

27
AO EXPEDIENTE DO DIA

10 de 04 de 19 92
Em, 09 de 04 de 19 92

LEI Nº 35/92

Francisco de Assis Quintans
Presidente

(projeto de lei nº
do Deputado Francisco de Assis Quintans)



Assessoria ao Plenário
Constou no Expediente

Em 10 de 04 de 1992
Francisco de Assis Quintans
Diretor da Ass. ao Plenário

"Dispõe sobre a produção e o beneficiamen
to artesanais do leite de cabra no Estado da
Paraíba."

Artigo 1º - A produção e o beneficiamento do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais, para fins de consumo, obedecerão às disposições da presente lei.

Artigo 2º - A competência para o estabelecimento das normas operacionais e sanitárias, na produção de leite de cabra no âmbito do território paraibano é da Secretaria de Estado da Agricultura, Irrigação e Abastecimento (SAIA).

Artigo 3º - Para obtenção dos benefícios concedidos por esta lei, os criadores de cabra deverão cadastrar seus rebanhos na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos (APACCO), que deverá obedecer as normas operacionais e sanitárias homologadas pela SAIA para inscrição de criadores de cabras leiteiras.

Artigo 4º - A Secretaria de Estado da Saúde, fiscalizará no processo de beneficiamento, conservação e comercialização, o cumprimento das exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta

lei.

Artigo 5º - Entende-se por beneficiamento do leite de cabra, seu tratamento desde a ordenha, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.



CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Artigo 6º - Denomina-se leite de cabra o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de cabras sadias.

Artigo 7º - Considera-se leite de cabra normal o produto que apresente:

- a) caracteres normais;
- b) teor de gordura mínima de 3% (três por cento);
- c) acidez em graus Dornic entre 15º e 20º (quinze e vinte graus);
- d) extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- e) densidade a 15º C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.031 (mil e trinta e um)

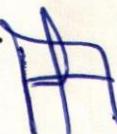
Artigo 8º - Entende-se por "leite de retenção", o produto da ordenha a partir do 15º (décimo quinto) dia antes da parição.

Artigo 9º - Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

CAPÍTULO III

DA PRODUÇÃO DE LEITE

Art. 10 - Para efeito de enquadramento na categoria de pequena unidade produtora de leite de cabra, o estabelecimento poderá processar até 1.000 (mil) litros diários.



29

Artigo 11 - A propriedade, cujos rebanhos estão cadastrados na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos (APACCO) será visitada periodicamente por Médico Veterinário pertencente ao quadro funcional da Secretaria de Estado da Agricultura, Irrigação e Abastecimento (SAIA) ou às entidades vinculadas, ou ainda, por ela credenciado, com a finalidade de proceder exames e somente será permitido o aproveitamento do leite de cabra, para alimentação humana, oriundo de fêmeas, quando:

- a) clinicamente sadias e em bom estado de nutrição;
- b) não estejam no período de gestação (15 dias antes da parição) nem em fase colostrai;
- c) não apresentem reação positiva às provas e/ou testes para diagnóstico de tuberculose e brucelose.

Parágrafo Único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e as fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo a critério da autoridade sanitária.

Artigo 12 - Será interditada a propriedade rural cujo plantel seja acometido de enfermidade infecto-contagiosa, de forma generalizada, e a produção láctea não será utilizada para consumo humano.

Artigo 13 - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 05 (cinco) horas.

Parágrafo Único - Por ocasião da ordenha, deverão ser observadas as seguintes condições:

- locais ripados, limpos e secos ou em rampas elevadas, dentro das instalações, ou ainda, em locais contíguos ao cabril, com instalações apropriadas;
 - cabras limpas, descansadas, com úbere e tetas desinfetados e enxutos;
 - rejeição dos primeiros jatos de leite;
 - ordenhadores com roupas limpas, gorro ou bonê, braços e mãos lavados e unhas cortadas;
 - a colheita de leite deverá ser feita em vasilhames apropriados, exclusivos no uso e previamente higienizados.
- A

30

CAPÍTULO IV

DA ARMAZENAGEM, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE



Artigo 14 - Todo vasilhame utilizado no acondicionamento do leite, deverá atender os seguintes requisitos:

- a) ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- b) estar convenientemente limpo no momento da ordenha, armazenagem, transporte e comercialização;
- c) ser destinado, com exclusividade, para cada uso do processo produtivo.

Artigo 15 - Não se permite medir ou transvasar o leite, em ambiente que o exponha à contaminações.

Artigo 16 - No transporte do leite das propriedades rurais para o local de beneficiamento, será observado o seguinte:

- a) os veículos deverão ter proteção contra o sol e a chuva;
- b) o leite deverá estar acondicionado em recipientes, conforme preceitua o artigo 14 desta lei;
- c) não será permitido o transporte em conjunto com outros produtos que possam interferir na qualidade do leite;
- d) deverá ser observado o período máximo de 05 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local de pasteurização, para o leite sem refrigeração;

Artigo 17 - O leite de cabra somente poderá ser enviado aos estabelecimentos comerciais, após a sua pasteurização.

Artigo 18 - São fixadas as seguintes temperaturas para a conservação do leite:

- a) em refrigeração (após pasteurização): + 5°C (cinco graus centígrados), positivos;
- b) entrega ao consumidor (leite envasado): + 10°C (dez graus centígrados), positivos.

HA

31

Artigo 19 - Em se tratando de mistura de leite proveniente de diversas criações, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor, para fins de análises individuais.



Artigo 20 - Em propriedade de produção de leite reduzida, será permitido o evasamento manual.

Artigo 21 - É proibido o uso de substâncias químicas para a conservação do leite.

CAPÍTULO V DOS PROCESSOS DE BENEFICIAMENTO

Artigo 22 - Os processos de beneficiamento do leite de cabra, consistem em: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Artigo 23 - A filtração consiste na retirada das impurezas do leite de cabra, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica.

Parágrafo Único - O filtro deve ser de fácil desmontagem, para completa higienização.

Artigo 24 - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente de calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite de cabra e sem prejuízo dos elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo Único - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

- a) pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite de cabra a 63 - 65°C (sessenta e três e sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos;
- b) pasteurização de curta duração: consiste no aquecimento do leite, em camada laminar, a 72 - 75°C (sessenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

Artigo 25 - Para o beneficiamento e a pasteurização do

AA

32

leite de cabra, em caráter artesanal, é permitida a seguinte tecnologia de pasteurização lenta:

- 
- a) filtração de leite de cabra após a ordenha, seguida de envasamento manual ou mecânico, em recipiente de vidro ou de polietileno;
 - b) as embalagens podem ser de 250 ml (1/4 de litro), 500 ml (1/2 litro) ou de 1.000 ml (um litro);
 - c) após a completa vedação das embalagens que contenham o leite de cabra, estas serão colocadas em uma cesta aramada de alumínio, aço inoxidável, galvanizado ou sistema adequado;
 - d) estas serão mergulhadas dentro do tanque de pasteurização, com água em quantidade suficiente para total cobertura das embalagens que contêm o leite;
 - e) este pasteurizador deverá estar equipado com um aparelho para medir a temperatura da "água de banho", convenientemente instalado e em perfeito estado de funcionamento;
 - f) preaquecer a "água de banho" até atingir a temperatura de 75° C (setenta e cinco graus centígrados);
 - g) atingir a temperatura, submergir o leite de cabra, previamente embalado, na água, cuja temperatura deverá normalmente baixar;
 - h) elevar a temperatura até 68° C (sessenta e oito graus centígrados) e cortar a fonte de calor, mantendo-se o pasteurizador tampado, para se obter esta temperatura durante 30 (trinta) minutos, quando então se completa a pasteurização;
 - i) deve-se fazer o reaquecimento da "água de banho", caso ela desça a menos de 63° C (sessenta e três graus centígrados) antes de se completar a pasteurização;
 - j) após a pasteurização dentro dos vasos, o leite de cabra será resfriado rapidamente por imersão em água fria, sendo mantida, após este segundo processo, a temperatura descrita no artigo 18 desta Lei (máximo de 5° C - cinco graus centígrados) positivos no produtor e máximo de 10° C - dez graus centígrados positivos na entrega ao consumidor).

Art. 26 - É proibida a repasteurização do leite de cabra



32
para fins de consumo.



CAPÍTULO VI

DO EVASAMENTO

Artigo 27 - Entende-se por evasamento, a operação pela qual o leite de cabra é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar a sua distribuição e excluir a possibilidade de fraudes.

§ 1º - O leite de cabra poderá ser envasado manualmente em propriedades de baixa produção leiteira diária.

§ 2º - O leite de cabra que for embalado em sacos plásticos, deverá a embalagem ser fechada por instrumentos próprios.

§ 3º - O leite de cabra que for embalado em garrafas plásticas ou de vidro, terão uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º - As embalagens de plástico não podem ser reaproveitadas.

§ 5º - As embalagens deverão conter a denominação "leite de cabra" e outras especificações que caracterizem seu beneficiamento, o beneficiador e a validade.

Artigo 28 - O transporte do leite de cabra deve ser feito em condições higiênicas e que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Artigo 29 - Não é permitido para fins comerciais a mistura do leite de cabra com qualquer outro de qualquer espécie.

CAPÍTULO VII

DAS ANÁLISES

Artigo 30 - A análise do leite de cabra, seja qual for o fim que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

- a) caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lacto-filtração;

- 34
- b) densidade pelo lacto-densímetro a + 15º C (quinze graus centígrados) positivos;
 - c) acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a cocção do álcool ou alizarol;
 - d) gordura pelo método de Gerber;
 - e) extrato seco desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.



Artigo 31 - Dada a imprecisão das provas de rotina, para que o leite de cabra possa ser considerado anormal ou fora do padrão, deverá ser submetido a, pelo menos, 03 (três) provas de rotina ou a 01 (uma) prova de rotina e 01 (uma) outra de precisão.

Parágrafo Único - Consideram-se provas de precisão:

- a) determinação do índice de refração no soro cúprico;
- b) determinação do índice crioscópico.

Artigo 32 - Só pode ser beneficiado o leite de cabra considerado normal, sendo proibido o beneficiamento do leite que:

- a) provenha de propriedades interditadas;
- b) revele presença de germes patogênicos;
- c) esteja adulterado ou fraudado, revelando presença de colostro ou leite de retenção;
- d) apresente modificação em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º D (quinze graus Dornic) ou superior a 20º D (vinte graus Dornic);
- e) revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoloramento, em tempo inferior a 2h30min (duas horas e trinta minutos);
- f) coagule pela prova do álcool ou alizarol.

Artigo 33 - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

Parágrafo Único - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Artigo 34 - Só será permitida a exposição à venda de leite de cabra e seus derivados, nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frios exclusivo à sua conservação ou com uma

35
seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Artigo 35 - É proibida a abertura da embalagem do leite de cabra para venda facilitada do produto, salve quando destinada ao consumo imediato nas leiteirias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.



CAPÍTULO VII

DOS BENEFÍCIOS

Artigo 36 - Para os produtores de leite de cabra, cadastrados ou registrados na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos, serão oferecidos os seguintes benefícios:

- I - assistência técnica através dos órgãos oficiais;
- II - controle sistemático das doenças infecto-contagiosas exóticas dos caprinos;
- III - apoio para credenciamento junto aos órgãos financeiros oficiais e privados para operações de custeio e investimentos na exploração leiteira caprina (produção e beneficiamento) através de linha de crédito especial;
- IV - comercialização do produto estimulada pelo Governo do Estado;
- V - capacitação técnica através de cursos, treinamentos, seminários e visitas;
- VI - concursos e torneios leiteiros promovidos pela Secretaria de Estado da Agricultura, por intermédio dos seus órgãos vinculados, objetivando o aumento da produtividade;
- VII - prêmios às melhores cabras leiteiras por raça ou tipo, equivalentes ao valor de reprodutores puros;
- VIII - infraestrutura especial para os criadores de cabras leiteiras nos recintos dos parques de exposições;
- IX - acesso aos serviços de inseminação artificial e transferência de embriões, bem como oferta de reprodutores e matrizes selecionados, visando a melhoria genética da caprinocultura leiteira.

36



CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES

Artigo 37 - As penalidades imputadas pelo não cumprimento do estabelecido nesta lei, serão aquelas previstas na legislação pertinente.

Artigo 38 - A aplicação das disposições desta lei se fará na conformidade e em obediência ao previsto nas normas técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Estado da Agricultura e normas do código de Saúde Pública do Estado ou Federal.

Artigo 39 - Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, em de abril de 1992.

Francisco Quintans
FRANCISCO DE ASSIS QUINTANS

DEPUTADO ESTADUAL

Aprovado em Turno único
EM, 19 / 06 / 19 92
Marcelo
1º SECRETARIO

Marcelo
Alcides
Secretário

37

PROJETO DE LEI QUE "DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E O BENEFICIAMENTO ARTESANAIS DO LEITE DE CABRA NO ESTADO DA PARAÍBA".



J U S T I F I C A T I V A

Senhores Deputados:

Produzir leite no nordeste tem se mostrado opção de poucos, pelo alto custo do empreendimento, baixo preço do produto no mercado, baixa produtividade, além das dificuldades com o clima e a pobreza da região. Atualmente, segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), é de 30 litros/Habitante/ano a produção leiteira no Nordeste, o que significa 107 gramas/leite/habitante/dia, quando a recomendação mínima da OMS é de 140 litros/habitante/ano ou 400 gramas/leite/habitante/dia.

Estes dados nos levam a meditar e insistir no assunto da produção de leite no nordeste, como um compromisso estratégico, necessário e viável, através de animais rústicos e adaptados ao meio.

A pobreza, falta de educação, de conhecimentos e de orientação sobre hábitos alimentares corretos estão levando as populações pobres da região e, em especial da Paraíba, a limitações intoleráveis do ponto de vista nutricional com consequências diretas sobre o crescimento corporal e outras disfunções psico-sociais.

Apesar da desnutrição atingir a população brasileira de um modo geral, o nordeste como região mais pobre do país, se torna mais susceptível às consequências de uma alimentação desequilibrada. Sofrem com isto os grupos de maior vulnerabilidade social, famílias de baixa renda; e os grupos de maiores exigências biológicas: nutrízes, lactantes, pré-escolares e escolares.

17

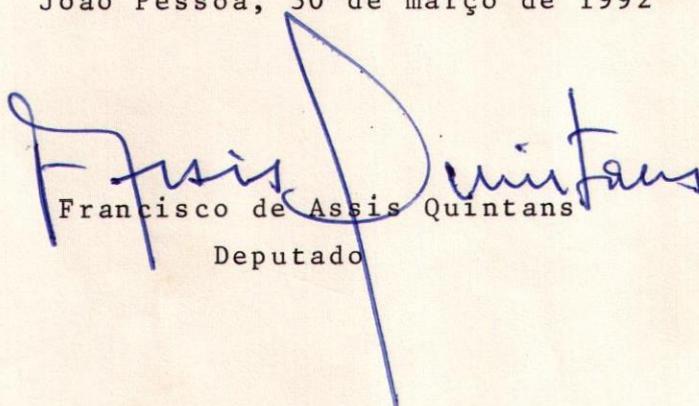
38

O homem e a cabra sempre compartilharam de uma simbiose saudável, onde ambos caminharam, no equilíbrio. Potencialmente, o nordeste apresenta amplas perspectivas de produção e aproveitamento do leite de cabras para a alimentação humana, sendo pois um importante vetor para minimização do problema na região.

Apesar destes problemas, as perspectivas para o melhor aproveitamento do leite de cabra e seus derivados mesmo a nível artesanal se torna uma realidade na Paraíba. Já são vários os Estados da União que criaram seus mecanismos para controle da produção e do beneficiamento do leite de cabra, tais como São Paulo, Rio de Janeiro, Ceará, Pernambuco, entre outros.

Assim, consideramos mais algumas razões para a justificativa do projeto de lei que hoje levamos ao conhecimento desta Casa. É recente, no Estado, a criação de cabras destinadas à produção de leite, sendo o leite de cabra "in natura" destinado principalmente a crianças alérgicas e a pessoas sujeitas a certos regimes dietéticos, que não podem prescindir do seu consumo. Finalmente, considerando a necessidade social de se estimular a produção e o beneficiamento do leite de cabra no Estado, apresentamos o projeto de lei anexo.

João Pessoa, 30 de março de 1992


Francisco de Assis Quintans
Deputado



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



Registrado no Livro de Plenário
às Fls. 35 Sob Nº 35/92
EM, 09 / 04 / 19 92

Publicado no Diário do Poder
Legislativo do Dia ___ / ___ / ___
de 19___
EM ___ / ___ / 19___

SECRETÁRIO

Remetido à Secretária Legislativa

Em 10 / 04 / 92
José Roberto
Diretor da Ass. ao Plenário

RECEB
recebi, nesta data, o prezoso projeto de
lei nº 35/92 de 10 92
Em 22 de 04
[Signature]

REMESSA
remetido nesta data ao Sr. Presidente
da Comissão de Justiça
Em 22 de 04 de 92
[Signature]



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, LEGISLAÇÃO E JUSTIÇA

PROJETO DE LEI Nº 35/92

Dispõe sobre a produção e o beneficiamento artesanais do leite de cabra no Estado da Paraíba.

AUTOR: O DEPUTADO FRANCISCO DE ASSIS QUINTANS

RELATOR: O DEPUTADO

P A R E C E R

I - RELATÓRIO

A Assembléia Legislativa recebe o Projeto de Lei nº 35/92, de autoria do insigne parlamentar Francisco de Assis Quintans.

II - VOTO DO RELATOR

A estudo e análise desta Relatoria, vem o Projeto do nobre Deputado Assis Quintans, que reveste-se de alta significação para o desenvolvimento da Paraíba, no que diz respeito a limitações de natureza nutricional e consequências diretas sobre o crescimento corporal do nordestino, vez que segundo autoridades sanitárias da Organização Mundial de Saúde a produção leiteira no Nordeste é de 30 litros por habitante/ano, quando a recomendação é de 140 litros por habitante/ano.

Pelo exposto, e sendo a proposição de grande relevância para um melhor aperfeiçoamento tanto da produção, como do crescimento corporal dos nordestinos é que concluímos acatando o Projeto de Lei Nº 35/92 e recomendando sua aprovação.

É o Voto.

Sala da Comissão, de maio de 1992.



RELATOR

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Constituição, Justiça e Redação, após analisar a constitucionalidade, juridicidade e técnica le-



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

- 02 -

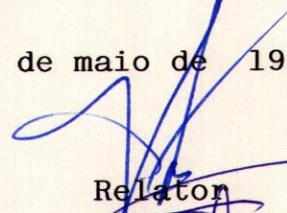
to do Relator.

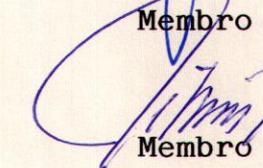
É o Parecer.

Sala da Comissão,

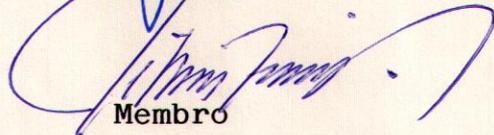
de maio de 1992.

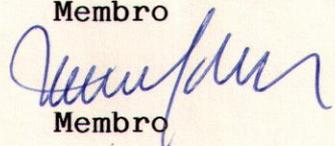

Presidente

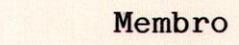

Relator

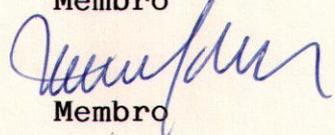

Membro


Membro


Membro


Membro


Membro


Membro


Membro

Aprovado o Parecer em
discussão única.

Em

19, 06, 92
M. S. S. S.

1. SECRETÁRIO



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

AUTÓGRAFO Nº 56/92

PROJETO DE LEI Nº 35/92

Dispõe sobre a produção e o beneficiamento artesanais do leite de cabra no Estado da Paraíba.

A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DECRETA:

Art. 1º → A produção e o beneficiamento do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais, para fins de consumo, obedecerão às disposições da presente lei.

Art. 2º → A competência para o estabelecimento das normas operacionais e sanitárias, na produção de leite de cabra no âmbito do território paraíbano é da Secretaria de Estado da Agricultura, Irrigação e Abastecimento (SAIA).

Art. 3º → Para obtenção dos benefícios concedidos por esta lei, os criadores de cabra deverão cadastrar seus rebanhos na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos (APACCO), que deverá obedecer as normas operacionais e sanitárias homologadas pela SAIA para inscrição de criadores de cabras leiteiras.

Art. 4º → A Secretaria de Estado da Saúde, fiscalizará no processo de beneficiamento, conservação e comercialização, o cumprimento das exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta lei.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Art. 5º → Entende-se por beneficiamento do leite de cabra, seu tratamento desde a ordenha, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º → Denomina-se leite de cabra o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de cabras sadias.

Art. 7º → Considera-se leite de cabra normal o produto que apresente:

- a) caracteres normais;
- b) teor de gordura mínima de 3% (três por cento);
- c) acidez em graus Dornic entre 15º e 20º (quinze e 20 graus);
- d) extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- e) densidade a 15º C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito e 1.031 (mil e trinta e um).

Art. 8º → Entende-se por "leite de retenção", o produto da ordenha a partir do 15º (décimo quinto) dia antes da parição.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Art. 9º → Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

CAPÍTULO III

DA PRODUÇÃO DE LEITE

Art. 10 → Para efeito de enquadramento na categoria de pequena unidade produtora de leite de cabra, o estabelecimento poderá processar até 1.000 (mil) litros diários.

Art. 11 → A propriedade, cujos rebanhos estão cadastrados na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos (APACCO) será visitada periodicamente por Médico Veterinário pertencente ao quadro funcional da Secretaria de Estado da Agricultura, Irrigação e Abastecimento (SAIA) ou às entidades vinculadas, ou ainda, por ela credenciado, com a finalidade de proceder exames e somente será permitido o aproveitamento do leite de cabra, para alimentação humana, oriundo de fêmeas, quando:

- a) clinicamente sadias e em bom estado de nutrição;
- b) não estejam no período de gestação (15 dias antes da parição) nem em fase colostrálica;
- c) não apresentem reação positiva às provas e/ou testes para diagnóstico de tuberculose e brucelose.

Parágrafo Único → Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e as fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo a critério da autoridade sanitária.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Art. 12 → Será interditada a propriedade rural cujo plantel seja acometido de enfermidade infecto-contagiosa, de forma generalizada, e a produção láctea não será utilizada para consumo humano.

Art. 13 → A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 05 (cinco) horas.

Parágrafo Único → Por ocasião da ordenha, deverão ser observadas as seguintes condições:

- locais ripados, limpos e secos ou em rampas elevadas, dentro das instalações, ou ainda, em locais contíguos ao cabril, com instalações apropriadas;
- cabras limpas, descansadas, com úbere e tetas desinfetados e enxutos;
- rejeição dos primeiros jatos de leite;
- Ordenhadores com roupas limpas, gorro ou boné, braços e mãos lavados e unhas cortadas;
- a colheita de leite deverá ser feita em vasilhames apropriados, exclusivos no uso e previamente higienizados.

CAPÍTULO IV*

DA ARMAZENAGEM; CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Art. 14 → Todo vasilhame utilizado no acondicionamento do leite, deverá atender os seguintes requisitos:

- a) ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, com formato que facilite a lavagem e esterilização;



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

- b) estar convenientemente limpo no momento da ordenha, armazenagem, transporte e comercialização;
- c) ser destinado, com exclusividade, para cada uso do processo produtivo.

Art. 15 → Não se permite medir ou transvasar o leite, em ambiente que o exponha à contaminações.

Art. 16 → No transporte do leite das propriedades rurais para o local de beneficiamento, será observado o seguinte:

- a) os veículos deverão ter proteção contra o sol e a chuva;
- b) o leite deverá estar acondicionado em recipientes, conforme preceitua o artigo 14 desta lei;
- c) não será permitido o transporte em conjunto com outros produtos que possam interferir na qualidade do leite;
- d) deverá ser observado o período máximo de 05 (cinco horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local de pasteurização, para o leite sem refrigeração.

Art. 17 → O leite de cabra somente poderá ser enviado aos estabelecimentos comerciais, após a sua pasteurização.

Art. 18 → São fixadas as seguintes temperaturas para a conservação do leite:

- a) em refrigeração (após pasteurização): + 5°C (cinco graus centígrados), positivos;
- b) entrega ao consumidor (leite envasado): + 10°C (dez graus centígrados), positivos.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Art. 19 - Em se tratando de mistura de leite proveniente de diversas criações, é obrigatória a retirada previa de amostras de cada produtor, para fins de análise individuais.

Art. 20 - Em propriedade de produção de leite reduzida, será permitido o evasamento manual.

Art. 21 - É proibido o uso de substâncias químicas para a conservação do leite.

CAPÍTULO V

DOS PROCESSOS DE BENEFICIAMENTO

Art. 22 - Os processos de beneficiamento do leite de cabra, consistem em: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 23 - A filtração consiste na retirada das impurezas do leite de cabra, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica.

Parágrafo Único - O filtro deve ser de fácil desmontagem, para completa higienização.

Art. 24 - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente de calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite de cabra e sem prejuízo dos elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo Único - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

- a) pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite de cabra a $63 \rightarrow 65^{\circ}\text{C}$ (sessenta e três e sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos;
- b) pasteurização de curta duração: consiste no aquecimento do leite, em camada laminar, a $72 \rightarrow 75^{\circ}\text{C}$ (setenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

Art. 25 \rightarrow Para o beneficiamento e a pasteurização do leite de cabra, em caráter artesanal, é permitida a seguinte tecnologia de pasteurização lenta:

- a) filtração de leite de cabra após a ordenha, seguida de envasamento manual ou mecânico, em recipiente de vidro ou de polietileno;
- b) as embalagens podem ser de 250 ml (1/4 de litro), 500 ml (1/2 litro) ou de 1.000 ml (um litro);
- c) após a completa vedação das embalagens que contenham o leite de cabra, estas serão colocadas em uma cesta aramada de alumínio, aço inoxidável, galvanizado ou sistema adequado;
- d) estas serão mergulhadas dentro do tanque de pasteurização, com água em quantidade suficiente para total cobertura das embalagens que contêm o leite;
- e) este pasteurizador deverá estar equipado com um aparelho para medir a temperatura da "água de banho", convenientemente instalado e em perfeito estado de funcionamento;
- f) preaquecer a "água de banho" até atingir a temperatura de 75°C (setenta e cinco graus centígrados);
- g) atingir a temperatura, submergir o leite de cabra, previamente embalado, na água, cuja



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

- temperatura deverá normalmente baixar;
- h) elevar a temperatura até 68° C (sessenta e oito graus centígrados) e cortar a fonte de calor, mantendo-se o pasteurizador tampado, para se obter esta temperatura durante 30 (trinta) minutos, quando então se completa a pasteurização;
 - i) deve-se fazer o reaquecimento da "água de banho", caso ela desça a menos de 63° C (sessenta e três graus centígrados) antes de se completar a pasteurização;
 - j) após a pasteurização dentro dos vasos, o leite de cabra será resfriado rapidamente por imersão em água fria, sendo mantida, após este segundo processo, a temperatura descrita no artigo 18 desta Lei (máximo de 5° C cinco graus centígrados positivos no produtor e máximo de 10° C dez graus centígrados positivos na entrega do consumidor).

Art. 26 → É proibida a repasteurização do leite de cabra para fins de consumo.

CAPÍTULO VI

DO EVASAMENTO

Art. 27 → Entende-se por evasamento, a operação pela qual o leite de cabra é envasado higienicamente, de modo de evitar a contaminação, facilitar a sua distribuição e excluir a possibilidade de fraudes.

§ 1º → O leite de cabra poderá ser envasado manualmente em propriedade de baixa produção leiteira diária.

§ 2º → O leite de cabra que for embalado em sacos plásticos, deverá a embalagem ser fechada por instrumentos próprios.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

§ 3º → O leite de cabra que for embalado em garrafas plásticas ou de vidro, terão uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º → As embalagens de plásticos não podem ser reaproveitadas.

§ 5º → As embalagens deverão conter a denominação "leite de cabra" e outras especificações que caracterizem seu beneficiamento, o beneficiador e a validade.

Art. 28 → O transporte do leite de cabra deve ser feito em condições higiênicas e que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Art. 29 → Não permitido para fins comerciais a mistura do leite de cabra com qualquer outro de qualquer espécie.

CAPÍTULO VII

DAS ANÁLISES

Art. 30 → A análise do leite de cabra, seja qual for o fim que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

- a) caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lacto-filtração;
- b) densidade pelo lacto-densímetro a + 15°C (quinze graus centígrados) positivos;
- c) acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a cocção do álcool ou alizarol;
- d) gordura pelo método de Gerber;
- e) extrato seco desengordurado, por discos, tabe-
las ou aparelhos apropriados.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Art. 31 → Dada a imprecisão das provas de rotina, para que o leite de cabra possa ser considerado anormal ou fora do padrão, deverá ser submetido a, pelo menos, 03 (três) provas de rotina ou a 01 (uma) prova de rotina e 01 (uma) outra de precisão.

Parágrafo Único → Consideram-se provas de precisão:

- a) determinação do índice de refração no soro cúprico;
- b) determinação do índice crioscópico.

Art. 32 → Só pode ser beneficiado o leite de cabra considerado normal, sendo proibido o beneficiamento do leite que:

- a) provenha de propriedade interditadas;
- b) revele presença de germes patogênicos;
- c) esteja adulterado ou fraudado, revelando presença de colostro ou leite de retenção;
- d) apresentem modificação em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º D (quinze graus Dornic) ou superior a 20º D (vinte graus Dornic);
- e) revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento, em tempo inferior a 2h30min (duas horas e trinta minutos);
- f) coagule pela prova do álcool ou alizarol.

Art. 33 → Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

g



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Parágrafo Único → Para o leite pasteurizado, a prova de fostatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 34 → Só será permitida a exposição à venda de leite de cabra e seus derivados, nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frios exclusivos à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 35 → É proibida a abertura da embalagem do leite de cabra para venda facilitada do produto, salve quando destinada ao consumo imediato nas leiteirias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

CAPÍTULO VIII

DOS BENEFÍCIOS

Art. 36 → Para os produtores de leite de cabra, cadastrados ou registrados na Associação Paraibana dos Criadores de Caprinos e Ovinos, serão oferecidos os seguintes benefícios:

- I → assistência técnica através dos órgãos oficiais;
- II → controle sistemático das doenças infecto-contagiosas exóticas dos caprinos;
- III → apoio para credenciamento junto aos órgãos financiadores oficiais e privados para operações de custeio e investimentos na exploração leiteira caprina (produção e beneficiamento) através de linha de crédito especial;
- IV → comercialização do produto estimulada pelo Governo do Estado;
- V → capacitação técnica através de cursos, treinamentos, seminários e visitas;



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

- VI → concursos e torneios leiteiros promovidos pela Secretaria de Estado da Agricultura, por intermédio dos seus órgãos vinculados, objetivando o aumento da produtividade;
- VII → Prêmios às melhores cabras leiteiras por raça ou tipo, equivalentes ao valor de reprodutores puros;
- VIII → infraestrutura especial para os criadores de cabras leiteiras nos recintos dos parques de exposição;
- IX → acesso aos serviços de inseminação artificial e transferência de embriões, bem como oferta de reprodutores e matrizes selecionados, visando a melhoria genética da caprinocultura leiteira.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES

Art. 37 → As penalidades imputadas pelo não cumprimento do estabelecido nesta lei, serão aquelas previstas na legislação pertinente.

Art. 38 → A aplicação das disposições desta lei se fará na conformidade e em obediência ao previsto nas normas técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Estado da Agricultura e normas do código de Saúde Pública do Estado ou Federal.

Art. 39 → Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Assembléia Legislativa do Estado da Paraíba, em João Pessoa, 12 de junho de 1992.

SANCIÃO

Em: 06 / 07 / 1992

Carlos Marques Dunga
Presidente



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA

Ofício GSL Nº 202/92

João Pessoa, 12 de junho de 1992.

Senhor Governador:

Encaminho à Vossa Excelência em anexo Autógrafo do Projeto de Lei Nº 35/92, de iniciativa do Deputado Francisco de Assis Quintans, que dispõe sobre a produção e o beneficiamento artesanais do leite de cabra no Estado da Paraíba.

Certo do melhor acolhimento, reitero votos de elevada estima e distinta consideração.

Carlos Marques Dunga
Presidente

Exmº. Sr.

RONALDO CUNHA LIMA

Governador do Estado da Paraíba

N E S T A