

LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007.

Dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Artesanal e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

~~Art. 1º É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido em Pernambuco, a partir do leite fresco e cru de bovinos e bubalinos, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.~~

Art. 1º É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido no Estado de Pernambuco, a partir do leite cru integral fresco, obtido da ordenha sem interrupção de bovinos ou bubalinos descansados, bem nutridos e com saúde, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional. (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

§ 1º As propriedades de origem do leite a que se refere o *caput* devem ser certificadas como livres de brucelose e de tuberculose. (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

§ 2º Em se tratando de grupo de propriedades, a produção do queijo coalho artesanal deve ser feita em queijaria núcleo, que receba o leite dos produtores e fique responsável pelo controle sanitário de seus rebanhos, bem como pelas análises exigidas nesta Lei e nos demais regulamentos pertinentes. (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

Art. 2º Na produção do queijo de coalho artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha;

II - a produção se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

~~III - serão utilizadas como ingredientes culturas lácteas naturais como soro fermentado ou soro fermento, coalho e sal;~~

III - devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho, e como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e aqueles determinados ou permitidos em ato normativo da Gerência Geral da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

IV - o processo de produção se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

a) Filtração;

~~b) Adição de fermento natural e coalho;~~

b) adição de coalho; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

c) Coagulação;

d) Corte da Coalhada;

e) Mexedura;

f) Dessoragem;

g) Enformagem;

h) Prensagem;

i) Salga seca.

Art. 3º A qualidade do queijo de coalho artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

~~I - Produção com leite proveniente de rebanho sadio devidamente inspecionado; que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação estadual vigente;~~

I - processamento com leite obtido da ordenha completa sem interrupção de rebanho bovino ou bubalino, descansado, bem nutrido e com saúde, cuja propriedade de origem seja certificada como livre de brucelose e de tuberculose; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

~~II - Certificados de Registro do Estabelecimento e Registro do Produto emitidos pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO;~~

II - Certificados de Registro Inicial e Renovação de Registro de Estabelecimento e Produto, emitidos pela ADAGRO; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

~~III - cadastro do produtor na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO.~~

III - cadastro do produtor de leite na ADAGRO; e (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

IV - exame de saúde do pessoal envolvido na ordenha dos animais e produção do queijo, conforme legislação pertinente. (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

~~Parágrafo Único. Os produtores de queijo artesanal deverão integrar os programas de qualificação dos produtos, instituídos pela Empresa de Pesquisas Agropecuária do Estado de Pernambuco – IPA e pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO, para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos Certificados referidos no inciso II do caput deste artigo.~~

Parágrafo único. Os produtores de queijo artesanal devem integrar os programas de desenvolvimento profissional sobre qualidade da matéria prima e dos produtos, oferecidos e certificados por instituições de apoio público e privado, para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei. (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

Art. 4º A água utilizada na produção do queijo de coalho artesanal será potável e incolor, armazenada em cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano.

§ 1º A cisterna a que se refere este artigo será tampada e construída em cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

~~§ 2º A queijaria disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 03 (três litros) para cada litro de leite.~~

§ 2º A queijaria deve ter capacidade de armazenamento e dispor de água para as condições higiênico-sanitárias específicas, necessárias ao processamento da matéria prima, limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e instalações, na proporção de 03 (três) litros de água para cada litro de leite. (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

§ 3º A água utilizada no estabelecimento, assim como os produtos elaborados, serão submetidos às análises físico-química e microbiológica, conforme disciplinado pela ADAGRO.

Art. 5º Na instalação da queijaria serão cumpridas as seguintes exigências:

~~I – Localização distante de fontes produtoras de mau cheiro;~~

I - localização distante de fontes incompatíveis com a produção de lácteos; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

II - Impedimento de acesso de animal e/ou pessoas estranhas à produção;

III - Construção em alvenaria segundo normas técnicas estabelecidas pela ADAGRO.

Parágrafo Único. A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo local de ordenha, respeitando as seguintes condições:

I - Inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II - Condições higiênicas no estábulo.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

~~I - Área para recepção do leite;~~

I - área para recepção do leite e laboratório; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

~~II - Área destinada à produção com capacidade de produzir, no máximo, 100 (cem) quilos/dia;~~

II - área para processamento com capacidade adequada à produção; (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

III - Área para armazenamento /expedição do produto;

IV - Área para depósito de embalagem e ingredientes;

V - Área para limpeza e armazenamento dos latões.

VI - área para depósito de caixas plásticas higienizadas; (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

VII - área para depósito de material de limpeza; (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

VIII - área da barreira sanitária; e (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

IX - dependência de vestiários, sanitários e banheiros para cada sexo, separadas das demais áreas da queijaria. (Acrescido pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à produção do queijo de coalho artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações e equipamentos deverão estar de conformidade com a legislação estadual vigente.

Art. 8º São obrigatórios, para comercialização do queijo de coalho artesanal, o certificado do registro do estabelecimento e o certificado do registro do produto na ADAGRO.

Parágrafo único. Aos queijos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica inerte e asséptica de maneira que se evite a contaminação física, química ou microbiológica do produto, obedecendo as normas técnicas vigentes.

~~Art. 9º O transporte do queijo de coalho artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, e em caixas de isopor ou similar, providas de tampa e vedação, mantendo-se a temperatura recomendada de até 10º C (dez graus centígrados), sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.~~

Art. 9º O transporte do queijo de coalho artesanal deve ser feito em veículos com carroceria fechada, provida de isolamento térmico, e dotados de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 10°C (dez graus célsius), sem

presença de nenhum outro produto que não seja lácteo, para evitar comprometimento da qualidade. (Redação alterada pelo art. 1º da Lei nº 14.933, de 4 de abril de 2013.)

Art. 10. Somente poderá ostentar na embalagem a denominação "Queijo de Coalho Artesanal", o que for produzido em conformidade com as disposições desta Lei e das normas constantes no Decreto que a regulamentar.

Art. 11. Esta Lei será regulamentada através de Decreto do Poder Executivo.

Parágrafo único. Enquanto não for publicado o Decreto de que trata o *caput*, permanecem em vigor as normas constantes do Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco, aprovado pelo Decreto nº 15.839, de 15 de junho de 1992, e alterações.

Art. 12. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Campo das Princesas, em 20 de dezembro de 2007.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS

Governador do Estado

ANGÊLO RAFAEL FERREIRA DOS SANTOS

LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO

FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR

DJALMO DE OLIVEIRA LEÃO

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado.