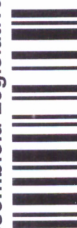




ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

PROJETO DE LEI Nº ____/2018

Assembleia Legislativa de Alagoas



PROTOCOLO GERAL 1976
Data: 22/08/2018 Horário: 09:00
Legislativo -

DISPÕE SOBRE A
PRODUÇÃO E A
COMERCIALIZAÇÃO DE
QUEIJOS E MANTEIGA
ARTESANAIS DO ESTADO
DE ALAGOAS.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais no Estado de Alagoas.

§ 1º - Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

§ 2º - Considera-se manteiga da terra ou de garrafa aquela produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

Art. 2º - A produção artesanal do queijo representa uma alternativa econômica de conservação e aproveitamento da produção leiteira do Estado, cuja tradição forjou



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos.

Art. 3º - São produtos lácteos artesanais de Alagoas:

I – queijo de manteiga;

II – queijo de coalho;

III – manteiga da terra, ou de garrafa, ou do sertão.

Parágrafo único. O Estado poderá:

I – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no § 1º do art. 1º.

II – identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo;

III – documentar o processo de produção de queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e Identificação Geográfica.

Art. 4º - Considera-se para efeitos desta Lei queijeiro artesanal ou produtor de queijos artesanais aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos empregando técnicas tradicionais e observando a especificidade de elaboração para cada

Assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma série de traços fluidos e interligados.



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

tipo de queijo e suas variedades, bem como, funcionem em empreendimentos não superiores a 250 m².

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGA ARTESANAIS

SEÇÃO I

Dos Processos de Produção

Art. 5º - São condições para a produção de queijos e manteiga artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I – a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

II – o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

Paragrafo Único - A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade ou produtor certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

(PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual competente, no prazo de até 3 (três) anos

Art. 6º - O processo de produção de queijo de manteiga artesanal compreende as seguintes fases:

I – desnate;

II – adição ou não de soro;

III – coagulação;

IV – dessoragem;

V – lavagem da massa com leite;

VI – fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;

VII – enformagem.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput deste artigo, deverá o leite sofrer tratamento térmico da pasteurização.

Art. 7º - A produção do queijo de coalho compreende o seguinte processo:

I – pesagem e filtração do leite;

II – adição do coalho;

III – coagulação;

IV – corte da coalhada;

/

Assinatura manuscrita em azul, com traços fluidos e uma grande 'X' formada pelo cruzamento das linhas.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

V – repouso;

VI – dessoragem;

VII – aquecimento do soro e da massa;

VIII – salga;

IX – enformagem;

X – prensagem;

XI – cozimento opcional no soro ou na água.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições:

I – a produção será iniciada até 02 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas;

II – serão utilizadas culturas naturais.

Art. 8º A produção de manteiga da terra ou de garrafa compreende o seguinte processo:

I – separação e pesagem da nata;

II – adição ou não de sal;



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

III – aquecimento e cozimento;

IV – esfriagem;

V – envase.

Parágrafo único. A manteiga de garrafa, da terra ou do sertão poderá ser produzida na própria queijeira ou em instalações adequadas para tal, observadas as diretrizes e normas vigentes.

Art. 9º - Todo o leite utilizado na fabricação artesanal de queijos e manteigas no Estado de Alagoas, deverá passar pelo processo de pasteurização, ou tratamento similar.

SEÇÃO II

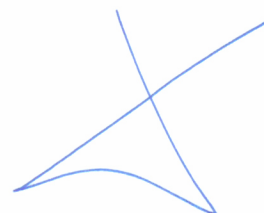
Das Queijeiras

Art. 10º - Para os fins desta Lei, considera-se queijeira a unidade de produção do queijo artesanal, localizada em propriedade rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), na qual são processados até 1.000 (um mil) litros diários de leite.

Art. 11. A queijeira deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;





ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

III – área de maturação, se necessário; e,

IV – área de embalagem e expedição.

Art. 12. As instalações da queijeira devem atender às seguintes

exigências:

I – localizar-se distantes de pocilgas e galinheiros e demais fontes de mau cheiro e de contaminações;

II – impedimento físico, por meio de cerca, tela ou muro, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; e,

III – ser construída de alvenaria segundo normas técnicas e com área compatível com o volume máximo da produção.

§ 1º - A queijeira poderá ser instalada junto à estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijeira;

II – revestimento com cimento do piso da sala de ordenha do estábulo;

III – existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e,



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

IV – existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º - Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas as especificidades regionais e identidade locais.

Art. 13. Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pelas queijeiras:

- I** – o produtor do queijo devidamente capacitado;
- II** – o profissional registrado em conselho de classe;
- III** – o profissional indicado por associação ou cooperativa.

Parágrafo único. Os produtores de queijos artesanais deverão integrar os programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

Art. 14. A queijeira deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações, observada a proporção de 03 (três) litros de água para cada 01 (um) litro de leite processado.

SEÇÃO III

Assinatura manuscrita em tinta azul, com traços fluidos e uma grande 'X' formada pelo cruce das letras.



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

Dos Insumos

SUBSEÇÃO I

Da água

Art. 15. A água utilizada na produção de queijos artesanais deverá ser:

- I** – potável;
- II** – proveniente de nascente, açudes, barragens, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, carros-pipa;
- III** – canalizada dentro da queijeira;
- IV** – tratada por sistema de filtração e cloração;
- V** – acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§ 1º - As nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º - A água utilizada na produção de queijos artesanais será, periodicamente, submetida à análise físico-química e bacteriológica, nos termos da legislação vigente.

§ 3º - A higienização de caixas d'água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 06 (seis) meses ou, sempre que necessário.

Assinatura manuscrita em azul, com traços fluidos e uma grande 'X' formada pelo cruceiro das linhas.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

SUBSEÇÃO II

Do Leite

Art. 16. O leite empregado na produção de queijos artesanais deverá provir de rebanhos livres de doenças.

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

II - Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

III - Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento).

IV - É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

V - É proibido o uso de 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, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante.

Art. 17. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijeira para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o

Assinatura manuscrita em tinta azul, consistindo de uma série de traços fluidos e interligados.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO

Art. 18. Para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro, emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Município, bem como autorização ambiental expedida pelo órgão competente.

§ 1º - Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato autorizativo que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

§ 2º - A emissão de ato autorizativo por órgão municipal a que se refere o caput deste artigo, está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo município, bem como a sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º - A obtenção de registro no Sistema de Inspeção Federal – SIF, supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o caput deste artigo.

Assinatura manuscrita em tinta azul, consistindo de uma letra 'X' estilizada com traços fluidos.



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

Art. 19. A obtenção do registro no órgão de controle sanitário, está condicionada à efetivação de cadastro.

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

- I** – requerimento solicitando o registro e a inspeção;
- II** – registro no CNPJ ou CPF para o agricultor familiar e inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF para produtor rural ou empresa;
- III** – documento que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;
- IV** – planta baixa ou croqui do estabelecimento;
- V** – alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento;
- VI** – documento fornecido por profissional legalmente habilitado contendo análise física, química e microbiológica da água de abastecimento da unidade de produção.

Assinatura manuscrita em tinta azul, consistindo de uma letra 'X' estilizada com traços fluidos.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

VII – licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder de polícia em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

§2º - É obrigatório para produção e comercialização dos produtos artesanais, a Licença Ambiental Simplificada, que será expedida pelo órgão competente, seja ele Estadual ou Municipal, e para liberação desse licenciamento, o órgão competente exigirá apenas os seguintes documentos:

I – Requerimento assinado pelo produtor individual, associação ou cooperativa, frisando a atividade artesanal;

II – Projeto ou planta do empreendimento, com Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;

III - Comprovante de pagamento da taxa ambiental, de acordo com as tabelas e normas estabelecidas pelo órgão competente, relacionadas a produção artesanal;

IV - Outorga ou Requerimento de Dispensa de Outorga de Água;

V - Laudo elaborado por profissional capacitado, atestando o baixo potencial de impacto ambiental do empreendimento.

VI - Projeto de estação de tratamento de efluente;

§ 3º - Nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijeira, deverá ser firmado termo de compromisso fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal e assinado pelo representante legal do estabelecimento,



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

com vistas ao cumprimento, no prazo definido, das exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 4º - Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

**CAPÍTULO IV
DA COMERCIALIZAÇÃO**

**SEÇÃO I
Da Embalagem**

Art. 20. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade.

§ 1º - Os queijos artesanais poderão ser comercializados sem embalagem desde que estejam estampados na peça ou acompanhados a estes, os dados mencionados no caput, por um dos seguintes meios:

I – impressão em baixo relevo;

II – carimbo com tinta inócua à saúde;





**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

III – outro meio de identificação que contenhas.

§ 2º - Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como os que utilizam água e soro fermento, desde que atendam às outras especificidades de produção deverão ser identificados como “QUEIJO TIPO DE MANTEIGA”.

Art. 21. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijeira disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados e a impressão em baixo relevo.

Art. 22. O transporte de queijos artesanais será realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

SEÇÃO II

Dos Exames Laboratoriais

Art. 23. Serão realizados exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

§ 1º - Os exames a que se refere o caput terão sua frequência determinada pelo órgão de controle sanitário competente e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijeiras.

§ 2º - Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames, às expensas do produtor e/ou queijeira, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º - A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este órgão, de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data.

§ 4º - Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º serão disponibilizados para o estabelecimento.

SEÇÃO III

Do Transporte

Art. 24. O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

Assinatura manuscrita em azul, com traços fluidos e uma grande 'X' formada pelo cruzamento das linhas.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

§ 1º - O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender boas condições de higiene.

§ 2º - Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 3º - Quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis. Produtos que necessitem refrigeração deverão ser transportados nas caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 4º - 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 V

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 25. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário competente, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

Assinatura manuscrita em tinta azul, consistindo de uma letra 'X' estilizada.



ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

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

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

§ 3º - Serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

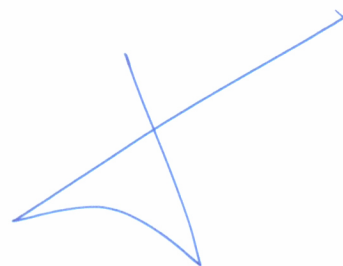
I - Os exames a que se refere o § 3º terão sua frequência determinada conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto.

II - Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

III - O de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data realizado pelo produtor.

IV - Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o inciso III deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal.

SEÇÃO I





ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

Das Penalidades

Art. 27. A ocorrência de descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes sanções:

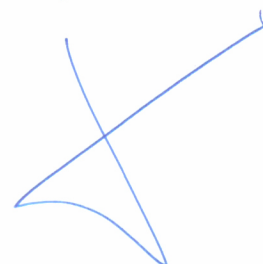
I – advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II – multa, fixada pelo órgão competente, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão das matérias-primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – suspensão das atividades do estabelecimento, quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência dos incisos I e/ou II deste artigo;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico- sanitárias;





ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

VI – cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

Art. 28 - Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

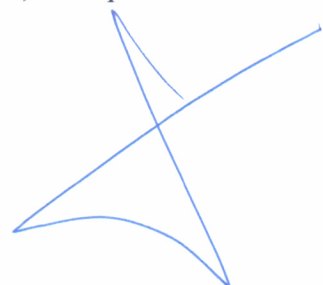
I – advertência por escrito, pela autoridade competente; e

II – multa a ser arbitrada pelo órgão competente por infração, dobrada no caso de reincidência.

§ 1º - Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

§ 2º - Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado.

Art. 29. A unidade de produção de queijo e/ou o produtor de queijo responderão legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância 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.





ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária, ambiental e melhoria do rebanho bovino destinado à produção de queijos artesanais;

II – qualificação técnica e educação sanitária do produtor e comerciante de queijo;

III – apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV – facilitação ao acesso ao crédito para financiamentos destinados à melhoria do rebanho, da gestão e dos processos de produção de queijos artesanais;

V – organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção de queijos artesanais;

Assinatura manuscrita em tinta azul, com traços fluidos e uma grande 'X' formada pelo cruzamento das linhas.



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização de queijos artesanais;

VII – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização de queijos artesanais;

VIII – campanhas informativas voltadas para o consumidor de queijos artesanais;

IX – o respeito e o conhecimento do patrimônio cultural alimentar de Alagoas, salvaguardando o fazer tradicional e a memória coletiva como um fator de desenvolvimento local.

Parágrafo único. 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 sua preservação.

Art. 31. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 180 dias.

Art. 32. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Assinatura manuscrita em azul, consistindo de uma letra 'X' estilizada com uma linha decorativa curva na base.



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA ESTADUAL, EM
MACEIÓ, ____ DE _____ DE 2018.**

Assinatura manuscrita em tinta azul, com uma grande 'P' inicial e o nome 'Jó Pereira' escrito de forma cursiva.

JÓ PEREIRA

Deputada Estadual

FUNDAMENTAÇÃO AO PROJETO DE LEI Nº ____/2018



**ESTADO DE ALAGOAS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO
GABINETE DA DEPUTADA JÓ PEREIRA**

Regulamentar de as queijarias artesanais ddo Estado de Alagoas, é muito importante, pois com isso será mantida uma forte tradição do Estado, bem como, a manutenção de milhares de empregos.

O fechamento das queijarias causa um impacto muito negativo, principalmente nas cidades mais pobres, com a aprovação desse Projeto de Lei, será dato a todos os pequenos produtores a oportunidade de se regularizar de forma responsável.

**SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA ESTADUAL, EM
MACEIÓ, ____ DE _____ DE 2018.**



JÓ PEREIRA

Deputada Estadual