PROTOCOLO
Nº 492/2018
Data 25/05/2018
08h05min horas
CÂMARA MUNICIPAL DE
COMODORO/MT

Lei nº. 1.767/2018

De: 23.05.2018

"Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Artesanal de Comodoro-MT e da outras providências."

JEFERSON FERREIRA GOMES, Prefeito Municipal de Comodoro, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, faz saber, que a **Câmara Municipal de Comodoro** aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei,

Art. 1º. É considerado Queijo Artesanal de Comodoro o queijo confeccionado conforme a tradição histórica da origem cultural do Município de Comodoro/MT, produzido a partir do leite integral de vaca fresco e cru, 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. 2º. Na fabricação do Queijo Artesanal de Comodoro serão adotados os seguintes procedimentos:

I. o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;
II. a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;
III. serão utilizadas, como ingredientes, culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;
IV. o processo de fabricação se desenvolverá com a 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 manual;
i) salga seca;
j) maturação.

Art. 3º. A qualidade do Queijo Artesanal de Comodoro e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I. fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, 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 a legislação vigente;
II. cadastro do produtor no SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;
III. certificação das condições de higiene recomendadas através da inspeção pelo SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

§ 1º. O SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente – SEMDER estabelecerá juntamente com o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, programa de Qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado.

Art. 4º. A água utilizada na produção do Queijo Artesanal de Comodoro será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas a seguinte condição:

I. ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

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

§ 2º. O reservatório a que se refere o inciso I deste artigo deverá ser tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º. A água utilizada na produção do Queijo Artesanal de Comodoro será submetida à análise físico-química e bacteriológica, sob responsabilidade da Vigilância Sanitária – VISA – Comodoro.

Art. 5º. Na instalação da queijaria ou quarto de queijo deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

I. localização distante de pocilga e galinheiro;
II. impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoas estranhas à produção;
III. construção, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo – SIM - Serviço de Inspeção Municipal de Comodoro/MT.

Parágrafo único. A queijaria ou quarto de queijo poderá ser instalado junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I. inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;
II. revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;
III. existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;
IV. existência de torneira independente e exclusiva para higienização do estábulo e dos animais, cumpridas as mesmas exigências.

Art. 6º. A queijaria terá as seguintes áreas, podendo ser em um mesmo ambiente:

I. área para recepção e armazenagem do leite;
II. área de fabricação;
III. área de maturação;
IV. área de embalagem e expedição.

Art. 7º. São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Artesanal de Comodoro, o certificado ou selo do SIM - Serviço de Inspeção Municipal, contendo a origem do produto e a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º. Os produtos deverão ser mantidos sob refrigeração e receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ 2º. Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição municipal – SIM, do produtor.

§ 3º. Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento do SIM na embalagem e no rótulo.

Art. 8º. O Queijo Artesanal de Comodoro não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 9º. Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação "Queijo Artesanal de Comodoro/MT" o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Art. 10. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 11. Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Comodoro, Estado de Mato Grosso, aos 23 dias do mês de maio de 2018.

Jeferson Ferreira Gomes
Prefeito Municipal