



DECRETO Nº 1.238, DE 19 DE JULHO DE 2017

Regulamenta a Lei nº 17.003, de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,**  
no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado, conforme o disposto na Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, e o que consta nos autos do processo nº SCC 6258/2016,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**  
**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Fica aprovado o regulamento de produção e comercialização do queijo artesanal serrano no Estado de Santa Catarina.

Art. 2º Considera-se queijo artesanal serrano o produto elaborado na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática do leite por meio de coalhos industriais, prensagem manual e cujo produto final apresente massa uniforme e consistência firme, cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, conforme a tradição na Região Serrana de Santa Catarina.

§ 1º Os parâmetros para identificação e classificação do queijo artesanal serrano compreendem:

- I – designação: queijo artesanal serrano;
- II – conteúdo de matéria gorda: entre 25,0% (vinte e cinco por cento) e 44,9% (quarenta e quatro vírgula nove por cento);
- III – umidade: até 35,9% (trinta e cinco vírgula nove por cento);
- IV – cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- V – consistência: elástica tendendo a untuosidade;
- VI – crosta: média espessura, lisa e sem trincas;
- VII – olhaduras: pequenas olhaduras mecânicas bem distribuídas; ou sem olhaduras;
- VIII – formato: redondo, quadrado ou retangular;



## ESTADO DE SANTA CATARINA

IX – peso: mínimo de 1 kg (um quilograma) na fabricação e pesagem na presença do consumidor;

X – período de maturação: mínimo 60 (sessenta) dias; e

XI – período de validade: 6 (seis) meses após maturação e consumo em até 21 (vinte e um) dias após a abertura da embalagem.

§ 2º A produção fica restrita às queijarias artesanais tradicionalmente reconhecidas por meio da história e dos saberes locais e regionais e localizadas na Região Serrana de Santa Catarina.

§ 3º Considera-se queijaria artesanal tradicionalmente reconhecida aquela que produz o queijo serrano de acordo com o *caput* deste artigo e que mantém características históricas e culturais ligadas à pecuária e ao modo de fazer conforme a tradição da Região Serrana de Santa Catarina, cuja propriedade possui condições ambientais com pastagens naturais entremeadas com mata de araucária.

§ 4º A área de produção do queijo artesanal serrano no Estado de Santa Catarina compreende os municípios de Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urupema e Urubici.

§ 5º A área geográfica de produção poderá sofrer alteração quando houver conclusão de estudos sobre a delimitação da área para fins de registro no órgão federal competente.

Art. 3º Os parâmetros para a identificação do queijo artesanal serrano de que tratam os incisos II a XI do § 1º do art. 2º deste Decreto poderão sofrer alterações se estudos técnico-sanitários, comprovados cientificamente, realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, conforme estabelecido no art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, e no art. 34 deste Decreto, demonstrarem não haver comprometimento da qualidade e da inocuidade do produto.

### CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 4º A fim de garantir a qualidade e inocuidade do produto final, a produção do queijo artesanal serrano deve atender a rigorosas condições de sanidade do rebanho, bem como de higiene.

#### Seção I Da Sanidade do Rebanho

Art. 5º A produção do queijo deve ocorrer 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, observando-se também:



I – as propriedades produtoras do queijo artesanal serrano devem possuir Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose, conforme legislação em vigor, ficando a sua obtenção condicionada ao cumprimento dos seguintes critérios:

a) solicitação formal à unidade local do serviço veterinário estadual, na qual o estabelecimento de criação encontra-se cadastrado, por meio de requerimento conforme modelo fornecido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC);

b) realização de 2 (dois) testes consecutivos, com resultados negativos, do rebanho bovino e bubalino presente na propriedade, independentemente da finalidade produtiva do animal;

c) os testes devem ser realizados num intervalo de 6 (seis) a 12 (doze) meses, sendo o segundo teste de brucelose realizado em laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

d) todos os machos e fêmeas com idade igual ou superior a 8 (oito) meses, na data do teste do rebanho, devem ser testados para brucelose, excluindo-se desse teste os machos comprovadamente castrados; e

e) 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;

II – o ingresso de animais em estabelecimento certificado como livre de brucelose e tuberculose, ou em processo de certificação, fica condicionado a serem originários de estabelecimento de criação igualmente livre de brucelose e tuberculose ou à realização de 2 (dois) testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose, devendo ser cumpridos os seguintes requisitos:

a) os dois testes devem apresentar resultados negativos;

b) o primeiro teste de brucelose deve ser realizado durante os 30 (trinta) dias que antecedem o embarque e o segundo até 60 (sessenta) dias após o ingresso no estabelecimento de criação de destino, num intervalo mínimo de 30 (trinta) dias entre os dois testes, sendo que os animais devem permanecer isolados desde o ingresso no estabelecimento até o segundo resultado negativo;

c) o primeiro teste de tuberculose deve ser realizado durante os 60 (sessenta) dias que antecedem o embarque e o segundo até 90 (noventa) dias após o ingresso no estabelecimento de criação de destino, num intervalo mínimo de 60 (sessenta) dias entre os dois testes, sendo que os animais devem permanecer isolados desde o ingresso no estabelecimento até o segundo resultado negativo;

d) caso não seja possível manter os animais isolados no estabelecimento de criação de destino, os dois testes poderão ser efetuados durante os 90 (noventa) dias que antecedem o embarque, num intervalo de 60 (sessenta) a 90 (noventa) dias entre eles; e



## ESTADO DE SANTA CATARINA

e) os testes de tuberculose devem ser realizados por médico veterinário habilitado e os testes de brucelose, por médico veterinário habilitado ou por laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária; e

III – o estabelecimento de criação certificado ou em processo de certificação para a condição de livre de brucelose e tuberculose fica obrigado a:

a) cumprir as medidas de controle e erradicação da brucelose e da tuberculose previstas neste Decreto;

b) passar por supervisão técnica de médico veterinário habilitado;

c) cumprir as normas do sistema de identificação individual de bovinos e bubalinos conforme legislação estadual em vigor; e

d) custear as atividades de controle e erradicação da brucelose e da tuberculose.

§ 1º O Certificado de Propriedade Livre de Brucelose e Tuberculose poderá ser cancelado pelo serviço veterinário oficial em caso de descumprimento das normas estabelecidas na legislação em vigor e neste Decreto.

§ 2º O médico veterinário 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.

§ 3º Sempre que solicitado pelo serviço veterinário oficial, as propriedades produtoras de queijo artesanal serrano devem enviar amostras de leite para teste de brucelose.

§ 4º Outros testes oficiais de doenças zoonóticas podem ser exigidos pelo serviço veterinário oficial, conforme legislação estadual em vigor.

### Seção II Da Higiene

#### Subseção I Da Higiene da Matéria-Prima

Art. 6º Em todas as etapas da produção do queijo artesanal serrano devem ser observadas as seguintes condições de higiene da matéria-prima:

I – o local de espera das vacas a serem ordenhadas deve ser concretado ou revestido de material que permita a fácil higienização do ambiente, possibilitando condições de drenagem sem acúmulo de água;

II – a sala de ordenha deve ser coberta, ter piso de alvenaria ou ser revestida de material lavável e antiderrapante que permita a higiene e a desinfecção do ambiente antes e após a ordenha, além de possuir espaço compatível com o número de vacas a serem ordenhadas e com a rotina de trabalho;



III – a sala de ordenha deve dispor de água corrente em volume suficiente para higienizar o local, os utensílios, as mãos do ordenhador e os tetos das vacas;

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 – as pessoas que trabalham na ordenha devem obrigatoriamente estar capacitadas em Boas Práticas Agropecuárias (BPA) com comprovação por meio de certificado e participação anual em atualização sobre BPA;

VII – as pessoas que trabalham no estábulo devem utilizar roupas limpas, touca de proteção e botas de borracha;

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

IX – o ordenhador deve dedicar-se exclusivamente a sua tarefa, não participando do manejo de entrada e saída do local de ordenha, maneação das vacas nem do manejo com os terneiros, que deve ficar sob a responsabilidade de outra pessoa;

X – na impossibilidade de haver um auxiliar no manejo, o ordenhador deverá lavar e desinfetar as mãos antes da ordenha de cada vaca;

XI – antes do início da ordenha, os tetos devem ser lavados com água corrente seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável não reciclável;

XII – em propriedades que utilizam o terneiro como estímulo para descida do leite, os tetos devem ser lavados e secos após a mamada;

XIII – o descarte dos primeiros jatos de cada teto após a ordenha deve ser feito sobre caneco de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mastite;

XIV – a eventual utilização do terneiro durante a ordenha não desobriga a utilização do caneco de fundo escuro; e

XV – imediatamente após a ordenha, os animais devem ser submetidos à desinfecção dos tetos, conforme indicação técnica, excetuando-se os casos em que as vacas são soltas com os terneiros.

§ 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.



§ 3º Fica proibida a utilização do leite de vacas que apresentem sinais de enfermidades, como febre, mamite, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetos e qualquer outra manifestação patológica.

§ 4º Fica proibida a utilização do leite de vacas suspeitas de estarem acometidas por doenças de caráter zoonótico.

#### Subseção II

#### Da Higiene das Pessoas Envolvidas

Art. 7º Em todas as etapas da produção do queijo artesanal serrano devem ser observadas as seguintes condições de higiene das pessoas envolvidas:

I – as pessoas que trabalham na fabricação do queijo devem obrigatoriamente estar capacitadas em Boas Práticas de Fabricação (BPF) com comprovação por meio de certificado e participação anual em atualização sobre BPF;

II – as pessoas que trabalham na queijaria devem manter rigoroso asseio corporal e de vestuário;

III – as pessoas que trabalham na manipulação do queijo devem obrigatoriamente lavar e desinfetar as mãos antes de iniciar o processo de fabricação, imediatamente após o uso de instalações sanitárias e em qualquer outra situação que possa acarretar risco de contaminação ao produto;

IV – as unhas devem ser mantidas curtas e limpas, sem o uso de esmalte; e

V – as pessoas que trabalham na produção do queijo devem obrigatoriamente 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 Fica o proprietário da queijaria responsável por tomar as providências necessárias para que as pessoas que manipulam alimentos recebam instrução e capacitação da entidade competente sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal.

§ 2º Fica obrigatória a carteira de saúde atualizada de todo o pessoal que desempenha trabalhos relacionados com a produção do queijo artesanal serrano na propriedade.

§ 3º As pessoas que apresentarem sinais clínicos de enfermidades infectocontagiosas, 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 afastar-se imediatamente da atividade, mesmo que estejam com a carteira de saúde atualizada, retornando após o reestabelecimento atestado por liberação médica.

§ 4º Devem ser afixados avisos próximo aos lavatórios de mãos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos.



§ 5º Fica vedado o uso de objetos de adorno pessoal pelo manipulador, como brincos, anéis, correntes, relógios de pulso e similares.

§ 6º 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.

§ 7º Fica proibido todo ato que possa gerar contaminação no produto, como comer, fumar, cuspir, tossir e manipular objetos estranhos à produção do queijo no interior da queijaria.

### Subseção III

#### Da Higiene das Instalações, dos Utensílios e dos Equipamentos

Art. 8º Em todas as etapas da produção do queijo artesanal serrano devem ser observadas as seguintes condições de higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos:

I – as instalações, os utensílios e os equipamentos da sala de ordenha devem ser submetidos à limpeza e desinfecção antes e após a ordenha;

II – 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 BPF;

III – os equipamentos e utensílios devem ser confeccionados com material atóxico, de fácil higienização, não absorvente, anticorrosivo e capazes de resistir às operações de limpeza e desinfecção;

IV – os utensílios utilizados na produção não devem manter contato direto com o piso;

V – 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;

VI – quando for utilizado tecido sintético fino para a filtragem e enformagem do queijo, este deve ser lavado com sabão ou detergente neutro e sanitizado com cloro ativo, devendo ser seco em local protegido de poeira, insetos e qualquer contaminante; e

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

§ 1º A utilização de madeira de araucária somente é permitida nas prateleiras de cura (maturação) do queijo artesanal serrano, que devem ser aplainadas, lisas, sem frestas e sem pintura.

§ 2º Fica vedado o ingresso de pessoas estranhas ao serviço na queijaria.



## ESTADO DE SANTA CATARINA

§ 3º 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 1 (um) metro de largura em seu perímetro.

### Subseção IV Da Higiene do Produto

Art. 9º Em todas as etapas da produção o queijo deve ser conservado ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 10. Fica vedado o armazenamento de materiais diversos aos insumos, embalagens e utensílios juntamente com material de limpeza ou qualquer outro que possa comprometer a qualidade do queijo e a segurança alimentar.

Art. 11. Fica vedado o armazenamento de material estranho à produção do queijo nas dependências da queijaria.

Art. 12. Fica vedada a utilização de aditivos e coadjuvantes no processo de produção do queijo artesanal serrano.

### Seção III Das Fases do Processo de Produção

Art. 13. O processo de produção do queijo artesanal serrano compreende as seguintes fases:

I – ordenha: processo utilizado para extrair o leite bovino, que pode ser manual ou mecânico e atenda aos preceitos higiênicos constantes da Seção II deste Capítulo;

II – filtração do leite: passagem do leite através de um filtro de plástico (tecido de poliéster e o anel de polipropileno), sendo admitido o uso de tecido sintético (tecido “volta ao mundo”) que atenda às normas previstas no inciso VI do *caput* do art. 8º deste Decreto;

III – coagulação: solidificação do leite pela adição de coalho industrial para formar a coalhada;

IV – corte da coalhada: divisão da coalhada com o auxílio de instrumento cortante, como faca, lira ou pá;

V – salga: adição de sal iodado realizado no momento da filtragem do leite ou diretamente na massa;

VI – dessoragem: retirada do soro por meio da pressão manual sobre a massa;

VII – enformagem: moldagem da massa feita com o auxílio de forma forrada com tecido sintético que atenda às normas previstas no inciso VI do *caput* do art. 8º deste Decreto;

VIII – prensagem manual: primeira retirada do excesso de soro, seguida de duas ou três viradas ao dia;



IX – cura: maturação do queijo que ocorre em temperatura ambiente sobre as prateleiras de madeira de araucária e deve ser concluída dentro da queijaria durante o período mínimo de 60 (sessenta) dias;

X – embalagem: tem como finalidade preservar o produto e a apresentação comercial, conforme estabelecido na Seção II do Capítulo III deste Decreto; e

XI – transporte: conforme estabelecido na Seção III do Capítulo III deste Decreto.

§ 1º No processo de produção a que se refere o *caput* deste artigo, devem ser observadas as seguintes condições:

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

II – o leite a ser utilizado não poderá ser pasteurizado, devendo atender às normas de segurança higiênico-sanitárias para elaboração de queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, de acordo com a legislação sanitária em vigor;

III – a cura deverá ser realizada em temperatura ambiente sobre prateleira de madeira de araucária aplainada sem pintura, não podendo apresentar rachaduras nem acúmulo de matéria orgânica, devendo ser feito monitoramento quanto à proliferação de contaminantes;

IV – a redução do período de cura poderá ser avaliada quando estudos técnico-sanitários, comprovados cientificamente, demonstrarem a manutenção da qualidade e inocuidade do produto, conforme legislação específica em vigor;

V – para controle e comprovação do tempo de maturação, o produtor deverá formar lotes de queijos produzidos a cada dia; e

VI – poderá ser admitido o uso de equipamento para controle da temperatura e da umidade, desde que previamente aprovado pelo serviço de inspeção.

§ 2º Fica expressamente proibida a prática de reprocessamento de queijos com defeitos, conhecida como requeija.

#### Seção IV Das Queijarias

Art. 14. Considera-se queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal serrano, com área construída de no máximo 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente à manipulação do leite produzido na própria propriedade, sendo vedada a compra de leite ou coalhada.

Art. 15. A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:



## ESTADO DE SANTA CATARINA

I – área para recepção do leite: o leite deve ingressar na queijaria através de óculo e cair diretamente no recipiente onde sofrerá processo de coagulação ou ser canalizado diretamente da sala de ordenha para a queijaria por meio de equipamento apropriado;

II – área de fabricação: deve atender às normas dispostas no art. 16 deste Decreto; e

III – área de maturação: a sala de cura deve ser separada da sala de fabricação por paredes inteiras de alvenaria ou PVC e porta de mola que a mantenha fechada e possuir tamanho compatível com o volume de queijo estocado durante o período mínimo de maturação.

Art. 16. As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I – manter distância mínima de 50 m (cinquenta metros) de pocilga, galinheiro ou qualquer outra fonte de mau cheiro;

II – possuir impedimento de acesso de animais por meio de barreiras físicas, como telas ou muros;

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

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 queijo estocado durante o período mínimo de maturação;

c) as mesas para manipulação do queijo 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;

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

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 2,5 m (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, sendo que a madeira somente poderá ser utilizada como suporte para fixação do forro;

k) todas as portas das instalações devem conter molas que as mantenha sempre fechadas;

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

m) deve possuir depósito para material de limpeza, sem contato com o piso; e

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

§ 1º Não são permitidas aberturas contíguas de portas ou janelas que liguem o estábulo, a sala de ordenha ou o banheiro à queijaria.

§ 2º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que não tenha acesso direto às instalações da queijaria ou do local de ordenha.

§ 3º A queijaria poderá ser instalada junto à residência ou ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre os dois ambientes.

§ 4º A queijaria pode ser instalada junto ao estábulo ou ao local de ordenha, desde que respeitadas as seguintes condições:

I – não pode haver comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II – na sala de ordenha e no estábulo, 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; e

IV – deve haver torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 5º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.



Art. 17. São responsáveis pelas queijarias:

- I – o produtor de leite devidamente capacitado;
- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa; e
- III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

§ 1º O responsável técnico pelo estabelecimento deverá apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), e o responsável pela inspeção da queijaria deverá apresentar comprovante de vínculo com empresa, cooperativa ou associação credenciada pela CIDASC ou integrar o quadro funcional de municípios conveniados, conforme legislação em vigor.

§ 2º São obrigações dos responsáveis pela queijaria:

- I – cumprir a legislação estadual e federal em vigor;
- II – manter em arquivos que possam ser auditados as informações das atividades desenvolvidas, as inconformidades e as irregularidades verificadas e as correspondentes medidas de correção;
- III – notificar imediatamente ao serviço veterinário oficial a suspeita de doenças de notificação obrigatória e a suspeita de zoonoses; e
- IV – possuir certificado emitido por entidade competente que ateste capacitação em boas práticas de ordenha e fabricação, procedimentos padronizados de higiene operacional e tecnologia de laticínios.

Art. 18. A queijaria deve dispor de água suficiente para limpeza e higienização de suas instalações, na proporção de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado.

Art. 19. A propriedade rural em que está situada a queijaria deve descrever e implementar:

I – 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, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT);

II – programa de boas práticas de ordenha e de fabricação, incluindo o controle dos operadores e o controle de pragas;

III – os seguintes programas, dos quais são responsáveis o produtor, o responsável técnico e o responsável pela inspeção:

a) programa de autocontrole de limpeza e desinfecção/sanitização;



- b) programa de autocontrole de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- c) programa de autocontrole de controle integrado de pragas;
- d) programa de autocontrole de análises laboratoriais; e
- e) programa de autocontrole de manutenção das instalações e dos equipamentos; e

IV – a cloração e o controle de potabilidade da água por meio da utilização de cloradores de passagem ou outro sistema sanitariamente recomendável e aprovado pelo órgão competente para que a concentração de cloro permaneça entre 2 ppm (duas partes por milhão) e 3 ppm (três partes por milhão) ou de acordo com a recomendação do órgão de inspeção.

Art. 20. A queijaria deve manter livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), objetivando o controle da produção, bem como as anotações do responsável técnico, que devem estar organizadas e disponíveis quando solicitadas pelo órgão oficial competente.

Parágrafo único. O SIE 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, considerando-se que, para que o produto seja considerado processado, entende-se que passou por todas as etapas intermediárias, desde a recepção até o produto final.

Art. 21. A queijaria deve manter em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem, garantindo a rastreabilidade e a garantia do período mínimo de maturação.

#### Seção V Dos Insumos

##### Subseção I Da Água

Art. 22. A água utilizada na produção do queijo artesanal serrano deve ser:

- I – potável;
- II – proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesianos, quando não houver sistema de abastecimento público, de acordo com a legislação em vigor;
- III – canalizada desde a fonte até a caixa-d'água da queijaria;
- IV – tratada por sistema de filtração e cloração quando não oriunda de sistema público de abastecimento; e



V – acondicionada em caixa-d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado e aprovado pela CIDASC.

§ 1º As nascentes devem ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes, atendendo as normas previstas na legislação ambiental em vigor.

§ 2º A água utilizada na produção do queijo artesanal serrano deve ser submetida à análise físico-química e microbiológica, em periodicidade semestral ou a critério do serviço de inspeção.

#### Subseção II Do Leite

Art. 23. O leite utilizado na produção do queijo artesanal serrano deve provir da propriedade ou posse rural em que se situa a queijaria, a qual deve registrar a média mensal de produção do rebanho.

§ 1º Fica proibida a aquisição de leite ou coalhada de outras propriedades, mesmo que próximas à queijaria.

§ 2º Constatado o recebimento de leite ou coalhada de outra propriedade, todo o leite e o lote desse produto deverão ser apreendidos e descartados, inclusive aqueles já disponíveis no comércio.

Art. 24. O profissional responsável pelo rebanho deve manter registro dos produtos químicos, medicamentos ou similares utilizados nos animais e da quantidade de leite descartada em caso de carência ou patologias, bem como informar ao serviço oficial qualquer anormalidade relacionada à procedência do leite.

### CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

#### Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 25. São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal serrano o registro no SIE ou o Título de Relacionamento mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao SIE, solicitando o registro e o serviço de inspeção, este último realizado por médico veterinário habilitado, contratado por intermédio de empresa, cooperativa ou associação credenciada ou convênios com municípios, de acordo com a legislação em vigor;

II – registro de Cadastro de Contribuinte do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS) ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda (SEF);

III – certificação de propriedade livre de brucelose e tuberculose, conforme estabelece o inciso I do art. 5º deste Decreto; e



IV – outros atestados ou exames a critério do SIE.

Art. 26. A obtenção do registro ou Título de Relacionamento por queijarias está condicionada à efetivação de cadastro, para o qual são exigidos os seguintes documentos:

I – formalização do pedido de registro de que trata o art. 25 deste Decreto;

II – certificação de área livre de brucelose e tuberculose conforme legislação em vigor;

III – planta baixa com *layout* dos equipamentos;

IV – memorial econômico sanitário assinado e datado pelo responsável técnico e responsável pela queijaria;

V – memorial descritivo do produto e *layout* da embalagem aprovados pelo médico veterinário habilitado;

VI – laudo de análise da água;

VII – ART;

VIII – contrato com empresa, cooperativa ou associação credenciada ou com município conveniado com a CIDASC, no qual deve constar o médico veterinário habilitado responsável pela inspeção;

IX – termo de compromisso do responsável pela queijaria registrado em cartório; e

X – laudo de vistoria final.

§ 1º O cadastro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Estadual, 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 a obtenção do registro ou do Título de Relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria, no qual são descritas as adequações sanitárias que a queijaria ou o estabelecimento comercial deve cumprir para atender às exigências da Lei nº 17.003, de 2016, e de seus regulamentos, excetuando-se aquelas imprescindíveis para assegurar a saúde pública, especialmente as relacionadas às enfermidades de caráter zoonótico, que deverão ser cumpridas integralmente desde o início da vigência do termo de compromisso.



§ 4º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos, desde que as exigências relacionadas à sanidade do rebanho e às normas de manipulação estejam sendo atendidas, com a finalidade de assegurar a saúde pública, especialmente quanto ao estabelecido nos arts. 5º a 12 deste Decreto.

§ 5º O prazo do termo de compromisso poderá ser ampliado a critério do órgão de controle sanitário competente, desde que cumpridos parcialmente os compromissos assumidos pelo requerente, excetuando-se as exigências relacionadas à sanidade do rebanho, especialmente o estabelecido no art. 5º deste Decreto, que, assim como as normas de manipulação, devem estar sendo cumpridas de forma integral.

## Seção II Da Embalagem

Art. 27. A embalagem do queijo artesanal deve ser produzida por empresa credenciada no Ministério da Saúde, e o rótulo deve conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é artesanal, o tipo de queijo, o número da inscrição do SIE e o nome do município de origem.

§ 1º O queijo artesanal serrano deve ser embalado de forma a estar protegido de contaminantes externos, em embalagem exclusiva para alimentos, armazenada em local apropriado, protegida de contaminação, sobre prateleiras ou estrados, e separada de produtos químicos e utensílios de limpeza.

§ 2º O queijo artesanal serrano poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estampados na peça os dados de que trata o *caput* deste artigo, por um dos seguintes meios:

- I – impressão em baixo relevo;
- II – carimbo com tinta inócua à saúde; e
- III – outro meio de identificação aprovado pelo serviço de inspeção.

§ 3º Independentemente da forma da embalagem e dos itens de que trata o *caput* deste artigo, o rótulo deve possuir todas as informações preconizadas na legislação em vigor sobre rotulagem.

Art. 28. O serviço de inspeção disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal serrano embalado, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 29. 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. 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 serrano em área de produção tradicional ou área de abrangência de indicação geográfica delimitada.



Seção III  
Do Transporte

Art. 30. O transporte do queijo artesanal serrano deve ser realizado em veículo com carroceria fechada, atendendo a legislação em vigor sobre o transporte de alimentos.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal serrano não embalado deve ser realizado em caixa de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

CAPÍTULO IV  
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 31. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serrano devem ser realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário.

§ 1º A inspeção deve ser executada por médicos veterinários habilitados de empresas, cooperativas ou associações credenciadas ou do quadro funcional dos municípios conveniados com a CIDASC.

§ 2º A fiscalização do ato da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal executado pelos profissionais da medicina veterinária habilitados pelo órgão executor será de competência da CIDASC, de acordo com o disposto no inciso I do art. 111 da Lei Complementar nº 534, de 20 de abril de 2011.

Art. 32. Devem ser realizados regularmente, às expensas do produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames de que trata o *caput* deste artigo devem ser realizados mensalmente e obrigatoriamente contemplar análises microbiológicas e físico-químicas.

§ 2º Os parâmetros para as análises microbiológicas e físico-químicas constam dos Anexos I e II deste Decreto.

§ 3º 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.

§ 4º 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.

§ 5º Os resultados dos exames laboratoriais de inspeção e fiscalização de que trata o § 4º deste artigo serão disponibilizados ao produtor de queijo artesanal serrano.

Art. 33. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, aqueles que infringirem o disposto na Lei nº 17.003, de 2016, e neste Decreto ficam sujeitos às seguintes penalidades:



I – advertência por escrito, na primeira autuação;

II – multa de R\$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou no índice que vier a substituí-lo; e

III – aquelas relacionadas à defesa sanitária animal estabelecidas pela Lei nº 10.366, de 24 de janeiro de 1997, e por seus regulamentos.

Parágrafo único. Os recursos oriundos das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado como receita orçamentária da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca (SAR), receita esta que será aplicada nas ações do SIE.

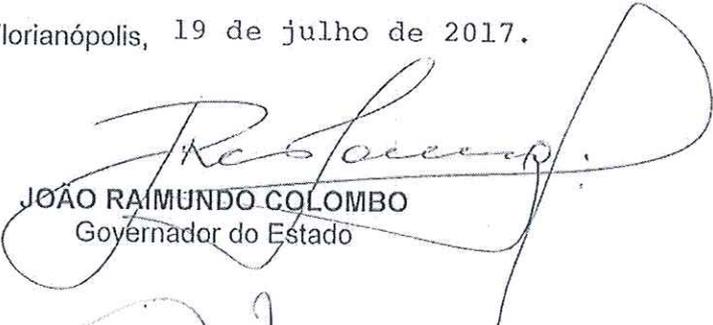
#### CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. Os estudos técnico-sanitários de que trata o art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, quando comprovados cientificamente, demonstrando que a redução do tempo de maturação não compromete a qualidade e inocuidade do queijo artesanal serrano, devem ser encaminhados para o órgão de controle sanitário estadual, por intermédio da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), para subsidiar a alteração ou a adequação dos parâmetros descritos nos incisos II a XI do § 1º do art. 2º deste Decreto.

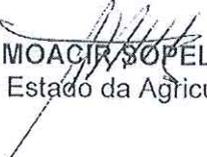
Art. 35. Aplicam-se produção e à comercialização do queijo artesanal serrano, além do disposto neste Decreto, as normas de defesa sanitária animal dispostas na legislação federal, na Lei nº 10.366, de 1997, e em seus regulamentos e em atos normativos da SAR.

Art. 36. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 19 de julho de 2017.

  
JOÃO RAIMUNDO COLOMBO  
Governador do Estado

  
NELSON ANTÔNIO SERPA  
Secretário de Estado da Casa Civil

  
MOACIR BOELSA  
Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca

ANEXO I  
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Micro-organismos	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Estaf. Coag. Positiva/g	$10^3$	5	2	$10^2$	$10^3$
Salmonella sp/25 g	Aus	5	0	Aus	-
L. monocytogenes/25 g	Aus	5	0	Aus	-



ESTADO DE SANTA CATARINA

ANEXO II  
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro físico-químico	Tolerância
Conteúdo de matéria gorda	25,0% a 44,9%
Umidade	Até 35,9%