



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
RIO GRANDE DO NORTE
GAB. DO DEP. HERMANO MORAES – PMDB**

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 159/2016

“Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte – Lei NIVARDO MELLO”.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE: FAÇO SABER que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais no Estado do Rio Grande do Norte.

§ 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 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 do Rio Grande do Norte:

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 dos queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e Identificação Geográfica (IG).

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 tipo de queijo e suas variedades.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS 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.

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, poderá o leite sofrer tratamento térmico distinto da pasteurização e serem utilizadas culturas lácteas naturais.

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;
- V – repouso;
- VI – dessoragem;
- VI – aquecimento do soro e da massa;
- VII – salga;
- VIII – enformagem;
- IX – prensagem;
- X – 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;
- 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.

Seção II Das Queijeiras

Art. 9º. 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 2.000 (dois mil) litros diários de leite.

Art. 10. A queijeira deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III – área de maturação, se necessário; e,

IV – área de embalagem e expedição.

Art. 11. 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, observado o limite previsto no art. 9º.

§1º. A queijeira poderá ser instalada junto a 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,

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. 12. 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, específicas 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. 13. 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 Dos Insumos

Subseção I Da água

Art. 14. A água utilizada na produção dos 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 dos 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 6 (seis) meses ou, sempre que necessário.

Subseção II Do Leite

Art. 15. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deverá provir de propriedade ou posse rural nos termos do art. 5º e seus incisos.

Art. 16. 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 responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

CAPÍTULO III **Do Registro**

Art. 17. Para a produção dos queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro, emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Município.

§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 dos 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.

Art. 18. 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 a 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 – licença expedida pelo órgão ou entidade dotada de competência para o exercício de poder de polícia em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

VII – documento fornecido por profissional legalmente habilitado contendo análise física, química e microbiológica da água de abastecimento da unidade de produção.

§2º. 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, com vistas ao cumprimento, no prazo definido, das exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§3º. Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO

SEÇÃO I Da Embalagem

Art. 19. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome da sua tipificação ou da sua variedade, o número do registro e nome do município de origem, e as datas de sua 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;

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. 20. 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. 21. O transporte dos 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 III

Dos Exames Laboratoriais

Art. 22. Serão realizados 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 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.

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 23. 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. 24. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§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.

SEÇÃO I

Das Penalidades

Art. 25. 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 em Resolução, 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;

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

Art. 26. A unidade de produção de queijo e/ou o produtor do 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.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27. Para o desenvolvimento da produção e comercialização dos 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 e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos 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 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;

IX – o respeito e o conhecimento do patrimônio cultural alimentar do Rio Grande do Norte, 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. 28. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Norte, Palácio José Augusto, em Natal, de de 2017.

HERMANO MORAES
Deputado Estadual