Lei nº 1323, de 25 de março de 2020.

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

O Prefeito Municipal de Ipira, Estado de Santa Catarina.

No uso de suas atribuições legais, faz saber a todos os habitantes do Município, que o Poder Legislativo Municipal aprova e ele sanciona a seguinte Lei:

Capítulo I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, no Município de Ipira - SC.

§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) 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 existentes em cada território/microrregião na data desta legislação e os novos queijos que ainda não possuam tipificação, desde que atendam os dispostos no § 1º e no § 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 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, 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 comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§3º É 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 deverá ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório.

§2º A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§3º Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, semestralmente.

§4º 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.

§5º A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica, e o controle do teor de cloro deve ser realizado diariamente antes da queijaria entrar em atividade.

§6º É permitida a utilização de água sem a realização da cloração desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a água é livre de

contaminação em um período de 6 (seis) meses. Após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecido no § 4º deste artigo.

Subseção II
Do Leite

Art. 6º - A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deve dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

§1º A sala de ordenha deve dispor de:

I - sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;

II - pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III - piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV - pé direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

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 Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

§2º Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7º C em um período de até 3 (três horas) após o início da ordenha.

§3º O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deve ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha. Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira quando se tratar de pequenos volumes.

§4º Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento).

§5º Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o transporte do leite pode ser realizado em tarros, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria, estabelecidos no § 1º e § 3º deste artigo.

§6º É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

§7º É proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostral 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
Das Queijarias

Art.8º - A queijaria deve dispor de ambientes adequados para: recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), fabricação, maturação (quando aplicável), embalagem, estocagem (quando necessário), expedição e almoxarifado.

§1º A queijaria deve dispor de vestiário/sanitário.

§2º A queijaria deve dispor de laboratório, quando adquirir leite de propriedade vizinha, devendo ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite tais como: temperatura, alizarol, acidez titulável, pesquisa de antibióticos, crioscopia e eventuais pesquisas de fraudes que se fizerem necessárias.

§3º A dispensa de laboratório para queijarias que processam leite exclusivamente de sua propriedade não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.

Art. 9º - As instalações da queijaria devem seguir as seguintes exigências:

§1º Deverá possuir local adequado e coberto para a transferência do leite para o interior da queijaria.

§2º A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos ou álcool gel, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual.

§3º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§4º Às queijarias, com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realize a maturação em temperatura ambiente, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção. Ficando também dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeça um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possua locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

§5º O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que não exista o acesso direto das instalações com estes locais.

§6º Quando a queijaria possuir a partir de 10 (dez) funcionários, incluindo familiares e contratados, deverá possuir vestiários/sanitários separados por sexo.

§7º O vestiário/sanitário deve ser mantido limpo e provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa de fácil abertura evitando o contato manual.

§8º O vestiário/sanitário deve ser equipado com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria.

§9º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar desde que o mesmo esteja localizado em uma distância inferior a 40 (quarenta) metros da queijaria.

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

§1º A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.

§2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§3º As áreas de circulação de pessoas e expedição devem possuir cobertura e o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§4º Observando-se os riscos sanitários, a queijaria, especialmente de pequenos volumes, poderá ser contígua à residência desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

§5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

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

I - pé direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado;

II - iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as dependências da queijaria. Para a iluminação artificial as lâmpadas deverão ser protegidas contra quebras;

III - instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

IV - pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;.

V - declividade do piso suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;

VI - paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

VII - todas as aberturas para a área externa dotadas de telas milimetradas à prova de insetos, no caso das portas devem dispor de dispositivos "vai e vem";

VIII - local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza, embalagem e ingredientes que não permita contaminações de nenhuma natureza;

IX - pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

X - tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, para a entrada do leite e saída do soro da queijaria, permanecendo vedada quando em desuso;

XI - recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura suficiente para a proteção das operações;

XII - os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio; e

XIII - será 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.

Art. 12 – Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de container na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos no art. 11 desta Lei.

Art. 13 - 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 - 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 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 - quando necessário o aquecimento no processo produtivo, poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo; e

V - outras simplificações que não incorram em riscos sanitários.

Seção IV
Dos Manipuladores

Art. 14 - Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

I - os manipuladores deverão fazer exames de saúde anualmente ou sempre que se fizer necessário; e

II - é obrigatório o uso de uniformes, gorros, calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo.

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

Capítulo III
DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I
Da Embalagem

Art. 15 - O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo 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, as informações mínimas: denominação de venda, o estabelecimento produtor e data de fabricação. O produtor também 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. 16 - 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.

§1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender boas condições de higiene.

§2º Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§3º Quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis. Produtos que necessitem refrigeração deverão ser transportados nas caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§4º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Seção III
Do Registro

Art. 17 - São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal de leite cru o registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 - O registro da queijaria deve ser composto com os seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão a ser disponibilizado;

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

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

IV - cópia do registro da propriedade e/ou 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 - planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

X - 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. 19º - O Poder Executivo Municipal poderá subsidiar exames, laudos, análises e outros benefícios à Agroindústria no Meio Rural, na forma da Lei Municipal nº 529, de 04 de novembro de 2005, mediante regulamento próprio.

Art. 20 - 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.

§1º Os manipuladores devem possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação.

§2º Os manipuladores devem possuir carteira de saúde ou atestado de saúde que devem ser renovados anualmente.

Art. 21 - A queijaria deverá possuir responsável técnico que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 22 - 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
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 23 - A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 24 - Serão realizados regularmente 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 Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto.

§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 O 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 realizado pelo produtor.

§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.

Art. 25 - Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

I - advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente; e

II - multa de 100,00 (cem) URFM – Unidade de Referencia Municipal por infração, dobrada no caso de reincidência.

§1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

§2º Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro Municipal, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, que será aplicada em proveito das ações do Serviço de Inspeção Estadual (SIM).

Capítulo V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 26 - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no que couber e conforme a necessidade.

Art. 27 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ipira – SC.

EMERSON ARI REICHERT
Prefeito Municipal

NEOCIR ROGÉRIO DE CESARO
Secretário de Administração e Finanças

Registrada e Publicada no Mural de Atos da
Prefeitura Municipal de Ipira em 25/março/2020.

Elisangela Maria Moraes Meira Zancan
Auxiliar Administrativo