



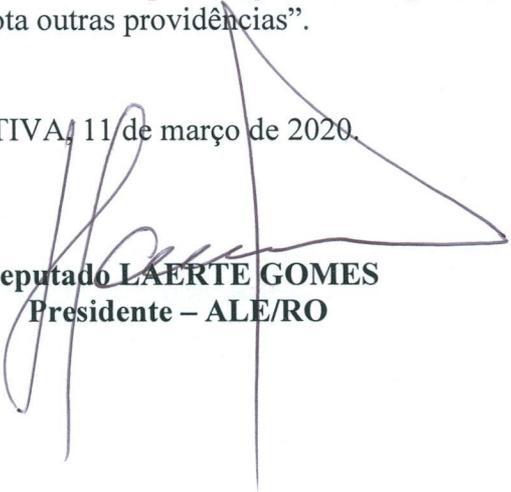
Assembleia Legislativa do Estado de Rondônia.

MENSAGEM Nº 017/2020-ALE

EXCELENTÍSSIMO SENHOR GOVERNADOR DO ESTADO,

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO comunica a Vossa Excelência que na Sessão Plenária do dia 11 de março do corrente ano, esta Casa de Leis manteve o Veto Parcial ao Projeto de Lei nº 144/2019, que “Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências”.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA, 11 de março de 2020.


Deputado LAERTE GOMES
Presidente – ALE/RO

RECEBI EM
17/03/2020
Atabo Raphael



GOVERNADORIA - CASA CIVIL

LEI Nº 4.671, DE 6 DE DEZEMBRO DE 2019.

Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE RONDÔNIA:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Rondônia.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e

II - queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

§ 2º Para os fins desta Lei, poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

§ 3º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal os queijos já existente em cada território/microrregião na data desta legislação e os novos queijos que ainda não possuam tipificação, desde que atendam ao disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo.

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU

Seção I

Dos Requisitos à Produção

Art. 2º A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até 3 (três) anos.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I - 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 da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT) com uma periodicidade mínima trimestral;

II - boas práticas de ordenha e de fabricação; e

III - controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Parágrafo único. As propriedades rurais próximas às fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

Art. 4º Para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

§ 1º A elaboração dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos diferentes tipos de queijos contará com a participação de uma equipe multidisciplinar incluindo os produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema.

§ 2º O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante a comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 3º E permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento, desde que cumpridas às exigências legais e sanitárias cabíveis.

Seção II

Dos Insumos

Subseção I

Da Água

Art. 5º A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água utilizada deverá ser canalizada desde à fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 2º A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise microbiológica semestralmente e físico-química anualmente de acordo com os parâmetros vigentes.

Subseção II

Do Leite

Art. 6º A propriedade rural que fornece o leite, ainda que seja a mesma onde está situada a queijaria, deve estar de acordo com as normas de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 7º O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

§ 1º Fica proibida a administração de substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

§ 2º Fica proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante.

Seção III

Da Queijaria

Art. 8º A queijaria deve dispor de ambientes adequados para produção de laticínios, de acordo com as normas de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 9º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 1º As queijarias com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente fica permitida a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção.

§ 2º Na hipótese do parágrafo anterior, ficam também as queijarias dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que se obedeça um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que existam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

Art. 10. A queijaria deverá estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo, e com impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais, quando necessário.

Art. 11. As dependências da queijaria devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

§ 1º Fica permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

§ 2º Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de container na construção da queijaria, desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos nesta Lei.

Art. 12. Observando-se os riscos sanitários e o volume de produção fica permitido o uso de equipamentos simples, considerando-se:

I - a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações;

II - que as instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

III - o equipamento lava botas, que pode ser substituído por um local de armazenamento de calçado limpo para a entrada na queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento no local;

IV - que poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário à fabricação do queijo, quando necessário o aquecimento no processo produtivo; e

V- outras simplificações que não incorram em riscos sanitários.

Seção IV

Dos Manipuladores

Art. 13. Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente, no processo de produção devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação de laticínios, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

CAPÍTULO III

DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I

Da Embalagem

Art. 14. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, desde que permitida a sua rastreabilidade.

§ 1º Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º Quando o queijo artesanal não utilizar embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º No queijo artesanal comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico e as seguintes informações mínimas:

I - denominação de venda;

II - o estabelecimento produtor;

III - data de fabricação.

§ 4º O produtor de queijo artesanal comercializado sem embalagem deverá disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

Seção II

Do Transporte

Art. 15. O transporte deverá ser 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

Do Registro

Art. 16. O registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal é ato autorizativo para a comercialização do queijo artesanal de leite cru.

Art. 17. O registro da queijaria deve ser composto pelos seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão;

II - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica -CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF e da Inscrição Estadual -IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III - cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV - cópia do registro da propriedade elou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V- alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VI - exame negativo de brucelose e tuberculose atualizado de todos os animais;

VII - licenciamento ambiental;

VIII - laudo de análise microbiológica da água;

IX - formulário simplificado e layout dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

Parágrafo único. O registro 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.

Art. 18. A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e fabricação, composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

Art. 19. VETADO.

Art. 20. Poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente 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.

§ 2º Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 3º Poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 21. Fica autorizada a comercialização de queijos artesanais de leite cru produzidos em outros Estados da Federação, desde que atendidos os requisitos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018.

Art. 22. Fica instituído o selo “Queijo Artesanal Rondoniense”, destinado à valorização dos queijos artesanais de leite cru produzidos no Estado de Rondônia.

Art. 23. Esta Lei será regulamentada nos termos do artigo 38-A da Constituição Estadual.

Art. 24. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Governo do Estado de Rondônia, em 6 de dezembro de 2019, 132º da República.

MARCOS JOSÉ ROCHA DOS SANTOS

Governador

Documento assinado eletronicamente por **Marcos José Rocha dos Santos, Governador**, em 06/12/2019, às 17:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **9228520** e o código CRC **B23A23CA**.

Referência: Caso responda esta Lei, indicar expressamente o Processo nº 0005.508785/2019-32

SEI nº 9228520