

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PROJETO DE LEI
Descrição:	PROJETO DE LEI		
Autor:	99854 - DEPUTADO SALMITO		
Usuário assinator:	99854 - DEPUTADO SALMITO		
Data da criação:	06/10/2025 13:24:44	Data da assinatura:	06/10/2025 13:25:11



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO SALMITO

AUTOR: DEPUTADO SALMITO

PROJETO DE LEI
06/10/2025

**INSTITUI A ROTA DO QUEIJO ARTESANAL COMO
CIRCUITO TURÍSTICO NO ÂMBITO DO ESTADO DO
CEARÁ.**

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ DECRETA:

Art. 1º Fica instituída a Rota do Queijo Artesanal como circuito turístico no âmbito do Estado do Ceará.

Parágrafo único. A Rota do Queijo Artesanal abrange os municípios de Tauá, Jaguaribe, Quixeramobim, Crato, Limoeiro do Norte, Trairi, Russas, Milhã, Guaiúba, Quixadá, Morada Nova, Aquiraz e Hidrolândia.

Art. 2º Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco ou refrigerado e cru, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Art. 3º São objetivos desta lei:

I – Incentivar e desenvolver a prática do turismo gastronômico nos Municípios Produtores de Queijo Artesanal previstos nesta lei, promovendo a cultura do consumo do Queijo Artesanal como atividade econômica;

- II – fomentar a economia, geração de emprego, renda, mercado e empreendedorismo local;
- III – estimular e desenvolver o turismo gastronômico, cultural e sustentável;
- IV - promover e difundir o consumo do queijo artesanal produzido no Estado do Ceará;
- V - preservar e valorizar as técnicas tradicionais de produção de queijo artesanal;
- VI- promover a preservação cultural dos municípios integrantes da rota.

Art 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das sessões, em 06 de outubro de 2025.

Deputado Estadual Salmito

JUSTIFICATIVA

O presente projeto, visa reconhecer e valorizar a importância do Queijo Artesanal nos municípios que se destacam em sua produção, no Estado do Ceará. Este projeto de lei busca respaldar e promover uma atividade econômica que tem se destacado ao longo dos anos, impulsionando o desenvolvimento regional e contribuindo significativamente para a melhoria da qualidade de vida dos cidadãos que laboram direta ou indiretamente neste ramo.

O Queijo Artesanal é um produto tradicional, elaborado, via de regra, por técnicas manuais, valorizando a identidade territorial, regional e cultural, com características únicas que refletem o clima e manejo da região de origem. Trata-se, portanto, de produto de maior valor agregado, uma vez que sua técnica de produção exige mais cuidado e refinamento do que os queijos comuns.

No Estado do Ceará, a produção e a comercialização de queijos artesanais é regulamentada pela Lei 17.318/2020, a qual conceitua, em seu art. 2º, o Queijo Artesanal como o queijo produzido com leite integral, fresco ou refrigerado e cru, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais, com o emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. Ademais, a referida lei impõe que, para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter seu registro emitido pelo órgão de inspeção do Estado do Ceará ou do município em que o empreendimento estiver devidamente instalado.

As cidades mencionadas nesta lei possuem estabelecimentos que cumprem os requisitos previstos na Lei 17.318/2020 e, além disso, têm se destacado na produção e comercialização de Queijo Artesanal. Nessa perspectiva, exemplifica-se Quixeramobim, município que é uma das maiores bacias leiteiras do Estado

do Ceará e possui o empreendimento “Queijo do Tonho”, o qual foi premiado na PEC Nordeste com o título de melhor queijo maturado.

Também merece destaque o município de Limoeiro do Norte, em que a queijaria “Doce Vita” recebeu o Selo Arte do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), certificação que atesta a fiscalização de produtos de origem animal produzidos artesanalmente e permite a comercialização em todo país, ou seja, os limites de venda foram ampliados.

Além dos benefícios econômicos, a cultura da produção de Queijo representa um valioso patrimônio cultural, refletindo a história, as tradições e o talento dos produtores locais. O reconhecimento e valorização do Queijo Artesanal como produto de identidade estimula a preservação das tradições, impulsiona o turismo cultural e fortalece a imagem da região como destino diferenciado.

É imperioso citar que a consolidação da cadeia produtiva de Queijo Artesanal tem proporcionado o surgimento de novos empreendimentos, que impulsionam as economias dos referidos municípios e que podem ser aproveitados de maneira sinérgica com o setor turístico. O reconhecimento e apoio a essa atividade se fazem necessários para fomentar o crescimento sustentável e fortalecer as oportunidades de negócios existentes. É essencial destacar que a produção de Queijo Artesanal tem potencial de se tornar fonte expressiva de geração de emprego e renda, contribuindo diretamente para o progresso socioeconômico.

Diante do exposto, o presente projeto de lei tem como objetivo estabelecer medidas de apoio e incentivo à produção e à comercialização de Queijo Artesanal nas referidas cidades, aliando o turismo à atividade econômica. Cumpre destacar que a aprovação deste projeto de lei representará um importante passo para o fortalecimento da economia dos municípios previstos por esta lei, o estímulo ao turismo e a valorização do patrimônio cultural dessas municipalidades.



DEPUTADO SALMITO

DEPUTADO (A)