo artesanal (Art.1º da Lei Federal nº 13.860/19), bem como no Decreto Federal que regulamenta o Selo Arte (Decreto nº 9.918/19).

EMENDA 03

A redação proposta está de acordo com o Parágrafo único do Art.2º da Lei Federal nº 13.860/19 que trata sobre o queijo artesanal.

EMENDA 06

A emenda está em conformidade com a Lei Federal 13.860/19 e Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de queijo produzido a partir de leite cru (IN 30/2013 MAPA), pois a maturação é obrigatória ao processo produtivo.

EMENDA 08

A redação proposta segue as Instruções Normativas nº 16/2015 e 05/2017 do MAPA que tratam da Agroindústria de Pequeno Porte.

EMENDAS 04, 07, 09, 10, 11 e 12

Em relação às emendas de nº 04, 07,09,10,11 e 12, somos de parecer favorável com modificação, com as seguintes redações:

EMENDA Nº 04

Art. 6º(...)

I- a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose; **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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável** e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

Aqui, adequamos o texto da emenda ao que determina o art.6º da Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019.

EMENDA Nº 07

Art.11 (. . .)

III- área de maturação



V- área para resfriamento do produto

Em relação ao inciso III, somos de parecer favorável à supressão da expressão "se necessário", pois de acordo com a legislação em vigor, a área de maturação é obrigatória em relação ao leite cru e não optativa como no Projeto de Lei.

Como o Art. 10 do Projeto de Lei segue, para definição de queijaria, os ditames da Instrução Normativa 05/2017 do MAPA que trata da Agroindústria de Pequeno Porte e esta Instrução autorizam, para estes estabelecimentos, a substituição de câmara fria por outros tipos de equipamento.

Sugerimos o termo "área para resfriamento do produto" sem obrigatoriedade de câmara de resfriamento.

EMENDA Nº 09

Art 12(...)

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.

Aqui, optou-se excluir a obrigação de as instalações da queijeira serem construídas somente de alvenaria, uma vez que, seguindo as normas técnicas em vigor, as instalações podem ser feitas com qualquer material, inclusive com a utilização de containers, por exemplo.

EMENDA Nº 10

A alteração em relação ao **caput do Art.18**, somos de **parecer contrário**, pois a supressão da palavra Município contrariaria o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 1.283/50 que estabelece as competências dos entes federados em relação ao âmbito de comercialização dos produtos. Competências estas mantidas pelo Art. 9º da Lei Federal 13.860, de 18 de julho de 2019, cujo veto foi rejeitado.

Em relação ao **§1º do Art.18**, somos de **parecer contrário** a emenda proposta, uma vez que entendemos que a redação original do dispositivo já atende a legislação federal.

Em relação à **supressão do §2º do Art.18** somos de **parecer favorável** uma vez que a redação original do dispositivo em questão pode resultar em insegurança jurídica uma vez que existe a Instrução Normativa nº 36 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que trata de "Estabelecer os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal."

Em relação a **supressão do §3º do Art.19** somos de **parecer favorável** tendo em vista que permitir que durante a vigência do Termo de Compromisso o requerente possa comercializar seus produtos seria permitir a possibilidade de comercialização de produto que possa oferecer perigo à saúde do consumidor.

Em relação a supressãodo§1ºdoArt.20 somos de **parecer favorável** tendo em vista que o Código de Defesa do Consumidor dispõe sobre as informações obrigatórias que os produtos devem estampar, bem como existem legislações federais que tratam de expressões obrigatórias tais como: constituintes alergênicos, presença/ausência de lactose, modo de conservação, etc.

Em relação a supressão da expressão "ferrooualúminio"no§2ºdoArt.20 somos de **parecer favorável** uma vez que estes materiais desprendem de seus utensílios, contaminando o produto e maneira não-inócua ao consumidor, ficando sua redação como abaixo:

Art.20

§ 2º 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"

Em relação à supressãodaexpressão "àimpressãoembaixorelevo" no art.21 somos de **parecer favorável** considerando o Código de Defesa do Consumidor e demais legislações federais que tratam das informações obrigatórias em rotulagem de alimentos.

Em relação à supressãodaexpressão "não"nocaputdoArt.22 somos de **parecer favorável** uma vez que atende ao regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos elaborados a partir de leite cru (IN 30/2013 MAPA) que prevê a obrigatoriedade de resfriamento, ficando com a seguinte redação:

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.

Em relação à supressãodoparágrafoúnico doArt.22 somos de **parecer favorável** devido a existência de legislação federal sobre o assunto.

Em relação à supressãodo§3ºdoArt.23 somos de **parecer favorável**, pois o estabelecido neste parágrafo já é uma prerrogativa dos órgãos de fiscalização.

EMENDA Nº 11

Somos de **parecer favorável com modificação** que atende a Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019:

Art.17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamentos 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 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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável.

EMENDA Nº 12

Somos de **parecer favorável** com a seguinte modificação que atende o § 5, do Art. 35 da Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017 I MAPA:

Art. 7º(...)

Prágrafo único- (...)

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.

EMENDA N° 05

Em relação à **emenda n° 05** fomos de **parecer contrário**, pois entendemos que a redação do Art 10 ao seguir a legislação federal sobre Agroindústria de Pequeno Porte já atende a todos os produtores e a expressão '**emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação**' já garante a qualidade do leite recebido pela queijaria sem necessidade do estabelecimento de que os produtores estejam em um raio de localização determinado.

CONCLUSÃO

Por todo o acima exposto, e por tratar-se de Projeto constitucional e legal, opinamos à competente Comissão de modo à **FAVORÁVEL** presente propositura, desde que consideradas as seguintes ponderações referentes às Emendas propostas ao Projeto de Lei n° 87/2019, quais sejam:

- EMENDA 01: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 02: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 03: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 04: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 05: **PARECER CONTRÁRIO**
- EMENDA 06: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 07: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 08: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 09: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 10: **PARECER FAVORÁVEL PARCIALMENTE**

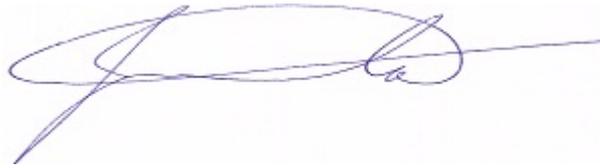
Alteração do caput do artigo 18 e do § 1º - **CONTRÁRIO**

Demais alterações propostas - **FAVORÁVEL**

- EMENDA 11: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 12: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**

S.M.J.

É o parecer.



DEPUTADO JEOVA MOTA

DEPUTADO (A)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
Descrição:	CONCLUSÃO DA COMISSÃO		
Autor:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Usuário assinator:	99620 - DEPUTADO MOISES BRAZ		
Data da criação:	23/10/2019 12:46:02	Data da assinatura:	23/10/2019 12:46:17



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
23/10/2019

 Assembleia Legislativa do Estado do Ceará	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-004-00
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Conclusão da Comissão	DATA REVISÃO:	

7ª REUNIÃO ORDINÁRIA Data 23/10/2019

COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

CONCLUSÃO: APROVADO O PARECER DO RELATOR AO PROJETO E AS EMENDAS.

DEPUTADO MOISES BRAZ

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE AGROPECUÁRIA

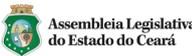
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	MEMORANDO INDICAÇÃO DE RELATORIA		
Autor:	99884 - DEPUTADO NIZO COSTA		
Usuário assinator:	99884 - DEPUTADO NIZO COSTA		
Data da criação:	30/10/2019 11:10:08	Data da assinatura:	30/10/2019 11:10:31



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE INDÚSTRIA, DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E COMÉRCIO

MEMORANDO
30/10/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-01
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Memorando de Designação de Relatoria	DATA REVISÃO:	07/06/2019

COMISSÃO DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Jeová Mota

Assunto: Designação para relatoria

Senhor(a) Deputado(a),

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: SIM

Emendas: Sim, Emendas de N°s 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11 e 12.

Regime de Urgência: NÃO.

Alteração(ões) no parecer do relator e da Conclusão da Comissão de Constituição, Justiça e

Redação: Sim, modificação do Art. 28, caput e parágrafo único.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,



DEPUTADO NIZO COSTA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER		
Autor:	99583 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Usuário assinator:	99583 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Data da criação:	04/11/2019 11:21:30	Data da assinatura:	04/11/2019 11:21:43



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO JEOVA MOTA

PARECER
04/11/2019

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Trata-se de Projeto de Lei nº 87/2019, Deputados Leonardo Araújo e Leonardo Pinheiro e co-autoria dos Deputados MOISÉS BRAZ, ANTÔNIO GRANJA, ELMANO FREITAS, e FERNANDA PESSOA, cujo objetivo é dispor SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O projeto foi aprovado pela Comissão de Constituição, Justiça e Redação.

Foram apresentadas 12 emendas à propositura, em seguida enviado à Comissão de Agropecuária para apreciação, e distribuído para relatoria, cuja análise passo a fazer, no prazo regimental.

FUNDAMENTAÇÃO

Sob o enfoque material a propositura 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.

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.

Quanto à matéria não há ponderações dada sua relevância.

Inobstante, urge a análise de cada emenda apresentada, senão vejamos.

EMENDAS 01, 02, 03, 06 e 08

Em relação às emendas nº 01, 02, 03, 06 e 08 somos de parecer favorável com as seguintes justificativas:

EMENDA 01

A emenda modifica a redação do §1º do artigo 1º para acrescentar a palavra refrigerado.

A ausência do termo **refrigerado** não permitiria a utilização do leite resfriado como matéria-prima e confrontaria com as demais legislações que versam sobre o tema e permitem a utilização do leite resfriado, bem como obriga (a depender da situação) o resfriamento prévio do leite para manutenção de suas qualidades sanitárias.

Já a expressão **com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação** está prevista de forma obrigatória na Lei Federal do queijo artesanal (Art. 1º da Lei nº 13.860/19), bem como no Decreto Federal que regulamenta o Selo Arte (Decreto nº 9.918/19)

EMENDA 02

A Emenda modifica o §2º do artigo 1º para acrescentar a expressão '**com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação**'. A redação está prevista de forma obrigatória na Lei Federal do queijo artesanal (Art.1º da Lei Federal nº 13.860/19), bem como no Decreto Federal que regulamenta o Selo Arte (Decreto nº 9.918/19).

EMENDA 03

A redação proposta está de acordo com o Parágrafo único do Art.2º da Lei Federal nº 13.860/19 que trata sobre o queijo artesanal.

EMENDA 06

A emenda está em conformidade com a Lei Federal 13.860/19 e Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de queijo produzido a partir de leite cru (IN 30/2013 MAPA), pois a maturação é obrigatória ao processo produtivo.

EMENDA 08

A redação proposta segue as Instruções Normativas nº 16/2015 e 05/2017 do MAPA que tratam da Agroindústria de Pequeno Porte.

EMENDAS 04, 07, 09, 10, 11 e 12

Em relação às emendas de nº 04, 07,09,10,11 e 12, somos de parecer favorável com modificação, com as seguintes redações:

EMENDA Nº 04

Art. 6º(...)

I- a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose; **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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável** e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

Aqui, adequamos o texto da emenda ao que determina o art.6º da Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019.

EMENDA Nº 07

Art.11 (. . .)

III- área de maturação

.....

V- área para resfriamento do produto

Em relação ao inciso III, somos de **parecer favorável à supressão da expressão "se necessário"**, pois de acordo com a legislação em vigor, a área de maturação é obrigatória em relação ao leite cru e não optativa como no Projeto de Lei.

Como o Art. 10 do Projeto de Lei segue, para definição de queijaria, os ditames da Instrução Normativa 05/2017 do MAPA que trata da Agroindústria de Pequeno Porte e esta Instrução autorizam, para estes estabelecimentos, a substituição de câmara fria por outros tipos de equipamento.

Sugerimos o termo "área para resfriamento do produto" sem obrigatoriedade de câmara de resfriamento.

EMENDA Nº 09

Art 12(...)

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.

Aqui, optou-se excluir a obrigação de as instalações da queijaria serem construídas somente de alvenaria, uma vez que, seguindo as normas técnicas em vigor, as instalações podem ser feitas com qualquer material, inclusive com a utilização de containers, por exemplo.

EMENDA Nº 10

A alteração em relação ao **caput do Art.18**, somos de **parecer contrário**, pois a supressão da palavra Município contrariaria o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 1.283/50 que estabelece as competências dos entes federados em relação ao âmbito de comercialização dos produtos. Competências estas mantidas pelo Art. 9º da Lei Federal 13.860, de 18 de julho de 2019, cujo veto foi rejeitado.

Em relação ao **§1º do Art.18**, somos de **parecer contrário** a emenda proposta, uma vez que entendemos que a redação original do dispositivo já atende a legislação federal.

Em relação à **supressão do §2º do Art.18** somos de **parecer favorável** uma vez que a redação original do dispositivo em questão pode resultar em insegurança jurídica uma vez que existe a Instrução Normativa nº 36 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que trata de "Estabelecer os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal."

Em relação a **supressão do §3º do Art.19** somos de **parecer favorável** tendo em vista que permitir que durante a vigência do Termo de Compromisso o requerente possa comercializar seus produtos seria permitir a possibilidade de comercialização de produto que possa oferecer perigo à saúde do consumidor.

Em relação a **supressão do §1º do Art.20** somos de **parecer favorável** tendo em vista que o Código de Defesa do Consumidor dispõe sobre as informações obrigatórias que os produtos devem estampar, bem como existem legislações federais que tratam de expressões obrigatórias tais como: constituintes alergênicos, presença/ausência de lactose, modo de conservação, etc.

Em relação a supressão da expressão "ferrooalumínio" no §2º do Art.20 somos de **parecer favorável** uma vez que estes materiais desprendem de seus utensílios, contaminando o produto e maneira não-inócua ao consumidor, ficando sua redação como abaixo:

Art.20

§ 2º 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"

Em relação à supressão da expressão "à impressão embaixo relevo" no art.21 somos de **parecer favorável** considerando o Código de Defesa do Consumidor e demais legislações federais que tratam das informações obrigatórias em rotulagem de alimentos.

Em relação à supressão da expressão "não" no caput do Art.22 somos de **parecer favorável** uma vez que atende ao regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos elaborados a partir de leite cru (IN 30/2013 MAPA) que prevê a obrigatoriedade de resfriamento, ficando com a seguinte redação:

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.

Em relação à supressão do parágrafo único do Art.22 somos de **parecer favorável** devido a existência de legislação federal sobre o assunto.

Em relação à supressão do §3º do Art.23 somos de **parecer favorável**, pois o estabelecido neste parágrafo já é uma prerrogativa dos órgãos de fiscalização.

EMENDA Nº 11

Somos de **parecer favorável com modificação** que atende a Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019:

Art.17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamentos 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 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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável.

EMENDA Nº 12

Somos de **parecer favorável** com a seguinte modificação que atende o § 5, do Art. 35 da Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017 I MAPA:

Art. 7º (...)

Prágrafo único- (...)

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.

EMENDA Nº 05

Em relação à **emenda nº 05** fomos de **parecer contrário**, pois entendemos que a redação do Art 10 ao seguir a legislação federal sobre Agroindústria de Pequeno Porte já atende a todos os produtores e a expressão '**emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação**' já garante a qualidade do leite recebido pela queijaria sem necessidade do estabelecimento de que os produtores estejam em um raio de localização determinado.

CONCLUSÃO

Por todo o acima exposto, e por tratar-se de Projeto constitucional e legal, opinamos à competente Comissão de modo à **FAVORÁVEL** presente propositura, desde que consideradas as seguintes ponderações referentes às Emendas propostas ao Projeto de Lei nº 87/2019, quais sejam:

- EMENDA 01: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 02: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 03: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 04: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 05: **PARECER CONTRÁRIO**
- EMENDA 06: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 07: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 08: **PARECER FAVORÁVEL**
- EMENDA 09: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 10: **PARECER FAVORÁVEL PARCIALMENTE**

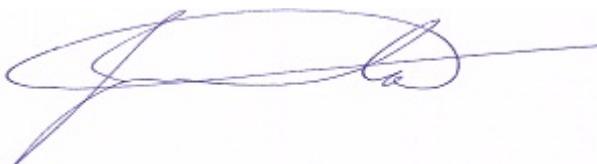
Alteração do caput do artigo 18 e do § 1º - **CONTRÁRIO**

Demais alterações propostas - **FAVORÁVEL**

- EMENDA 11: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**
- EMENDA 12: **PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÃO**

S.M.J.

É o parecer.



DEPUTADO JEOVA MOTA

DEPUTADO (A)

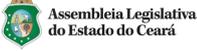
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
Descrição:	CONCLUSÃO DA CICTS		
Autor:	99884 - DEPUTADO NIZO COSTA		
Usuário assinator:	99884 - DEPUTADO NIZO COSTA		
Data da criação:	04/12/2019 15:10:53	Data da assinatura:	04/12/2019 15:11:04



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE INDÚSTRIA, DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E COMÉRCIO

DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
04/12/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-004-00
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Conclusão da Comissão	DATA REVISÃO:	

12ª REUNIÃO ORDINÁRIA Data 04/12/2019

COMISSÃO DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇO

CONCLUSÃO: Aprovado parecer do relator quanto ao Projeto e as Emendas

DEPUTADO NIZO COSTA

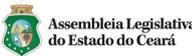
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATORIA NA CTASP. DEP JULIOCÉSAR FILHO		
Autor:	99758 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Usuário assinator:	99758 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Data da criação:	04/12/2019 15:32:57	Data da assinatura:	04/12/2019 15:37:13



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE TRABALHO ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

MEMORANDO
04/12/2019

	Diretoria Adjunta Operacional	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-01
	Formulário de Qualidade Comissões Técnicas Permanentes	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	Memorando de Designação de Relatoria	DATA REVISÃO:	07/06/2019

COMISSÃO DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Júliocésar Filho

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: SIM

Emendas: SIM; 01/2019 a 12/2019.

Regime de Urgência: NÃO.

Alteração(ões) no parecer do relator e da Conclusão da Comissão de Constituição, Justiça e Redação: SIM .

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

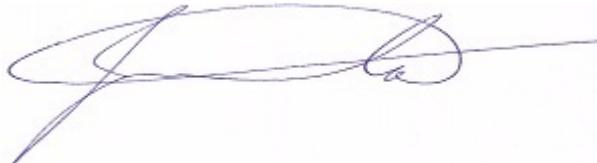
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'JEOVA MOTA', with a long horizontal stroke extending to the right.

DEPUTADO JEOVA MOTA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER DO RELATOR DA CTASP		
Autor:	99594 - PAULO SERGIO ROCHA		
Usuário assinator:	99062 - DEPUTADO JULIO CESAR FILHO		
Data da criação:	15/03/2020 12:36:37	Data da assinatura:	16/03/2020 10:59:46



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO JULIOCESAR FILHO

PARECER
16/03/2020

COMISSÃO DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

PARECER SOBRE O PROJETO DE LEI 87/2019 E EMENDAS Nºs 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11 E 12/2019.

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

PARECER

I – RELATÓRIO

(exposição da matéria – Art. 102, §1º, I, do Regimento Interno)

Trata-se do **Projeto de Lei nº 87/2019** proposto pelo Deputado Leonardo Pineiro, contando com a coautoria dos deputados Leonardo Araújo, Antônio Granja, Moisés Braz e Elmano Freitas o qual dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará. Bem como as **Emendas** de Nºs 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11 e 12/2019.

Na justificativa do Projeto de Lei, o autor destaca que "**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.”

Inicialmente, vale esclarecer que os aspectos constitucional, legal, jurídico, regimental e de técnica de redação legislativa do presente projeto foram devidamente analisados pela Procuradoria desta Casa Legislativa, às fls. 19/37, que apresentou parecer favorável com supressão à sua regular tramitação, por entender que não se encontra em harmonia com os ditames jurídico-constitucionais.

A Comissão de Constituição, Justiça e Redação desta Casa, no dia 06 de agosto de 2019 apreciou e deliberou sobre projeto em análise, em relação aos aspectos constitucional, legal, jurídico, regimental e de técnica de redação legislativa de projetos, competindo à análise do mérito as demais comissões.

É o relatório. Passo a opinar.

II – VOTO

(Art. 102, §1º, II, Do Regimento Interno)

Feitas estas breves considerações iniciais, como membro da Comissão de Trabalho, Administração e Serviço Público da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, passo a emitir parecer acerca do mérito do projeto e das emendas ora examinados.

Referido Projeto de Lei visa regulamentar a produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará.

Conforme restou esclarecido no parecer da Procuradoria Jurídica desta Casa, a matéria em apreciação é de competência concorrente da União, Estados e Distrito Federal, uma vez que trata sobre proteção ao patrimônio histórico, cultural e artístico, conforme disposto no art. 24, VII, da Constituição Federal de 1988. Complementar, vale ressaltar que a proposição é tão somente norma suplementar de direito a norma federal, de maneira a recair sobre o disposto nos parágrafos 1º a 4º do artigo supracitado, estando em acordo com as diretrizes da União já estabelecidas. Além disso, vale ressaltar que lida com a organização político administrativa de ente público, estando, portanto inserida na competência do ente respectivo para tal auto administração, nos termos do art. 18 deste mesmo diploma. Portanto, verifica-se a competência do Estado para legislar sobre o assunto em questão.

Destarte, podemos ressaltar que 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.

Quanto à iniciativa da Lei, constata-se que a presente proposição segue os devidos ditames da norma constitucional posta, uma vez que se encaixa na competência legislativa dos deputados estaduais, pois a proposição da matéria supracitada não recai sobre quaisquer das competências privativas do líder do Poder Executivo, previstas no art. 60, II, §2º, em suas alíneas da Constituição Estadual. Portanto, segue o disposto no art. 60, I, do mesmo diploma legal, estando em perfeita consonância constitucional.

Portanto não encontramos nenhum óbice em relação ao seu mérito, mas seguindo a linha do que já fora deliberado pela Comissão de Constituição, Justiça e Redação e nesse caso, concordando com o parecer do relator naquela comissão, sugerimos a alteração no artigo 28 e seu parágrafo único, ficando a sua redação da forma indicada abaixo.

Art. 28. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado do Ceará e/ou 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:

(...)

Parágrafo único. O Estado do Ceará **poderá desenvolver** 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.

Quanto às emendas apresentadas 12 (doze) no total, ao Projeto de Lei, sendo 11(onde) de autoria da deputada Fernanda Pessoa e uma de autoria do Deputado Leonardo Pinheiro, no sentido de melhorar o referido projeto. Ao analisar cada uma delas, aproveitamos todas as contribuições possíveis, bem como sugerimos algumas alterações nas emendas de nº 04, 07, 09, 10, 11 e 12. Ficando com as redações abaixo:

EMENDA Nº 04

Art. 6º[...]

I- a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose; 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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

EMENDA Nº 07

Art.11 [...]

III - área de maturação;

IV – (...)

V- área para resfriamento do produto.

EMENDA Nº 09

Art. 12[...]

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.

EMENDA Nº 10

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 do 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 (**suprimido**)

§ 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 condicionado 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:

(...)

§ 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.

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 controle sanitário no qual esteja registrada a queijeira 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.

EMENDA Nº 11

Art.17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamentos 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 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.6º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e legislação aplicável.**

EMENDA Nº 12

Art. 7º [...]

(...)

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.

Diante do exposto, em relação ao Projeto de Lei nº 87/2019, apresentamos o **PARECER FAVORÁVEL COM A MODIFICAÇÃO NO CAPUT DO ARTIGO 28 E SEU PARÁGRAFO ÚNICO**. Já em relação às emendas, apresentamos o **PARACER FAVORÁVEL INTEGRALMENTE ÀS EMENDAS de Nºs 01, 02, 03, 06 e 08, PARECER FAVORÁVEL COM MODIFICAÇÕES ÀS EMENDAS de Nºs 04, 07, 09, 10, 11 e 12 e PARECER CONTRÁRIO À EMENDA Nº 05** e, dessa forma continuar a regular tramitação da presente Proposição.

É o parecer.



DEPUTADO JULIO CESAR FILHO

DEPUTADO (A)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	INFORMAÇÃO
Descrição:	RETIFICAÇÃO DE INFORMAÇÃO		
Autor:	99758 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Usuário assinator:	99758 - DEPUTADO JEOVA MOTA		
Data da criação:	28/09/2020 14:16:52	Data da assinatura:	28/09/2020 14:17:13



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE TRABALHO ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

INFORMAÇÃO
28/09/2020

RETIFICAÇÃO DE INFORMAÇÃO

O DOCUMENTO DE NÚMERO 36 (DESIGNAÇÃO DE RELATORIA) E O DOCUMENTO DE NÚMERO 37 (PARECER DO RELATOR), TAMBÉM É EXTENSIVO A COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO.

DEPUTADO JEOVA MOTA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

EMENDA MODIFICATIVA Nº 13 AO PROJETO DE LEI 87/2019

**MODIFICA DISPOSITIVOS DO PROJETO DE
LEI 87/2019 QUE DISPÕE SOBRE A
REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E
COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E
MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO
CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Art. 1º. Modifica a redação dos artigos 18, §1º do art. 19, 21, §§1º e 2º do art. 23, e art. 24 do Projeto de Lei 87/2019, que passam a vigorar com a seguinte redação:

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.

Art. 19. (...)

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

Art. 21. O órgão de inspeção no qual esteja registrada a queijeira disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 23. (...)

§ 1º 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 queijeiras.

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

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.



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

Art. 2º Esta emenda entra em vigor na data de sua aprovação.

Justificativa

A presente emenda busca adequar a redação constante no projeto de lei, de modo a evitar afronta à legislação federal, bem como vícios quanto a técnica legislativa.

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO
CEARÁ, em 30 de setembro de 2020.

Augusta Brito

Deputada Estadual – PCdoB

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATORIA NAS COMISSÕES CONJUNTAS - COFT; CTASP; CICTS; CA		
Autor:	99437 - COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO		
Usuário assinator:	99361 - ANTÔNIO GRANJA.		
Data da criação:	30/09/2020 14:59:59	Data da assinatura:	30/09/2020 16:20:08



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

MEMORANDO
30/09/2020

	DIRETORIA LEGISLATIVA	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-02
	FORMULÁRIO DE QUALIDADE COMISSÕES TÉCNICAS PERMANENTES	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	MEMORANDO DE DESIGNAÇÃO DE RELATORIA	DATA REVISÃO:	24/01/2020

COMISSÕES DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO; DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO; DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS; E DE AGROPECUÁRIA.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Sérgio Aguiar

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: NÃO

Emenda(s): Emenda modificativa de nº 13/2020.

Regime de Urgência: NÃO.

Alteração(ões) no parecer do relator e da Conclusão da Comissão de Constituição, Justiça e Redação: NÃO.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

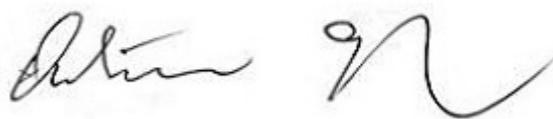
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,



ANTÔNIO GRANJA.

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO EM EXERCÍCIO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER A EMENDA 13 DO PL 87/2019 - COFT		
Autor:	99763 - ISABELA VERAS BRITO		
Usuário assinator:	99208 - DEPUTADO SERGIO AGUIAR		
Data da criação:	02/10/2020 19:45:58	Data da assinatura:	02/10/2020 19:53:51



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO SÉRGIO AGUIAR

PARECER
02/10/2020

PARECER SOBRE A EMENDA MODIFICATIVA DE Nº 13, AO PROJETO DE LEI Nº 87/2019, DE AUTORIA DOS DEPUTADOS LEONARDO ARAÚJO E LEONARDO PINHEIRO, E COAUTORIA DEPUTADOS MOISÉS BRAZ, ANTÔNIO GRANJA, ELMANO FREITAS E A DEPUTADA FERNANDA PESSOA.

Em análise a **EMENDA MODIFICATIVA Nº 13**, de autoria da Deputada Augusta Brito ao Projeto de Lei Nº 87/2019, que tem como ementa: “DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. ”, destacamos o que segue:

Em sede regimental, não encontramos razões que denunciem a prejudicabilidade da emenda. Tais razões encontram-se expostas no artigo 234 do Regimento Interno desta Casa.

Desta forma no que se refere à admissibilidade de mérito, nenhum óbice impede a tramitação da emenda em exame, atendendo aos ditames do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará e aos pressupostos Constitucionais, inclusive quanto à competência legislativa estadual.

Diante do exposto, pelas razões anteriormente apresentada e convencido da legalidade da referida emenda, apresentamos o **PARECER FAVORÁVEL**, a **EMENDA MODIFICATIVA Nº13**, uma vez que a mesma se encontra em consonância com Regimento Interno desta Casa, bem como com os ditames das Constituições Federal e Estadual, e não deixa dúvidas quanto ao mérito.

É o parecer.

DEPUTADO SERGIO AGUIAR

DEPUTADO (A)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	INFORMAÇÃO
Descrição:	RETIFICAÇÃO DE INFORMAÇÃO		
Autor:	99437 - COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO		
Usuário assinator:	99361 - ANTÔNIO GRANJA.		
Data da criação:	04/10/2020 19:29:16	Data da assinatura:	05/10/2020 14:57:41



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

INFORMAÇÃO
05/10/2020

RETIFICAÇÃO DE INFORMAÇÃO

O DOCUMENTO DE NÚMERO 40 (DESIGNAÇÃO DE RELATORIA) E O DOCUMENTO DE NÚMERO 41 (PARECER DO RELATOR), TAMBÉM SÃO EXTENSIVOS AS COMISSÕES DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS; DE AGROPECUÁRIA; E DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO.

ANTÔNIO GRANJA.

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO EM EXERCÍCIO

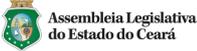
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
Descrição:	DELIBERAÇÃO DAS COMISSÕES CONJUNTAS - COFT; CTASP; CICTS; CA		
Autor:	99437 - COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO		
Usuário assinator:	99361 - ANTÔNIO GRANJA.		
Data da criação:	05/10/2020 15:01:28	Data da assinatura:	05/10/2020 15:07:02



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
05/10/2020

	DIRETORIA LEGISLATIVA	CÓDIGO:	FQ-COTEP-004-01
	FORMULÁRIO DE QUALIDADE COMISSÕES TÉCNICAS PERMANENTES	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	CONCLUSÃO DA COMISSÃO	DATA REVISÃO:	24/01/2020

51ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA CONJUNTA Data 30/09/2020

COMISSÕES DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO; DE TRABALHO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO; DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, TURISMO E SERVIÇOS; E DE AGROPECUÁRIA

CONCLUSÃO: APROVADOS OS PARECERES DOS RELATORES.

ANTÔNIO GRANJA.

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO EM EXERCÍCIO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATORIA DE EMENDAS NA CCJR		
Autor:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Usuário assinator:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Data da criação:	05/10/2020 15:35:11	Data da assinatura:	05/10/2020 15:39:23



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

MEMORANDO
05/10/2020

 Assembleia Legislativa do Estado do Ceará	DIRETORIA LEGISLATIVA	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-02
	FORMULÁRIO DA QUALIDADE COMISSÕES TÉCNICAS PERMANENTES	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	MEMORANDO DE DESIGNAÇÃO DE RELATORIA	DATA REVISÃO:	24/01/2020

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO.

A Sua Excelência a Senhora

Deputada Augusta Brito

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: NÃO

Emenda(s): Emendas nºs 01;02; 03; 04; 06; 07; 08; 09; 10; 11; 12

Regime de Urgência: NÃO.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

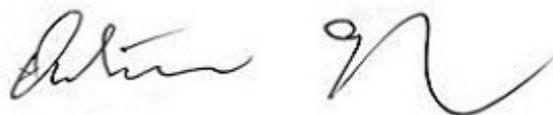
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Granja', with a stylized flourish at the end.

DEPUTADO ANTONIO GRANJA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER		
Autor:	99573 - DEPUTADA AUGUSTA BRITO		
Usuário assinator:	99573 - DEPUTADA AUGUSTA BRITO		
Data da criação:	06/10/2020 11:00:31	Data da assinatura:	06/10/2020 11:00:38



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DA DEPUTADA AUGUSTA BRITO

PARECER
06/10/2020

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 87/2019

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

AUTORES: LEONARDO PINHEIRO E LEONARDO ARAUJO

I – RELATÓRIO

Trata-se de parecer às Emendas apresentadas ao Projeto de Lei nº 87/2019 –, de autoria dos Deputados Leonardo Pinheiro e Leonardo Araújo que “**DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**”

II – ANÁLISE

A **emenda modificativa nº 01/2019**, de autoria da Deputada Fernanda Pessoa, altera o § 1º do art. 1º do presente Projeto de Lei. Já a **emenda modificativa nº 02/2019**, também de autoria da Deputada Fernanda Pessoa, visa alterar o § 2º do art. 1º.

Com relação a **emenda aditiva nº 03/2019**, da mesma relatora, adiciona o Parágrafo único ao art. 5º do presente Projeto. A **emenda modificativa nº 04/2019**, de autoria da Deputada Fernanda Pessoa, modifica a redação do inciso I do art. 6º. No tocante a **emenda aditiva nº 06/2019**, da mesma parlamentar, adiciona o inciso XII ao art. 7º do Projeto de Lei nº 87/2019.

As **emendas 07/2019, 08/2019, 09/2019, 10/2019 e 11/2019** todas de autoria da Deputada Fernanda Pessoa, que modificam, respectivamente, inciso III do art. 11, adicionam os § 1º e § 2º também ao art. 11, modifica a redação no inciso III do art. 12, todos do projeto de lei 87/2019, suprime os arts. 18 a 23, modifica o caput do art. 17.

Por fim, a Emenda Aditiva nº 12/2019, de autoria do Deputado Leonardo Pinheiro, acrescenta o inciso III ao Parágrafo único do art. 7º.

Todas as modificações sugeridas pelos parlamentares encontram-se em acordo com a Constituição Federal, Constituição Estadual e Regimento Interno.

Ademais, não visualizamos qualquer ofensa à Lei de Diretrizes Orçamentárias para este exercício financeiro e ao Plano Plurianual do Estado do Ceará, devendo-se ponderar que descabe na seara de um parecer jurídico a verificação da proposta em relação ao cumprimento das demais normas de conteúdo material da Lei de Responsabilidade Fiscal.

III – DO VOTO DO RELATOR:

Ex positis, dou **PARECER FAVORÁVEL** às **ADIMISSIBILIDADE ÀS Emenda nº 01/2019, 02/2019, 03/2019, 04/2019, 06/2019, 07/2019, 08/2019, 09/2019, 10/2019, 11/2019 e 12/2019.**

A handwritten signature in blue ink, reading "Auguste Brito de Paula". The signature is written in a cursive style.

DEPUTADA AUGUSTA BRITO

DEPUTADO (A)

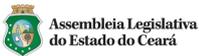
Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	MEMORANDO
Descrição:	DESIGNAÇÃO DE RELATORIA DA EMENDA Nº 13 NA CCJR		
Autor:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Usuário assinator:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Data da criação:	06/10/2020 20:55:18	Data da assinatura:	06/10/2020 20:55:40



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

MEMORANDO
06/10/2020

	DIRETORIA LEGISLATIVA	CÓDIGO:	FQ-COTEP-002-02
	FORMULÁRIO DA QUALIDADE COMISSÕES TÉCNICAS PERMANENTES	DATA EMISSÃO:	11/06/2018
	MEMORANDO DE DESIGNAÇÃO DE RELATORIA	DATA REVISÃO:	24/01/2020

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Sérgio Aguiar

Assunto: Designação para relatoria

Senhor Deputado,

Conforme prevê o art. 65, inciso IV, da Resolução nº 389, de 11 de dezembro de 1996 (Regimento Interno da ALECE), designamos Vossa Excelência para relatar:

Projeto: NÃO

Emenda(s): Emenda Modificativa nº 13/2020

Regime de Urgência: NÃO.

Seguem os prazos, estabelecidos no art. 82, do Regimento Interno, os quais devem ser observados:

Art. 82. O Relator terá, para apresentação de seu parecer escrito, os seguintes prazos:

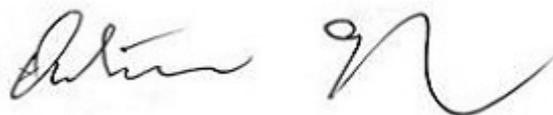
I - 10 (dez) dias, nas matérias em regime de tramitação ordinária;

II - 5 (cinco) dias, nas matérias em regime de prioridades;

III - 2 (dois) dias, nas matérias em regime de urgência.

Outrossim, solicitamos que a proposição seja devolvida à Comissão tão logo seja emitido o parecer.

Atenciosamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio Granja', with a stylized flourish at the end.

DEPUTADO ANTONIO GRANJA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PARECER
Descrição:	PARECER EMENDA 13 DO PL 87/2019- CCJR		
Autor:	99763 - ISABELA VERAS BRITO		
Usuário assinator:	99208 - DEPUTADO SERGIO AGUIAR		
Data da criação:	15/10/2020 12:19:30	Data da assinatura:	15/10/2020 12:20:54



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO SÉRGIO AGUIAR

PARECER
15/10/2020

PARECER SOBRE A EMENDA MODIFICATIVA Nº 13, AO PROJETO DE LEI Nº 87/2019, DE AUTORIA DOS DEPUTADOS LEONARDO ARAÚJO E LEONARDO PINHEIRO, E COAUTORIA DOS DEPUTADOS MOISÉS BRAZ, ANTÔNIO GRANJA, ELMANO FREITAS E DA DEPUTADA FERNANDA PESSOA.

I- ANÁLISE

Analisando a EMENDA Nº 13, de autoria da Deputada Augusta Brito, ao Projeto de Lei Nº 87/2019, que tem como ementa: “DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGAS ARTESANAIS NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.” destacamos o que segue:

Em sede regimental, não encontramos razões que denunciem a prejudicabilidade da emenda. Tais razões encontram-se expostas no artigo 234 do Regimento Interno desta Casa. A modificação sugerida pela Emenda Modificativa 13 é a modificação nos artigos 18, §1º, art. 19, art. 21, §§1º e 2º, art. 23, e art. 24 da proposição em tela, a mesma visa aprimorar a redação do referido projeto de lei, para que seja resguardando a técnica legislativa.

Desta forma no que se refere à admissibilidade jurídico-constitucional, nenhum óbice impede a tramitação da emenda em exame, atendendo aos ditames do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará e aos pressupostos Constitucionais, inclusive quanto à competência legislativa estadual.

II- VOTO

Diante do exposto, pelas razões anteriormente apresentada e convencido da legalidade, apresentamos o **PARECER FAVORÁVEL**, a EMENDA MODIFICATIVA Nº13, uma vez que a mesma encontra-se em consonância com Regimento Interno desta Casa, bem como os ditames das Constituições Federal e Estadual, e não deixa dúvidas quanto sua constitucionalidade.

É o parecer.

DEPUTADO SERGIO AGUIAR

DEPUTADO (A)

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
Descrição:	CONCLUSÃO DA CCJR		
Autor:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Usuário assinator:	99741 - DEPUTADO ANTONIO GRANJA		
Data da criação:	15/10/2020 13:04:06	Data da assinatura:	15/10/2020 13:04:23



**Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará**

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO

DELIBERAÇÃO DA COMISSÃO
15/10/2020

 Assembleia Legislativa do Estado do Ceará	DIRETORIA LEGISLATIVA	CÓDIGO:	FQ-COTEP-004-01
	FORMULÁRIO DA QUALIDADE COMISSÕES TÉCNICAS PERMANENTES	DATA EMISSÃO:	20/06/2018
	CONCLUSÃO DA COMISSÃO	DATA REVISÃO:	24/01/2020

72ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA Data 30/09/2020

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

CONCLUSÃO: APROVADO OS PARECERES DOS RELATORES.

DEPUTADO ANTONIO GRANJA

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	DESPACHO
Descrição:	APROVAÇÃO		
Autor:	99725 - EVA SARA STUDART ARAÃSJO PEREIRA		
Usuário assinator:	99623 - EVANDRO LEITAO_		
Data da criação:	20/10/2020 10:08:23	Data da assinatura:	20/10/2020 19:49:20



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

PLENÁRIO

DESPACHO
20/10/2020

APROVADO EM DICUSSÃO INICIAL E VOTAÇÃO 35ª (TRIGESIMA QUINTA) SESSÃO ORDINÁRIA DA PRIMEIRA SESSÃO LEGISLATIVA DA TRIGÉSIMA LEGISLATURA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, EM 01/10/2020.

APROVADO EM DISCUSSÃO FINAL E VOTAÇÃO NA 30ª (TRGESIMA) SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA PRIMEIRA SESSÃO LEGISLATIVA DA TRIGÉSIMA LEGISLATURA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, EM 01/10/2020.

APROVADO EM VOTAÇÃO DA REDAÇÃO FINAL NA 31ª (TRIGESIMA PRIMEIRA) SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA PRIMEIRA SESSÃO LEGISLATIVA DA TRIGÉSIMA LEGISLATURA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, EM 01/10/2020.

EVANDRO LEITAO_

1º SECRETÁRIO



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

AUTÓGRAFO DE LEI NÚMERO CENTO E TRINTA E NOVE

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

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ

D E C R E T A:

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.



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

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 higiênico-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 – 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

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;
- 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;
- 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 queijeira 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 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

§ 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 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 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 queijeira;

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 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 e que os rebanhos apresentem Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose homologado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, ou



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

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 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

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 queijeira 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 queijeiras.

§ 2.º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor e/ou queijeira, 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

§ 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 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 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;



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

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.

PAÇO DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, aos 1.º de outubro de 2020.



Emmanuel de Sá Santana

D. P. L. 12

Evandro Leitão

Adelânia Noronha

Patrícia Aguiar

Leonardo Pinheiro

DEP. JOSÉ SARTO
PRESIDENTE
DEP. FERNANDO SANTANA
1.º VICE-PRESIDENTE
DEP. DANNIEL OLIVEIRA
2.º VICE-PRESIDENTE
DEP. EVANDRO LEITÃO
1.º SECRETÁRIO
DEP. ADERLÂNIA NORONHA
2.ª SECRETÁRIA
DEP. PATRÍCIA AGUIAR
3.ª SECRETÁRIA
DEP. LEONARDO PINHEIRO
4.º SECRETÁRIO



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 INTERESTADUAL 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 interestadual 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 interestadual.

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 higiênico-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 – 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. 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 PINHO

Controladoria 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 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;
- 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 queijeira 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 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.

§ 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 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 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 queijeira;
- 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 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 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 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.

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 queijeira 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 queijeiras.

§ 2.º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor e/ou queijeira, 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 embarço 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 descumpridas

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 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 nº 194, de 16 de abril de 2019, DECRETA:

