

LEI Nº 9.059, DE 15 DE OUTUBRO DE 2020.
(Regulamentada pelo Decreto nº 48858/2023)



**DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E A
COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS
ARTESANAIS DO ESTADO DO RIO DE
JANEIRO REGULAMENTANDO O
ARTIGO 10-A DA LEI FEDERAL
Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE
1950, E O DECRETO FEDERAL
Nº 9.918, DE 18 DE JULHO DE 2019.**

GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Rio de Janeiro.

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - leite o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas;

II - queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação;

III - queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal elaborado exclusivamente com leite da sua própria produção;

IV - entreposto o estabelecimento devidamente habilitado pelos órgãos de controle e de defesa sanitária competentes destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à armazenagem, à rotulagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

V - regulamento de produto o ato de competência do Estado que reconhece a produção de queijo artesanal e estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada

tipo;

VI - habilitação sanitária expedida pelo órgão ou pelas entidades de controle e de defesa sanitária competente, que atesta que:

a) o produtor, pessoa física ou jurídica, está apto a fornecer leite para a produção de queijos artesanais;

b) a queijaria e o entreposto atendem à legislação federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018; à Lei 13.860, de 18 de julho de 2019, e ao Decreto Federal 9.918, de 18 de julho de 2019 e, que disciplinam a produção artesanal e a manipulação dos queijos artesanais.

VII - rótulo a inscrição, a legenda, a imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas à identificação;

VIII - maturação a etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais, relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias para a definição da identidade do produto;

IX - afinação a etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas.

§ 1º Os queijos artesanais, com exceção daqueles produzidos exclusivamente com leite de vaca, conterão, na sua denominação, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

§ 2º O Estado poderá reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no inciso II, do artigo 2º

§ 3º Aplica-se ao produtor de queijo artesanal o conceito de produtor rural e agricultor familiar disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, tratamento diferenciado, conforme estabelecido nos artigos 6º e 7º, nos Capítulos V e X, na seção IV do Capítulo XI e no Capítulo XII da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 4º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 3º Na produção e comercialização dos queijos artesanais, compete à administração pública estadual diretamente, ou por delegação, quando couber:

I - documentar o processo de produção dos tipos e das variedades de queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e de indicação geográfica;

II - delimitar regiões produtoras de determinado tipo de queijo artesanal para fins de reconhecimento de origem, observada, caso houver, a indicação geográfica definida em nível federal;

III - emitir o regulamento dos tipos de queijos artesanais para fins de definição das características de identidade e qualidade de cada tipo de produto;

IV - promover o reconhecimento da produção do queijo artesanal como patrimônio imaterial, sociocultural e econômico do povo fluminense;

V - promover a identificação de alternativas que respeitem aspectos históricos e culturais das regiões produtoras, visando a preservar a diversidade e a autenticidade do queijo artesanal;

VI - apoiar o desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais, em especial as de identidade e qualidade;

VII - apoiar a oferta de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção do queijo artesanal;

VIII - capacitar ou apoiar a capacitação de produtores e demais envolvidos na produção de queijos artesanais em boas práticas agropecuárias, fabris, associativistas e cooperativistas;

IX - promover e apoiar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais;

X - promover e apoiar o intercâmbio com outros estados e países visando à troca de conhecimentos técnicos e experiências entre agricultores familiares;

XI - promover e apoiar a participação de produtos ou produtores em feiras, seminários, congressos, cursos, concursos e eventos congêneres, municipais, estaduais, nacionais e internacionais;

XII - prestar assistência técnica e extensão rural quanto à legislação sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização de queijos artesanais, bem como na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal;

XIII - promover e apoiar a adequação sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo artesanal;

XIV - promover e apoiar a adequação sanitária e a melhoria do rebanho leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais;

XV - estabelecer a rede laboratorial para o controle da produção dos queijos artesanais;

XVI - respeitar e promover o conhecimento do patrimônio cultural alimentar do Estado, salvaguardando o fazer tradicional e a memória coletiva como fatores de desenvolvimento

local e fortalecimento da economia;

XVII - apoiar a produção de queijos artesanais de origem orgânica, agroecológica, da produção agropecuária familiar e da produção de comunidades tradicionais;

XVIII - promover a identificação de variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Parágrafo único. V E T A D O.

Art. 4º A produção de queijos artesanais será contemplada, no que couber, pela Lei nº 8.625, de 18 de novembro de 2019.

Art. 5º Compete a Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Pecuária, Pesca e Agricultura - SEAPPA - coordenar, gerir, fiscalizar, acompanhar as ações e atividades, bem como editar normas complementares sobre queijos artesanais.

Art. 6º As condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a inocuidade dos produtos, serão estabelecidas em regulamento específico com base na observação dos parâmetros de qualidade e identidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

§ 1º Para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Município.

§ 2º Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato autorizativo que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo independente da residência.

§ 3º O Estado, no exercício de sua competência de editar regulamentos sanitários, quando relativos aos processos produtivos de queijos artesanais, promoverá a participação de produtores ou seus representantes, pesquisadores e profissionais especializados.

Art. 7º Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas as características de qualidade desde que previstas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - no regulamento do produto.

Art. 8º Será considerado responsável pelo estabelecimento:

I - o proprietário ou representante legal, respondendo civil ou criminalmente pelos possíveis agravos causados à sociedade, originados de seus produtos fabricados e comercializados;

II - o maturador ou afinador devidamente capacitado, no caso do entreposto;

III - o médico veterinário indicado por associação ou cooperativa, no caso de queijaria ou entreposto;

IV - o Profissional Médico Veterinário com registro no CRMV/RJ no caso de queijaria ou entreposto.

§ 1º Estabelecimento que produza alimentos de origem animal deve possuir responsável técnico devidamente habilitado, conforme legislação específica, reconhecido pelo conselho de classe, ainda que público.

§ 2º Os produtores de queijos artesanais poderão participar de programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

Art. 9º A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá 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;

V - acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§ 1º As nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º A água utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida à análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Art. 10. O leite empregado na produção dos queijos artesanais será produzido no estabelecimento rural em que está a queijaria.

§ 1º A matéria-prima destinada à produção de queijo artesanal deve ser proveniente do próprio estabelecimento rural.

§ 2º Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal

produzido.

§ 3º Obrigatoriamente na produção de queijos artesanais será utilizado leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose, bem como que haja o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

Art. 11. Todos aqueles que comercializarem queijos artesanais, sejam pessoas jurídicas ou físicas, ficam obrigados a observar as boas práticas de comercialização previstas na legislação sanitária.

Art. 12. Os queijos produzidos de forma artesanal, além do selo do serviço de inspeção oficial, serão identificados por selo único com a indicação ARTE.

§ 1º O queijo artesanal identificado pelo selo ARTE, em conformidade com o art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, poderá ser comercializado para outros estados, para o Distrito Federal e serem exportados, desde que em conformidade com o previsto na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 2º Para obtenção do Selo ARTE deverá ser observado o disposto na Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019, expedida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. O órgão ou entidade de controle e de defesa sanitária competente estabelecerá, em regulamento, regras para a recepção da matéria-prima, produção tecnológica, expedição, transporte, rotulagem em embalagens primárias e secundárias, sobre os mecanismos de rastreabilidade dos produtos e sobre a responsabilidade técnica de tais estabelecimentos.

§ 1º Constarão do rótulo dos queijos artesanais, no mínimo, o seu tipo ou a sua variedade, o número do cadastro do produtor, do registro no serviço de inspeção oficial do estabelecimento e o nome do município de origem.

§ 2º **V E T A D O.**

Art. 14. O transporte dos queijos artesanais será realizado de modo a preservar sua integridade, nos termos de regulamento a ser estabelecido pela Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Pecuária, Pesca e Abastecimento - SEAPPA.

Art. 15. A fiscalização e inspeção higiênico-sanitária da produção e da qualidade dos queijos artesanais será realizada periodicamente pelo serviço de inspeção oficial competente do estado ou município e terá natureza prioritariamente orientadora, visando o cumprimento das exigências desta Lei e de seus regulamentos complementares.

Art. 16. A ocorrência de descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes sanções garantido o devido processo administrativo, o contraditório e a ampla defesa:

I - advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II - multa, fixada em Decreto, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - suspensão das atividades do estabelecimento, quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência dos incisos I e/ou II deste artigo;

IV - interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico sanitárias;

V - cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

§ 1º Nas infrações sujeitas à penalidade de apreensão, é vedado a inutilização, sem prévio laudo pericial que especifique a impropriedade, inadequação ou insegurança do produto, a justificar a respectiva sanção administrativa, sujeitando-se a posterior confirmação pelo órgão normativo ou regulador da atividade, nos limites de sua competência.

§ 2º Nas infrações sujeitas a penalidade de multa, esta poderá ser convertida, total ou parcialmente, conforme dispuser o regulamento, nas seguintes ações educativas, salvo em caso de reincidência:

I - frequência do empreendedor ou de seus funcionários em curso de capacitação;

II - fornecimento de curso de capacitação a empreendedores agroindustriais familiares de pequeno porte e seus funcionários;

III - divulgação das medidas adotadas para cobrir os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto.

§ 3º As receitas decorrentes da aplicação de multas, bem como sua destinação, deverão ser publicadas em sítio eletrônico oficial, de modo a assegurar o acesso público aos dados e a favorecer os processos de fiscalização e controle social.

Art. 17. O responsável pela queijaria ou pelo entreposto responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização dos produtos de origem animal elaborados de forma artesanal.

Art. 18. A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada

em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 19. Não serão considerados queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles elaborados em indústrias de laticínios, ainda que em seu registro no órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos "artesanal" ou "tradicional".

Art. 20. Fica o Poder Executivo autorizado a celebrar convênios e acordos de cooperação técnica com empresas públicas e com instituições universitárias estaduais, que desenvolvam projetos de pesquisa na área agropecuária ou projetos de extensão rural.

Art. 21. O Estado poderá desenvolver iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades para as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de sua preservação.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, em 15 de outubro de 2020.

CLAUDIO CASTRO

Governador

em exercício

[Download do documento](#)