



Ofício nº 334 /2019.

Goiânia, 22 de abril de 2019.

A Sua Excelência o Senhor
Deputado Estadual **LISSAUER VIEIRA**
Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Goiás
Palácio Alfredo Nasser

N E S T A

Senhor Presidente,

Reporto-me ao Ofício nº 205 - P, de 22 de março de 2019, que encaminhou à Governadoria o **autógrafo de lei nº 50**, de 21 do mesmo mês e ano, o qual **“dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Goiás”**, a fim de comunicar-lhe que, apreciando o seu teor, decidi, no uso da competência a mim conferida pelo § 1º do art. 23 da Constituição Estadual, vetá-lo integralmente, pelas razões a seguir expostas:

RAZÕES DO VETO

Sobre o assunto foi ouvida a **Procuradoria-Geral do Estado (Despacho nº 510/2019 – GAB**, inserto nos autos nº 201900013001240), que se manifestou pela juridicidade do Autógrafo de Lei.

Consultada, a **Secretaria de Estado da Saúde**, manifestou-se, por meio do **Despacho nº 2404/2019 – GAB**, pelo veto ao respectivo autógrafo de Lei, sob os seguintes argumentos:

“DESPACHO Nº 2404/2019 SEI-GAB – A Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos, setor responsável pela análise técnica do pleito, por meio do Despacho nº 15/2019 (v. 6754055), declarou-se desfavorável ao respectivo autógrafo de Lei, sob os seguintes argumentos:

- A matéria objeto do autógrafo de Lei nº. 50, já está contemplada na Lei Estadual nº. 20.361, de 05 de dezembro de 2018, a qual estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem



ESTADO DE GOIÁS
GOVERNADORIA DO ESTADO

animal no Estado de Goiás, estando esta Lei carecendo de Decreto de regulamentação.

- A matéria em questão trata de produtos de origem animal portanto de âmbito de atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e órgãos da Agrodefesa Estadual, portanto sugerimos encaminhamento para manifestação do referido órgão.

Ante ao exposto, **acolho** o referenciado despacho (v. 6754055) por seus fundamentos, e, **manifesto desfavorável** quanto ao acolhimento do Autógrafo de Lei nº 50/2019 pelo Chefe do Poder Executivo. “

Diante da Secretaria de Estado da Saúde, restou-me a alternativa de vetar integralmente o presente autógrafo de lei, porquanto regulamentada a matéria, o que fiz por meio de despacho dirigido à Secretaria de Estado da Casa Civil, onde ficou, inclusive, determinado que fossem lavradas as presentes razões que ora subscrevo e ofereço a esse Parlamento.

Apresento, nesta oportunidade, a Vossa Excelência e a seus ilustres pares protestos de consideração e apreço.

Assinatura manuscrita de Ronaldo Ramos Caiado.
Ronaldo Ramos Caiado
Governador do Estado



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



AUTÓGRAFO DE LEI Nº 50, DE 21 DE MARÇO DE 2019.
LEI Nº _____, DE _____ DE 2019.

Dispõe sobre a produção e a comercialização
dos queijos artesanais de Goiás.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, nos termos do
art. 10 da Constituição Estadual, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais
de Goiás.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal o queijo
produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária
leiteira.

Art. 2º São queijos artesanais de Goiás:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo artesanal;
- b) queijo meia-cura;

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa:

- a) queijo cabacinha;
- b) requeijão artesanal.

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 parágrafo único do art. 1º;

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

III - documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de
proteção do patrimônio histórico e cultural.



CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Seção I Do Processo de Produção

Art. 3º São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos;

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

§ 2º Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação com data de início e fim do processo.

Art. 4º O processo de produção do queijo artesanal compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - adição de cultura láctica e coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - mexedura;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - salga seca;

X - maturação.

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

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;



II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições:

I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º;

II - período de maturação inferior ao definido para o queijo artesanal, garantido o dessoramento do produto.

Parágrafo único. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação para o queijo artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha:

- a) filtração do leite;
 - b) adição de coalho;
 - c) coagulação;
 - d) corte da massa;
 - e) mexedura;
 - f) aquecimento;
 - g) determinação do ponto da massa;
 - h) dessoragem;
 - i) fermentação até identificação do ponto de filagem;
 - j) filagem;
 - k) moldagem em formato de cabacinha;
 - l) salga em salmoura;
 - m) secagem;
- II – requeijão artesanal:



- a) filtração do leite;
- b) coagulação à temperatura ambiente;
- c) retirada do creme;
- d) verificação do ponto da coalhada;
- e) aquecimento da massa;
- f) dessoragem;
- g) lavagem da massa com água;
- h) lavagem da massa com leite;
- i) dessoragem;
- j) esfarinhamento da massa;
- k) aquecimento da massa;
- l) adição do creme frito;
- m) adição de sal;
- n) adição de bicarbonato de sódio;
- o) mexedura;
- p) enformagem.

Seção II Das Queijarias

Art. 7º Para os fins desta Lei, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 8º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

- I - área para recepção e armazenagem do leite;
- II- área de fabricação;
- III - área de maturação, se necessário;



IV - área de embalagem e expedição.

Art. 9º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga e galinheiro;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento;

IV - Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite –RBQL– para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total – CBT;

V - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores e controle de pragas.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

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

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

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

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

§ 3º Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 10. Para os fins do disposto nesta Lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de leite devidamente capacitado;

II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.



Art. 11. A queijaria deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado.

Seção III
Dos Insumos

Subseção I
Da Água

Art. 12. A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;

III - canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;

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 dos queijos artesanais será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Subseção II
Do Leite

Art. 13. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

§ 1º Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admite-se o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

§ 2º Nas situações a que se refere o § 1º deste artigo, o número máximo de produtores de leite e a distância máxima entre a queijaria compartilhada e cada propriedade produtora de leite serão definidos em regulamento.



CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 14. São atos autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado ou por Serviço de Inspeção Municipal –SIM– auditado pelo Estado.

§ 1º Para os fins desta Lei, entende-se por:

I - registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

II - título de relacionamento o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para queijeiro, centro de qualidade ou entreposto;

III - queijeiro o transportador e comerciante de queijo artesanal;

IV - estabelecimento comercial do queijeiro, centro de qualidade ou entreposto o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento dos queijos artesanais.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM, 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 à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção 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. 15. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no SIM auditado ou no órgão estadual indicado no regulamento, 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.

§ 2º Para os fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro, poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.



§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria ou com o queijeiro, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial do queijeiro às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

Seção II Da Embalagem

Art. 16. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no *caput*, 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.

Art. 17. O queijo meia-cura será resfriado imediatamente após ser embalado e será mantido nessa condição até a efetivação da venda ao consumidor final.

Art. 18. A comercialização, sem embalagem, do queijo cabacinha e do requeijão artesanal, e de suas variedades, será disciplinada em regulamento.

Art. 19. O órgão de controle sanitário estadual disponibilizará na internet instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 20. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.



Seção III
Do Transporte

Art. 21. O transporte dos queijos artesanais será realizado em veículo com carroceria fechada.

§ 1º 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.

§ 2º Será obrigatória a utilização de recipiente ou veículo refrigerado para o transporte de:

I - queijo meia-cura, em embalagem individual, para estabelecimento comercial;

II - queijo artesanal destinado à maturação em entreposto, centro de qualidade ou estabelecimento comercial de queijeiro com autorização para manipulação do produto, acondicionado em embalagem coletiva identificada por queijaria de origem, conforme dispuser o regulamento.

CAPÍTULO IV
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Parágrafo único. A infração às disposições desta Lei e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções conforme disposto no art. 24, podendo o órgão competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 23. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o *caput* terão sua frequência determinada pelo órgão de controle sanitário competente, na forma de regulamento.

§ 2º 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.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por esse 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.



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



Art. 24. A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão as sanções previstas na legislação sanitária estadual.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25. Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais;

II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor e do queijeiro;

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

IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

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

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

VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;

VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

Parágrafo único. Para os fins a que se refere o inciso I do *caput*, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para a reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais.

Art. 26. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, 21 de março de 2019.


Deputado DR. ANTONIO
- PRESIDENTE em exercício -


Deputado CLÁUDIO MEIRELLES
- 1º SECRETÁRIO -


Deputado JÚLIO PINA
- 2º SECRETÁRIO -



ALEGO
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE GOIÁS
A CASA É SUA



CERTIDÃO DE VETO

☒ INTEGRAL

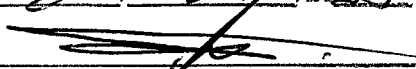
☐ PARCIAL

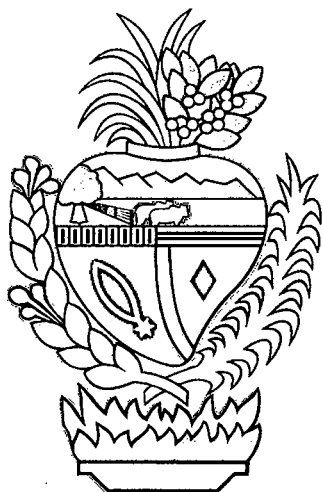
Certifico que o autógrafo de lei nº 50, de 21/03/19, foi remetido por esta casa à SANÇÃO governamental em 03/04/19, via ofício nº 205/P e, 22/04/19, devolvido a este Poder Legislativo, conforme ofício nº 334/G, sendo devidamente protocolado na data abaixo.

Goiânia, 22/04/19.

Lêda Aparecida Moreira
Chefe Protocolo e Arquivo
Assembleia Legislativa do Estado de Goiás

Umário Júnior de Aguiar Palmiero
Seção de Protocolo e Arquivo

À PUBLICAÇÃO E, POSTERIOR-
MENTE, À COMISSÃO DE CONS-
TITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO.
Em 24 / 04 / 2010

1º Secretário



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

ESTADO DE GOIÁS

A CASA DO POVO

PROCESSO LEGISLATIVO

2019002077

Autuação: 22/04/2019

Nº Ofi. MSQ: 334 -G

Origem: GOVERNADORIA DO ESTADO DE GOIÁS

Autor: GOVERNADOR DO ESTADO DE GOIÁS

Tipo: VETO

Subtipo: INTEGRAL

Assunto: VETA INTEGRALMENTE O AUTÓGRAFO DE LEI Nº 50, DE 21 DE MARÇO DE 2019.



Dep. Jean Carlo

503-18





Ofício nº 334 /2019.

Goiânia, 22 de abril de 2019.

A Sua Excelência o Senhor
Deputado Estadual **LISSAUER VIEIRA**
Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Goiás
Palácio Alfredo Nasser

NESTA

Senhor Presidente,

Reporto-me ao Ofício nº 205 - P, de 22 de março de 2019, que encaminhou à Governadoria o **autógrafo de lei nº 50**, de 21 do mesmo mês e ano, o qual **“dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Goiás”**, a fim de comunicar-lhe que, apreciando o seu teor, decidi, no uso da competência a mim conferida pelo § 1º do art. 23 da Constituição Estadual, vetá-lo integralmente, pelas razões a seguir expostas:

RAZÕES DO VETO

Sobre o assunto foi ouvida a **Procuradoria-Geral do Estado (Despacho nº 510/2019 – GAB, inserto nos autos nº 201900013001240)**, que se manifestou pela juridicidade do Autógrafo de Lei.

Consultada, a **Secretaria de Estado da Saúde**, manifestou-se, por meio do **Despacho nº 2404/2019 – GAB, pelo veto** ao respectivo autógrafo de Lei, sob os seguintes argumentos:

“DESPACHO Nº 2404/2019 SEI-GAB – A Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos, setor responsável pela análise técnica do pleito, por meio do Despacho nº 15/2019 (v. 6754055), declarou-se desfavorável ao respectivo autógrafo de Lei, sob os seguintes argumentos:

- A matéria objeto do autógrafo de Lei nº. 50, já está contemplada na Lei Estadual nº. 20.361, de 05 de dezembro de 2018, a qual estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem



ESTADO DE GOIÁS
GOVERNADORIA DO ESTADO

animal no Estado de Goiás, estando esta Lei carecendo de Decreto de regulamentação.

- A matéria em questão trata de produtos de origem animal portanto de âmbito de atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e órgãos da Agrodefesa Estadual, portanto sugerimos encaminhamento para manifestação do referido órgão.

Ante ao exposto, **acolho** o referenciado despacho (v. 6754055) por seus fundamentos, e, **manifesto desfavorável** quanto ao acolhimento do Autógrafo de Lei nº 50/2019 pelo Chefe do Poder Executivo. “

Diante da Secretaria de Estado da Saúde, restou-me a alternativa de vetar integralmente o presente autógrafo de lei, porquanto regulamentada a matéria, o que fiz por meio de despacho dirigido à Secretaria de Estado da Casa Civil, onde ficou, inclusive, determinado que fossem lavradas as presentes razões que ora subscrevo e ofereço a esse Parlamento.

Apresento, nesta oportunidade, a Vossa Excelência e a seus ilustres pares protestos de consideração e apreço.

Assinatura manuscrita de Ronaldo Ramos Caiado.
Ronaldo Ramos Caiado
Governador do Estado



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



AUTÓGRAFO DE LEI Nº 50, DE 21 DE MARÇO DE 2019.
LEI Nº , DE DE DE 2019.

Dispõe sobre a produção e a comercialização
dos queijos artesanais de Goiás.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, nos termos do
art. 10 da Constituição Estadual, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais
de Goiás.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal o queijo
produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária
leiteira.

Art. 2º São queijos artesanais de Goiás:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo artesanal;
- b) queijo meia-cura;

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa:

- a) queijo cabacinha;
- b) requeijão artesanal.

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 parágrafo único do art. 1º;

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

III - documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de
proteção do patrimônio histórico e cultural.



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Seção I Do Processo de Produção

Art. 3º São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos;

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

§ 2º Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação com data de início e fim do processo.

Art. 4º O processo de produção do queijo artesanal compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - adição de cultura láctica e coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - mexedura;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - salga seca;

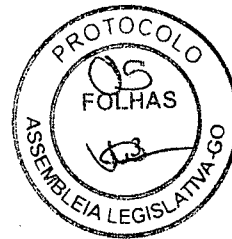
X - maturação.

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

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições:

I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º;

II - período de maturação inferior ao definido para o queijo artesanal, garantido o dessoramento do produto.

Parágrafo único. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação para o queijo artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha:

- a) filtração do leite;
 - b) adição de coalho;
 - c) coagulação;
 - d) corte da massa;
 - e) mexedura;
 - f) aquecimento;
 - g) determinação do ponto da massa;
 - h) dessoragem;
 - i) fermentação até identificação do ponto de filagem;
 - j) filagem;
 - k) moldagem em formato de cabacinha;
 - l) salga em salmoura;
 - m) secagem;
- II – requeijão artesanal:



- a) filtração do leite;
- b) coagulação à temperatura ambiente;
- c) retirada do creme;
- d) verificação do ponto da coalhada;
- e) aquecimento da massa;
- f) dessoragem;
- g) lavagem da massa com água;
- h) lavagem da massa com leite;
- i) dessoragem;
- j) esfarinhamento da massa;
- k) aquecimento da massa;
- l) adição do creme frito;
- m) adição de sal;
- n) adição de bicarbonato de sódio;
- o) mexedura;
- p) enformagem.

Seção II Das Queijarias

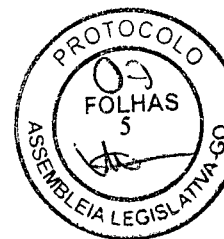
 Art. 7º Para os fins desta Lei, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 8º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

- I - área para recepção e armazenagem do leite;
- II- área de fabricação;
- III - área de maturação, se necessário;



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



IV - área de embalagem e expedição.

Art. 9º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga e galinheiro;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento;

IV - Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite –RBQL– para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total – CBT;

V - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores e controle de pragas.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

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

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

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

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

§ 3º Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 10. Para os fins do disposto nesta Lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de leite devidamente capacitado;

II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



Art. 11. A queijaria deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado.

Seção III
Dos Insumos

Subseção I
Da Água

Art. 12. A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;

III - canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;

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 dos queijos artesanais será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Subseção II
Do Leite

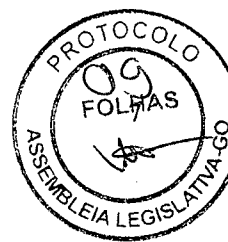
Art. 13. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

§ 1º Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admite-se o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

§ 2º Nas situações a que se refere o § 1º deste artigo, o número máximo de produtores de leite e a distância máxima entre a queijaria compartilhada e cada propriedade produtora de leite serão definidos em regulamento.



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 14. São atos autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado ou por Serviço de Inspeção Municipal –SIM– auditado pelo Estado.

§ 1º Para os fins desta Lei, entende-se por:

I - registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

II - título de relacionamento o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para queijeiro, centro de qualidade ou entreposto;

III - queijeiro o transportador e comerciante de queijo artesanal;

IV - estabelecimento comercial do queijeiro, centro de qualidade ou entreposto o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento dos queijos artesanais.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM, 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 à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção 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. 15. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no SIM auditado ou no órgão estadual indicado no regulamento, 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.

§ 2º Para os fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro, poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.



§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria ou com o queijeiro, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial do queijeiro às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

Seção II Da Embalagem

Art. 16. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no *caput*, 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.

Art. 17. O queijo meia-cura será resfriado imediatamente após ser embalado e será mantido nessa condição até a efetivação da venda ao consumidor final.

Art. 18. A comercialização, sem embalagem, do queijo cabacinha e do requeijão artesanal, e de suas variedades, será disciplinada em regulamento.

Art. 19. O órgão de controle sanitário estadual disponibilizará na internet instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 20. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.



Seção III Do Transporte

Art. 21. O transporte dos queijos artesanais será realizado em veículo com carroceria fechada.

§ 1º 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.

§ 2º Será obrigatória a utilização de recipiente ou veículo refrigerado para o transporte de:

I - queijo meia-cura, em embalagem individual, para estabelecimento comercial;

II - queijo artesanal destinado à maturação em entreposto, centro de qualidade ou estabelecimento comercial de queijeiro com autorização para manipulação do produto, acondicionado em embalagem coletiva identificada por queijaria de origem, conforme dispuser o regulamento.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Parágrafo único. A infração às disposições desta Lei e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções conforme disposto no art. 24, podendo o órgão competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 23. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o *caput* terão sua frequência determinada pelo órgão de controle sanitário competente, na forma de regulamento.

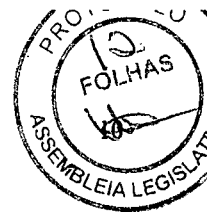
§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por esse 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.



ESTADO DE GOIÁS
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA



Art. 24. A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão as sanções previstas na legislação sanitária estadual.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25. Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais;

II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor e do queijeiro;

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

IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

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

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

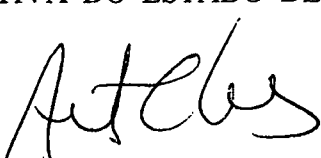
VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;

VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

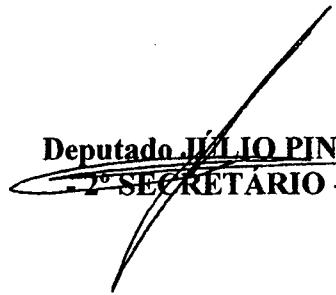
Parágrafo único. Para os fins a que se refere o inciso I do *caput*, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para a reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais.

Art. 26. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE GOIÁS, em Goiânia, 21 de março de 2019.


Deputado DR. ANTONIO
- PRESIDENTE em exercício -


Deputado CLAUDIO MEIRELLES
- 1º SECRETÁRIO -


Deputado JULIO PINA
- 2º SECRETÁRIO -



CERTIDÃO DE VETO

☒ INTEGRAL () PARCIAL

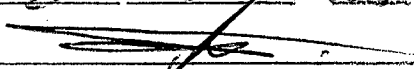
Certifico que o autógrafo de lei nº 50, de 21/03/19, foi remetido por esta casa à SANÇÃO governamental em 03/04/19, via ofício nº 205/P e, 22/04/19, devolvido a este Poder Legislativo, conforme ofício nº 334/G, sendo devidamente protocolado na data abaixo.

Goiânia, 22/04/19.

Lêda Aparecida Moreira
Chefe Protocolo e Arquivo
Assembleia Legislativa do Estado de Goiás

Umáira Jéssica de Aguiar Palmiere
Seção de Protocolo e Arquivo

À PUBLICAÇÃO E, POSTERIOR-
MENTE, À COMISSÃO DE CONS-
TITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO.
Em 24 / 04 / 2019


1º Secretário



COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO.

Ao Sr. Dep. (s)

Del. Humberto Trovão

PARA RELATAR

Sala das Comissões Deputado Solon Amaral

Em 25 / 04 / 2019 .

Presidente: _____

PROCESSO N.º: 2019002077
INTERESSADO: GOVERNADORIA DO ESTADO
ASSUNTO: Veta integralmente o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019.

RELATÓRIO

Versam os autos sobre Ofício Mensagem nº. 205- P, de 22 de março de 2019, de autoria da Governadoria do Estado, comunicando esta Casa que, apreciando o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019, resolveu, com fundamento no § 1º do art. 23 da Constituição do Estado, vetá-lo integralmente.

Conforme comprova a certidão de folha retro, o veto foi realizado tempestivamente, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, como determina o § 1º do art. 23 da Constituição Estadual.

De iniciativa parlamentar, a proposição legislativa aprovada que resultou no autógrafo de lei vetado dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Goiás.

Nas razões do veto, foi ouvida a Procuradoria-Geral do Estado, através do Despacho nº 510/2019, que se manifestou pela juridicidade do Autógrafo de Lei. Contudo, em consulta a Secretaria de Estado da Saúde, por meio do Despacho nº 2404/2019, esta manifestou-se desfavorável quanto ao acolhimento do Autógrafo de Lei em debate.

Essa é a síntese da proposição em análise.

Entendemos que o veto deve ser mantido por seus próprios fundamentos.

Em que pese a nobre intenção do insigne autor da proposição legislativa que resultou no autógrafo de lei em análise constata-se que já existem normativas relacionadas às do presente autógrafo.

Sobre o tema tratado na proposição em pauta, foi ouvida a Secretaria de Estado da Saúde, por meio do Despacho nº 2404/2019, a seguir transcrito no útil:

- A matéria objeto do autógrafo de Lei nº 50, já está contemplada na Lei Estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018, a qual estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, estando esta Lei carecendo de Decreto de regulamentação.
- A matéria em questão trata de produtos de origem animal portanto de âmbito de atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e órgãos da Agrodefesa Estadual, portanto sugerimos encaminhamento para manifestação do referido órgão.

Desta forma, reconhecemos o acerto do pronunciamento do Excelentíssimo senhor Governador do Estado pelo veto integral do presente Autógrafo de Lei, devido a matéria já se encontrar regulamentada, e manifestamos pela **MANUTENÇÃO DO VETO**.

É o relatório.

SALA DAS COMISSÕES, em 20 de abril de 2019.

DELEGADO HUMBERTO TEÓFILO
DEPUTADO ESTADUAL (PSL)

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO



A Comissão de Constituição, Justiça e Redação aprova

Com VISTA ao Sr. Deputado: Lido Borges

PELO PRAZO REGIMENTAL

Sala das Comissões Deputado Sólton Amaral

Em 02/05/2019.

Presidente:

PROCESSO N. : 2019002077
INTERESSADO : GOVERNADORIA DO ESTADO
ASSUNTO : Veta integralmente o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019.



VOTO EM SEPARADO

Versam os autos sobre Ofício n. 334, de 22 de abril de 2019, de autoria da Governadoria, comunicando esta Casa que, apreciando o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019, resolveu, com fundamento no § 1º o art. 23 da Constituição do Estado, vetá-lo integralmente.

Em tramitação perante esta Comissão, a proposição foi relatada pela manutenção do veto, motivo pelo qual solicitei vista dos autos.

Consta a mensagem de veto:

"- A matéria objeto do autógrafo de Lei nº 50, já está contemplada na Lei Estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018, a qual estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, estando esta Lei carecendo de Decreto de regulamentação.

- A matéria em questão trata de produtos de origem animal portanto de âmbito de atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e



órgãos da Agrodefesa Estadual, portanto sugerimos encaminhamento para manifestação do referido órgão.”

Entendo que o veto deve ser rejeitado pelos seguintes fundamentos.

O objeto do presente autógrafo é específico sobre a produção e comercialização de queijos artesanais, ou seja, completamente compatível com a Lei nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018 que estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás.

Trata-se o autógrafo de um projeto de lei que detalha a categoria de queijos artesanais, diferentemente da Lei 20.361, de 05 de dezembro de 2018 que é uma lei com objeto mais amplo, sendo, por exatamente por isso, com ela compatível.

Ademais, o presente autógrafo, se convertido em lei, agregará valor ao produto goiano, garantindo maior qualidade e confiabilidade para ao consumidor, beneficiando a cadeia produtiva de queijos artesanais.

Isto posto, somos pela **rejeição do veto**.

É o voto em separado, para o qual peço destaque.

SALA DAS COMISSÕES, em 02 de Maio de 2019.


Deputada LÊDA BORGES

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO JUSTIÇA E REDAÇÃO



A Comissão de Constituição, Justiça e Redação aprova

Com **VISTA** ao Sr. Deputado: _____

PELO PRAZO REGIMENTAL

Sala das Comissões Deputado Sólon Amaral

Em 09 / 10 / 2019.

Presidente:



PROCESSO N. : 2019002077
INTERESSADO : GOVERNADORIA DO ESTADO
ASSUNTO : Veta integralmente o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019.

VOTO EM SEPARADO

Versam os autos sobre Ofício n. 334, de 22 de abril de 2019, de autoria da Governadoria, comunicando esta Casa que, apreciando o autógrafo de lei n. 50, de 21 de março de 2019, resolveu, com fundamento no § 1º o art. 23 da Constituição do Estado, vetá-lo integralmente.

Em tramitação perante esta Comissão, a proposição foi relatada pela manutenção do veto, tendo sido apresentado voto em separado pela ilustre Deputada Lêda Borges pela rejeição do veto, motivo pelo qual solicitei vista dos autos.

Entendo que o veto deve ser mantido por seus próprios argumentos.

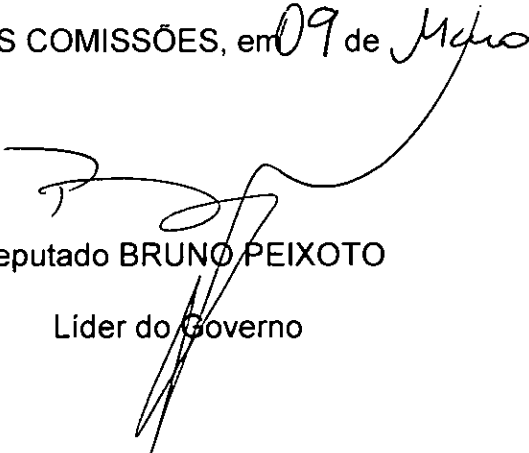
Trata-se de matéria já contemplada na Lei Estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018, a qual estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, estando esta Lei carecendo de Decreto de regulamentação.

Também, a matéria em questão trata de produtos de origem animal portanto de âmbito de atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Isto posto, somos pela **manutenção do veto**.

É o voto em separado, para o qual peço destaque.

SALA DAS COMISSÕES, em 09 de Maio de 2019.


Deputado BRUNO PEIXOTO

Líder do Governo



COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO

A Comissão de Constituição, Justiça e Redação Aprova o Voto em Separado do Deputado (a) Bruno Peres pela **MANUTENÇÃO DO VETO**.

Processo Nº 2077/19

Sala das Comissões Deputado Solon Amaral

Em 16 / 05 / 2019.

Presidente:

[Handwritten signatures and initials]