ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA

GABINETE DO DEPUTADO
GABRIEL RIBEIRO

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 02
RUBRICA

PROJETO DE LEI PL./0316.7/2015

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal serrano o produto elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática do leite, por meio da utilização de coalhos industriais e, no ato do prensagem, utilizando somente o processo manual e, cujo produto final apresente massa uniforme e consistência firme, cor e sabor próprios, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição na Região Serrana de Santa Catarina.

§ 2º Os municípios que integram a Associação dos Municípios da Região Serrana (Amures) ficam reconhecidos como região tradicional produtora de queijo artesanal serrano, cuja história e tradição na pecuária têm notoriedade no Estado de Santa Catarina.

CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO
Seção I
Do Processo de Produção

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

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

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 3º O processo de produção do queijo artesanal serrano compreende as seguintes fases:

I – ordenha;

II – filtração do leite;

Lido no Expediente
64 Sessão de 12/08/15
Às Comissões de:
05- Justiça
20- Economia
24- Agricultura
Secretário

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 03
RUBRICA

III – coagulação;

IV – corte da coalhada;

V – salga;

VI – dessoragem;

VII – enformagem;

VIII – prensagem manual;

IX – cura;

X – embalagem; e

XI – transporte.

Parágrafo único. No processo a que se refere o *caput*, devem ser observadas as seguintes condições:

I – a produção será iniciada em até 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha;

II – o leite a ser utilizado não poderá ser pasteurizado;

III – a cura deverá ser realizada em temperatura ambiente sobre prateleira de madeira de araucária aplainada sem pintura.

Seção II
Das Queijarias

Art. 4º Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal serrano com área construída de no máximo 250 (duzentos e cinquenta) metros quadrados.

Art. 5º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção do leite;

II – área de fabricação;

III – área de maturação;

Art. 6º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I – localização distante de pocilga e galinheiro ou fonte de mau cheiro, de no mínimo, 50 (cinquenta) metros;

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 04
RUBRICA

II – impedimento, por meio de tela, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção; e

III – construção em alvenaria, seguindo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento.

§ 1º A queijaria pode ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, desde que respeitadas as seguintes condições:

I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II – revestimento do piso da sala de ordenha do estábulo com material impermeável e lavável;

III – existência de valetas ao redor ou piso com declive interno, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e

IV – existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, podem ser considerados responsáveis pela queijaria:

I – o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa; e

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 8º A queijaria deve dispor de água em quantidade suficiente para limpeza e higienização de suas instalações.

Seção III
Dos Insumos

Subseção I
Da Água

Art. 9º A água utilizada na produção do queijo artesanal serrano deve ser:

I – potável;

II – proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 05
RUBRICA

III – canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;

IV – tratada por sistema de filtração e cloração; e

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

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

§ 2º A água utilizada na produção do queijo artesanal serrano deve ser submetida à análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

Subseção II
Do Leite

Art. 10. O leite utilizado na produção do queijo artesanal serrano deve provir da propriedade ou posse rural em que se situa a queijaria.

Parágrafo único. Fica proibida a aquisição de leite de outras propriedades, mesmo que próximas a queijaria.

CAPÍTULO III
DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I
Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 11. São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal serrano o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado de Santa Catarina ou por Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se por:

I – registro: o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação do queijo artesanal serrano;

II – título de relacionamento: o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para o mercado consumidor, centro de qualidade e maturação ou entreposto;

III – queijeiro: o produtor de queijo; e

IV – centro de qualidade e maturação ou entreposto: o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento do queijo artesanal serrano.

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 06
RUBRICA

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM a que se refere o *caput* deste artigo está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida ao Município, bem como à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção de registro ou título de relacionamento no Sistema de Inspeção Federal (SIF) supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o *caput* deste artigo.

Art. 12. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro 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.

§ 2º Para fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.

§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, 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.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

Seção II
Da Embalagem

Art. 13. O queijo artesanal serrano ostentará, na peça ou em sua embalagem, o nome do seu tipo, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo artesanal serrano poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no *caput* deste artigo, por um dos seguintes meios:

I – impressão em baixo relevo;

II – carimbo com tinta inócua à saúde; e

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 07
RUBRICA

III – outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Art. 14. O órgão de controle sanitário estadual ou o consórcio intermunicipal disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal serrano embalado.

Art. 15. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal serrano em área de produção tradicional reconhecida conforme disposto no art. 1º, parágrafo 2º desta lei.

Seção III
Do Transporte

Art. 16. O transporte do queijo artesanal serrano será realizado em veículo com carroceria fechada.

Parágrafo único. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal serrano não embalado será realizado em caixa, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

CAPÍTULO IV
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 17. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serrano serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 18. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, 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.

§ 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 A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este órgão, 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.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal serrano.

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 08
RUBRICA

Art. 19. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação ficam sujeitos às seguintes penalidades:

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

II – multa de R$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços de Mercado (IGPM/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos em favor da Unidade Orçamentária 04091 – Fundo para Reconstituição de Bens Lesados, vinculado ao Ministério Público.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20. Para o desenvolvimento da produção do queijo artesanal serrano, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção do queijo artesanal serrano;

II – qualificação técnica e educação sanitária do produtor;

III – apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV – facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

V – organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção do queijo artesanal serrano;

VI – pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados ao aprimoramento dos processos de produção e comercialização do queijo artesanal serrano;

VII – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização do queijo artesanal serrano; e

VIII – campanhas informativas voltadas ao consumidor do queijo artesanal serrano.

Art. 21. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 09
RUBRICA

produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

II – prazos de validade e de maturação, quando couber;

III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o *caput* deste artigo.

Art. 22. O Poder executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias contados da data de sua publicação.

Art. 23. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado Gabriel Ribeiro

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 10
RUBRICA

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto de Lei tem por objetivo dispor sobre a produção e comercialização do queijo artesanal serrano.

Na Serra Catarinense, há mais de 200 anos, milhares de famílias produzem o queijo artesanal serrano e o utilizam como importante fonte de renda, contribuindo para a permanência dessas famílias no meio rural. Essa região, como os Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul, tem características de solo, clima, vegetação, altitude que, em conjunto com as etnias, usos, costumes e tradições em relação as demais, a torna única na produção do queijo artesanal serrano.

Ocorre que, por ser produzido a partir de leite cru e comercializado com menos de 60 (sessenta) dias, o queijo artesanal serrano está à margem da legislação, que existe de fato e não de direito, o que motivou a realização de estudos junto aos produtores locais para resolver a problemática, além de estabelecer sua característica singular, diferenciando dos demais queijos artesanais.

O queijo artesanal serrano é produzido nos 18 (dezoito) municípios que compõem a Região da Associação dos Municípios da Serra Catarinense (Amures) e 11 municípios dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul, o que torna necessário o reconhecimento que caracterize a identificação geográfica.

A Região Serrana é a mais carente do Estado e possui uma economia muita ligada ao campo, com milhares de pequenos produtores rurais que vivem em regime de economia familiar e necessitam comercializar seus produtos artesanais, como o queijo serrano, que se constitui na principal fonte de renda.

Por outro lado, o êxodo rural está cada vez maior, trazendo problemas para zona urbana, que já se encontra inchada e com elevados índices de desemprego. Esse problema agrava-se, ainda mais, na Região Serrana, que por suas características rurais precisa que a produção mantenha-se e ganhe estímulo e dê aos produtores perspectivas de crescimento.

Neste sentido, a garantia do direito de formalizar a produção artesanal do queijo artesanal serrano se constitui como principal alternativa dessas

COORDENADORIA DE EXPEDIENTE
Fls. 11
RUBRICA

famílias se manterem no meio rural, pois suas propriedades geralmente estão localizadas em comunidades mais isoladas, de difícil acesso e que não possui linhas de coleta de leite.

Além da importância econômica, a produção de queijo artesanal serrano tem uma forte ligação histórica e cultural que vem desde os tempos do tropeirismo, e antecede a fundação de Lages, sendo considerado um patrimônio dos povos serranos dos campos de altitude do Sul do Brasil.

Destaca-se ainda que a preservação desse saber-fazer e modo de vida contribuem para o desenvolvimento sustentável da região, porquanto valoriza a matéria prima e agrega valor à produção, preservando os recursos naturais da região Serrana de Santa Catarina.

Nos últimos anos no Brasil há um esforço concentrado, desde o Governo Federal, governos estaduais e municipais, além de órgãos de assistência técnica, universidades e ONGs, para valorização dos produtos artesanais, sendo o queijo um dos que mais tem recebido atenção.

Assim, considerando que a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano é de extrema importância para a Região Serrana Catarinense, conforme alhures demonstradas, solicito a aprovação deste Projeto de Lei.

Deputado Gabriel Ribeiro