



Estado de Sergipe
Assembléia Legislativa

LEI Nº 6.967
DE 25 DE OUTUBRO DE 2010
Publicado no Diário Oficial No 26104, do dia 26/10/2010

Dispõe sobre o processo de produção de queijo de coalho artesanal no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SERGIPE,

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado aprovou e que eu sanciono a seguinte Lei:

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

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, e, no caso de extrapolação de tal prazo, a aplicação da legislação sanitária Federal e Estadual em vigor;

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

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

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

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural e coalho;
- c) coagulação;

- d) corte da coalhada;
- e) mexedura;
- f) dessoragem;
- g) enformagem;
- h) prensagem;
- i) salga.

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 e cadastrado, 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 federal vigente;

II - certificados de Registro do Estabelecimento e Registro do Produto emitidos pelo serviço de inspeção da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe – EMDAGRO;

III - cadastro do produtor na Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe – EMDAGRO.

§ 1º Os produtores de queijo artesanal deverão integrar os programas de qualificação dos produtos instituídos pela EMDAGRO, para o cumprimento das exigências necessárias e obtenção dos certificados referidos no inciso II do “caput” deste artigo.

§ 2º O produtor estará sujeito à fiscalização periódica da sua produção de queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para o cadastramento no Órgão tenham sido atendidas.

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 o “caput” deste artigo será tampada e construída em cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

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

§ 3º A água utilizada no estabelecimento assim como os produtos elaborados serão submetidos às análises físico-químicas e microbiológico conforme disciplinado pela EMDAGRO.

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

I - localização distante de fontes produtoras de mau cheiro;

II - impedimento de acesso de animais e/ou de pessoas estranhas à produção;

III - construção em alvenaria segundo normas técnicas estabelecidas pela EMDAGRO.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I - área para recepção do leite;

II - área destinada à produção;

III - área para armazenamento/expedição do produto;

IV - área para depósito de embalagens e ingredientes;

V - área para limpeza e armazenamento dos latões.

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 em conformidade com a legislação estadual vigente, e nos termos da regulamentação desta Lei.

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

Parágrafo único. Os queijos mantidos sob refrigeração, receberão embalagens plásticas inertes e assépticas de maneira que se evitem as contaminações físicas, químicas ou microbiológicas do produto, obedecendo às normas 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 10°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. 10. Somente poderá ostentar na embalagem, a denominação “queijo de coalho artesanal” aquele 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 Estadual, no prazo de 60 (sessenta) dias, assegurando-se a todos os Órgãos envolvidos as condições necessárias ao cumprimento da mesma.

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

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

Aracaju, 25 de outubro de 2010; 189º da Independência e 122º da República.

MARCELO DÉDA CHAGAS

GOVERNADOR DO ESTADO

Fonte: www.al.se.gov.br - Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe