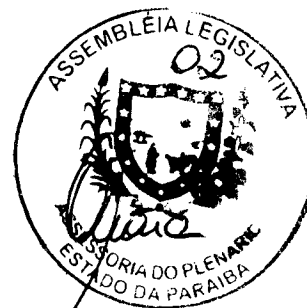


AO EXPEDIENTE DO DIA
20 de 06 de 2017
PRESIDENTE



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
Gabinete do Deputado Guilherme Almeida



PROJETO DE LEI Nº 1164/2017.
(Do Dep. Guilherme Almeida)

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DECRETA:

Art. 1º Esta lei regulamenta a produção e a comercialização do queijo artesanal, no território do Estado da Paraíba.

§ 1º Para os efeitos de cumprimento desta lei, considera-se:

I - queijo artesanal, o produto elaborado com leite cru, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias de fabricação e comercialização;

II – queijaria ou micro queijaria, o estabelecimento localizado em propriedade rural ou urbana, destinado à produção de queijo artesanal, com a infraestrutura e equipamentos necessários para a produção não industrial, estabelecido em regulamento próprio e fiscalizado pelos órgãos de controle de defesa sanitária do Estado; e

III – produtor de leite, de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva o procedimento das boas praticas agropecuárias no manuseio leiteiro, da cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo da elaboração especifica para cada variedade de produto fabricado.

§ 2º Não se consideram queijos artesanais, os de fabricação em linha industrial, com produção superior a 50 quilos/dia, sendo proibida para todos os efeitos a utilização na rotulagem os termos “artesanal” ou “tradicional”, exceto no sistema de cooperativa.

Art. 2º São requisitos para o reconhecimento do produtor e/ou fornecedor de leite cru para a elaboração de queijo artesanal:

I – implantar o Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório, conforme estabelecido em regulamento;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas; e

IV - programar o controle e a identificação dos lotes de fabricação dos produtos.

Art. 3º São requisitos para o reconhecimento de queijaria ou micro queijaria produtora de queijo artesanal:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação e Produção, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos,

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III – possuir estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos; e

IV – programar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 4º É considerado responsável pela produção, identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo artesanal:

I – o produtor rural de leite cru e/ou queijeiro devidamente registrado;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.



Art. 5º A queijaria ou micro queijaria fará uso do leite cru, proveniente de propriedade ou posse rural, permitida funcionar na própria propriedade do produtor ou noutra localidade, observado as seguintes diretrizes quanto à fabricação do queijo artesanal maturado:

§ 1º O produtor rural deverá apresentar a Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, pesquisas técnicas-científicas que atestem eficácia da maturação por um período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.

I - permitida a fabricação do queijo artesanal maturado, pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos.

II – a maturação deve ser realizada a temperatura e a umidade relativa do ambiente.

Art. 6º O leite cru e o queijo artesanal serão autorizados à produção, fabricação e comercialização, por meio de Certificação de Registro ou Título de Relacionamento, emitido pelos órgãos de inspeção estadual ou municipal local, observado o disposto nesta lei.

Parágrafo único. A obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento no Sistema de Inspeção Federal (SIF) supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o *caput* deste artigo.

Art. 7º A obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento está condicionada a homologação do cadastro no órgão responsável, condicionada à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário do Estado.

§ 1º O cadastro, deverá ser requerido pelo produtor responsável, mediante preenchimento de formulário específico, dirigido a Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, individualmente, por meio de associação ou cooperativa, em que se comprometerá de manter a qualidade e o controle sanitário do ambiente de produção do queijo artesanal.

§ 2º Para fins do processo de obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento nos órgãos de controle de defesa sanitária, admite-se a apresentação do produtor de lei cru, de laudo técnico de órgão público ou da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento onde é produzido o queijo artesanal.



Art. 8º A Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, poderá firmar Termo de Compromisso Provisório, a ser celebrado com o produtor rural ou responsável pela queijaria, com prazo de validade inferior a 01 (um) ano, podendo, a qualquer tempo, ser suspensa ou cassada a habilitação provisória por decisão fundamentada do órgão de controle ou de defesa sanitária competente, nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. A habilitação de que trata o *caput* deste artigo, será rotulada com o selo de Serviço de Inspeção de Gestão Artesanal, denominado pela sigla (SIGA), em casos específicos, poderá ser acompanhada da reconhecida caracterização da região produtiva, obedecido os termos do § 2º do art. 9º.

Art. 9º A rotulagem do queijo artesanal deverá atender a legislação pertinente, especialmente, o Código de Defesa do Consumidor e os regulamentos dos órgãos de inspeção sanitária, devendo ser obrigatoriamente, utilizadas na sua autenticação o selo de inspeção do órgão público e as designações: "*Queijo artesanal ou tradicional*"; trazer a informação nutricional; o número de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ), o número de identificação de registro empresarial (NIRE), data de fabricação, prazo de validade, o endereço e o nome do Município ou da microrregião de origem.

§ 1º O queijo artesanal maturado, poderá ser comercializado sem embalagem, desde que esteja estampado na peça, o selo de inspeção e um dos dados de autenticação 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 estabelecido em regulamento.

§ 2º Apenas queijaria ou micro queijaria com certificação de produção local em área demarcada está autorizado a estampar o nome da respectiva área ou região na peça ou na embalagem, homologada por meio de portaria expedida pela Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização da produção do queijo artesanal serão realizadas, periodicamente, pelos órgãos públicos de controle de defesa sanitária, constatada a inexistência de informações na embalagem do produto, na forma de que trata o artigo anterior, bem como o disposto no § 2º do art. 1º, a mercadoria será apreendida e lavrada o auto de infração, ficando sujeitos seus infratores, as penalidades conforme disposto nesta lei e na legislação vigente.



Parágrafo único. A autoridade fiscalizadora poderá aplicar a medida suspensiva da comercialização e produção do queijo artesanal, ou fechamento do estabelecimento, desde que constatado o descumprimento do protocolo da legislação pertinente, cabendo da decisão, recurso no prazo de 15 dias a contar da data da lavratura do auto de infração, devendo ser dirigido à autoridade competente.

Art. 11. A infração as normas estabelecidas nesta lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, multas e sanções administrativas previstas na legislação aplicável a espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, da seguinte forma:

I – advertência por escrito, na primeira atuação, pela autoridade competente;

II - multa de R\$ 312,33 (trezentos e doze reais, trinta e três centavos), por infração, sendo em dobro no caso de reincidência, reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preço do Mercado (IGP-M/FGV) ou por índice que vier a substituí-lo.

III – apreensão e destruição dos produtos inadequados;

IV – cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável;

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações e aparelhamento do Serviço de Inspeção Estadual.

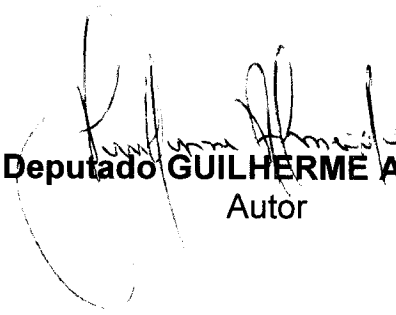
Art. 12. Os órgãos de Assistência Técnica Rural do Estado poderão, conjuntamente com os Poderes Executivo Federal, Estadual e Municipal, sociedade civil (Cooperativas, Sindicatos Rurais, entre outros) e órgãos de controle sanitário, estabelecer cursos, palestras, eventos regionais, rotinas, adequações, qualificação, políticas de apoio financeiro e/ou estrutural, organização de rede de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal.



Art. 13. O Poder Executivo estabelecerá regra de transição para adequação dos pedidos de habilitação dos estabelecimentos às regras de que trata este lei, podendo ser regulamentada por meio de portaria ou decreto governamental.

Art. 14. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em 08 de junho de 2017.


Deputado GUILHERME ALMEIDA
Autor

JUSTIFICATIVA

A presente iniciativa tem o propósito de fomentar a produção agropecuária, compatibilizando na forma da lei, tendo como base legal o estímulo à produção artesanal típica de cada região do Estado, como forma de promoção e de desenvolvimento econômico, social e cultural.

¹A Paraíba tem hoje, nas regiões de Sertão Paraibano (microrregiões de Catolé do Rocha, Cajazeiras, Sousa, Itaporanga, Patos, Piancó, Serra do Teixeira) Seridó Ocidental e Cariri, 77 municípios produtores de Queijo de Manteiga, Queijo de Coalho e manteiga da terra embalada em garrafas. A grande maioria das queijeiras é artesanal. Além da importância econômica, a produção do queijo artesanal tem uma forte ligação histórica e cultural de cada localidade que vem desde os tempos remotos.

Em 2005, o Governo do Estado criou a Portaria nº 17, com o objetivo de desenvolver a produção artesanal de queijo. De acordo com essa norma, a produção máxima é de 50 quilos de queijo por dia, podendo ser aumentada caso o sistema seja de cooperativa.

¹ (Fonte: Queijos do Brasil e do Mundo: Por José Osvaldo Albano do Amarante)

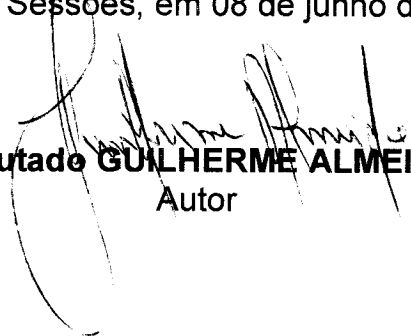


A nova lei, contempla toda cadeia produtiva do Estado e busca criar condições favoráveis para regularização sanitária e fiscal do produtor de leite, ordenado de várias raças de animais leiteiros (vaca, cabra, ovelha e búfala) matéria prima para fabricação dos queijos artesanais, além de facilitar seu acesso às políticas públicas voltadas ao produtor rural.

O projeto traz incorporado ao texto à proposta de Termo de Compromisso para adequação sanitária do produtor, com o objetivo de induzir à formalização do mercado de modo gradual e economicamente viável.

Assim, considerando as razões aqui demonstradas, solicito dos ilustres pares, se posicionarem pela aprovação desta importante ação via projeto de lei para as nossas regiões, bem como para o setor do agronegócio do nosso Estado.

Sala das Sessões, em 08 de junho de 2017.


Deputado GUILHERME ALMEIDA
Autor





ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA



SECRETARIA LEGISLATIVA

REGISTRO DA TRAMITAÇÃO PROCESSUAL LEGISLATIVA DAS MATÉRIAS
SUJEITAS À Apreciação DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
REDAÇÃO E DEMAIS COMISSÕES PERMANENTES E/OU TEMPORÁRIAS

Registro no Livro de Plenário
Às fls. ____ sob o nº 1464/17
Em 20/06/2017
[Assinatura]
Funcionário

No ato da entrada na Assessoria de
Plenário a Presente Propositura consta
(____) Página (s) e (____)
Documento (s) em anexo.
Em ____ / ____ / 2017.

Assessor

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO,
JUSTIÇA E REDAÇÃO
DESIGNO COMO RELATOR
DEPUTADO [Assinatura]
EM 20/09/17
[Assinatura]
PRESIDENTE

COMISSÃO: DESENVOLVIMENTO
DESIGNO COMO RELATOR
DEPUTADO JEOVA CAMPOS
EM 24/10/17
[Assinatura]
PRESIDENTE

COMISSÃO: Saúde
DESIGNO COMO RELATOR
DEPUTADO NERVALDO
EM 30/11/2017

PRESIDENTE



SECRETARIA LEGISLATIVA

**DACPL - Departamento de Acompanhamento e Controle do
Processo Legislativo**

Divisão de Assessoria ao Plenário

Diretoria de Divisão de Pesquisa e Estudos Legislativos



CERTIDÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Propositura: Projeto de Lei Nº 1.464/2017

Autoria: Dep. Guilherme Almeida

Ementa: Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

Examinando o acervo das leis estaduais, não foi identificada norma vigente com matéria idêntica ao da propositura em epígrafe, bem como, não foi localizado nenhuma propositura análoga ou conexa (seja em tramitação ordinária ou recursal, seja em tramitação de autógrafo/veto), nos termos do art. 141, inc. I, c/c art. 144 do Regimento Interno da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba.

Sala do DACPL em 14 de junho de 2017.


Willamy Bergue Figueredo de Melo
Assistente Legislativo

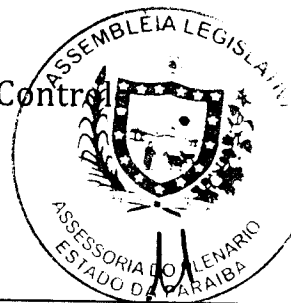


SECRETARIA LEGISLATIVA

DACPL - Departamento de Acompanhamento e Controle
do Processo Legislativo

Divisão de Assessoria ao Plenário

Divisão de Pesquisa e Estudos Legislativos



CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

Propositura: Projeto de Lei nº 1.464/2017.

Autoria: Dep. Guilherme Almeida.

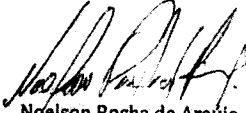
Ementa: Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

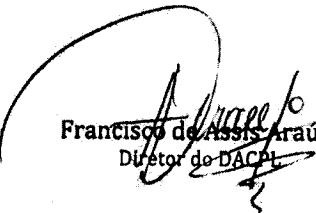
Constata-se para os devidos fins, em atenção ao que dispõe o art. 139, § 1º, do Regimento Interno, que a presente proposição foi publicada no Diário do Poder Legislativo nº 7.393, página 11, na data de 02 de agosto de 2017.

João Pessoa, 02 de agosto de 2017.


Terezinha Pinto da Costa
Assistente Legislativo

De acordo,

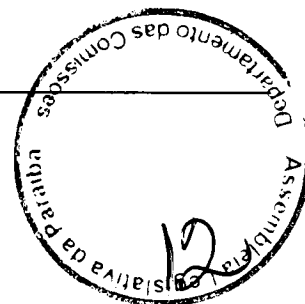

Nelson Rocha de Araújo
Diretor da Divisão de Pesquisa e Estudos Legislativos


Francisco de Assis Araújo
Diretor do DACPL



Secretaria Legislativa

Gabinete do Secretário



DESPACHO

(Projeto de Lei nº 1.464/2017)

Nos termos do art. 141, do Regimento Interno desta Casa Legislativa, de ordem do Presidente da Assembleia Legislativa, determina-se a distribuição da presente propositura inicialmente à Comissão de Constituição, Justiça e Redação - CCJR.

Admitida a matéria pela CCJR, distribua-a para análise da comissão de mérito competente, com posterior remessa dos autos (após análise da comissão de mérito) à Secretaria Legislativa.

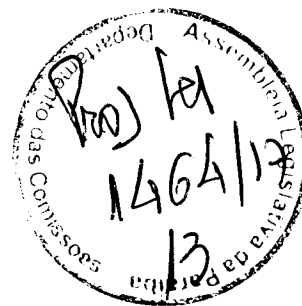
Não sendo o caso de admissão da matéria pela CCJR, retornem-se os autos à Secretaria Legislativa.

João Pessoa, 15 de agosto de 2017.


Severino Mota Nogueira
Secretário Legislativo



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA



PARECER AOS PROJETOS DE LEI N°s 1.464 e 1.542/2017.

(Tramitação conjunta)

Parecer nº 1510/2017.

PL 1.464/17 (Principal)

AUTORIA: Deputado GUILHERME ALMEIDA
Constou no expediente: 20/06/17

PL 1.542/17 (Apenso)

AUTORIA: Deputado RICARDO BARBOSA
Constou no expediente: 23/08/17

- **RELATOR:** Deputado HERVÁZIO BEZERRA

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas. **Exarase o parecer pela CONSTITUCIONALIDADE.**

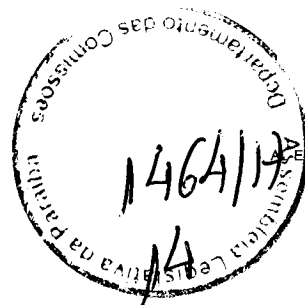
RELATÓRIO

A Comissão de Constituição, Justiça e Redação recebe para análise e parecer de forma conjunta os **Projetos de Lei n°s 1.464 e 1.542/2017**, de iniciativa dos Deputados Guilherme Almeida e Ricardo Barbosa, respectivamente, que tratam de disciplinar a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba.

Justificando a iniciativa, ambos os autores ressaltam a importância do alcance de mercado que o projeto aborda, bem como, a finalidade de fomentar a produção agropecuária, compatibilizando na forma da lei, tendo como base legal o estímulo à produção artesanal típica de cada região do Estado, como forma de promoção e de desenvolvimento econômico, social e cultural

A propositura constou no Expediente nesta Casa Legislativa, vindo a esta Comissão para exame e parecer.

É relatório.



VOTO DO RELATOR

Recebe esta relatoria para análise as proposituras de autoria dos Deputados Guilherme Almeida e Ricardo Barbosa, respectivamente, que pretendem dispor sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba.

Porém, em preliminar análise, apesar de ambas as matérias convergirem para disciplinar assunto idêntico, destaco no primeiro plano, o **Projeto de Lei nº 1.464**, de iniciativa do Deputado Guilherme Almeida, em razão da abrangência sobre o tema, como também, teve seu registro protocolado na Divisão de Assessoria do Plenário primeiro, constando no expediente no dia 20 de junho do corrente ano. No segundo plano, o **Projeto de Lei nº 1.542**, de autoria do Deputado Ricardo Barbosa, apensada posteriormente, ao trilhar os mesmos caminhos da anterior, se apresenta prejudicada a sua tramitação, nos termos do art. 163 e incisos, parece frente as alegações acima apresentadas.

Assim, avaliando os autos processuais, se vislumbra que ambas as matérias não ferem os dispositivos das Constituições: Federal e Estadual, cujo exame recai nesta Comissão de Constituição, Justiça e Redação, senão, vejamos:

CONSTITUIÇÃO FEDERAL

- Legitimidade de iniciativa concorrente

“Art. 24. Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre:

.....
§ 3º Inexistindo lei federal sobre normas gerais, os Estados exercerão a competência legislativa plena, para atender a suas peculiaridades”.

CONSTITUIÇÃO ESTADUAL

1) Objetivo prioritário do Estado;

“Art. 2º São objetivos prioritários do Estado:

.....
XV – desenvolvimento econômico e social, harmônico e integrados;”

2) Atribuição do Poder Legislativo, com posterior pronunciamento do Governador do Estado;



“**Art. 52.** Cabe à Assembleia Legislativa, com a sanção do Governador do Estado, dispor sobre todas as matérias de competência do Estado, especialmente sobre.”

3) legitimidade de iniciativa concorrente;

“**Art. 63.** A iniciativa das leis complementares e ordinárias cabe a qualquer membro ou Comissão da Assembleia Legislativa, ao Governador do Estado, ao Tribunal de Justiça, ao Procurador-Geral de Justiça e aos cidadãos, na forma e nos casos previstos nesta Constituição”. (Grifo nosso)

Portanto, a leitura dos dispositivos constitucionais acima citados, se comprova que a norma articulada, não se delimita dentre aquelas assinaladas como de iniciativa privativa do Governador do Estado à luz do que preconiza o parágrafo 1º, inciso II, do art. 63, da Carta Estadual.

Ademais, a propositura garante a implantação de política direcionada ao agronegócio, vindo contemplar toda cadeia produtiva do Estado, aonde busca criar condições favoráveis para regularização do queijo artesanal, bem como, questões relacionadas a higiene sanitária do leite, ordenhado de várias raças de animais leiteiros (vaca, cabra, ovelha e búfala) matéria prima para fabricação dos queijos artesanais, além da nova legislação favorecer uma abertura do acesso às políticas públicas voltadas ao produtor rural.

Pelo todo exposto, voto pela da **Legalidade, Constitucionalidade e Juridicidade**, do Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do Deputado Guilherme Almeida, por contemplar os aspectos regimentais a ser observado quanto à sua elaboração e iniciativa.

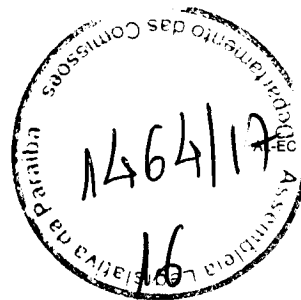
E por fim, declaro o instituto regimental da **prejudicialidade** a tramitação do Projeto de Lei nº 1.542, face tratar sobre assunto idêntico a propositura principal.

É o voto.

Sala das Comissões, em 10 de outubro de 2017.


Deputado HERVÁZIO BEZERRA

Relator



PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Constituição, Justiça e Redação, reunida e após deliberação, vota pela declaração de **Legalidade, Constitucionalidade e Juridicidade** do Projeto de Lei nº 1.464/2017, ao tempo em que, declara a **prejudicialidade do Projeto de Lei nº 1.542/17** de autoria do Deputado Ricardo Barbosa, acatando na íntegra o voto do Senhor Relator.

É o parecer.

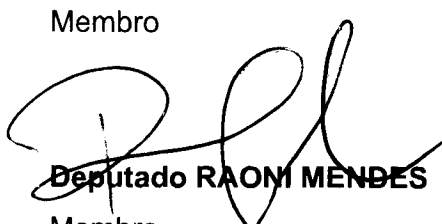
Sala das Comissões, em 10 de outubro de 2017.


Deputada ESTELA BEZERRA
Presidente

Apreciado pela Comissão
No dia 11 / 10 / 17

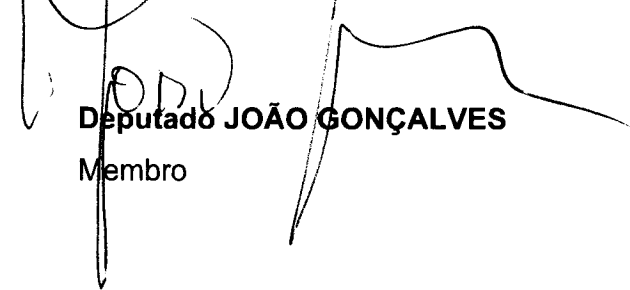

Deputada CAMILA TOSCANO
Membro

Deputada DANIELLA RIBEIRO
Membro


Deputado RAONI MENDES
Membro

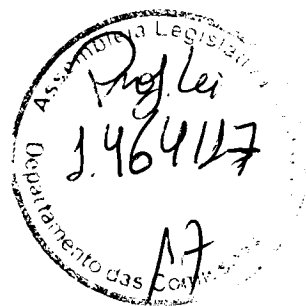
Deputado TROCOLLI JUNIOR
Membro


Deputado HERVÁZIO BEZERRA
Membro


Deputado JOÃO GONÇALVES
Membro



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA



PARECER AOS PROJETOS DE LEI N°s: 1.464 e 1.542/2017.

Parecer nº 043/2017.

PROJETO DE LEI N° 1.464/2017

Autoria: Deputado GUILHERME ALMEIDA

PROJETO DE LEI N° 1.542/2017- (Apenso)

Autoria: Deputado RICARDO BARBOSA

RELATOR: Deputado Jeová Campos

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas. **Exarase o parecer pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei nº 1.464/2017.**

RELATÓRIO

De autoria dos parlamentares, Guilherme Almeida e Ricardo Barbosa, os Projetos de Lei nºs: 1.464 e 1.542/2017, respectivamente, objetivam disciplinar a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba.

Nos termos regimentais, ambas tramitam em apensadas, os projetos estiveram em pauta, não tendo recebido emendas ou substitutivos.

Inicialmente, as matérias foram encaminhadas à Comissão de Constituição, Justiça e Redação, que se manifestou pela legalidade e constitucionalidade do projeto.

É relatório.



VOTO DO RELATOR

Ao fazê-lo, verificamos que o Projeto de Lei nº 1.464/2017, obteve parecer pela constitucionalidade na Comissão de Constituição, Justiça e Redação, vinda a esta Comissão para elaboração do parecer de Mérito.

Ante o exposto, no que nos cabe examinar, somos favoráveis ao Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do Deputado Guilherme Almeida e ao tempo nos pronunciar pela Rejeição Total do Projeto de Lei nº 1.542/2017, de autoria do Deputado Ricardo Barbosa, apesar de ambas as proposições abordar assunto de elevada significância para o desenvolvimento social e cultural direcionadas para as regiões produtivas do nosso Estado.

É de bom alvitre, reconhecer a importância do alcance de mercado que o projeto trata, garante num primeiro momento a implantação de política direcionada ao agronegócio, vindo contemplar toda cadeia produtiva do Estado, aonde busca criar condições favoráveis para regularização do queijo artesanal, bem como, questões relacionadas a higiene sanitária da manipulação do leite, ordenhado de várias raças de animais leiteiros (vaca, cabra, ovelha e búfala) matéria prima para fabricação dos queijos artesanais, além da nova legislação favorecer uma abertura do acesso às políticas públicas voltadas ao produtor rural.

Pelo todo exposto, voto pela **Aprovação** do Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do Deputado Guilherme Almeida, por contemplar os aspectos regimentais a ser observado quanto a tramitação, e propõe a Rejeição Total do Projeto de Lei nº 1.542/2017, observado do que trata os arts. 144, inciso II c/c o 145, inciso II do Regimento Interno.

É o voto.

Sala das Comissões, em 24 de outubro de 2017.


Deputado Jeová Campos
Relator

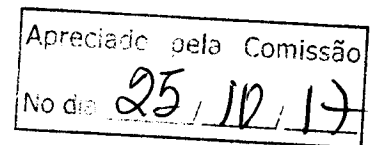


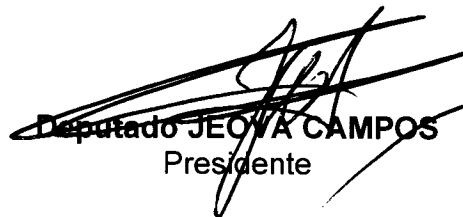
PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Desenvolvimento, Turismo e Meio Ambiente, reunida e após deliberação, vota pela **Aprovação do Projeto de Lei nº 1.464/2017**, ao tempo em que, declara a Rejeição Total do Projeto de Lei nº 1.542/17, acatando na íntegra o voto do Relator.

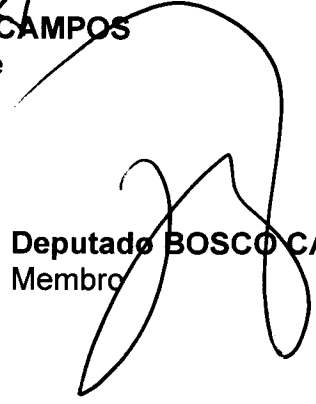
É o parecer.

Sala das Comissões, em 24 de outubro de 2017.




Deputado **JEOVA CAMPOS**
Presidente


Deputado **RENATO GADELHA**
Membro


Deputado **BOSCO CARNEIRO**
Membro

Deputado **GENIVAL MATIAS**
Membro

Deputado **ZÉ PAULO**
Suplente



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA

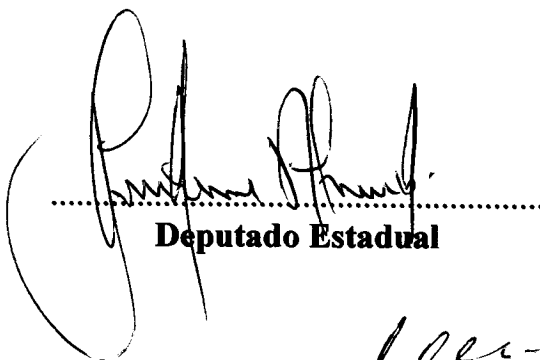
REQUERIMENTO Nº ____/2017

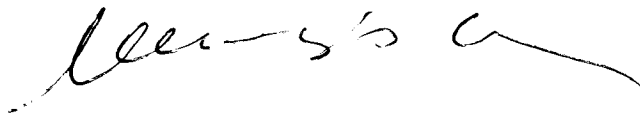
Senhor Presidente,

REQUEIRO a Vossa Excelência, na forma regimental, que seja incluído na Ordem do Dia da Sessão Ordinária de hoje, o **Projeto de Lei nº 1.464/2017**, de iniciativa do Deputado Guilherme Almeida, que *"Dispõe sobre a produção e comercialização do queijo artesanal do Estado da Paraíba e adota medidas correlatas"*.

Fundamento: art. 114, inciso XIV do Regimento Interno da Casa (Resolução nº 1.578/2012 e suas alterações).

João Pessoa (PB), em 05 de dezembro de 2017


.....
Deputado Estadual





ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas. EXARA-SE O PARECER PELA APROVAÇÃO.

AUTOR : Deputado GUILHERME ALMEIDA

RELATOR: Deputado HERVÁZIO BEZERRA

PARECER _____

I - RELATÓRIO

A Comissão de Saúde, Saneamento, Assistência Social, Segurança Alimentar e Nutricional, recebe para análise e parecer o Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do nobre Senhor Deputado Guilherme Almeida, que pretende: "Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivado do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas."

Na Comissão de Constituição, Justiça e Redação a propositura em análise, tramitou como principal face se constatar registrada, posteriormente, matéria análoga, o Projeto de Lei nº 1.542/17 de iniciativa do Deputado Ricardo Barbosa, regimentalmente, passou a apensar a mesma, em que mereceu Parecer pela Legalidade, Juridicidade e constitucionalidade do Projeto de Lei nº 1.464/17, na sua forma original de apresentação, não recebendo emendas ao texto na citada comissão, observado o que disciplina o Regimento Interno da Casa.

Instrução processual em termos. Tramitação na forma regimental.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Chega para exame nesta Comissão, a propositura legislativa de iniciativa do nobre parlamentar Deputado Guilherme Almeida, que tem por finalidade dispor sobre a produção e a comercialização do queijo artesanais e derivados do leite no Estado da Paraíba.

No tocante aos aspectos sujeitos ao exame desta Comissão Permanente, em face da propositura auferir benefícios relevantes para o disciplinamento de incorporação de regras inovadoras ao segmento agropecuário, contemplando as sugestões apresentadas por técnicos e profissionais da área alimentar, de fiscalização e demais segmentos sociais e órgãos representativos do Estado, tendo como intuito de promover a adequação da comercialização e produção do leite, dos queijos artesanais e derivados do leite, aos avanços do mercado futuro comercial como se pode concluir, a propositura é oportuna, consistente e meritória, haja vista que atende ao interesse público revelado.

No mérito, entendo que a proposição é de relevante e inquestionável para o fomento da produção agropecuária e do agronegócio no Estado.

Assim sendo, à luz do exposto, manifesto o voto pela aprovação do **Projeto de Lei nº 1.464/2017**, dado ao interesse que se contempla oportunamente.

É o voto.

Sala das Comissões, em 05 de dezembro de 2017.


Deputado HERVAZIO BEZERRA
Relator

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Saúde, Saneamento, Assistência Social, Segurança Alimentar e Nutricional, em anuência ao Voto do Senhor Relator, opina pela aprovação do **Projeto de Lei nº 1.464/2017**, de autoria do Deputado Guilherme Almeida, dado ao interesse que se encerra.

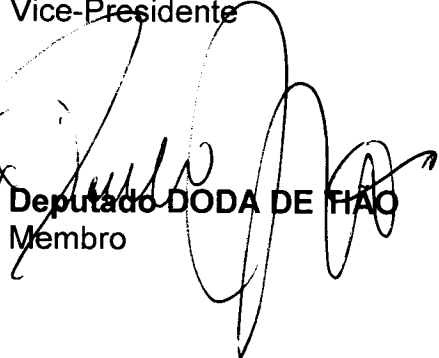
É o parecer.

Sala das Comissões, em 05 de dezembro de 2017.


Deputado ANTÔNIO MINERAL
Presidente


Deputado RENATO GADELHA
Vice-Presidente


Deputado HERVAZIO BEZERRA
Relator


Deputado DODA DE FIAO
Membro

Deputado GALEGO DE SOUZA
Membro



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
Gabinete do Deputado Guilherme Almeida

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017.
(Do Dep. Guilherme Almeida)

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DECRETA:

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta lei regulamenta a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite, no território do Estado da Paraíba.

§ 1º Para os efeitos de cumprimento desta lei, considera-se:

I - queijo artesanal e derivados do leite, o produto elaborado com leite pasteurizado ou não, termizado ou cru, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias de fabricação e comercialização;

II – queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrado), localizado em propriedade rural ou urbana, destinado à produção de queijo artesanal, com a infraestrutura e equipamentos necessários para a produção, estabelecido em regulamento próprio e fiscalizado pelos órgãos de controle de defesa sanitária do Estado; e

III – produtor de leite, de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva o procedimento das boas práticas agropecuárias no manuseio

leiteiro, da cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo da elaboração específica para cada variedade de produto fabricado.

§ 2º Nos casos em que o responsável da queijaria ou estabelecimento de pequeno porte atender aos requisitos de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, a assistência técnica e extensão rural será gratuita, observada a legislação vigente.

Art. 2º O Estado através do órgão competente de inspeção deverá reconhecer como artesanais outro tipo de queijos, com base no protocolo de processo de produção, como também, poderá identificar variedades de queijos artesanais e outros produtos derivados do leite.

Art. 3º A comercialização do leite, do queijo artesanal e seus derivados, é exigível instalações e equipamentos adequados, constituição legal de firma, registro nos Serviços de Inspeção Sanitária, podendo ser Federal (SIF), Estadual (SIE), ou Municipal (SIM), quando o Município tiver legislação específica para produtos de origem animal, conforme disciplinada nesta lei.

Parágrafo único. A obtenção de registro de que trata este *caput*, nos serviços de Inspeção Sanitária Federal – SIF, supre a necessidade de obtenção dos demais atos autorizativos a que se refere este artigo.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO ARTESANAL

SEÇÃO I DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Art. 4º É considerado produto artesanal, qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais.

§ 1º São identificados e documentados para proteção do patrimônio histórico e cultural e identificação geográfica produzidos nas microrregiões do Estado, os seguintes produtos artesanais:

I – Queijo de Coalho;

II – Queijo de Manteiga;



III – Manteiga da terra ou manteiga de garrafa ou do sertão;

§ 2º Os produtos a que se refere o § 1º deste artigo, compreende os seguintes processos de fabricação:

I – Queijo de coalho:

- a) filtração;
- b) pasteurização lenta;
- c) adição de fermento natural e coalho;
- d) coagulação;
- e) corte da coalhada;
- f) mexedura;
- g) dessoragem;
- h) enformagem;
- i) prensagem manual;
- j) salga seca;
- l) maturação;
- m) embalagem e estocagem em temperatura entre 10 e 12°C.

II – Queijo de manteiga:

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural ou coalho;
- c) coagulação;
- d) dessoragem;
- e) lavagem;
- f) fusão;
- g) adição de manteiga da terra ou de garrafa e sal enformagem;
- h) resfriamento;
- i) embalagem e estocagem refrigerada até 10°C.

III – Manteiga da terra ou garrafa da terra ou do sertão:

- a) aquecimento do creme de leite;
- b) adição de sal;



- c) filtragem;
- d) resfriamento;
- e) envase.

§ 3º No processo de fabricação do queijo de coalho e de manteiga artesanal, a produção será iniciada em um período não superior a 2 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas, e serão utilizadas culturas naturais.

§ 4º Cada tipo ou variedade de queijo ou derivados do leite, deve apresentar o padrão do processo de fabricação, atendido o regulamento técnico específico, podendo ser reconhecida a tradição ou região de produção, com identificação a ser registrada pelo órgão competente.

§ 5º A produção em escala do queijo artesanal e derivados do leite, ficará limitada a 200 kg/dia, sendo vedada a utilização na rotulagem do produto, os termos “artesanal” ou “tradicional”, quando a produção ultrapassar este limite, exceto no sistema de cooperativa, restrita a produção até 3 vezes o limite individual estipulado.

SEÇÃO II DOS REQUISITOS

Art. 5º São requisitos para o reconhecimento do produtor do leite, queijos e seus derivados:

I – implantar o Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório, conforme estabelecido em regulamento;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas; e

IV - programar o controle e a identificação dos lotes de fabricação dos produtos.



Art. 6º São requisitos para o reconhecimento de queijaria ou estabelecimento de pequeno porte:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação e Produção, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos,

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III – possuir estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos; e

IV – programar a rastreabilidade de processos e produtos.

CAPÍTULO III DAS QUEIJARIAS

SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES

Art. 7º A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte deve dispor dos seguintes ambientes para produção:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III – área de embalagem ou expedição; e

IV – área de maturação, se necessário.

Parágrafo único. Admite-se que as queijarias ou estabelecimento de pequeno porte comercializem, exclusivamente, o seu produto diretamente ao consumidor, desde que possuam estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos.

Art. 8º As instalações da queijaria devem atender o disposto no art. 6º e aos seguintes requisitos:

I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, tais como curral, pocilga, galinheiro, lixeiras, matadouros, curtumes,



esgotos e semelhantes, no mínimo 50 (cinquenta) metros, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

II – ser construída de alvenaria ou outro material aprovado pelo NIPOA/PB, com área pequena não superior a 250 m², porém compatível com o volume máximo da produção a ser processada, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos artesanais;

III – forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

IV – piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização em direção ao ralo coletor;

V – pé-direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado.

VI – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

VII – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

Art. 9º Para fins do disposto nesta lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderá ser considerado responsável pela queijaria:

I – o produtor rural de leite cru e/ou queijeiro devidamente registrado;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Parágrafo único. Quando se tratar de assentamento familiar ou agrupamento de produtores locais, a critério do órgão de controle sanitário competente, poderá admitir o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável se comprometa pela qualidade do leite processado, do queijo artesanal e derivados do leite produzido.



SEÇÃO II

DA MATURAÇÃO

Art. 10. A produção de queijos elaborados a partir do leite cru, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da brucelose e tuberculose animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação desta lei, sem prejuízo das demais obrigações disposta na legislação específica.

Art. 11. É permitida que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnicos-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

§ 2º Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 12. É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado e ou em temperatura ambiente.

§ 1º Poderá a critério da autoridade sanitária competente ser permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

§ 2º As queijarias ou estabelecimentos de pequeno porte, com produção inferior a 200 kg/dia e que realiza a maturação em temperatura ambiente ou cave, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, dispensada de possuírem local de estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários



§ 1º O queijo artesanal maturado, poderá ser comercializado sem embalagem, desde que esteja estampado na peça, o selo de inspeção e um dos dados de autenticação 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 estabelecido em regulamento.

CAPÍTULO IV DOS INSUMOS

SEÇÃO I DO LEITE

Art. 13. A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deverá dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo as normas de construção, higiene e bem-estar animal.

§ 1º A sala de ordenha deve atender às seguintes exigências:

I – sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;

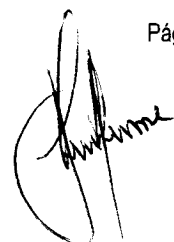
II – pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV – pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura do material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 14. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha, filtração e transporte do leite até a queijaria.

I - o leite refrigerado utilizado para uso da fabricação do queijo artesanal deverá ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha, permitida o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e quando



se tratar de poucos volumes em geladeira ou freezer, e observar os seguintes procedimentos:

a) quando se tratar de leite fresco a produção do queijo deverá ser iniciada até 2 (duas) horas após o início da ordenha;

b) quando se tratar de leite refrigerado deverá o mesmo atingir a temperatura de inferior a 7°C (graus) em um período não superior a 3 (três) horas após o início da ordenha;

II – quanto ao leite ordenhado seja pasteurizado ou não, termizado ou cru, deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação para a fabricação de queijos artesanais e derivados do leite.

Parágrafo único. É proibido o uso do leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário ou fitoterápico de combate a doenças, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante ou médico veterinário.

SEÇÃO II DA ÁGUA

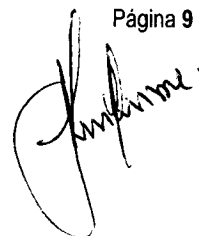
Art. 15. A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada, tratada por sistema de filtração e coloração e em volume compatível com a demanda do processamento e das exigências sanitárias, devendo observar os seguintes procedimentos:

I – ser acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material adequado;

II - quanto as nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

III – quanto a utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise microbiológica, semestralmente e físico-química, anualmente, de acordo com os parâmetros vigentes;

IV – a higienização de caixas d'água, cisternas e similares, devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses ou, sempre que necessário.



CAPÍTULO V DO REGISTRO

Art. 16. Para produção do leite, queijos artesanais e derivados do leite, a queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter registro, emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado ou Município, mediante formalização dos seguintes documentos:

- I – requerimento, conforme modelo padrão;
- II – cópia do cadastro de pessoa jurídica – CNPJ ou cadastro de Pessoa Física – CPF e da Inscrição Estadual - IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;
- III – cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;
- IV – cópia de registro de propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;
- V – alvará de licença e funcionamento da Prefeitura Municipal;
- VI – exame de brucelose e tuberculose atualizado de todos animais criados na propriedade;
- VII – laudo de análise microbiológica da água;
- VIII – licenciamento ambiental;
- IX – planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e
- X – formulário simplificado ou *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§ 1º O registro a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser requerido no serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado, com prazo de 1 (um) ano de validade.



§ 2º Poderá ser exigida do requerente ou representante legal a assinatura do termo de compromisso, nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijaria, no prazo certo, fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal, com vistas ao cumprimento das exigências desta lei e de seus regulamentos.

§ 3º A emissão do registro por órgão municipal, está condicionada à comercialização intramunicipal e 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.

SEÇÃO I DA EMBALAGEM

Art. 17. Para os fins de comercialização intermunicipal e/ou interestadual do queijo artesanal e derivados do leite, a Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, poderá instituir o selo de Serviço de Inspeção de Gestão Artesanal, denominado pela sigla - SIGA, para a implementação do livre comércio entre os estados federados visando atender as suas peculiaridades, obrigatoriamente, deverá ser precedido do termo de adesão comercial firmado por meio de consórcio público, entre as autoridades representativas, podendo ser acompanhada da reconhecida caracterização da região produtiva, obedecido o protocolo suplementar disposto nesta lei e na legislação brasileira vigente.

Parágrafo único. A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte com certificação de produção local em área demarcada está autorizado a estampar o nome da respectiva área ou região na peça ou embalagem, homologada e reconhecida por meio de portaria emitida pelo órgão competente do Estado.

Art. 18. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitida sua rastreabilidade.

§ 1º quando for utilizada embalagem, deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º quando não for utilizada embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto protegendo-o de possíveis contaminações externas.



Art. 19. Os queijos artesanais e derivado do leite, deverão constar 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, conforme legislação específica.

Parágrafo único. Os queijos artesanais e derivados do leite, produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como utilizem água soro, fermento desde que atendam às outras especificidades de produção, deverão ser identificados na própria peça como "Queijo tipo (coalho, manteiga etc.)".

Art. 20. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijaria disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais e derivados do leite embalados e a impressão em baixo relevo.

SEÇÃO II DO TRANSPORTE

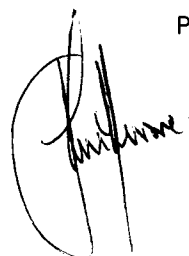
Art. 21. O transporte do leite, dos queijos artesanais e derivados do leite, se fará em veículo com carroceria fechada sem a presença de nenhum outro produto em caixa o depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua qualidade e sabor.

§ 1º Será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis, para produtos que necessitem de refrigeração, que deverão ser transportados com gelo reciclável e higienizável.

§ 2º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

CAPÍTULO VII DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais e derivados do leite serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.



Art. 23. As ações de fiscalização na queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter natureza, prioritariamente, orientadora de acordo com a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor do queijo artesanal ou responsável pela unidade de produção.

§ 1º O auto de infração poderá ser lavrado na segunda visita, após orientação da fiscalização, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou houver reincidência.

§ 2º A orientação a que se refere o *caput* deste artigo, dar-se-á por meio de notificação ao produtor ou responsável pela produção e comercialização.

CAPÍTULO VIII DAS PENALIDADES

Art. 24. A infração as normas estabelecidas nesta lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, multas e sanções administrativas previstas na legislação aplicável a espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, da seguinte forma:

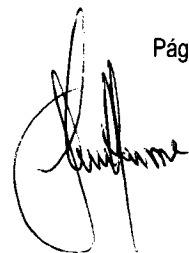
I – advertência por escrito, na primeira atuação, pela autoridade competente;

II - multa de R\$ 312,33 (trezentos e doze reais, trinta e três centavos), por infração, sendo em dobro no caso de reincidência, reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preço do Mercado (IGP-M/FGV) ou por índice que vier a substituí-lo.

III – Nos casos em que os infratores não se enquadrem em estabelecimento de pequeno porte ou pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes, observando-se neste caso o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção;

IV – apreensão das matérias primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e destruição dos produtos inadequados;

V – cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.



Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações e aparelhamento do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 25. A unidade de produção do leite, do queijo artesanal e derivados do leite, seus produtores responderão juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere as normas dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 26. Para o desenvolvimento da produção e comercialização dos queijos artesanais e derivados do leite, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a provisão estabelecida no plano plurianual, na lei de diretrizes orçamentárias e na lei orçamentária anual, mecanismos que promovam:

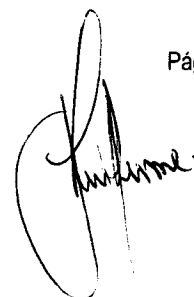
I – adequação sanitária e melhoria do rebanho caprino, ovino, bubalino e bovino;

II – pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização;

III – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização;

IV - campanhas informativas voltadas para o consumidor.

Art. 27. Os órgãos de assistência técnica agropecuária poderão, conjuntamente com os demais poderes da União, os representantes da sociedade civil, cooperativas, sindicatos rurais, empresas públicas e privadas e dentre outros, estabelecer cursos, palestras, eventos regionais, rotinas, adequações, qualificação, políticas de apoio financeiro e/ou estrutural, organização de rede de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal.

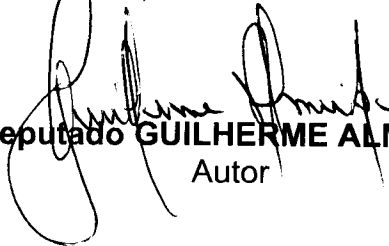


Art. 28. O Estado desenvolverá iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades para as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de preservação.

Art. 29. O Poder Executivo poderá estabelecer regras de transição para adequação a esta lei, podendo ser regulamentada por meio de portaria ou decreto governamental.

Art. 30. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em 05 de dezembro de 2017.

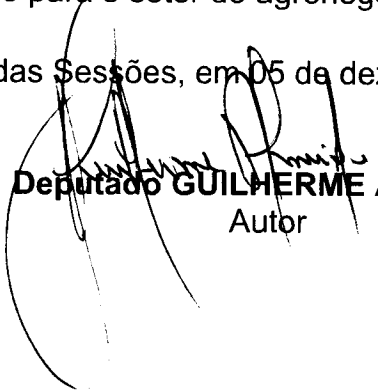

Deputado GUILHERME ALMEIDA
Autor

JUSTIFICATIVA

O Substitutivo que ora apresento, é fruto de encontro e debates com autoridades, professores e técnicos da área alimentar da Universidade Federal de Campina Grande – UFG/CCTA/UATA e os produtores de leite e queijos artesanais das microrregiões do Estado, realizada na cidade de Pombal-PB, bem como, da reunião com representantes técnicos do Poder Legislativo Estadual - ALPB; do Ministério da Agricultura da Pecuária e Abastecimento – MAPA, da Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura e Pesca do Estado – SEDAP/GEDA/SIFISA; Organização de Cooperativas do Brasil – OCB/SISCOOP; da FAEPA e SENAR, que após estudos das propostas encaminhadas, com intuito de promover melhoras no texto da lei, as quais foram acatadas na sua maioria, formando a presente emenda substitutiva, construída e articulada por diversas mãos que expressa agora o espírito de todos na formação da futura lei.

Assim, diante das considerações expostas, solicito dos ilustres pares, se posicionarem pela aprovação desta importante ação via emenda substitutiva ao Projeto de Lei Nº 1.464/17, de própria autoria, com objetivo de promover avanços comercial e de produção para o setor do agronegócio do nosso Estado.

Sala das Sessões, em 05 de dezembro de 2017.


Deputado GUILHERME ALMEIDA
Autor



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA

PARECER AO SUBSTITUTIVO PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.
EXARA-SE O PARECER PELA APROVAÇÃO.

AUTOR: Deputado GUILHERME ALMEIDA

RELATOR ESPECIAL: Deputada ESTELA BEZERRA

I - RELATÓRIO

Esta relatoria especial designada em consonância com os termos regimentais apresenta parecer à emenda substitutiva ao Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do autor Deputado Guilherme Almeida, que pretende: "Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivado do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas."

Instrução processual em termos. Tramitação na forma regimental.

É o relatório.

II – VOTO DO RELATOR ESPECIAL

A emenda substitutiva apresentada ao Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do próprio autor o nobre parlamentar Deputado Guilherme Almeida, procede a alterações consubstanciais ao texto original, sem modificar o sentido a que se propõe a lei "Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanais e derivados do leite no Estado da Paraíba.

No tocante aos aspectos sujeitos ao exame desta relatoria, em face da propositura, auferir benefícios relevantes para o disciplinamento de incorporação de regras inovadoras ao segmento agropecuário de produção de queijos artesanais, contemplando as sugestões apresentadas por técnicos e profissionais da área produtiva alimentar, de fiscalização e demais segmentos sociais e órgãos representativos do Estado, tendo como intuito de promover a adequação da comercialização e produção do leite, dos queijos artesanais e derivados do leite, aos avanços do mercado futuro comercial como se pode concluir, a propositura é oportuna, consistente e meritória, haja vista que atende ao interesse público revelado.

No mérito, entendo que a proposição é de relevante e inquestionável para o fomento da produção agropecuária e do agronegócio no Estado.

Assim sendo, à luz do exposto, manifesto o voto pela aprovação do **Substitutivo ao Projeto de Lei nº 1.464/2017**, dado ao interesse que se contempla oportunamente.

É o voto.

Sala das Comissões, em 05 de dezembro de 2017.

Deputada ESTELA BEZERRA
Relatora Especial



SECRETARIA LEGISLATIVA

**DACPL - Departamento de Acompanhamento e Controle
do Processo Legislativo**

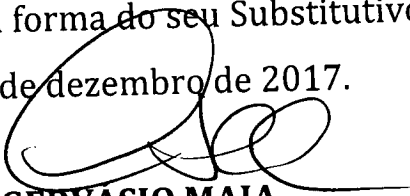
Divisão de Assessoria ao Plenário

**CERTIDÃO DE TRAMITAÇÃO DO PROCESSO LEGISLATIVO
PLENÁRIO JOSÉ MARIZ**

Propositura: **PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017 - DO
DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA.**

Emenda: Dispõe sobre a produção e a comercialização do
queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e
adota medidas correlatas.

Certifico, que a propositura foi incluído em pauta através
de requerimento de inclusão e emitido parecer favorável
a propositura pela Deputada Estela Bezerra, designado
pela Mesa Diretora como Relatora Especial, e APROVADO,
por unanimidade, na forma do seu Substitutivo, na Sessão
da Ordem do Dia 05 de dezembro de 2017.


GERVASIO MAIA
Presidente



ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA

ESTADO DA PARAÍBA

JOÃO PESSOA – PB.

DISTRIBUIÇÃO

DIGITALIZADO

APROVADO

PLENÁRIO

Em

07/11/17

Funcionário

REQUERIMENTO Nº:

8.284/2017 - DO DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA -
Solicitando a esta Casa a retirada da Ordem do Dia do Projeto de Lei nº 1.464/2017, que "Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas e dá outras providências".

Recebido em 31/10/2017
Guilherme Almeida
Mestre



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA



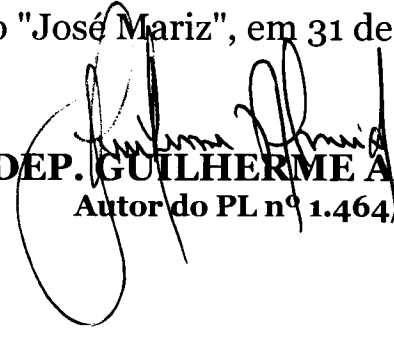
REQUERIMENTO Nº 8.284 / 2017 EXPEDIENTE DO DI.
(Do Dep. Guilherme Almeida) 01 de 11 de 17

PRESIDENTE

Senhor Presidente,

REQUEIRO a Vossa Excelência, na forma do art. 104 c/c o inciso VI do art. 117, do Regimento Interno da Casa (Resolução nº 1.578/2012), e depois de ouvido o Plenário, que seja **RETIRADA** da Ordem do Dia o **Projeto de Lei nº 1.464/2017**, de minha lavra, e que, "Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas e dá outras providências", para um melhor exame de oportunidade e conveniência.

Plenário "José Mariz", em 31 de outubro de 2017.


DEP. GUILHERME ALMEIDA
Autor do PL nº 1.464/2017

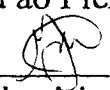


ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
SECRETARIA LEGISLATIVA
DIVISÃO DE ASSESSORIA AO PLÊNARIO

REQUERIMENTO Nº 8.284 /2017

Registrado em, 31 / 10 /2017.

Assessoria ao Plenário

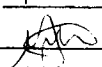


Funcionário

No ato de sua entrada na Assessoria
de Plenário a Presente Propositura
consta 01

Pagina (s).

Em 31 / 10 /2017.



Assessor



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Casa de Epitácio Pessoa

DIGITALIZADO

REDAÇÃO FINAL

PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017
AUTORIA: DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DECRETA:

Art. 1º Esta Lei regulamenta a produção e a comercialização do queijo artesanal no Estado da Paraíba.

§ 1º Para os efeitos de cumprimento desta Lei, considera-se:

I – queijo artesanal: o produto elaborado com leite cru, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias de fabricação e comercialização;

II – queijaria ou micro queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural ou urbana, destinado à produção de queijo artesanal, com a infraestrutura e equipamentos necessários para a produção não industrial, estabelecido em regulamento próprio e fiscalizado pelos órgãos de controle de defesa sanitária do Estado; e

III – produtor de leite, de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva o procedimento das boas práticas agropecuárias no manuseio leiteiro, da cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo da elaboração específica para cada variedade de produto fabricado.

§ 2º Não se consideram queijos artesanais, os de fabricação em linha industrial, com produção superior a 50 (cinquenta) quilos/dia, sendo proibida, para todos os efeitos, a utilização na rotulagem os termos “artesanal” ou “tradicional”, exceto no sistema de cooperativa.

Art. 2º São requisitos para o reconhecimento do produtor e/ou fornecedor de leite cru para a elaboração de queijo artesanal:

I – implantar o Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório, conforme estabelecido em regulamento;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas; e

IV – programar o controle e a identificação dos lotes de fabricação dos produtos.

Art. 3º São requisitos para o reconhecimento de queijaria ou micro queijaria produtora de queijo artesanal:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação e Produção, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos;

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III – possuir estrutura física para todas as etapas de produção e realizar os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos; e

IV – programar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 4º É considerado responsável pela produção, identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo artesanal:

I – o produtor rural de leite cru e/ou queijeiro devidamente registrado;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 5º A queijaria ou micro queijaria fará uso do leite cru, proveniente de propriedade ou posse rural, permitida funcionar na própria propriedade do produtor ou noutra localidade, observadas as seguintes diretrizes, quanto à fabricação do queijo artesanal maturado:

I – permitida a fabricação do queijo artesanal maturado, pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance desta condição, visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos.

II – a maturação deve ser realizada à temperatura e à umidade relativa do ambiente.

Parágrafo único. O produtor rural deverá apresentar à Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca pesquisas técnico-científicas que atestam a eficácia da maturação por período inferior a 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da qualidade e inocuidade dos produtos.

Art. 6º O leite cru e o queijo artesanal serão autorizados a produção, fabricação e comercialização, por meio de Certificação de Registro ou Título de Relacionamento, emitido pelos órgãos de inspeção estadual ou municipal local, observando o disposto nesta Lei.

Parágrafo único. A obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento no Sistema de Inspeção Federal (SIF) supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o *caput* deste artigo.

Art. 7º A obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento está condicionada à homologação do cadastro no órgão responsável, condicionada a sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário do Estado.

§ 1º O cadastro deverá ser requerido pelo produtor responsável, mediante preenchimento de formulário específico, dirigido à Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, individualmente, por meio de associação ou cooperativa, em que se comprometerá em manter a qualidade e o controle sanitário do ambiente de produção do queijo artesanal.

§ 2º Para fins do processo de obtenção da Certificação de Registro ou Título de Relacionamento nos órgãos de controle de defesa sanitária, admite-se a apresentação do produtor de leite cru, de laudo técnico de órgão público ou da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento onde é produzido o queijo artesanal.

Art. 8º A Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca poderá firmar Termo de Compromisso Provisório, a ser celebrado com o produtor rural ou responsável pela queijaria, com prazo de validade inferior a 01 (um) ano, podendo, a qualquer tempo, ser suspensa ou cassada a habilitação provisória por decisão fundamentada do órgão de controle ou de defesa sanitária competente, nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. A habilitação de que trata o *caput* deste artigo será rotulada com o selo de Serviço de Inspeção de Gestão Artesanal, denominado pela sigla (SIGA), e em casos específicos, poderá ser acompanhada da reconhecida caracterização da região produtiva, obedecidos os termos do § 2º do art. 9º.

Art. 9º A rotulagem do queijo artesanal deverá atender a legislação pertinente, especialmente, o Código de Defesa do Consumidor e os regulamentos dos órgãos de inspeção sanitária, devendo ser obrigatoriamente, utilizadas na sua autenticação o selo de inspeção do órgão público e as designações: “Queijo artesanal ou tradicional”; trazer a informação nutricional, o número de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ), o número de identificação de registro empresarial (NIRE), data de fabricação, prazo de validade, o endereço e o nome do município ou da microrregião de origem.

§ 1º O queijo artesanal maturado, poderá ser comercializado sem embalagem, desde que esteja estampado na peça, o selo de inspeção e um dos dados de autenticação 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 estabelecido em regulamento.

§ 2º Apenas queijaria ou micro queijaria com certificação de produção local em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área ou região na peça ou na embalagem, homologada por meio de portaria expedida pela Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca.

Art. 10 A inspeção e a fiscalização da produção do queijo artesanal serão realizadas, periodicamente, pelos órgãos públicos de controle de defesa sanitária,

constatada a inexistência de informações na embalagem do produto, na forma de que trata o artigo anterior, bem como o disposto no § 2º do art. 1º, a mercadoria será apreendida e lavrada o auto de infração, ficando sujeitos seus infratores às penalidades conforme disposto nesta Lei e na legislação vigente.

Parágrafo único. A autoridade fiscalizadora poderá aplicar a medida suspensiva da comercialização e produção do queijo artesanal, ou fechamento do estabelecimento, desde que constatado o descumprimento do protocolo da legislação pertinente, cabendo da decisão, recurso no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da lavratura do auto de infração, devendo ser dirigido à autoridade competente.

Art. 11 A infração às normas estabelecidas nesta Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, multas e sanções administrativas previstas na legislação aplicável à espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, da seguinte forma:

I – advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente;

II – multa de R\$ 312,33 (trezentos e doze reais e trinta e três centavos), por infração, sendo em dobro no caso de reincidência, reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preço do Mercado (IGP-M/FGV) ou por índice que vier a substituí-lo;

III – apreensão e destruição dos produtos inadequados;

IV – cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, que será aplicada em proveito das sanções e aparelhamento do Serviço de Inspeção Estadual.

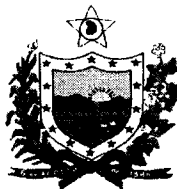
Art. 12. Os órgãos de Assistência Técnica Rural do Estado poderão, conjuntamente com os Poderes Executivo Federal, Estadual e Municipal, sociedade civil (Cooperativas, Sindicatos Rurais, entre outros) e órgãos de controle sanitário, estabelecer cursos, palestras, eventos regionais, rotinas, adequações, qualificação, políticas de apoio financeiro e/ou estrutural, organização de rede de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal.

Art. 13. O Poder Executivo estabelecerá regra de transição para adequação dos pedidos de habilitação dos estabelecimentos às regras de que trata esta Lei, podendo ser regulamentada por meio de portaria ou decreto governamental.

Art. 14. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, “Casa de Epitácio Pessoa”, João Pessoa, dezembro de 2017.


GERVASIO MAIA
Presidente



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

Ofício nº 996/2017/ALPB/GP

João Pessoa, 14 de dezembro de 2017.

Ao Excelentíssimo Senhor
RICARDO VIEIRA COUTINHO
Governador do Estado da Paraíba
Palácio da Redenção
Nesta

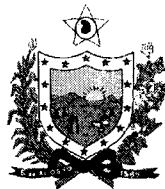
Assunto: **Autógrafo nº 811/2017 - Projeto de Lei nº 1.464/2017**

Senhor Governador,

Participo a Vossa Excelência o Autógrafo nº 811/2017 referente ao Projeto de Lei nº 1.464/2017, do Deputado Estadual Guilherme Almeida, que “Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas”.

Atenciosamente,

Deputado **GERVASIO MAIA**
Presidente da Assembleia Legislativa da Paraíba



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

AUTÓGRAFO Nº 811/2017

PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017

AUTORIA: DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta lei regulamenta a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite, no território do Estado da Paraíba.

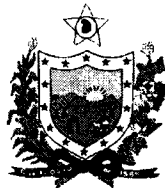
§ 1º Para os efeitos de cumprimento desta lei, considera-se:

I - queijo artesanal e derivados do leite, o produto elaborado com leite pasteurizado ou não, termizado ou cru, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias de fabricação e comercialização;

II – queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrado), localizado em propriedade rural ou urbana, destinado à produção de queijo artesanal, com a infraestrutura e equipamentos necessários para a produção, estabelecido em regulamento próprio e fiscalizado pelos órgãos de controle de defesa sanitária do Estado; e

III – produtor de leite, de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva o procedimento das boas práticas agropecuárias no manuseio leiteiro, da cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo da elaboração específica para cada variedade de produto fabricado.

§ 2º Nos casos em que o responsável da queijaria ou estabelecimento de pequeno porte atender aos requisitos de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, a assistência técnica e extensão rural será gratuita, observada a legislação vigente.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

Art. 2º O Estado através do órgão competente de inspeção deverá reconhecer como artesanais outro tipo de queijos, com base no protocolo de processo de produção, como também, poderá identificar variedades de queijos artesanais e outros produtos derivados do leite.

Art. 3º A comercialização do leite, do queijo artesanal e seus derivados, é exigível instalações e equipamentos adequados, constituição legal de firma, registro nos Serviços de Inspeção Sanitária, podendo ser Federal (SIF), Estadual (SIE), ou Municipal (SIM), quando o Município tiver legislação específica para produtos de origem animal, conforme disciplinada nesta lei.

Parágrafo único. A obtenção de registro de que trata este *caput*, nos serviços de Inspeção Sanitária Federal – SIF, supre a necessidade de obtenção dos demais atos autorizativos a que se refere este artigo.

**CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO ARTESANAL**

**SEÇÃO I
DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO**

Art. 4º É considerado produto artesanal, qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais.

§ 1º São identificados e documentados para proteção do patrimônio histórico e cultural e identificação geográfica produzidos nas microrregiões do Estado, os seguintes produtos artesanais:

- I – Queijo de Coalho;
- II – Queijo de Manteiga;
- III – Manteiga da terra ou manteiga de garrafa ou do sertão.

§ 2º Os produtos a que se refere o § 1º deste artigo, compreende os seguintes processos de fabricação:

- I – Queijo de coalho:
 - a) filtração;
 - b) pasteurização lenta;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

- c) adição de fermento natural e coalho;
- d) coagulação;
- e) corte da coalhada;
- f) mexedura;
- g) dessoragem;
- h) enformagem;
- i) prensagem manual;
- j) salga seca;
- l) maturação;
- m) embalagem e estocagem em temperatura entre 10 e 12°C.

II – Queijo de manteiga:

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural ou coalho;
- c) coagulação;
- d) dessoragem;
- e) lavagem;
- f) fusão;
- g) adição de manteiga da terra ou de garrafa e sal enformagem;
- h) resfriamento;
- i) embalagem e estocagem refrigerada até 10°C.

III – Manteiga da terra ou garrafa da terra ou do sertão:

- a) aquecimento do creme de leite;
- b) adição de sal;
- c) filtragem;
- d) resfriamento;
- e) envase.

§ 3º No processo de fabricação do queijo de coalho e de manteiga artesanal, a produção será iniciada em um período não superior a 2 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas, e serão utilizadas culturas naturais.

§ 4º Cada tipo ou variedade de queijo ou derivados do leite, deve apresentar o padrão do processo de fabricação, atendido o regulamento técnico específico, podendo ser reconhecida a tradição ou região de produção, com identificação a ser registrada pelo órgão competente.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

§ 5º A produção em escala do queijo artesanal e derivados do leite, ficará limitada a 200 kg/dia, sendo vedada a utilização na rotulagem do produto, os termos “artesanal” ou “tradicional”, quando a produção ultrapassar este limite, exceto no sistema de cooperativa, restrita a produção até 3 vezes o limite individual estipulado.

**SEÇÃO II
DOS REQUISITOS**

Art. 5º São requisitos para o reconhecimento do produtor do leite, queijos e seus derivados:

I – implantar o Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório, conforme estabelecido em regulamento;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas; e

IV - programar o controle e a identificação dos lotes de fabricação dos produtos.

Art. 6º São requisitos para o reconhecimento de queijaria ou estabelecimento de pequeno porte:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação e Produção, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos,

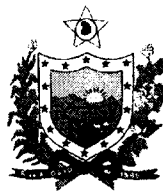
II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III – possuir estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos; e

IV – programar a rastreabilidade de processos e produtos.

**CAPÍTULO III
DAS QUEIJARIAS**

**SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES**



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

Art. 7º A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte deve dispor dos seguintes ambientes para produção:

- I – área para recepção e armazenagem do leite;
- II – área de fabricação;
- III – área de embalagem ou expedição; e
- IV – área de maturação, se necessário.

Parágrafo único. Admite-se que as queijarias ou estabelecimento de pequeno porte comercializem, exclusivamente, o seu produto diretamente ao consumidor, desde que possuam estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmo controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos.

Art. 8º As instalações da queijaria devem atender o disposto no art. 6º e aos seguintes requisitos:

I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, tais como curral, pocilga, galinheiro, lixeiras, matadouros, curtumes, esgotos e semelhantes, no mínimo 50 (cinquenta) metros, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

II – ser construída de alvenaria ou outro material aprovado pelo NIPOA/PB, com área pequena não superior a 250 m², porém compatível com o volume máximo da produção a ser processada, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento e armazenagem dos produtos artesanais;

III – forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

IV – piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização em direção ao ralo coletor;

V – pé-direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado;

VI – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

VII – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação.

Art. 9º Para fins do disposto nesta lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderá ser considerado responsável pela queijaria:

- I – o produtor rural de leite cru e/ou queijeiro devidamente registrado;
- II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;
- III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Parágrafo único. Quando se tratar de assentamento familiar ou agrupamento de produtores locais, a critério do órgão de controle sanitário competente, poderá admitir o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável se comprometa pela qualidade do leite processado, do queijo artesanal e derivados do leite produzido.

**SEÇÃO II
DA MATURAÇÃO**

Art. 10. A produção de queijos elaborados a partir do leite cru, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da brucelose e tuberculose animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação desta lei, sem prejuízo das demais obrigações disposta na legislação específica.

Art. 11. É permitida que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnicos-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

§ 2º Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 12. É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado e ou em temperatura ambiente.

§ 1º Poderá a critério da autoridade sanitária competente ser permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

§ 2º As queijarias ou estabelecimentos de pequeno porte, com produção inferior a 200 kg/dia e que realiza a maturação em temperatura ambiente ou cave, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, dispensada de possuírem local de estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

§ 3º O queijo artesanal maturado, poderá ser comercializado sem embalagem, desde que esteja estampado na peça, o selo de inspeção e um dos dados de autenticação 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 estabelecido em regulamento.

**CAPÍTULO IV
DOS INSUMOS**

**SEÇÃO I
DO LEITE**

Art. 13. A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deverá dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo as normas de construção, higiene e bem-estar animal.

§ 1º A sala de ordenha deve atender às seguintes exigências:

I – sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

II – pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV – pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura do material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 14. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha, filtração e transporte do leite até a queijaria.

I - o leite refrigerado utilizado para uso da fabricação do queijo artesanal deverá ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha, permitida o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e quando se tratar de poucos volumes em geladeira ou freezer, e observar os seguintes procedimentos:

a) quando se tratar de leite fresco a produção do queijo deverá ser iniciada até 2 (duas) horas após o início da ordenha;

b) quando se tratar de leite refrigerado deverá o mesmo atingir a temperatura de inferior a 7°C (graus) em um período não superior a 3 (três) horas após o início da ordenha.

II – quanto ao leite ordenhado seja pasteurizado ou não, termizado ou cru, deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação para a fabricação de queijos artesanais e derivados do leite.

Parágrafo único. É proibido o uso do leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrál ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário ou fitoterápico de combate a doenças, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante ou médico veterinário.

**SEÇÃO II
DA ÁGUA**

Art. 15. A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada, tratada por sistema de filtração e coloração e em volume compatível com a demanda do processamento e das exigências sanitárias, devendo observar os seguintes procedimentos:



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

I – ser acondicionada em caixa d’água tampada, construída com material adequado;

II - quanto as nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

III – quanto a utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise microbiológica, semestralmente e físico-química, anualmente, de acordo com os parâmetros vigentes;

IV – a higienização de caixas d’água, cisternas e similares, devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses ou, sempre que necessário.

**CAPÍTULO V
DO REGISTRO**

Art. 16. Para produção do leite, queijos artesanais e derivados do leite, a queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter registro, emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado ou Município, mediante formalização dos seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão;

II – cópia do cadastro de pessoa jurídica – CNPJ ou cadastro de Pessoa Física – CPF e da Inscrição Estadual - IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV – cópia de registro de propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V – alvará de licença e funcionamento da Prefeitura Municipal;

VI – exame de brucelose e tuberculose atualizado de todos animais criados na propriedade;

VII – laudo de análise microbiológica da água;

VIII – licenciamento ambiental;

IX – planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

X – formulário simplificado ou *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

§ 1º O registro a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser requerido no serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado, com prazo de 1 (um) ano de validade.

§ 2º Poderá ser exigida do requerente ou representante legal a assinatura do termo de compromisso, nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijaria, no prazo certo, fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal, com vistas ao cumprimento das exigências desta lei e de seus regulamentos.

§ 3º A emissão do registro por órgão municipal, está condicionada à comercialização intramunicipal e 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.

**SEÇÃO I
DA EMBALAGEM**

Art. 17. Para os fins de comercialização intermunicipal e/ou interestadual do queijo artesanal e derivados do leite, a Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, poderá instituir o selo de Serviço de Inspeção de Gestão Artesanal, denominado pela sigla - SIGA, para a implementação do livre comércio entre os estados federados visando atender as suas peculiaridades, obrigatoriamente, deverá ser precedido do termo de adesão comercial firmado por meio de consórcio público, entre as autoridades representativas, podendo ser acompanhada da reconhecida caracterização da região produtiva, obedecido o protocolo suplementar disposto nesta lei e na legislação brasileira vigente.

Parágrafo único. A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte com certificação de produção local em área demarcada está autorizado a estampar o nome da respectiva área ou região na peça ou embalagem, homologada e reconhecida por meio de portaria emitida pelo órgão competente do Estado.

Art. 18. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitida sua rastreabilidade.

§ 1º quando for utilizada embalagem, deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

e de contaminações, assim como de adulterações, contendo informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º quando não for utilizada embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto protegendo-o de possíveis contaminações externas.

Art. 19. Os queijos artesanais e derivado do leite, deverão constar 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, conforme legislação específica.

Parágrafo único. Os queijos artesanais e derivados do leite, produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como utilizem água soro, fermento desde que atendam às outras especificidades de produção, deverão ser identificados na própria peça como "Queijo tipo (coalho, manteiga etc.)".

Art. 20. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijaria disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais e derivados do leite embalados e a impressão em baixo relevo.

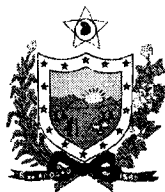
**SEÇÃO II
DO TRANSPORTE**

Art. 21. O transporte do leite, dos queijos artesanais e derivados do leite, se fará em veículo com carroceria fechada sem a presença de nenhum outro produto em caixa o depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua qualidade e sabor.

§ 1º Será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis, para produtos que necessitem de refrigeração, que deverão ser transportados com gelo reciclável e higienizável.

§ 2º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

**CAPÍTULO VI
DA FISCALIZAÇÃO**



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

Art. 22. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais e derivados do leite serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 23. As ações de fiscalização na queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter natureza, prioritariamente, orientadora de acordo com a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor do queijo artesanal ou responsável pela unidade de produção.

§ 1º O auto de infração poderá ser lavrado na segunda visita, após orientação da fiscalização, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou houver reincidência.

§ 2º A orientação a que se refere o *caput* deste artigo, dar-se-á por meio de notificação ao produtor ou responsável pela produção e comercialização.

**CAPÍTULO VII
DAS PENALIDADES**

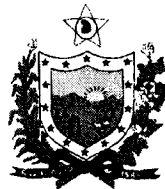
Art. 24. A infração as normas estabelecidas nesta lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, multas e sanções administrativas previstas na legislação aplicável a espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, da seguinte forma:

I – advertência por escrito, na primeira atuação, pela autoridade competente;

II - multa de R\$ 312,33 (trezentos e doze reais, trinta e três centavos), por infração, sendo em dobro no caso de reincidência, reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preço do Mercado (IGP-M/FGV) ou por índice que vier a substituí-lo.

III – Nos casos em que os infratores não se enquadrem em estabelecimento de pequeno porte ou pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes, observando-se neste caso o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção;

IV – apreensão das matérias primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e destruição dos produtos inadequados;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

V – cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações e aparelhamento do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 25. A unidade de produção do leite, do queijo artesanal e derivados do leite, seus produtores responderão juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere as normas dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

**CAPÍTULO VIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 26. Para o desenvolvimento da produção e comercialização dos queijos artesanais e derivados do leite, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a provisão estabelecida no plano plurianual, na lei de diretrizes orçamentárias e na lei orçamentária anual, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária e melhoria do rebanho caprino, ovino, bubalino e bovino;

II – pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização;

III – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização;

IV - campanhas informativas voltadas para o consumidor.

Art. 27. Os órgãos de assistência técnica agropecuário poderão, conjuntamente com os demais poderes da União, os representantes da sociedade civil, cooperativas, sindicatos rurais, empresas públicas e privadas e dentre outros, estabelecer cursos, palestras, eventos regionais, rotinas, adequações, qualificação, políticas de apoio financeiro e/ou estrutural, organização de rede de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

Art. 28. O Estado desenvolverá iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades para as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de preservação.

Art. 29. Poder Executivo poderá estabelecer regras de transição para adequação a esta lei, podendo ser regulamentada por meio de portaria ou decreto governamental.

Art. 30. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, “Casa de Epitácio Pessoa”, João Pessoa, 12 de dezembro de 2017.


GERVÁSIO MAIA
Presidente



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA
Casa de Epitácio Pessoa

SECRETARIA LEGISLATIVA

DIVISÃO DE REDAÇÃO E AUTÓGRAFO

ENCAMINHAMENTO DE AUTÓGRAFOS

OFÍCIO Nº 996/2017/ALPB/GP

AUTÓGRAFO Nº 811/2017

PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017

AUTORIA: DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA

EMENTA: Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.

Nº DE PÁGINAS/OFÍCIO E AUTÓGRAFO: 15

Recebido em: 12 / 12 / 2017

Nome: ED GUEZANO MORA