

www.leis.org

NORMA EM VIGOR

LEI N° 17.003, DE 1° DE SETEMBRO DE 2016**(Regulamentada pelo Decreto n° 1238/2017)****Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.**

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA. Faço saber a todos os habitantes deste Estado que a Assembleia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, 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 da utilização de coalhos industriais e, no ato da prensagem, utilizando somente o processo manual e cujo produto final apresente massa uniforme e consistência firme, cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição na Região Serrana de Santa Catarina.

**CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO****Seção I
Do Processo de Produção**

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

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; e

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

Art. 3º O processo de produção do queijo artesanal serrano compreende as seguintes fases:

I - ordenha;

II - filtração do leite;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - salga;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - cura;

X - embalagem; e

XI - transporte.

Parágrafo único. No processo 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; e

III - a cura deverá ser realizada em temperatura ambiente sobre prateleira de madeira de araucária aplainada sem pintura.

Seção II Das Queijarias

Art. 4º Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal serrano, com área construída de no máximo 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

Art. 5º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I - área para recepção do leite;

II - área de fabricação; e

III - área de maturação.

Art. 6º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I - localização distante de pocilga e galinheiro ou fonte de mau cheiro de, no mínimo, 50m (cinquenta metros);

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

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

§ 1º A queijaria pode ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, desde que 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 material impermeável e lavável;

III - existência de valetas ao redor ou piso com declive interno, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e

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. 7º** Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:~~

~~I - o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;~~

~~II - o profissional indicado por associação ou cooperativa; e~~

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, é considerado responsável pela queijaria o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de

agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino.

§ 1º A queijaria deverá possuir responsável técnico reconhecido pelo conselho de classe, podendo ser profissional ligado à associação ou cooperativa.

§ 2º A exigência de que trata o § 1º pode ser suprida por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (Redação dada pela Lei nº 18.612/2023)

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 8º A queijaria deve dispor de água em quantidade suficiente para limpeza e higienização de suas instalações.

Art. 9º 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 controle de pragas; e

III - cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Art. 10 A queijaria manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), objetivando o controle da produção.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Estadual (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.

Art. 11 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. 12 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 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.

§ 2º A água utilizada na produção do queijo artesanal serrano deve ser submetida à análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Subseção II Do Leite

Art. 13 O leite utilizado na produção do queijo artesanal serrano 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

Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 14 São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal serrano o registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou o Título de Relacionamento mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE), solicitando o registro e o serviço de inspeção;

II - registro de Cadastro de Contribuinte do ICMS ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda; e

III - outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

Art. 15 A obtenção de registro ou Título de Relacionamento por queijarias está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o caput deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, 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, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial 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 A embalagem do queijo artesanal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é artesanal, o nome do seu tipo, o número da inscrição do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo artesanal serrano 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;

II - carimbo com tinta inócua à saúde; e

III - outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Art. 17 O órgão de controle sanitário estadual ou o consórcio intermunicipal disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal serrano embalado.

Art. 18 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 serrano em área de produção tradicional.

Seção III Do Transporte

Art. 19 O transporte do queijo artesanal serrano será realizado em veículo com carroceria fechada.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal serrano não embalado será 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. 20 A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serrano serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 21 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 deste artigo terão sua frequência determinada conforme 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 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 deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal serrano.

Art. 22 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 por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente; e

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 do Mercado (IGP-M/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações do Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

~~**Art. 23** Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), 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; e~~

~~IV - boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.~~

~~Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput deste artigo.~~

Art. 23. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), 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 agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e

V - formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos.

Parágrafo único. Os produtores de queijo artesanal serrano, de forma individual ou coletiva, deverão comprovar, por meio de análises microbiológicas laboratoriais, o atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes, estabelecendo o período de maturação necessário para o tipo de queijo elaborado de acordo com o teor de umidade a que o produto corresponder. (Redação dada pela Lei nº 18.612/2023)


Art. 24 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

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

Florianópolis, 1º de setembro de 2016.

JOÃO RAIMUNDO COLOMBO

Governador do Estado

 **Nota:** Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

 **Data de Publicação no Leis.org:** 08/09/2016