



Estado do Piauí  
Gabinete do Governador  
Palácio de Karnak

LIDO NO EXPEDIENTE

Em, 06 / 05 / 2019

1º Secretário

MENSAGEM Nº 19-A /GG

Teresina (PI), 30 de ABRIL de 2019.

A Sua Excelência, o Senhor  
Dep. **THEMÍSTOCLES DE SAMPAIO PEREIRA FILHO**  
Presidente da Assembleia Legislativa do Estado do Piauí  
**NESTA CAPITAL**

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Excelentíssimas Senhoras Deputadas e Senhores Deputados,

Comunico a Vossas Excelências que, nos termos do § 1º, do art. 78, da Constituição Estadual, decidi **VETAR TOTALMENTE** o Projeto de Lei de iniciativa parlamentar que **“Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e dá outras providências.”**, pelas razões a seguir esposadas.

O Projeto de Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado do Piauí. Consulta à Agência de Defesa Agropecuária do Piauí (ADAPI) revelou ser o Projeto de Lei contrário ao interesse público nos seguintes pontos (Parecer Técnico nº 01/2018, de 25 de maio de 2018):

“Existe uma grande preocupação da ADAPI na inclusão da pequena agroindústria no mercado consumidor do Estado. O Decreto nº 17.687, de 23 de março de 2018, que regulamenta a Lei nº 6.939, de 02 de janeiro de 2017, traz um capítulo dedicado especificamente a agroindústria de pequeno porte (capítulo VIII, Art. 126-162).

.....  
Acerca do queijo de leite cru, o Ministério da Agricultura na Instrução normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013, dispõe sobre a matéria, permitindo a fabricação de queijos artesanais de leite cru somente para produtos maturados, esclarecendo no seu art. 1º que a maturação por período inferior a 60 (sessenta) dias só é permitida quando estudos técnicos-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não comprometa a qualidade e inocuidade do produto.

30 / 04 / 19  
PARA LEITURA EM EXPEDIENTE  
Emanuélito de Oliveira Costa  
Secretário Geral da Mesa



**Estado do Piauí**  
**Gabinete do Governador**  
**Palácio de Karnak**

O processo de fabricação do queijo artesanal do Piauí não utiliza o artifício da maturação. A realidade do produto fabricado no Estado é a comercialização imediatamente após a produção.

A comercialização do queijo de leite cru sem maturação não encontra respaldo na legislação federal. Esse processo é imprescindível para a proteção do alimento contra micro-organismos potencialmente patogênicos. (Dores, et.al., 2015) O produto sem maturação está sujeito a várias doenças transmitidas por bactérias e vírus, entre elas, zoonoses, de elevada importância como a listeriose, brucelose, tuberculose, até intoxicações e infecções alimentares. Martins et.al (2015) verificaram o efeito da maturação sobre os parâmetros físico-químicos do queijo e constatou que existe uma influência direta sobre o comportamento microbiano, causando uma redução na contagem de contaminantes.

Do ponto de vista sanitário, apesar do Estado do Piauí já desenvolver o Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose, no Estado não se conhece a situação epidemiológica de brucelose e tuberculose, o que representa um elevado risco do ponto de vista de saúde pública, visto que, o mesmo limita-se com cinco Estados, Ceará e Pernambuco a Leste, Bahia a sul e sudeste, Tocantins a sudoeste e Maranhão a oeste. Em parte desses territórios já é sabido a situação epidemiológica da doença, como no Maranhão, em que Borba et.al. (2013) encontram uma prevalência em nível de rebanho estimado de 11,4% (IC 95% 9,2-14) e a prevalência em nível animal foi de 2,5% (IC 95% 1,7-3,6) apresentando explorações infectadas em todo o Estado, especialmente na região central e na fronteira noroeste. Deste modo, o leite a ser utilizado pelas queijarias em propriedades de regiões com identidade geográfica ou artesanais, devem ser oriundos de propriedades reconhecidas livre ou controladas (por até três anos) de brucelose e tuberculose, realidade esta que atualmente não acontece no Estado do Piauí.

Portanto, a comercialização do queijo cru em desacordo com os requisitos estabelecidos pela IN 30/2013 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) compromete a inocuidade do produto e representa um risco para a saúde pública.

Vela salientar que, os autores citados nas referências do referido projeto de lei relatam nos trabalhos a importância da maturação e de fato contradizem o objetivo do projeto de lei, em que Carvalho et. al. (2016) ao avaliar a produção de queijo colonial artesanal no município de Seara, Estado de Santa Catarina, frente à legislação brasileira, observou que o queijo colonial artesanal não estava adequada no que diz respeito à legislação vigente, pois os produtores não têm acesso às condições necessárias para realizar análises (do leite, água e queijo), garantir a qualidade dos produtos com implantação de boas práticas de ordenha e fabricação ou certificar a propriedade como livre de zoonoses, como estabelecido pela Instrução Normativa nº 30, de 2013, do MAPA.





**Estado do Piauí**  
**Gabinete do Governador**  
**Palácio de Karnak**

Ainda, a sanção desta lei inviabiliza a adesão do Estado ao SISBI, por conta da exigência do Ministério da Agricultura na equivalência de legislação e procedimentos adotados pelos Estados. A não adesão [ao SISBI] causa prejuízos financeiros a todas as cadeias produtivas do Estado que aguardam a permissão de comercialização dos produtos para outros estados do Brasil.

Além dos fatos acima, é importante destacar que não foram realizados estudos técnico-científicos de comprovação da inocuidade do queijo e avaliação climatológica no intuito de avaliar possíveis influências sobre as características físico-químicas dos queijos produzidos; como os realizados em outros queijos que possuem identidade geográfica.

Ressalta-se, que a aprovação do referido projeto de lei não foi levada à discussão na Câmara Setorial do Leite, entidade autorizada pelo Governo do Estado para tratar todas as demandas do setor lácteo, bem como, pela Agência de Defesa Agropecuária do Piauí – ADAPI, autarquia legitimada para sugerir e opinar legislação de Inspeção de produtos de origem animal, composta por profissionais com larga experiência, muitos destes com especialização, mestrado e doutorado.

.....”  
Uma proposta desta natureza necessita de discussão mais aprofundada entre os produtores, órgãos encarregados da fiscalização sanitária, com a participação da Câmara Setorial do Leite.

Assim, embora louvável a iniciativa desta proposição normativa, sem a garantia de segurança sanitária pode-se comprometer toda a cadeia produtiva, e, ainda, inviabilizar a adesão do Estado do Piauí ao SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Em casos assim, a Constituição Estadual prevê o exercício do poder de veto nos seguintes termos:

“Art. 78. ....  
§ 1º O Governador, se considerar o projeto, no todo ou em parte, inconstitucional ou contrário ao interesse público, deverá vetá-lo total ou parcialmente, no prazo de quinze dias úteis, contados da data do recebimento e comunicará, dentro de quarenta e oito horas, ao Presidente da Assembleia Legislativa os motivos do veto.  
.....”

Por todo o exposto, resolvo **VETAR TOTALMENTE** o presente Projeto de Lei, entendendo-o contrário ao interesse público.



***Estado do Piauí***  
***Gabinete do Governador***  
***Palácio de Karnak***

Senhor Presidente, são essas as razões que me levaram a vetar este Projeto de Lei, as quais submeto à elevada consideração dos Senhores membros dessa augusta Assembleia Legislativa.



**JOSE WELLINGTON BARROSO DE ARAÚJO DIAS**  
GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ