LEI Nº 3.591, de 20 de outubro de 2023

Publicado no mural da PMJN em 20/10/2023

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.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de João Neiva, em 20 de outubro de 2023.

Paulo Sérgio de Nardi
Prefeito Municipal

Registrado e publicado, em 20 de outubro de 2023.

Vanessa dos Santos
Chefe de Gabinete