



Leis Estaduais Paraíba

DECRETO Nº 42.197 DE 29 DE DEZEMBRO DE 2021.

Regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DA PARAÍBA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 86, inciso IV, da Constituição Estadual, tendo em vista a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, DECRETA:

CAPÍTULO I

Seção I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES Das Definições e dos Requisitos de Composição.

Art. 1º Este decreto regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba.

Art. 2º São princípios que norteiam o disposto neste decreto:

- I - a boa-fé do particular perante o Poder Público;
- II - a precaução, a prevenção e a proteção à saúde.

Art. 3º Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado da Paraíba, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Serviço Estadual de Defesa Agropecuária, por meio do Serviço Inspeção Estadual (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado, nos termos deste decreto e normas complementares.

Art. 4º Para os fins deste decreto considera-se:

I - lácteos artesanais: os produtos derivados do leite, cuja matéria prima é de produção própria ou procedente de propriedades rurais de terceiros, a partir do leite integral ou desnatado, pasteurizado e cru, recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática por meio de coalhos industriais ou naturais, cujo produto final apresenta cor e sabor próprios,

isento de corantes e conservantes, conforme o uso de métodos tradicionais, culturais e regionais;

II - leite: é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas;

III - queijaria: estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal;

IV - registro da queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB), que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

V - barreira sanitária: local destinado à higienização das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produção;

VI - registro do rótulo do queijo: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial destinado a conceder o direito de produção e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VII - título de relacionamento da origem determinada à queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada;

VIII - título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

IX - entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

X - rótulo ou rotulagem: inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas à identificação;

XI - maturação: etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias para a definição da identidade do produto;

XII - afinação: etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas;

XIII - estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria prima;

XIV - origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural

produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XV - boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVI - boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XVII - órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes.

§ 1º São órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes, a Defesa Agropecuária e o SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado.

§ 2º Os queijos artesanais, com exceção daqueles produzidos exclusivamente com leite de vaca, conterão, na sua denominação no rótulo, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

Art. 5º A identificação das regiões de produção dos queijos artesanais será feita mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional considerando os aspectos socioculturais.

Parágrafo único. A identificação de regiões produtoras de queijos artesanais será publicada em portarias específicas da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP), mediante solicitação de organizações representativas dos produtores, ou pelo município.

Art. 6º Os produtos lácteos artesanais do Estado da Paraíba devem atender aos seguintes requisitos de composição:

I - queijo de manteiga artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou desnatado, manteiga da terra ou manteiga de garrafa e culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio e bicarbonato de sódio;

II - queijo de coalho artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) em seu conteúdo de matéria gorda, coalho ou culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio;

III - manteiga da terra, de garrafa ou do sertão:

- a) ingredientes obrigatórios: creme obtido a partir de leite de vaca;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio.

Parágrafo único. Fica terminantemente proibida a utilização de outros ingredientes, aditivos e/ou coadjuvantes que não estejam previstos neste artigo.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO, INSTALAÇÕES E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Seção I Da Produção

Art. 7º São condições para a produção dos queijos artesanais:

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

II - qualidade microbiológica e físico-química da matéria-prima leite, conforme legislação vigente específica;

III - atendimento das boas práticas agropecuárias pelo estabelecimento rural produtor de leite;

IV - adoção das boas práticas de fabricação na queijaria;

V - processamento pode ser orientado pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal;

VI - adoção de técnicas e a utilização de utensílios em determinada fase do processo produtivo devem ser predominantemente manuais, para manter a identidade e qualidade do produto final.

Art. 8º Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas às características de qualidade estabelecidas do produto.

Parágrafo único. Considera-se variedade de um tipo de queijo artesanal o produto obtido a partir da adição de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias ou de alterações pontuais no processo de fabricação ou na etapa de maturação.

Art. 9º A utilização de micro-organismos de interesse tecnológico poderá ser incorporada ao processo de produção de queijos artesanais, desde que respeitadas às características de identidade e qualidade, com comprovada inocuidade.

Art. 10. Quando utilizado leite de vaca, este deverá obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos em atos normativos vigentes.

Parágrafo único. Quando utilizado leite de outras espécies, este deve atender ao descrito neste decreto e em outros atos normativos vigentes, respeitando suas particularidades.

Seção II Da Sanidade do Rebanho

Art. 11. A produção do queijo e da manteiga deve ocorrer com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, observando-se também:

I - as propriedades produtoras do queijo artesanal devem possuir seus rebanhos livres de brucelose e tuberculose, apresentando, anualmente, ao Serviço Oficial de Defesa Agropecuária (SIE), os resultados negativos dos respectivos exames, sendo o teste de brucelose realizado em laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

II - todos os machos e fêmeas com idade igual ou superior a 08 (oito) meses, na data do teste do rebanho, devem ser testados para brucelose, excluindo-se desse teste os machos comprovadamente castrados;

III - todos os machos e fêmeas com idade igual ou superior a 42 (quarenta e dois) dias, na data do teste do rebanho, devem ser testados para tuberculose;

IV - todos os bovinos e bubalinos existentes na propriedade produtora de leite e/ou leite e queijos e manteiga artesanais, deverão ser vacinados contra febre aftosa, conforme recomendação do Programa Nacional de Erradicação da Febre Aftosa - PNEFA;

V - o ingresso de animais nas propriedades com controle de brucelose e tuberculose, ou em processo de certificação, fica condicionado a animais originários de estabelecimento com controle de brucelose e tuberculose e à realização de teste de diagnóstico para brucelose e tuberculose.

§ 1º O Serviço de Defesa Agropecuária oficial poderá, a qualquer momento, colher material biológico para testes de brucelose e acompanhar ou realizar testes de tuberculose, com o objetivo de verificar e validar a condição sanitária do estabelecimento de criação certificado ou em processo de certificação.

§ 2º Sempre que solicitado pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial, as propriedades produtoras de queijos e manteiga artesanais devem liberar amostras de leite para teste de brucelose.

§ 3º Outros testes oficiais de doenças zoonóticas podem ser exigidos pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial, conforme legislação estadual em vigor.

Seção III

Da Higiene Subseção I Da Higiene da Matéria-Prima

Art. 12. Em todas as etapas da produção do queijo artesanal e da manteiga devem ser observadas as seguintes condições de higiene da matéria-prima:

I - o local da ordenha deve ser preferencialmente coberto e ter piso de alvenaria, devendo o local permitir uma boa higiene e a desinfecção do ambiente antes e após a ordenha;

II - o local de ordenha deve dispor de água em volume suficiente para higienizar os utensílios e as mãos do ordenhador;

III - os tetos das vacas devem ser higienizados antes da ordenha, com água corrente ou com auxílio de borrifadores que permitam sua desinfecção, seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável, devendo esse procedimento ser repetido após a ordenha, finalizando com imersão dos tetos em solução de iodo;

IV - as instalações, utensílios e equipamentos do estábulo devem ser submetidos à limpeza e desinfecção antes e após a ordenha;

V - os recipientes utilizados na ordenha devem ser de material atóxico e de fácil higienização;

VI - obrigatoriamente, as pessoas que trabalham na ordenha devem estar capacitadas com as Práticas da Ordenha Higiênica, devendo utilizar roupas limpas, touca de proteção e botas de borracha;

VII - o ordenhador deve obrigatoriamente lavar as mãos em água corrente e em seguida desinfetá-las antes do início da ordenha e sempre que necessário;

VIII - em propriedades que utilizam o bezerro como estímulo para descida do leite, os tetos devem ser lavados e secos após a mamada;

IX - o descarte dos primeiros jatos de cada teto após a ordenha deve ser feito em caneco de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mastite, mesmo quando houver o uso dos bezerros para estimular a ordenha.

§ 1º Fica proibido o aproveitamento do leite de vacas que não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.

§ 2º Fica proibida a utilização de leite de vacas que estejam no período final de gestação ou produzindo colostro.

Art. 13. O leite deve ser transportado à queijaria artesanal em até 2 (duas) horas após a ordenha, em recipientes exclusivos e próprios para essa finalidade, de fácil higienização e providos de tampa.

Parágrafo único. Admite-se o uso de leite resfriado por até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha, desde que mantido em tanques de resfriamento, individual ou coletivo, ou congelado em freezer.

Art. 14. O veículo para transporte do leite deve proteger os tambores ou vasilhames contra poeira, sujidades e intempéries do meio ambiente, não sendo permitido o transporte de outros produtos, materiais ou animais no mesmo momento do transporte do leite.

Art. 15. O leite cru que não for oriundo de produção própria da queijaria artesanal deverá ser submetido, antes de seu recebimento, à prova de alizarol na concentração mínima de 72% (setenta e dois por cento).

Parágrafo único. Análises complementares poderão ser realizadas em laboratório oficial ou terceirizado, em frequência determinada pelo Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial, às expensas da queijaria.

Subseção II Da Higiene das Pessoas Envolvidas nas Queijarias

Art. 16. Em todas as etapas da produção dos queijos e manteiga artesanais devem ser observadas as seguintes condições de higiene dos manipuladores de alimentos:

I - a limpeza e a desinfecção das instalações, utensílios e equipamentos das queijarias devem ser realizadas, antes e depois do uso, com produto aprovado para utilização em indústria de alimentos, e seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF);

II - as pessoas que trabalham na queijaria devem obrigatoriamente manter rigoroso asseio corporal e de vestuário, lavar e desinfetar as mãos antes de iniciar o processo de fabricação e sempre e imediatamente após o uso de instalações sanitárias e em qualquer outra situação que possa acarretar risco de contaminação do produto, mantendo as unhas curtas e limpas, sem o uso de esmalte;

III - as pessoas que trabalham na produção do queijo e da manteiga devem utilizar vestuário exclusivo para essa área, composto de calça comprida, botas, jaleco ou similar e gorro ou touca, de cor branca, cujo uso e lavagem devem ser descritos nos procedimentos de autocontrole.

§ 1º É obrigatória a realização de exames de saúde, devendo-se manter a carteira de saúde atualizada de todo o pessoal que desempenha trabalhos relacionados com a produção do queijo artesanal na propriedade.

§ 2º As pessoas que apresentarem sinais clínicos de enfermidade infectocontagiosa, feridas nas mãos e braços, febre, corrimento nasal, supuração ocular, doenças de pele ou qualquer outra que possa ser fonte de contaminação para outras pessoas ou para o produto devem ser afastadas imediatamente da atividade durante o período da doença.

§ 3º Devem ser afixados avisos próximo aos lavatórios de mãos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos.

§ 4º Fica vedado o uso de objetos de adorno pessoal pelo manipulador, como brincos, anéis, correntes, relógios de pulso e similares.

§ 5º O emprego de luvas descartáveis na manipulação de alimentos deve obedecer às condições de higiene e seu uso não exime o manipulador da obrigação da lavagem criteriosa das mãos.

Subseção III Da Higiene das Instalações, dos Utensílios e dos Equipamentos

Art. 17. Em todas as etapas da produção dos queijos e da manteiga artesanais devem ser observadas as seguintes condições de higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos:

I - as instalações, os utensílios e os equipamentos da queijaria devem ser submetidos à limpeza e desinfecção, antes e depois do uso, com produto aprovado para utilização em indústria de alimentos, e seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação - BPF;

II - os equipamentos e utensílios devem ser confeccionados com material atóxico, de fácil higienização, não absorvente, anticorrosivo e capaz de resistir às operações de limpeza e desinfecção;

III - os utensílios utilizados na produção não devem manter contato direto com o piso;

IV - as superfícies devem ser lisas e não porosas, isentas de frestas e outras imperfeições que possam ser fonte de contaminação ou comprometer a higiene dos alimentos;

V - quando for utilizado tecido sintético para a fabricação e/ou enformagem do queijo, este deve ser lavado com sabão ou detergente neutro, sanitizado com cloro ativo e seco em local protegido de poeira, de insetos e de qualquer contaminante;

VI - a queijaria deve ser mantida livre de pragas e vetores, utilizando preferencialmente meios mecânicos como telas, sendo vedado o uso de veneno nas suas dependências internas.

§ 1º Fica vedado o ingresso de pessoas estranhas ao serviço na queijaria.

§ 2º Fica vedada a entrada de animais na queijaria e ao redor dela, que deverá ser isolada com tela ou muro e possuir calçada de pelo menos 01 (um) metro de largura em seu perímetro.

Subseção IV Da Higiene do Produto

Art. 18. Em todas as etapas da produção, os queijos e a manteiga artesanais devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 19. Fica vedado o armazenamento de qualquer outro produto nas dependências da queijaria, que possa comprometer a qualidade e a segurança alimentar junto dos insumos (queijos e manteiga), embalagens e utensílios.

Seção IV Das Queijarias

Art. 20. Considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijos e manteiga artesanais, com área destinada exclusivamente à manipulação de até 2.500 (dois mil e quinhentos) litros diários de leite produzido na própria propriedade ou em propriedade de terceiros, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e dos queijos e manteiga artesanais ali produzidos.

Art. 21. A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenamento do leite;

II - área de fabricação;

III - área para higienização dos manipuladores/queijeiros;

IV - área de maturação, se necessário;

V - área de embalagem e expedição.

Parágrafo único. A área de maturação ou sala de cura deverá ser separada da sala de fabricação por paredes inteiras de alvenaria ou de PVC, com porta de mola que a mantenha fechada, e possuir tamanho compatível com o volume de queijo estocado durante o período mínimo de maturação.

Art. 22. As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, tais como curral, pocilga, galinheiro, lixeiras, matadouros, curtumes, esgotos e semelhantes, no mínimo 50

(cinquenta) metros, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

II - possuir impedimento ao acesso de animais e de pessoas estranhas à produção por meio de barreiras físicas, como cerca, telas ou muros;

III - possuir telas tipo mosquiteiro nas aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores;

IV - ser construída em alvenaria, observadas as seguintes normas técnicas:

a) as instalações devem ser planejadas de forma a permitir fluxo contínuo e evitar contaminação;

b) as dimensões físicas devem ser compatíveis com o volume de leite processado e dispor de área compatível com o volume de queijos e manteiga a serem produzidos e/ou estocados durante o período mínimo de maturação;

c) as mesas para manipulação dos queijos devem ser de aço inoxidável, sendo admitidas mesas de alvenaria com azulejo ou outro material lavável, impermeável e apto à desinfecção, em conformidade com as normas do órgão competente;

d) o piso deve ser antiderrapante, impermeável, resistente ao trânsito e a impactos, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% (dois por cento) e que não permita acúmulo de água;

e) deve dispor de iluminação natural e artificial que possibilite a realização dos trabalhos sem comprometer a qualidade do queijo e demais produtos;

f) as fontes de iluminação artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto devem possuir proteção contra queda e explosão;

g) as instalações elétricas devem ser embutidas na parede ou, caso se encontrem na parte externa, devem estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a área de processamento;

h) as instalações devem dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a umidade e o acúmulo de poeira, sendo vedado o uso de ventiladores na área de processamento;

i) o pé-direito da queijaria deve ter altura mínima de 2,5m (dois metros e meio);

j) a cobertura deve ser de estrutura metálica, laje ou calhetão, admitindo-se a utilização de forro de PVC ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção;

k) poderá ser utilizada a madeira apenas como suporte para fixação do forro;

l) todas as portas e janelas devem ser laváveis e de fácil higienização, devendo as portas conter molas que as mantenha sempre fechadas;

m) deve possuir área para a higienização das pessoas que têm acesso à queijaria, constituída de lavatório para mãos e botas;

n) deve possuir depósito para material de limpeza;

o) deve dispor de instalação sanitária, sendo vedado o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências da queijaria.

§ 1º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que não tenha

acesso direto às instalações da queijaria ou ao local de ordenha.

§ 2º A queijaria poderá ser instalada junto à residência ou ao local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre os dois ambientes respeitadas as seguintes condições:

I - não pode haver comunicação direta com a queijaria;

II - no local de ordenha, o piso deve ser de material impermeável, lavável e antiderrapante;

III - na sala de ordenha deve haver valetas ao redor ou piso com declive interno para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva.

Art. 23. São responsáveis pelas queijarias:

I - o produtor do queijo devidamente capacitado;

II - o profissional técnico, registrado em conselho de classe, podendo ser indicado por associação, cooperativa ou agrupamento de produtores de leite.

Parágrafo único. O responsável técnico pela queijaria deverá ser cadastrado junto ao Serviço de Defesa Agropecuária Oficial.

Art. 24. São obrigações dos responsáveis pela queijaria:

I - cumprir a legislação estadual;

II - manter um arquivo que possa ser auditado, com o objetivo de possibilitar a verificação do desempenho das atividades desenvolvidas, as inconformidades e as irregularidades que porventura venham a ser cometidas e as correspondentes medidas de correção;

III - notificar imediatamente ao Serviço de Defesa e Inspeção Sanitária oficial alguma suspeita de doenças de notificação obrigatória e a suspeita de zoonoses;

IV - possuir certificado emitido por entidade competente atestando que a queijaria possui Boas Práticas de Ordenha e Fabricação.

Art. 25. A queijaria deve dispor de água suficiente para limpeza e higienização de suas instalações, na proporção de 03 (três) litros de água para cada litro de leite processado.

Art. 26. A queijaria deve manter livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do serviço de defesa sanitária oficial, objetivando o controle da produção, bem como as anotações do responsável técnico, que devem estar organizadas e disponíveis quando solicitadas pelo órgão oficial competente.

§ 1º O Serviço de Defesa Agropecuária oficial poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

§ 2º Para os fins do § 1º deste artigo, considera-se produto processado aquele que tenha passado por todas as etapas de processamento, desde a recepção até o produto final.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO E DA ROTULAGEM

Art. 27. A obtenção do registro no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE) está condicionada à efetivação de cadastro, para cuja obtenção o produtor ou responsável legal do estabelecimento deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, nos termos que se seguem:

I - requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II - número de registro no CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica, ou número de CPF, no caso de pessoa física;

III - planta baixa (ou croqui) do estabelecimento, acompanhada de memorial descritivo de funcionamento da queijaria artesanal;

IV - alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento;

V - licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente, podendo ser apresentado, para início da análise, o protocolo de solicitação de licenciamento ao órgão competente, sem prejuízo da apresentação da licença até a finalização da análise.

Art. 28. As queijarias artesanais só podem expedir ou comercializar seus produtos após estarem devidamente registradas junto ao Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial e seus produtos devem ser identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível.

Parágrafo único. Para a produção de queijos e manteiga artesanais, o estabelecimento deverá ter registro com prazo de 01 (um) ano de validade.

Art. 29. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

Parágrafo único. Quando em contato direto com o produto, o material utilizado na confecção do rótulo deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 30. As informações inscritas nos rótulos devem ser visíveis, em caracteres legíveis, conforme legislação específica, devendo conter as seguintes informações obrigatórias:

I - denominação oficial do produto;

II - nome empresarial ou do produtor e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial com número de registro do produto no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB);

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - data de fabricação, prazo de validade (dia/mês/ano) e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes;

VIII - instruções sobre a conservação do produto;

IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X - tabela nutricional e demais normas vigentes estabelecidas pelos órgãos de saúde competentes.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 31. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos e manteiga artesanais, devidamente registrados, e dos respectivos rebanhos produtores de leite, serão realizadas periodicamente pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial.

Art. 32. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijos e manteiga artesanais, ou ao responsável técnico, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou reincidência.

Art. 33. As competências de Defesa Agropecuária, no âmbito do Estado da Paraíba, são exercidas pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca - SEDAP, por meio da Gerência Executiva de Defesa Agropecuária - GEDA.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. A infração às disposições deste decreto implicará na aplicação das sanções previstas na Lei nº 9.926, de 30 de novembro de 2012, e em seus regulamentos, podendo o órgão ou a entidade competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 35. A Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER) dará suporte à Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca - SEDAP, de forma a permitir a melhor aplicabilidade da Lei Estadual nº 11.346, de 06 de junho de 2019, e dos termos deste decreto.

Art. 36. Fica a Secretaria de Estado do desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP) autorizada, no âmbito de suas competências, a expedir normas complementares à fim da execução deste decreto.

Art. 37. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, em João Pessoa, 29

de dezembro de 2021; 133º da Proclamação da República.

Art. 3º Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado da Paraíba, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Serviço Estadual de Defesa Agropecuária, por meio do Serviço Inspeção Estadual (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de um único município ou organizado na forma de consórcio

intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado, nos termos deste decreto e normas complementares.

Art. 4º Para os fins deste decreto considera-se:

I - lácteos artesanais: os produtos derivados do leite, cuja matéria prima é de produção própria ou procedente de propriedades rurais de terceiros, a partir do leite integral ou desnatado, pasteurizado e cru, recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática por meio de coalhos industriais ou naturais, cujo produto final apresenta cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, conforme o uso de métodos tradicionais, culturais e regionais;

II - leite: é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas;

III - queijaria: estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal;

IV - registro da queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB), que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

V - barreira sanitária: local destinado à higienização das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produção;

VI - registro do rótulo do queijo: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial destinado a conceder o direito de produção e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VII - título de relacionamento da origem determinada à queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada;

VIII - título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

IX - entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

X - rótulo ou rotulagem: inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas à identificação;

XI - maturação: etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias

para a definição da identidade do produto;

XII - afinção: etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas;

XIII - estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria prima;

XIV - origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XV - boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVI - boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XVII - órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes.

§ 1º São órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes, a Defesa Agropecuária e o SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado.

§ 2º Os queijos artesanais, com exceção daqueles produzidos exclusivamente com leite de vaca, conterão, na sua denominação no rótulo, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

Art. 5º A identificação das regiões de produção dos queijos artesanais será feita mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional considerando os aspectos socioculturais.

Parágrafo único. A identificação de regiões produtoras de queijos artesanais será publicada em portarias específicas da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP), mediante solicitação de organizações representativas dos produtores, ou pelo município.

Art. 6º Os produtos lácteos artesanais do Estado da Paraíba devem atender aos seguintes requisitos de composição:

I - queijo de manteiga artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou desnatado, manteiga da terra ou manteiga de garrafa e culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio e bicarbonato de sódio;

II - queijo de coalho artesanal:

a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) em seu conteúdo de matéria gorda, coalho ou culturas lácteas naturais;

b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio;

III - manteiga da terra, de garrafa ou do sertão:

a) ingredientes obrigatórios: creme obtido a partir de leite de vaca;

b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio.