



Entenda a norma

LEI 20549, DE 18/12/2012 - TEXTO ORIGINAL

Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS,

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Art. 2º São queijos artesanais de Minas Gerais:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo minas artesanal;
- b) queijo meia-cura;

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa:

- a) queijo cabacinha;
- b) requeijão artesanal.

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 parágrafo único 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.

DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Seção I

Do Processo de Produção

Art. 3º São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a

inocuidade dos produtos:

I - produção do queijo com leite 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;

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 4º O processo de produção do queijo minas artesanal compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - adição de cultura láctica e coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - mexedura;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - salga seca;

X - maturação.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições:

I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º;

II - período de maturação inferior ao definido para o queijo minas artesanal, garantido o dessoramento do produto.

Parágrafo único. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação para o queijo minas artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha:

a) filtração do leite;

b) adição de coalho;

c) coagulação;

d) corte da massa;

- e) mexedura;
 - f) aquecimento;
 - g) determinação do ponto da massa;
 - h) dessoragem;
 - i) fermentação até identificação do ponto de filagem;
 - j) filagem;
 - k) moldagem em formato de cabacinha;
 - l) salga em salmoura;
 - m) secagem;
- II - requeijão artesanal:
- a) filtração do leite;
 - b) coagulação à temperatura ambiente;
 - c) retirada do creme;
 - d) verificação do ponto da coalhada;
 - e) aquecimento da massa;
 - f) dessoragem;
 - g) lavagem da massa com água;
 - h) lavagem da massa com leite;
 - i) dessoragem;
 - j) esfarinhamento da massa;
 - k) aquecimento da massa;
 - l) adição do creme frito;
 - m) adição de sal;
 - n) adição de bicarbonato de sódio;
 - o) mexedura;
 - p) enformagem.

Seção II

Das Queijarias

Art. 7º Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal e localizado em propriedade rural.

Art. 8º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

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

Art. 9º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

- I - localização distante de pocilga e galinheiro;

II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II - revestimento do piso da sala de ordenha do estábulo com cimento;

III - existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva;

IV - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 10. Para fins do disposto nesta Lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de leite devidamente capacitado;

II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 11. A queijaria deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado.

Seção III

Dos Insumos

Subseção I

Da Água

Art. 12. A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, de sistema 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;

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 submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Subseção II

Do Leite

Art. 13. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

§ 1º 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 leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

§ 2º Nas situações a que se refere o § 1º deste artigo, o número máximo de produtores de leite e a distância máxima entre a queijaria compartilhada e cada propriedade produtora de leite serão definidos em regulamento.

CAPÍTULO III

DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I

Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 14. São atos autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado ou por Serviço de Inspeção Municipal - SIM - auditado pelo Estado.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se por:

I - registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

II - título de relacionamento o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para queijeiro, centro de qualidade ou entreposto;

III - queijeiro o transportador e comerciante de queijo artesanal;

IV - estabelecimento comercial do queijeiro, centro de qualidade ou entreposto o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento dos queijos artesanais.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM, 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 à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção de registro ou título de relacionamento no Sistema de Inspeção Federal - SIF - supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o caput deste artigo.

Art. 15. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o caput deste artigo será requerido no SIM auditado ou na unidade do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA - mais próxima, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.

§ 2º Para fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro, poderá ser

exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.

§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria ou com o queijeiro, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial do queijeiro às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

Seção II

Da Embalagem

Art. 16. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo minas artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça 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 estabelecido em regulamento.

Art. 17. O queijo meia-cura será resfriado imediatamente após ser embalado e será mantido nessa condição até a efetivação da venda ao consumidor final.

Art. 18. A comercialização, sem embalagem, do queijo cabacinha e do requeijão artesanal, e de suas variedades, será disciplinada em regulamento.

Art. 19. O órgão de controle sanitário estadual disponibilizará na internet instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 20. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.

Seção III

Do Transporte

Art. 21. O transporte dos queijos artesanais será realizado em veículo com carroceria fechada.

§ 1º 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.

§ 2º Será obrigatória a utilização de recipiente ou veículo refrigerado para o transporte de:

I - queijo meia-cura, em embalagem individual, para estabelecimento comercial;

II - queijo artesanal destinado à maturação em entreposto, centro de qualidade ou estabelecimento comercial de queijeiro com autorização para manipulação do produto, acondicionado em embalagem coletiva identificada por queijaria de origem, conforme dispuser o regulamento.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Parágrafo único. A infração às disposições desta Lei e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções conforme disposto no art. 24, podendo o órgão competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 23. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, 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, na forma de regulamento.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por esse 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.

Art. 24. A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão as sanções estabelecidas nos arts. 12 a 21 da Lei nº 14.180, de 16 de janeiro de 2002, e, quando couber, no parágrafo único do art. 23 da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25. Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, 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 do queijeiro;

III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

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.

Parágrafo único. Para os fins a que se refere o inciso I do caput, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para a reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais.

Art. 26. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado, garantida a participação de representantes de produtores de queijos artesanais, serão submetidos a apreciação em câmara específica do Conselho Estadual de Política Agrícola - Cepa -, com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

I - parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

II - prazos de validade e de maturação, quando couber;

III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

IV - boas práticas de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. O Cepa encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput .

Art. 27. O IMA poderá credenciar associação ou cooperativa para atuar, em caráter auxiliar, na verificação de conformidade da produção dos queijos artesanais, desde que a organização credenciada cumpra as seguintes condições:

I - tenha aprovado e reconhecido pelo IMA um protocolo local de produção para cada tipo ou variedade de queijo artesanal a ser produzido;

II - delimite área geográfica para cada protocolo local aprovado;

III - mantenha atualizada no IMA relação de produtores de queijo artesanal de seu quadro submetidos a cada protocolo local aprovado;

IV - mantenha quadro técnico habilitado destinado à educação sanitária, à verificação do cumprimento dos protocolos locais aprovados e à manutenção de registros auditáveis de cada membro.

Art. 28. Fica revogada a Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências.

Art. 29. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Tiradentes, em Belo Horizonte, aos 18 de dezembro de 2012; 224º da Inconfidência Mineira e 191º da Independência do Brasil.

ANTONIO AUGUSTO JUNHO ANASTASIA

Danilo de Castro

Maria Coeli Simões Pires

Renata Maria Paes de Vilhena

Elmiro Alves do Nascimento