

PROPOSIÇÕES



PROJETO DE LEI ORDINÁRIA 2651/2021

Altera Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007, que dispõe sobre o processo de Produção Artesanal do Queijo Coalho e outros produtos derivados do leite, originada de projeto de lei do Deputado Claudiano Martins, para incluir o queijo Coalho do Araripe como queijo artesanal no Estado de Pernambuco.

TEXTO COMPLETO

Art. 1º O art. 2º da Lei nº 13.376 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º

.....

Parágrafo único. Na produção do queijo de coalho artesanal do Araripe, produzido na Região do Sertão do Araripe, serão adotados os seguintes procedimentos: (AC)

I - o processamento será iniciado 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha; (AC)

II - a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico; (AC)

III - devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho, e como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e aqueles determinados ou permitidos em ato normativo da Gerência Geral da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO; (AC)

IV - o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases: (AC)

a) Filtração; (AC)

b) adição de coalho; (AC)

c) Coagulação; (AC)

d) Corte da Coalhada; (AC)

e) Mexedura; (AC)

f) Delactosagem, com ou sem aquecimento; (AC)

g) Dessoragem; (AC)

h) Enformagem; (AC)

i) Prensagem; e (AC)

j) Salga seca.” (AC)

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

JUSTIFICATIVA

Esta alteração na Lei nº 13.376, de 230 de dezembro de 2007, visa estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo de Coalho Artesanal do Araripe, produzido na Região do Araripe do Estado de Pernambuco.

Historicamente o Queijo de Coalho Artesanal do Araripe, vem sendo produzido há mais de 300 anos, desde a cultura da criação de gado pela família dos Alencar, o que fazer com o leite, foi justamente produzir o queijo de coalho, que se difere do queijo de coalho do agreste e de outras regiões, haja vista que se faz antes um pré-cozimento com água ou com o próprio soro retirado da coalhada (delactosagem), processo centenário de fabricação, peculiar do Sertão do Araripe. Através desse processo se obtém maior consistência, menos umidade, maior durabilidade, tudo isso em função da falta de refrigeração que não existia à época, devido a este preparo influenciou o seu sabor e textura.

O Queijo de Coalho Artesanal do Araripe é amplamente consumido na Região do Araripe, principalmente o Cariri Cearense, Região do São Francisco, Estado do Piauí e outros Estados da Região Sudeste, São Paulo e Rio de Janeiro, diante de sua história e desta demanda, se faz necessário a certificação do Queijo de Coalho Artesanal do Araripe, pelo Órgão competente.

O Queijo de Coalho é uma tradição cultural e estratégica de reprodução social na região Nordeste, destaca-se o caso de Pernambuco, onde o Queijo de Coalho é considerado como um alimento identitário e também como uma estratégia de reprodução social para numerosos agricultores familiares; não tendo condições de cumprir a normativa vigente, em 19/12/2007, a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco aprovou a Lei nº13.376 do Dep. Claudiano Martins, com a seguinte justificativa: A fabricação do queijo artesanal (coalho e manteiga) é uma das atividades que mais gera renda e emprego no interior do Estado de Pernambuco, sendo que em determinadas regiões é fonte de sobrevivência da população. Estes fatos demonstram a importância econômica e social que a produção de Queijo representa para o nosso Estado, especialmente para os pequenos produtores do Agreste e do Sertão. Tal magnitude obriga toda cadeia produtiva adaptar-se às condições sanitárias para comercialização do queijo produzido em fazendas ou pequenas fábricas, fatos que exigem uma legislação específica, pois as normas atuais são simplesmente inalcançáveis pelos pequenos produtores ou fabricantes. A referida lei explicita no seu bojo e define o queijo artesanal de acordo com a tradição do Estado. Produzido a partir do leite integral de vaca, fresco e cru, é obtido e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem processamento mecânico similar às demais normativas aprovadas citadas anteriormente. O Artigo 2º da citada lei destaca os procedimentos que deverão ser adotados para a produção do queijo artesanal. O certificado das condições de higiene deverá ser emitido pela ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco, que ainda fiscalizará periodicamente a produção dos derivados do leite. Com a sanção e publicação da Lei 13.376 pelo Governo de Pernambuco, garante-se a produção artesanal de queijo coalho com leite cru, pelos agricultores familiares nas pequenas queijarias com produção de até cem quilos diários em Pernambuco, apesar de proibida por normativa federal.

A referida normativa pretende assegurar a produção dos pequenos agricultores que não têm capacidade financeira para pasteurizar o leite antes da produção de queijo. Destarte, constata-se um novo desenho para a produção artesanal de queijos, ou melhor, um movimento que começa a ser construído no espaço delineado pelas relações de poder imbuídas pela simetria. A lei sancionada possibilita a recriação do espaço para a produção artesanal de queijos de forma legal, sintonizada com a cultura local. Essas ações visam legitimar o produto cultural diante do desafio de vê-lo sucumbir perante as normativas vigentes. Quanto às mudanças existentes após aprovação da Lei 13.376, verificaram-se esforços na organização dos produtores, visando ao melhoramento na questão sanitária, para posteriormente iniciar um trabalho de impedimento da entrada de queijos de outras regiões.

O Queijo de Coalho é um alimento expressivo de uma identidade territorial, constitui um bem cultural, enraizado na alimentação dos nordestinos. É inegável a necessidade da valorização desse produto identitário juntamente com os demais derivados. Assim, se faz necessário que sejam incluído como prioridade no processo de Produção Artesanal o Queijo Coalho do Araripe como queijo artesanal no Estado de Pernambuco

Pelo exposto, conto com o apoio dos nobres Pares para a aprovação deste Projeto de Lei.

HISTÓRICO

[16/09/2021 10:05:10] ASSINADO
[16/09/2021 10:05:23] ENVIADO P/ SGMD
[16/09/2021 10:44:14] ENVIADO PARA COMUNICAÇÃO
[16/09/2021 13:06:06] DESPACHADO
[16/09/2021 13:09:54] EMITIR PARECER
[16/09/2021 16:25:57] ENVIADO PARA PUBLICAÇÃO
[16/12/2021 14:22:30] EMITIR PARECER
[17/09/2021 13:25:04] PUBLICADO
[20/12/2021 18:13:39] AUTOGRAFO_CRIADO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

STATUS

Situação do Trâmite: PARECER_REDACAO_FINAL_PUBLICADO

STATUS

Localização: SECRETARIA GERAL DA MESA DIRETORA (SEGMD)

TRAMITAÇÃO

1ª Publicação: 17/09/2021**D.P.L.:** 16**1ª Inserção na O.D.:**

DOCUMENTOS RELACIONADOS

TIPO	NÚMERO	AUTOR
Parecer FAVORAVEL_ALTERACAO	6873/2021	Diogo Moraes
Parecer REDACAO_FINAL	7987/2021	Alessandra Vieira
Substitutivo	1/2021	Ana Cecilia de Araujo Lima

FONE
(81) 3183-2211

E-MAIL
ouvidoria@alepe.pe.gov.br



Rua da União, 397, Boa Vista, Recife,
Pernambuco, Brasil, CEP: 50050-909
CNPJ: 11.426.103/0001-34
Inscrição Estadual: Isenta