



CÂMARA MUNICIPAL DE VALENÇA

Estado do Rio de Janeiro

LEI N.º 3.469/2023

04 abril de 2023

Vereador JOSÉ AMAURI FERREIRA LIMA

DECLARAR NO MUNICÍPIO DE VALENÇA-RJ COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL “O QUEIJO ARTESANAL VALENCIANO” produzido no Município de Valença-RJ, E INSTITUIR “O DIA DO QUEIJO ARTESANAL VALENCIANO”

Faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a presente Lei:

Art. 1º – Fica o queijo artesanal Valenciano, produzido no Município de Valença-RJ, declarado patrimônio cultural e imaterial do Município de Valença.

Parágrafo único – A declaração de que trata esta lei tem por objetivo registrar, enaltecer e preservar a difusão das práticas historicamente relacionadas à fabricação e ao consumo do queijo artesanal Valenciano, produzido no Município de Valença-RJ, no âmbito Municipal.

Art. 2º – Cabe ao Poder Executivo a adoção das medidas cabíveis para registro do bem cultural de que trata esta lei.

Art. 3º - Também cabe ao Poder Público criar o selo de origem com o seguinte dizer “queijo artesanal valenciano de origem”, inspecionar e chancelar esses, ou delegar isso à uma instituição competente.

Art. 4º - Fica instituído o evento cultural denominado “DIA DO QUEIJO ARTESANAL VALENCIANO” a ser festejado e produzido no primeiro domingo de setembro, incluindo no calendário oficial de festividades do Município de Valença e das outras providências.

Art. 5º - Fica autorizada a administração pública a participar do evento acima instituído, inclusive em conjunto com outras instituições, também através de realização de parcerias financeiras público privada, visando a organização e custeio da festividade.

Art. 6º - Fica autorizada a administração pública realizar ampla divulgação do evento em suas mídias sociais, bem como, em todo âmbito Municipal, Estadual e Nacional.

Art. 7º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Justificativa: A produção e o consumo do queijo fazem parte da história de Valença-RJ, sendo aqui o local onde se estabeleceu a primeira queijaria do estado do Rio de Janeiro, e terra onde surgiu o queijo mais consumido no Brasil, o queijo prato valenciano.

O queijo Artesanal Valenciano, produzido no Município de Valença, tem um importante papel nessa história.

A origem no queijo artesanal Valenciano vem com a chegada dos europeus em 1920, que aqui produziam queijos artesanais maturados que eram transportados até a capital (Rio de Janeiro).

O clima serrano contribuiu para a produção de queijos de alta qualidade, o que levou a instalação da primeira queijaria do Estado do Rio de Janeiro, Os Laticínios Dana, na Fazenda Vista Alegre.

Com a chegada de imigrantes Dinamarqueses, que trouxeram culturas lácteas desconhecidas no Brasil, foi feita a tentativa de reproduzir queijos do tipo Dambo e Tybo (dinamarqueses) e Gouda (holandeses) porém com as diferenças climáticas, este ao ser desenformado, apresentou uma forma mais espaiada que lembrava um prato e daí o nome queijo prato.

Valença apresenta características importantes, um vale entre duas importantes bacias hidrográficas (rios Preto e Paraíba) cercadas por serras, que trazem um “terroir” único aos queijos artesanais valencianos. A tradição da produção de leite em qualidade e quantidade faz parte da história do município, sendo atualmente a segunda maior bacia leiteira do estado do Rio de Janeiro. Os queijos artesanais valenciano apresentam características únicas de maturação com processos exclusivos em caves, cavernas, túlias câmaras, que fixam nesse produto toda característica do histórico Vale do Café.


Mesmo com toda importância econômica e cultural do queijo artesanal Valenciano, ele ainda não teve esse reconhecimento pelo Poder Executivo, que implica em mais investimento e publicidade desse produto tão importante na renda de várias famílias do Município de Valença-RJ, inclusive aquelas que ainda não conseguiram regulamentar a sua produção.

O reconhecimento do queijo artesanal Valenciano, vem com as premiações, a nível nacional e internacional, sendo atualmente o Único Município do Estado do Rio de Janeiro que ganhou Medalhas em Mundiais, totalizando 10 medalhas em Mundiais e diversas premiações em avaliações nacionais.

Se destaca também no cenário nacional com diversas matérias em importantes veículos de divulgação, tais como jornais e programas de televisão que demonstram a qualidade dos queijos artesanais Valenciano.

Podemos também pontuar a importância no turismo rural com a criação da rota do queijo que já trouxe para Valença centenas de turista de todo o mundo.

Sala das Sessões, 04 de Abril de 2023.


José Reinaldo Alves Bastos
PRESIDENTE


Bernardo Souza Machado
VICE - PRESIDENTE


Fabiani Medeiros Silva
1º SECRETÁRIO


Eduardo Martínez Rodríguez Hanke
2º SECRETÁRIO

Usando das atribuições que me são conferidas SANCIONO a presente Lei. Extraíam-se cópias para as devidas publicações.

Gabinete do Prefeito, em ____/____/____
Luiz Fernando Furtado da Graça - Prefeito Municipal

Boletim Oficial 1630