LEI Nº 3525 DE 26 DE FEVEREIRO DE 2024.

DISPÕE SOBRE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS NO MUNICÍPIO DE SÂO FRANCISCO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Povo de São Francisco, por seus representantes na Câmara Municipal aprovou e eu, Prefeito Municipal, no uso das atribuições que a Lei me confere, sanciono a seguinte Lei:

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º- Esta Lei dispõe sobre o processo de produção do queijo no município de São Francisco.

Art. 2º- Para os fins desta Lei considera-se:

I - queijo artesanal de São Francisco: o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural do Município, a partir de 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;

II- requeijão artesanal de São Francisco: o requeijão confeccionado conforme a tradição histórica e cultural do Município, obtido pela fusão de massa coagulada por acidificação natural de leite cru, dessorada e lavada, adicionada de creme de leite ou manteiga de leite;

III- leite cru próprio para fabricação de queijo artesanal de São Francisco: o leite obtido de um rebanho sadio, na propriedade produtora do queijo e que atenda o disposto na Instrução Normativa nº 51 de 18/09/02 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e considerando-se leite normal o produto que apresente:
a) teor de gordura mínima de 3%;
b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
c) extrato seco total mínimo de 11,5%;
d) densidade a 15ºC - 1028 e 1033;
e) índice crioscópio: mínimo - 0,55ºC;

§ 1º- Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo e requeijão artesanal produzido.

Capítulo II

DOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

Art. 3º- Na fabricação do queijo artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I - o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;
II - a fabricação será com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;
III - serão utilizados como ingredientes culturas láticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;
IV - o processo de fabricação se desenvolverá com observância das seguintes fases:

a) - filtração: coagem do leite objetivando a retirada das partículas macroscópicas, devem ser utilizados filtros de aço inoxidável, nylon ou plástico atóxico, em adequado estado de conservação e higiene, com malha de 10 (dez) a 16 (dezesseis) meshes (malha) para a primeira coagem e de 60 (sessenta) a 90 (noventa) meshes para a segunda coagem;

b) - adição de fermento natural e coalho: deve-se utilizar coalho em pó ou líquido de quimosina de bezerro, soro fermentado natural salgado ou pingo, para a produção de massa para o queijo;

c) - coagulação: fenômeno que ocorre ao se adicionar coalho ao leite, resultando na formação do coágulo;

d) - corte da coalhada: objetiva a separação do soro;

e) - mexedora: processo de agitação após coagulação visando auxiliar na dessoragem;

f) - dessoragem: fase em que o excesso do soro é retirado;

g) - enformagem: nessa fase, com o auxílio de um percolador telado de material adequado, a massa é colocada em formas para adquirir forma característica e garantir padronagem do produto;

h) - prensagem manual ou mecânica: fase que objetiva aproximação dos grãos da massa para definir o formato próprio do queijo e promover dessoragem completa;

i) - salga seca: adição de cloreto de sódio sobre ambos os lados do queijo;

j) - maturação: processo de transformações físico-químicas (umidade expressa em base seca: até 45,9%), microbiológicas e sensoriais do queijo devido à ação de enzimas microbianas visando o desenvolvimento do sabor, desidratação e consistência desejada;

K) - embalagem: os queijos submetidos a curto período de maturação, deverá ser resfriado imediatamente depois de embalado, e mantido sob refrigeração durante todo o seu transporte e sua comercialização, até o consumidor final;

l) - resfriamento: Processo de refrigeração e manutenção da temperatura dos queijos submetidos a curto período de maturação entre 0ºC (zero graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) logo após serem embalados;

m) - rotulagem: identificação impressa, por pressão ou decalcação aplicada sobre a embalagem ou no queijo, considerando a data de fabricação o dia do termino do período de maturação sob propriedades físico-química a umidade expressa em base seca: até 45,9%;

Art. 4º - Na fabricação do requeijão artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

a) - filtração do leite: devem ser utilizados filtros de aço inoxidável, nylon ou plástico atóxico, em adequado estado de conservação e higiene;

b) - coagulação à temperatura ambiente;

c) - retirada do creme;

d) - verificação do ponto da coalhada;

e) - aquecimento da massa;

f) - dessoragem;

g) - lavagem da massa com água;

h) - lavagem da massa com leite;

i) - dessoragem;

j) - esfarinhamento da massa;

k) - aquecimento da massa;

l) - adição do creme frito;

m) - adição de sal;

n) - adição de bicarbonato de sódio;

o) - mexedura;

p) - enformagem.

Capítulo III

DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º- As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do queijo artesanal de São Francisco, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Ação Comunitária, Meio Ambiente e Infraestrutura Hídrica.

Capítulo IV

DO CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO.

Art. 6º- Para assegurar a qualidade do queijo e requeijão produzido em queijaria artesanal e sua adequação para o consumo e segurança alimentar, o produtor deverá adotar as seguintes práticas em relação ao rebanho:

I - vacinação contra febre aftosa;
II - vacinação contra brucelose;
III - teste de diagnóstico para brucelose;
IV - teste de diagnóstico para tuberculose;
V - controle dos animais contra mamite;
VI - controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometem a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art.7º- O leite utilizado na fabricação do queijo e requeijão deverá ainda ser obtido de vacas que:
I - apresentem-se clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - não estejam no período final de gestação ou na fase colostral;
III - não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas e enterites com diarréia;
IV - não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos.

Capítulo V

DA ÁGUA UTILIZADA NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 8º- A água utilizada na produção de queijo e do requeijão será potável e poderá provir de nascentes, cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I - ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d`água da queijaria;
II - ser filtrada antes da sua chegada no reservatório;
III - ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão) de cloro.

§ 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 no inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra, cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º - A queijaria disporá de água para limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5 (cinco) litros para cada litro de leite processado.

§ 4º - A água utilizada na produção será submetida à análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Ação Comunitária, Meio Ambiente e Infraestrutura Hídrica.

Capítulo VI

DAS INSTALAÇÕES DAS QUEIJARIAS ARTESANAIS

Art. 9º- Na instalação da queijaria artesanal serão cumpridas as seguintes exigências:
I - localização distante de pocilga, galinheiro e qualquer outra fonte produtora de mau cheiro que possa comprometer a qualidade do leite ou do produto;
II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animal e pessoas estranhas à produção;
III - construção em alvenaria, segundo as normas técnicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Ação Comunitária, Meio Ambiente e Infraestrutura Hídrica.

Art.10 - A queijaria artesanal terá os seguintes ambientes:

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

Capítulo VII

DO TRANSPORTE E DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 11 - Somente poderão ser comercializados o queijo artesanal de São Francisco de produtor cadastrado e que tenha atendido a todas as exigências contidas nesta Lei, regulamentos e demais legislação correlatas.

Art.12 - O transporte do queijo e do requeijão artesanal e se fará em temperaturas adequadas, em veículos com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação ou contaminação e/ou proliferações de microrganismos que comprometam a qualidade do produto.

Parágrafo Único - Os veículos de transporte devem ser higienizados imediatamente antes de receber a carga de queijos e requeijões artesanais, que deverão ser acondicionados em embalagem coletiva rotulada (caixas térmicas ou isotérmicas), lacrada e aprovada sanitariamente, e transportados sob temperatura adequada.

Art.13- O queijo e o requeijão artesanal de São Francisco, submetido a curto período de maturação deverá ser comercializado e embalado sob refrigeração.

§ 1º - A embalagem plástica deve ser de uso individual, descartável, lacrada, aprovada sanitariamente e ser armazenada em local adequado que garanta a qualidade higiênica

§ 2º - O queijo só pode ser embalado após dessoragem completa.

Capítulo VIII

DAS ANÁLISES

Art.14 - O queijo e o requeijão artesanal de São Francisco será submetido a análises microbiológicas e físico-químicas, em periodicidade a ser definida pelo Serviço de Inspeção Municipal S.I.M, da Secretaria Municipal de Agricultura, Ação Comunitária, Meio Ambiente e Infraestrutura Hídrica.

Capítulo IX

DA ROTULAGEM

Art.15 - Para comercialização do queijo e do requeijão artesanal de São Francisco será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Ação Comunitária, Meio Ambiente e Infraestrutura Hídrica, utilizando-se os mesmos formulários adotados para a inspeção municipal.

Parágrafo Único - O rótulo deverá conter, além das obrigatoriedades previstas em legislação vigente, a denominação: "QUEIJO ARTESANAL DE SÃO FRANCISCO" e a expressão "produto elaborado com leite cru".

Capitulo X

DAS TAXAS

Art.16 - Fica instituída taxa de registro de estabelecimento de produtos lácteos na forma artesanal.
§1º – O valor da taxa será de 30 (vinte) UFEMG.
§ 2º – Esta taxa será recolhida junto aos cofres da administração pública municipal.

Capítulo XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.17 - O Serviço de Inspeção Municipal, fiscalizará periodicamente a produção do queijo e do requeijão artesanal de São Francisco, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

Art.18 - O Poder Executivo fica autorizado a regulamentar esta Lei, mediante Decreto, no que couber.

Art.19 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação

São Francisco/MG, 26 de Fevereiro de 2024.

Miguel Paulo Souza Filho
Prefeito Municipal