PROJETO DE LEI Nº 2.004, de 09 de outubro de 2023

Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais no âmbito do Município de João Neiva, e dá outras providências.

Lei nº_____

Sancionada em _____/_____/_____

MENSAGEM AO PROJETO DE LEI Nº 2.004/2023

Exmo. Sr. Presidente,
Exmos. Srs. Vereadores.

A produção de queijos, a partir de leite cru ou leite pasteurizado, é objeto de grande debate entre os diferentes setores da cadeia produtiva do leite.

Isso porque os queijos artesanais, produzidos com leite cru, enfrentaram restrições na produção e comercialização devido a regulamentações voltadas para a indústria e para a segurança alimentar.

Os queijos produzidos com leite cru apresentam aromas e sabores diferenciados e mais intensos, razão pela qual, nos últimos anos, têm conquistado espaço e reconhecimento legal para serem comercializados com segurança jurídica.

O Município de João Neiva, com grande tradição na produção de queijos artesanais, ganhou relevância nacional evidenciada de várias formas, dentre elas com a criação da "Rota dos Queijos" (Lei Estadual nº 11.802/2023) e a conquista de várias premiações em nível nacional.

Tamanha relevância exige legislação municipal, sobretudo diante da adesão do Município ao Cointer, consórcio que tem buscado padronizar a legislação sanitária e ambiental entre os diversos municípios associados, gerando distorções ao, eventualmente, não considerar as especificidades e tradição local.

A fabricação de queijos artesanais é atividade benéfica para as famílias rurais joão-neivense e pequenas agroindústrias familiares, gerando empregos, rendas e impulsionando o desenvolvimento regional através do agroturismo.

O queijo de leite cru, produzido no Município a partir de leite não pasteurizado, possui características únicas, como aromas e sabores mais complexos.

Se por um lado a pasteurização garante a segurança microbiológica do produto, por outro lado sabe-se que também pode eliminar bactérias benéficas presentes no leite cru, resultando em um queijo

com sabor e aroma menos acentuado e mais padronizado.

Não se pode ignorar que a escolha entre queijo de leite cru e queijo de leite pasteurizado também depende do gosto e preferência do consumidor, o que contribui para a diversidade da indústria de queijos.

Conciliar tradição, qualidade, segurança e viabilidade econômica é essencial para impulsionar o setor de queijos no âmbito municipal.

Nesse contexto, a presente propositura objetiva regularizar a produção de queijos artesanais, produzidos a partir de leite não pasteurizado, com redução de riscos para a saúde pública e possibilitando a inserção do produto no mercado formal, facilitando sua comercialização e garantindo a continuidade da atividade considerada de relevante interesse turístico e cultural.

Sabe-se que a produção de queijos artesanais no Brasil envolve diversos desafios regulatórios, certamente não superados integralmente com o presente projeto de lei, mas sua aprovação seria um marco inicial na legalização do produto diante de sua relevância no âmbito municipal.

Por todo o exposto, contamos com o apoio sempre dispensado pelos Nobres Vereadores, para apreciação e posterior aprovação do presente Projeto de Lei.

Requer ainda que seja adotado o procedimento de tramitação em regime de **URGÊNCIA**, considerando a necessidade de imediata regularização da atividade de produção de queijo.

Gabinete do Prefeito Municipal de João Neiva, em 09 de outubro de 2023.

Paulo Sérgio De Nardi
Prefeito Municipal

PROJETO DE LEI Nº 2.004, de 09 de outubro de 2023

Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais no âmbito do Município de João Neiva, e dá outras providências.

O **Prefeito Municipal de João Neiva**, Estado do Espírito Santo, no uso regular de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Os queijos artesanais ficam instituídos como "*produto típico do Município de João Neiva*", e declarados como patrimônio cultural e imaterial do Município.

§ 1º. São considerados como queijos artesanais aqueles produzidos com leite pasteurizado ou não pasteurizado e métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 2º. São considerados queijos artesanais também aqueles feitos em pequenas indústrias de laticínios e que tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos "*artesanal*" ou "*tradicional*", permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações.

§ 3º. Para fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, emprega técnicas tradicionais e observa protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 4º. Os queijos artesanais produzidos no Município têm características e métodos próprios, tradicionais e culturais, protegidos por esta Lei para fins de valorização territorial.

§ 5º. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

§ 6º. Poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais, além da matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos ou coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma

função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

§ 7º. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto.

Art. 2º. A Rota dos Queijos no Município de João Neiva, criada pela Lei Estadual nº. 11.802/2023, fica declarada como de relevante interesse turístico e cultural.

Art. 3º. O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido, e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não afasta as responsabilidades dos demais fornecedores previstas na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º. É permitida a comercialização do queijo artesanal, desde que cumpridas as exigências desta Lei, com atendimento dos requisitos sanitários.

Art. 5º. A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita à queijaria que utilize leite produzido 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.

§ 1º. Na omissão do órgão estadual em promover a certificação de trata o *caput*, o órgão municipal poderá atuar de forma supletiva, certificando o estabelecimento rural para garantir a continuidade da produção do queijo artesanal com os requisitos sanitários estabelecidos pelo Poder Público.

§ 2º. No âmbito municipal, o procedimento de certificação previsto no parágrafo anterior terá periodicidade anual, e a renovação deve ser requerida com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da expiração de seu prazo de validade, ficando este automaticamente prorrogado até a manifestação definitiva do órgão competente.

§ 3º. Fica o Município de João Neiva autorizado a celebrar convênio com órgão estadual, ou atuar através de consórcios municipais para a certificação de trata o *caput*.

Art. 6º. São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I. comprovar o controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, inclusive análise periódica do leite da propriedade;

II. utilizar boas práticas agropecuárias na produção leiteira;

III. utilizar água potável nas atividades relacionadas à ordenha;

IV. permitir a rastreabilidade de produtos.

Parágrafo único. O leite deverá ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e de transporte até a queijaria.

Art. 7º. São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I. utilizar boas práticas de fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, inclusive em relação à saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto;

II. utilizar água potável nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III. permitir a rastreabilidade de produtos;

IV. utilizar matérias-primas de produção própria ou de origem determinada, sendo permitida a aquisição de leite em propriedades rurais próximas, desde que atendam as normas sanitárias pertinentes.

§ 1º. Fica permitido o uso de equipamentos simples, observados os riscos sanitários, o volume de produção e considerando a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo.

§ 2º. Os requisitos previstos no *caput* passarão a ser exigidos no mesmo prazo de 3 (três) anos a contar da publicação desta Lei previsto no art. 5º.

Art. 8º. A fiscalização dos estabelecimentos produtores de queijo artesanal e dos produtos neles elaborados deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Art. 9º. O Poder Público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Art. 10. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme normatização defendida pelo órgão competente.

Art. 11. Competirá às entidades de defesa sanitária e de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Art. 12. Na omissão desta Lei, aplica-se a legislação federal no que couber, e em caráter subsidiário.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de João Neiva, 09 de outubro de 2023.

Paulo Sérgio De Nardi
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO NEIVA

FOLHA Nº .....

PROJETO DE LEI Nº 2.004/2023

RUBRICA.....

Ao Exmo Sr. Presidente da Câmara Municipal de João Neiva para inclusão, em pauta da sessão ordinária e consequente apreciação dos Exmos. Srs Vereadores.

Em, 09 de outubro de 2023.

Paulo Sérgio De Nardi
Prefeito Municipal