

Lei Nº 11346 DE 06/06/2019

Publicado no DOE - PB em 7 jun 2019

Institui o Sistema de Produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais do Estado da Paraíba.

O Governador do Estado da Paraíba:

Faço saber que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba.

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - queijo artesanal: o queijo produzido com leite integral, pasteurizado e cru; e,

II - manteiga artesanal: a manteiga produzida com nata, com ou sem sal.

Art. 3º O queijo e a manteiga artesanais são produtos lácteos produzidos com leite de bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos ou outras espécies, sem ou com tratamento térmico da massa, e devem ser produzidos em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira e/ou estabelecimentos que respeitem os métodos tradicionais, culturais e regionais.

Art. 4º São produtos lácteos artesanais do Estado da Paraíba:

I - queijo de manteiga;

II - queijo de coalho;

III - queijos maturados;

IV - manteiga (da terra, de garrafa, ou do sertão).

Art. 5º O Estado, através do órgão competente, poderá:

I - reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto nos artigos precedentes, bem como identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no art. 4º;

II - documentar o processo de produção dos queijos e manteiga artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e identificação geográfica;

III - identificar e reconhecer, como artesanal, queijos que tenham na sua composição condimentos (autorizados pelo Ministério da Saúde), condimentos naturais,

coalhos/coagulantes, cloreto de sódio ou outro produto natural que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais e devidamente especificados, podendo ser solicitado exame toxicológico com o objetivo de preservar a saúde dos consumidores.

Art. 5º-A. O nome comercial do queijo artesanal poderá ser definido pelo produtor.

CAPÍTULO II - DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGA ARTESANAIS

Seção I - Do Processo de Produção

Art. 6º 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 e cujos testes oficiais de zoonoses apresentem resultados negativos, com comprovação de vacinação contra febre aftosa e exames negativos do rebanho para brucelose e tuberculose;

II - o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

Art. 7º Entende-se por queijo de manteiga o produto obtido mediante a coagulação, com o emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício ou acidificação natural do leite, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, ou manteiga da terra, ou manteiga do sertão, cujo processo de produção compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - desnate;

III - adição ou não de soro;

IV - dessoragem;

V - lavagem da massa com leite;

VI - fusão da massa com o sal e a manteiga 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. 8º Entende-se por queijo de coalho o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cujo processo de produção compreende as seguintes fases:

- I - pesagem e filtração do leite;
- II - pasteurização ou não do leite;
- III - adição do coalho;
- IV - coagulação;
- V - corte da coalhada;
- VI - repouso;
- VII - dessoragem;
- VIII - salga;
- IX - aquecimento opcional do soro e da massa;
- X - enformagem;
- XI - prensagem;
- XII - cozimento opcional no soro ou na água.

Parágrafo único. No processo supracitado, a produção deverá ser iniciada até 02 (duas) horas após o início da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas, e serão utilizadas culturas naturais.

Art. 9º Entende-se por manteiga da terra, ou manteiga de garrafa, ou manteiga do sertão o produto gorduroso nos estados líquido e/ou pastoso, obtido a partir do creme de leite/nata, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado a seguir:

- I - separação e pesagem do creme de leite/nata;
- II - adição ou não de sal;
- III - aquecimento e cozimento;
- IV - filtragem;
- V - resfriamento;
- VI - envaze.

Seção II - Das Queijarias

Art. 10. Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal, localizada em propriedade rural ou urbana, na qual são processados até 2.500 (dois mil e quinhentos) litros de leite/dia.

Art. 11. A queijaria deve seguir o fluxo:

I - barreira sanitária;

II - recepção e armazenagem do leite;

III - fabricação;

IV - maturação, se necessário;

V - embalagem e expedição.

Art. 12. 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 - ser construído de alvenaria, com área compatível com o volume máximo da produção a ser processada, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento e armazenagem dos produtos artesanais;

III - possuir ambiente com área de recepção de leite, fabricação, maturação, embalagem e acondicionamento, depósitos separados para insumos e sanitário;

IV - possuir paredes lisas, de cores claras, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V - possuir forro que não seja de madeira ou gesso e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização em direção ao ralo coletor;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, que deverá possibilitar a manipulação dos produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII - possuir Barreira Sanitária, com cobertura, lavador de botas, pias com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual.

Art. 13. Para fins do disposto nesta Lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pelas queijarias:

I - o profissional indicado por associação ou cooperativa, respaldado pelo conselho de classe, quanto à sua competência;

II - o profissional reconhecido pelo conselho de classe;

III - o produtor do queijo devidamente capacitado.

Parágrafo único. Os produtores deverão comprovar, a cada 24 (vinte e quatro) meses, participação em cursos de capacitação relacionados a boas práticas agropecuárias na produção de leite e boas práticas de fabricação de alimentos, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas, legalmente reconhecidas pelo órgão competente estadual.

Seção III - Dos Insumos

Subseção I - Da Água

Art. 14. A água utilizada na higienização e produção dos queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - canalizada dentro da queijaria;

III - tratada por sistema de filtração e cloração conforme legislação vigente;

IV - 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 submetida à análise físico-química e bacteriológica, de acordo com a legislação vigente.

§ 3º A higienização de caixas d'água, cisternas e similares deve ser realizada a cada 06 (seis) meses, ou sempre que necessário.

§ 4º A queijaria deve dispor de sistema de escoamento de água residual, proveniente da elaboração dos produtos com sifão, interligado a sistema eficiente de captação, de acordo com o Órgão de Defesa do Meio Ambiente do Estado.

Subseção II - Do Leite

Art. 15. O leite empregado na produção dos queijos e manteiga artesanais deve provir da propriedade ou posse rural, desde que atenda os termos do art. 3º e seus incisos.

Parágrafo único. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admite-se o compartilhamento da queijaria para o processamento de queijos e manteiga (da terra, de garrafa, ou de sertão) produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

CAPÍTULO III - DO REGISTRO

Art. 16. Para a produção de queijos e manteiga artesanais, o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal Estadual, mediante formalização, com prazo de 01 (um) ano de validade.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais e manteiga (da terra, de garrafa, ou do sertão), observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

Art. 17. Para obtenção do registro, o produtor ou responsável legal do estabelecimento, mediante formalização, deverá apresentar requerimento instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao órgão executor, solicitando o cadastro e registro e o Serviço de Inspeção e Fiscalização;

II - registro no CNPJ ou CPF do produtor e/ou inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF para produtor rural ou empresa;

III - documento que ateste as condições sanitárias dos animais de acordo com o inciso I, art. 6º, sobretudo os que vão dar origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;

IV - planta baixa ou croqui do estabelecimento (no caso do croqui, poderá o órgão registrador solicitar a planta baixa para melhor entendimento);

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

VI - licença expedida pelo órgão ou pela entidade ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

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

CAPÍTULO IV - DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PESSOAS

Art. 18. Todas as instalações e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Art. 19. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na elaboração de produtos artesanais, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelo órgão competente.

Art. 20. O estabelecimento deve manter o controle de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será autorizado pelo órgão competente, nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

Art. 21. Na instalação de recebimento, elaboração, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem de produtos artesanais é proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 22. É proibido o acondicionamento de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados em recipientes que tenham servido para produtos não comestíveis e invólucros já usados.

Art. 23. Os freezers e geladeiras devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, sendo obrigatório manter uma área livre de 20% (vinte por cento) na sua capacidade de acondicionamento, com higiene, devendo ser lavados sempre que necessário.

Art. 24. Os instrumentos de trabalho deverão ser lavados e higienizados a cada processo de produção.

Art. 25. No estabelecimento de laticínio é obrigatória a limpeza e higienização dos recipientes utilizados na coleta do leite, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 26. Os manipuladores deverão realizar exames periódicos de saúde, pelo menos 01 (uma) vez por ano.

Art. 27. É proibido o uso de adornos no ambiente de trabalho, tais como: brincos, relógios, pulseiras, etc.

Art. 28. É proibido no ambiente de trabalho fumar, alimentar-se, mastigar chicletes ou práticas similares.

Art. 29. Sempre que comprovada a existência de dermatose, salmonelas, doença infectocontagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários de estabelecimento, estes serão imediatamente afastados do trabalho, cabendo ao órgão competente comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 30. Serão exigidas inspeções médicas tantas vezes quantas forem necessárias para qualquer funcionário ou proprietário de estabelecimento.

Art. 31. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios e limpos e a boa higiene dos funcionários e proprietários de estabelecimento nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, acondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

CAPÍTULO V - DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I - Da Embalagem

Art. 32. Os queijos e manteiga artesanais ostentarão, na embalagem, o nome, o número do registro, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade.

Seção II - Do Transporte

Art. 33. O transporte de queijo artesanal ou manteiga (de garrafa, da terra ou do sertão) deverá ser realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes e que seja compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

Seção III - Dos Exames Laboratoriais

Art. 34. Serão realizados exames laboratoriais de rotina (físico/químico e microbiológico), para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o caput serão realizados a cada 06 (seis) meses ou de acordo com alguma necessidade detectada pelo órgão de controle sanitário competente e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijarias.

§ 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 queijaria, 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 VI - DA FISCALIZAÇÃO

Art. 35. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos e manteiga artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 36. 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 queijo ou responsável, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou reincidência.

CAPÍTULO VII - DAS PENALIDADES

Art. 37. A ocorrência de descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretará, 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. 38. A unidade de produção de queijo e/ou o produtor de 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 VIII - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos e manteiga artesanais, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, poderá implementar e adotar, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção de queijos e manteiga artesanais;

II - pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização de queijos e manteiga artesanais;

III - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização de queijos e manteiga artesanais;

IV - campanhas informativas voltadas para o consumidor de queijos artesanais.

Parágrafo único. O Estado poderá desenvolver 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. 40. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, em João Pessoa, 06 de junho de 2019; 131º da Proclamação da República.

JOÃO AZEVÊDO LINS FILHO

Governador