

DECRETO Nº 48.858 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2023



**REGULAMENTA A LEI Nº 9.059, DE 15
DE OUTUBRO DE 2020, QUE DISPÕE
SOBRE APRODUÇÃO E A
COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS
ARTESANAIS DO RIO DE JANEIRO.**

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de atribuição que lhe confere a **Constituição do Estado** e tendo em vista o disposto na Lei nº 9.059, de 15 de outubro de 2020, a Lei federal nº 1.283/1950, o Decreto federal nº 9.918/2019, bem como o constante no processo nº sEI-020007/004973/2023,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta a Lei nº 9.059, de 15 de outubro de 2020, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Rio de Janeiro.

Art. 2º Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Rio de Janeiro, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal - COOIPOA/SUPDA/SEAPPA ou no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, nos termos deste decreto e normas complementares.

Art. 3º Para os fins deste Decreto, considera-se:

I - leite: é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais 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 - 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 nº 13.860, de 18 de julho de 2019, e ao Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019 e, que disciplinam a produção artesanal e a manipulação dos queijos artesanais.

V - registro da queijaria: ato do órgão de serviço de inspeção sanitária oficial que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

VI - barreira sanitária: local destinado à higienização das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produção;

VII - registro do rótulo do queijo: ato do órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento, destinado a conceder o direito de produção e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VIII - título de relacionamento da origem determinada à queijaria: ato do órgão de serviço de inspeção oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada;

IX - título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de serviço de inspeção oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

X - entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado na COOIPOA ou no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBIPOA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

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

XII - maturação: 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;

XIII - 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.

XIV - afinador ou maturador: aquele que realiza, na própria queijaria ou em entreposto, a etapa de afinação ou maturação, conforme estabelecido em regulamento;

XV - estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria prima;

XVI - origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XVII - boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVIII - boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XIX - órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa agropecuária competentes.

§ 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 3º

§ 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 nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

§ 5º São órgãos ou entidades de controle e de defesa agropecuária competentes para a concessão do registro do produto artesanal e do selo ARTE a Superintendência de Defesa Agropecuária, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RJ, especificamente para os queijos produzidos em estabelecimentos registrados da Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e o Serviço de Inspeção Municipal, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, para os queijos produzidos em estabelecimentos sob a sua fiscalização.

Art. 4º O reconhecimento do processo produtivo como artesanal e a identificação das regiões

de produção dos queijos artesanais serão feitos mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional, considerando os aspectos sócios-culturais.

Parágrafo único. O reconhecimento do processo produtivo como artesanal e a identificação de regiões produtoras de queijos artesanais serão publicados em Resoluções, mediante solicitação do produtor ou de organizações representativas dos produtores, junto à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento - SEAPPA, com base em estudos realizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro - Emater-Rio, instituições de pesquisa e demais parceiros municipais que comprovem, por meio da caracterização da região seus processos produtivos tradicionais vinculados à atividade.

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Art. 5º São condições para a produção dos queijos artesanais:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses apresentem resultados negativos;

II - qualidade microbiológica e físico-química da matéria-prima leite, conforme legislação vigente específica;

III - atendimento das boas práticas agropecuárias pelo estabelecimento rural produtor de leite;

IV - adoção das boas práticas de fabricação na queijaria;

V - o processamento ser orientado pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal;

VI - adoção de técnicas e a utilização de utensílios em determinada fase do processo produtivo devem ser predominantemente manuais, em conformidade com o regulamento técnico de identidade e qualidade e que não influenciem a qualidade sanitária do produto final.

Art. 6º Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas às características de qualidade estabelecidas no regulamento do produto.

Parágrafo único. Considera-se variedade de um tipo de queijo artesanal o produto obtido a partir da adição de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias ou de alterações pontuais no processo de fabricação ou na etapa de maturação.

Art. 7º A utilização de micro-organismos de interesse tecnológico poderá ser incorporada ao

processo de produção de queijos artesanais, desde que respeitadas às características de identidade e qualidade, com comprovada inocuidade e conforme estabelecido em regulamento.

Art. 8º Quando utilizado leite de vaca, este deverá obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos em atos normativos vigentes.

Parágrafo único. Quando utilizado leite de outras espécies, este deve atender ao descrito neste decreto e em outros atos normativos vigentes, respeitando suas particularidades.

Art. 9º O leite empregado na produção dos queijos artesanais será produzido na propriedade em que está a queijaria.

Parágrafo único. O fornecimento de leite à queijaria situada em outra propriedade será condicionado à obtenção de título de relacionamento, que ateste o relacionamento entre o produtor de leite de origem determinada e a queijaria, quando permitido em regulamento específico do produto.

Art. 10. A propriedade produtora de leite deve:

I - dispor de curral de espera e sala de ordenha, sendo o primeiro opcional na produção de pequenos ruminantes, que deverão obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas agropecuárias;

II - realizar análise laboratorial do leite cru, em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL, tendo como referência todos os parâmetros estabelecidos na legislação específica:

a) a periodicidade das análises do leite cru oriunda da propriedade onde está situada a queijaria deve ser trimestral;

b) a periodicidade das análises do leite cru de origem determinada deve ser mensal;

III - realizar teste para detecção de mastite clínica diariamente em todos os animais em lactação e quinzenalmente teste para detecção de mastite subclínica;

IV - manter em dia as vacinações dos seus rebanhos, conforme determinação de legislação sanitária nacional, devidamente comprovada à Coordenadoria de Defesa Sanitária Animal - COODSA, da Superintendência de Defesa Agropecuária - SEAPPA/RJ.

V - realizar o controle de parasitas e de manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VI - realizar o controle da administração de medicamentos, respeitando o período de carência;

VII - realizar o controle de insetos, roedores e qualquer outra praga;

VIII - vacinar contra a brucelose todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina, conforme preconizado no Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose - PNCEBT;

IX - realizar anualmente os testes de diagnóstico para brucelose em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

X - adotar o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose;

XI - atualizar o quantitativo de rebanho na COODSA/SUPDA/SEAPPA, anualmente ou com a periodicidade determinada em legislação, e, imediatamente, em caso de ocorrências de furto ou roubo;

XII - comunicar, imediatamente, à COODSA/SUPDA/SEAPPA, a ocorrência de alta mortalidade de animais na propriedade.

Art. 11. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

Parágrafo único. Todo leite deve ser submetido à filtração por meio de filtro lavável e higienizável antes de qualquer operação de processamento na queijaria.

Art. 12. É obrigatório que todos os envolvidos no processo de ordenha se submetam a treinamento de boas práticas agropecuárias e que todos os envolvidos no processo de produção se submetam a treinamento de boas práticas de fabricação, anualmente.

§ 1º No caso da contratação de novos funcionários, estes deverão ser submetidos aos treinamentos de boas práticas agropecuárias ou de boas práticas de fabricação em um prazo máximo de noventa dias.

§ 2º Os treinamentos podem ser realizados por técnicos de extensão rural pública ou privada, instituições parceiras, como universidades, ou por profissional com formação na área específica, conforme dispuser em regulamento.

Art. 13. Todos os funcionários e proprietários de queijarias deverão fazer exames de saúde anualmente e sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. Os manipuladores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades da produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

Art. 14. A água utilizada na ordenha e na queijaria deve ser:

I - segura para consumo humano, potável e disponível em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias;

II - canalizada desde a fonte até o reservatório devendo estar protegida de qualquer tipo de contaminação;

III - comprovada sua potabilidade por meio de análises laboratoriais atendendo normas do Ministério da Saúde;

IV - filtrada e clorada antes da utilização nas dependências do estabelecimento.

§ 1º A cloração da água poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência.

§ 2º A cloração da água da queijaria deverá ser realizada por meio de dosador de cloro e o controle de cloro deve ser realizado periodicamente, antes do início das atividades, mantendo uma concentração de 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão).

§ 3º A água utilizada na ordenha e na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise físico-química e microbiológica, semestralmente, e, sempre que se fizer necessário, realizando a coleta de amostra no local de uso.

§ 4º Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente e sempre que se fizer necessário.

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

I - área para recepção e armazenagem do leite;

II - área de fabricação;

III - área de maturação, se necessário;

IV - área de embalagem e expedição;

V - área de almoxarifado;

VI - área de vestiário/sanitário;

VII - barreira sanitária;

VIII - demais dependências, conforme exigido pelo órgão competente responsável pelo registro sanitário.

§ 1º Os equipamentos e ambientes devem ser dispostos de forma a não permitir contrafluxo do processo produtivo.

§ 2º A delimitação das instalações e ambientes deverá ser feita de forma a não permitir a contaminação da matéria-prima e do produto durante o fluxo de elaboração do queijo, observado regulamento específico.

§ 3º O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que inexista o acesso direto ou comunicação com este local e não seja construído no andar superior das instalações do estabelecimento.

Art. 16. As instalações para as queijarias devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

§ 1º A queijaria poderá ser contígua à residência desde que haja delimitação física, inexista comunicação direta e não haja instalações sanitárias construídas sobre a queijaria.

§ 2º A queijaria deverá estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro e possuir impedimento físico ao acesso de animais e pessoas estranhas à produção.

§ 3º A queijaria poderá ser instalada junto ao curral ou local de ordenha desde que inexista comunicação direta, sendo permitida a entrada de matéria-prima por meio de óculo ou tubulação.

§ 4º As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser revestidas com material que evite formação de poeira e acúmulo de água.

§ 5º Nas áreas de circulação de pessoas, na recepção e na expedição o material utilizado para revestimento deve permitir adequada higienização.

Art. 17. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 18. A maturação ou afinação dos queijos artesanais será realizada em temperatura ambiente ou em ambiente climatizado, conforme disposto em regulamento.

§ 1º O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável, será definido em regulamento específico.

§ 2º Os locais de maturação poderão ser a própria queijaria ou o entreposto.

§ 3º A maturação em área subterrânea será definida em regulamento específico.

§ 4º As prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do

estabelecimento de produção.

Art. 19. As instalações para o entreposto devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

§ 1º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecerem um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção dos queijos, ambiente de maturação e afinação, câmaras frias e, se for o caso, estocagem, embalagem e expedição.

§ 2º A recepção deverá possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento dos queijos com segurança.

§ 3º As prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção.

§ 4º A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos queijos do estabelecimento e, deve possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

§ 5º O almoxarifado deverá ser construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento e será destinado a guarda dos materiais de uso geral, permitindo o depósito de embalagens, desde que reservado local próprio, e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

§ 6º Os vestiários e sanitários deverão estar localizados, preferencialmente, anexos ao entreposto, não devendo haver comunicação direta com a área do mesmo.

Art. 20. O material dos utensílios e equipamentos, empregados na maturação/afinação do queijo, deverá permitir fácil higienização.

Art. 21. Na estocagem não será permitido o contato direto do produto com piso ou paredes, mesmo que embalado ou acondicionado.

Parágrafo único. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Art. 22. O registro do rótulo do queijo, da queijaria, do entreposto e o relacionamento é ato sanitário autorizativo para a produção ou comercialização dos queijos artesanais.

§ 1º O registro da queijaria e do entreposto deve ser renovado a cada três anos.

§ 2º Para obtenção do título de relacionamento das queijarias ao entreposto é necessário que a queijaria seja previamente registrada.

Art. 23. Para o registro da queijaria e do rótulo do queijo são necessários os seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo Serviço Oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

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 registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;

IV - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

V - atestado de saúde dos manipuladores da ordenha e da produção;

VI - certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT ou controlada para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal por um período de até três anos, a contar da publicação da Lei nº 9.059 de 2020.

VII - certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias e de fabricação de todos os envolvidos no processo;

VIII - Procedimentos Operacionais Padrão - POP escritos para limpeza e sanitização, contendo, no mínimo, a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;

IX - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X - planta baixa ou croqui compreendendo localização do curral, da sala de ordenha, da queijaria, dos equipamentos, dos pontos de água e da rede de esgoto;

XI - planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes à queijaria existentes na propriedade;

XII - formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

XIII - layout dos rótulos dos queijos;

XIV - análises físico-químicas e microbiológicas do produto dentro dos padrões estabelecidos em regulamento específico com base nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

§ 1º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita à queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PN-CEBT, ou controlado para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação da Lei Federal nº 13.860, de 2019, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 2º O registro no órgão de serviço de inspeção sanitária oficial não isenta a queijaria de outras autorizações e exigências de outros órgãos.

§ 3º Os documentos de rastreabilidade do produto serão estabelecidos em portarias do órgão de serviço de inspeção oficial.

Art. 24. O título de relacionamento da queijaria ao entreposto será requerido pela queijaria registrada junto à COOIPOA, Serviço de Inspeção Federal - SIF ou SIM de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do SISBIPOA, mediante preenchimento de formulário específico.

Art. 25. O título de relacionamento da origem determinada à queijaria será requerido pela queijaria registrada, junto ao órgão de serviço de inspeção sanitária oficial, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I - requerimento de relacionamento do estabelecimento rural produtor de leite de origem determinada, conforme modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

II - cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III - cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;

IV - atestado de saúde dos manipuladores da ordenha;

V - exames negativos de brucelose e tuberculose atualizados em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

VI - certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT;

VII - certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias dos ordenhadores;

VIII - Procedimentos Operacionais Padrão - POP escritos para limpeza e sanitização, contendo no mínimo a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;

IX - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção.

Parágrafo único. A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru quando de origem determinada deve ser certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT, ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos contados da publicação deste decreto.

Art. 26. Para o registro do entreposto e do rótulo do queijo são necessários os seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

II - cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

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

IV - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

V - atestado de saúde dos manipuladores;

VI - certificado de conclusão de cursos de boas práticas de fabricação de todos os envolvidos no processo;

VII - Manual de Programas de Autocontrole;

VIII - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

IX - planta baixa ou croqui contendo as instalações, equipamentos, pontos de água e rede de esgoto;

X - planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes ao entreposto;

XI - formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

XII - layout dos rótulos dos queijos;

XIII - formulário para o título de relacionamento de cada queijaria registrada ao entreposto.

Parágrafo único. O registro nos órgãos de serviços de inspeção oficial não isenta o entreposto de outras autorizações e exigências de outros órgãos.

Art. 27. No caso de venda ou arrendamento da queijaria, um novo registro deverá ser solicitado instruído com a documentação discriminada no art. 25, exceto o disposto nos incisos IV, VIII, XI e XII bem como no caso de venda ou arrendamento do entreposto um novo registro deverá ser solicitado com a apresentação da documentação discriminada no art. 26, salvo o disposto nos incisos IV, IX e X.

§ 1º Em qualquer dos casos mencionados no caput, além da documentação exigida para solicitar novo registro, a solicitação deverá ser acompanhada de formulário específico para mudança de titularidade na habilitação sanitária, disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção.

§ 2º As exceções documentais previstas no caput não excluem a responsabilidade de manter toda a documentação atualizada e a necessidade de apresentar nova documentação sempre que ocorrer alteração no processo produtivo ou na estrutura física da queijaria ou entreposto.

Art. 28. As atividades da queijaria poderão ser paralisadas mediante comunicação motivada do proprietário do estabelecimento ao órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção.

§ 1º O reinício das atividades da queijaria será automático se ocorrer dentro do prazo de cento e oitenta dias contados da paralisação das atividades;

§ 2º Decorrido o prazo de cento e oitenta dias da paralisação das atividades da queijaria o estabelecimento será interditado e para o reinício das atividades será necessária nova vistoria pelo órgão de serviço de inspeção oficial.

§ 3º Decorrido o prazo de um ano da paralisação das atividades da queijaria o registro do estabelecimento será cancelado;

§ 4º No caso de cancelamento do registro, a pedido do proprietário, bem como de

cassação do registro como penalidade, o proprietário deverá encaminhar ao órgão de serviço de inspeção sanitária oficial a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização, contra recibo.

Art. 29. O queijo artesanal para ser comercializado deve ser autorizado e ter sua rotulagem aprovada pelo órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção, atendendo ao disposto na Lei 9.059 de 2020, e nas normas regulamentares específicas.

Art. 30. Na rotulagem deve constar a denominação específica de cada queijo artesanal de acordo com regulamento específico com base em parâmetros de qualidade e identidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

Art. 31. Para o transporte do queijo artesanal, o acondicionamento deverá ser realizado de forma organizada de modo a preservar sempre as condições tecnológicas e higiênicas, evitando sua contaminação, deformação e quaisquer condições que possam comprometer o queijo artesanal.

§ 1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada e atender às boas práticas.

§ 2º Os queijos artesanais refrigerados deverão ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis para que no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente.

§ 3º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando for necessário, dotados de unidade de refrigeração.

§ 4º Fica vedado o uso de caixas de isopor.

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 32. A infração às disposições deste decreto implicará na aplicação das sanções previstas na Lei nº 3.345, de 29 de dezembro de 1999, e em seus regulamentos, podendo o órgão ou a entidade competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 33. O servidor, com apresentação da carteira de identidade funcional, executará ação de fiscalização, em estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal, no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Art. 34. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção dos queijos artesanais visando assegurar o cumprimento das exigências deste decreto e dos demais dispositivos legais

aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo serão realizadas periodicamente e, considerando o risco sanitário, terão natureza prioritariamente orientativa.

Art. 35. O órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção, quando julgar necessário, poderá conceder prazo para correção das não conformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 36. O órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção pode coletar amostra de matéria-prima, de água e de produto para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º As análises a que se refere o caput terão frequência determinada pelo órgão de serviço de inspeção oficial.

§ 2º A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento dos regulamentos específicos de cada produto, poderá ser feita em laboratório de empresa vinculada da SEAPPA ou em laboratório credenciado pelo órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção, ambos com ônus para o proprietário.

§ 3º Constatada a não conformidade nas análises de rotina, o serviço de inspeção sanitária oficial poderá exigir novas análises a expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

Art. 37. As análises de rotina da queijaria para efeito de controle de qualidade serão custeadas pelo proprietário, podendo ser realizadas em laboratório credenciado pelo órgão de serviço de inspeção sanitária oficial responsável pelo registro do estabelecimento de produção.

Art. 38. O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, 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; ao uso impróprio de práticas de recebimento; à obtenção e depósito de matéria-prima e de ingredientes; ao processamento, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização dos queijos elaborados de forma artesanal.

Art. 39. O queijo produzido de forma artesanal poderá ser identificado pelo selo ARTE e ter a comercialização permitida em território nacional, nos termos do disposto no art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, atendidas as disposições estabelecidas no Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, e demais regulamentações vigentes.

§ 1º São órgãos competentes para a concessão do selo ARTE a Superintendência de Defesa Agropecuária, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RJ,

especificamente para os queijos produzidos em estabelecimentos registrados da Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e o Serviço de Inspeção Municipal, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, para os queijos produzidos em estabelecimentos sob a sua fiscalização.

§ 2º É vedada a concessão do selo ARTE aos entrepostos, sendo-lhe facultada a utilização do selo concedido aos queijos elaborados nas queijarias registradas a ele relacionadas.

Art. 40. O valor e a forma de recolhimento das taxas decorrentes do processo de habilitação sanitária observarão o disposto na legislação aplicável.

Art. 41. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 19 de dezembro de 2023

CLÁUDIO CASTRO
Governador

[Download do documento](#)