



LEI Nº1.322/2019

DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE-ES.

O Prefeito Municipal de Venda Nova do Imigrante, Estado Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte

LEI:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de leite cru em Venda Nova do Imigrante.

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

I- queijo artesanal elaborado na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém-ordenhado, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, isento de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânica, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade e produzido somente com leite da própria fazenda.

II- produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

Art. 3º- O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido.

Parágrafo único- O serviço de Inspeção Municipal, deverá:

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - **www.vendanova.es.gov.br**



I- identificar variedades de queijo artesanal produzidas no Município de Venda Nova do Imigrante;

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

III- Realizar a confecção de Regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos queijos artesanais produzidos no Município de Venda Nova do Imigrante.

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL COM LEITE CRU

Seção I

Do Processo de Produção

Art.4º- A produção do queijo artesanal de leite cru, visando à segurança de qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I- o leite para produção de queijo artesanal de leite cru, deve ser proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; e

II- atendimento das condições de higiene na ordenha e na produção do queijo artesanal de leite cru.

Art. 5º- Na fabricação de queijo artesanal de leite cru serão adotados os seguintes procedimentos:

I- a produção será iniciada em até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha;

II- o leite a ser utilizado não poderá ser pasteurizado; e

III- a maturação dos queijos poderá ser realizada em temperatura ambiente ou controlada, sobre prateleira de madeira aplainada e sem pintura, de Polipropileno ou Aço Inox, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

Seção II

Das Queijarias

Art. 6º- Para os fins desta Lei, considera-se queijaria de leite cru o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal de leite cru, com área construída de no máximo 100m² (cem metros quadrados).

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - www.vendanova.es.gov.br



Art. 7º- A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

- I- área para recepção do leite;
- II- área de fabricação;
- III- área de maturação;
- IV- área de embalagem e expedição.

Art. 8º- As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

- I- localização distante de pocilga e galinheiro ou fonte de mau cheiro;
- II- impedimento, por meio de cerca e/ou tela, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;
- III- construção em alvenaria.

Art. 9º- Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

- I- o(s) produtor(es) de queijo;
- II- Médico Veterinário registrado em conselho de classe.

Art. 10- A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlada para brucelose e tuberculose pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF.

Art. 11- São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal de leite cru:

I- Participar do Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal e Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT);

II- implantar Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira;

III- controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha;

Art. 12- São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal de leite cru:

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - www.vendanova.es.gov.br



I- implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, incluindo o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria a ele estiver vinculada;

II controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal de leite cru; e

III - implementar a rastreabilidade de processos e produtos.

Art. 13- A queijaria manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), objetivando o controle da produção.

Parágrafo único- O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, custeadas pelo produtor, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 14- A queijaria manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Seção III
Dos Insumos
Subseção I
Da Água

Art. 15- A água utilizada na produção do queijo artesanal de leite cru deve ser:

I- potável;

II- proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;

III- canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;

IV- tratada por sistema de filtração e cloração; e

V- acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§1º- As nascentes devem ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - **www.vendanova.es.gov.br**



§ 2º- A água utilizada na produção do queijo artesanal de leite cru deve ser submetida à análise físico-química e bacteriológica, a cada 6 (seis) meses.

Subseção II Do Leite

Art. 16- O leite utilizado na produção do queijo artesanal de leite cru deve provir da propriedade ou posse rural em que se situa a queijaria.

Parágrafo único- Fica proibida a aquisição de leite de outras propriedades, mesmo que próximas à queijaria.

CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 17- A comercialização do queijo artesanal será permitida apenas na propriedade onde foi produzido, sendo voltada sua produção para o Turismo Rural.

Seção I Do Registro

Art. 18- Para obtenção do registro e para a comercialização do queijo artesanal de leite cru no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I- requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), solicitando o registro;
- II- registro que comprove a condição de Produtor Rural;
- III- planta baixa ou croqui do estabelecimento com layout dos equipamentos;
- IV- formulário de registro do produto com layout do rótulo;
- V- carta de compromisso preenchida em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado;
- VI- licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;
- VII- atestado de vacinação, contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos da propriedade a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF ;

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - www.vendanova.es.gov.br



VIII- atestado de vacinação, contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e equídeos da propriedade a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

IX- certificado de propriedade livre ou controlado para brucelose e tuberculose;

XI- atestado de potabilidade da água a ser utilizada na ordenha e no processamento do produto;

Seção II Da Embalagem

Art. 19- A embalagem do queijo artesanal de leite cru deverá conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é “Queijo Artesanal de Leite Cru”, o nome do seu tipo e o número da inscrição no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

Parágrafo único- O queijo artesanal de leite cru poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no caput deste artigo, por um dos seguintes meios:

- I- impressão em baixo relevo; e
- II- carimbo com tinta inócua à saúde.

Art. 20- O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal de leite cru embalado.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 21- A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal de leite cru serão realizadas periodicamente pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda do Imigrante, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 22- Serão realizados regularmente, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

Parágrafo Único- Os custos referentes aos exames laboratoriais do produto final serão custeados pelo produtor.

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - www.vendanova.es.gov.br



§1º- Os exames a que se refere o caput deste artigo terão sua frequência determinada pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante.

§2º- Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante, poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§3º- A critério do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante, a realização 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 deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal de leite cru.

Art. 23- Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação ficam sujeitos às seguintes penalidades:

I- advertência, nos casos de primeira infração, com prazo para a regularização da situação a ser estabelecido em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II- multa a ser fixada em regulamento nos casos no inciso anterior;

III- apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal adulterados ou que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV- suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de embargo à ação fiscalizadora;

V- interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI- cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§1º- A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§2º- A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante/ES

Av. Evandi Américo Comarela, 385 - Bairro Esplanada - **Telefax: (28) 3546-1188**

CEP 29375-000 - Venda Nova do Imigrante - ES - CNPJ: 31.723.497/0001-08 - www.vendanova.es.gov.br



Parágrafo único- O produto da arrecadação das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades fiscalizadoras na forma desta Lei.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24- O Poder Executivo regulamentará a presente Lei.

Art. 25- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 26- Revogam-se as disposições em contrário.

VENDA NOVA DO IMIGRANTE, 28 de março de 2019


BRAZ DELPUPO
Prefeito Municipal