

	<p>Estado de Mato Grosso Assembleia Legislativa</p>	
<p>Despacho</p>	<p>NP: 1fhuw6xu SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS 01/03/2023 Projeto de lei nº 709/2023 Protocolo nº 1528/2023 Processo nº 1079/2023</p>	
<p>Autor: Dep. Gilberto Cattani</p>		

Dispõe sobre a inclusão do queijo entre os produtos que compõe a Cesta Básica, no âmbito do Estado de Mato Grosso, e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, tendo em vista o que dispõe o art. 42, da Constituição Estadual, e art. 168, do Regimento Interno da Assembleia Legislativa de Mato Grosso, aprova e o Governador do Estado sanciona a seguinte lei:

Art. 1º. Inclui como item essencial na Cesta Básica o queijo.

Parágrafo único. Cada cesta básica deverá conter, no mínimo, uma peça de queijo, oriundo de cem por cento de leite natural, vedado produto análogo aos lácteos.

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

JUSTIFICATIVA

Preambularmente, respeitadas as disposições do art. 25, da Constituição Federal, a presente proposição é de competência legislativa comum dos Estados, segundo ditames do art. 23, incisos I e II, e competência legislativa concorrente dos Estados, segundo ditames do art. 24, inciso V, e §2º, todos da Constituição Federal, estando, pois, em harmonia com o RI-ALMT, eis que não afronta seu art. 155, não havendo causa de prejudicialidade (art. 194), tão pouco invasão das competências do Executivo Estadual, consoante arts. 39 e 66, da Constituição do Estado de Mato Grosso.

O leite é uma secreção da glândula mamária de mamíferos, de composição nutricional bastante rica, é indispensável à alimentação infantil humana e a das crias dos animais. Contém componentes importantes para uma dieta saudável, como proteínas e cálcio. Apresenta, porém, alta perecibilidade, tanto química, pelos efeitos da oxidação, quanto biológica, pela atuação de microrganismos, que podem causar doenças.



Entre os derivados do leite, o queijo é um dos principais produtos, tendo, ademais, alta demanda de consumo. É um concentrado protéico-gorduroso, cuja obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro.

A fabricação do queijo é uma arte que, independente do grau de industrialização ou do nível tecnológico, requer do queijeiro dedicação e cuidados em cada etapa de produção, para a obtenção de um bom produto.

Isto posto, o queijo é uma ótima fonte de cálcio, gorduras e proteínas. Além de oferecer vitaminas A, B e minerais como fósforo e cálcio. Isso ocorre porque durante a fabricação é retirada parte da água e concentram-se os componentes sólidos do leite. Sendo assim, o consumo regular oferece diversos benefícios para a saúde.

Entretanto, deve se ter muito cuidado com os produtos que "tentam" imitar o queijo/requeijão/lácteos. Tais produtos são comercializados e consumidos como se fossem queijos legítimos, isto é, oriundos de 100% de leite natural, quando na verdade, não são, pois são adicionados de outros componentes estranhos a definição de QUEIJO, como por exemplo, gordura vegetal hidrogenada, amido e amido modificado, que além de induzir o consumidor a erro, fazendo-o crer que está consumindo queijo/requeijão/lácteos, quando na verdade estão consumindo substâncias que podem até causar malefícios a sua saúde.

Nesse sentido, incluir o queijo 100% natural na Cesta Básica, significa dar mais qualidade na saúde alimentar ao seu beneficiário que, independente de sua condição econômica, merece se alimentar adequadamente. Como a cesta básica, hoje, não contempla referido produto, apresentamos o presente projeto de lei.

Por essas razões, conto com o apoio dos nobres pares para a aprovação desta propositura.

Edifício Dante Martins de Oliveira
Plenário das Deliberações "Deputado Renê Barbour" em 26 de Fevereiro de 2023

Gilberto Cattani
Deputado Estadual