



Câmara Municipal de Porto Alegre

Av. Loureiro da Silva, 255 - Bairro Centro Histórico, Porto Alegre/RS, CEP 90013-901

CNPJ: 89.522.437/0001-07

Telefone: (51) 3220-4344 - <http://www.camarapoa.rs.gov.br/>

REDAÇÃO FINAL

PROC. Nº 0240/22 - PLL Nº 122/22

Estabelece normas para a produção e a comercialização de queijos artesanais de leite cru no Município de Porto Alegre.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Ficam estabelecidas normas para a produção e a comercialização de queijos artesanais de leite cru no Município de Porto Alegre.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se:

I – queijo artesanal aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação de território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identificação e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam a todas as normas sanitárias pertinentes; e

II – queijaria o local, em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal.

§ 2º 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.

§ 3º Também serão considerados artesanais os queijos já existentes em cada território ou microrregião na data de publicação desta Lei e os queijos novos que ainda não possuam tipificação, desde que

atendam ao disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo.

CAPÍTULO II

DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU

Seção I

Dos Requisitos para a Produção

Art. 2º Fica a produção de queijo artesanal restrita à propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou como controladas para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal no prazo de até 3 (três) anos, contados da data de publicação desta Lei.

Art. 3º Ficam as propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias obrigadas a implementar:

I – controle de mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite na propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT), com periodicidade mínima trimestral;

II – boas práticas de ordenha e de fabricação; e

III – controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Parágrafo único. O disposto neste artigo também se aplica às propriedades rurais próximas que forneçam leite às queijarias.

Art. 4º Para cada tipo de queijo artesanal será elaborado um RTIQ.

§ 1º A elaboração dos RTIQs dos diferentes tipos de queijo artesanal contará com a participação de equipe multidisciplinar, incluindo os produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e de profissionais especializados no tema.

§ 2º O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 3º É permitida a maturação do queijo artesanal em estabelecimento diferente daquele em que foi produzido, desde que cumpridas as exigências legais e sanitárias cabíveis.

Seção II

Dos Insumos

Subseção I

Da Água

Art. 5º A água a ser utilizada na queijaria e na ordenha deverá ser:

I – potável e filtrada antes de sua chegada aos reservatórios;

II – canalizada desde a fonte até os reservatórios;

III – utilizada em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias;

IV – submetida a análise microbiológica semestral e a análise físico-química anual, de acordo com os parâmetros vigentes; e

V – clorada, especialmente quando constatada contaminação microbiológica, devendo o controle do teor de cloro ser realizado diariamente, antes do início das atividades da queijaria.

Parágrafo único. Os reservatórios de que tratam os incs. I e II do *caput* deste artigo deverão estar protegidos de qualquer tipo de contaminação e serão higienizados, no mínimo, semestralmente.

Subseção II

Do Leite

Art. 6º Fica a propriedade rural que forneça o leite ou na qual esteja situada a queijaria obrigada a dispor de curral de espera e de sala de ordenha que atendam a preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

Parágrafo único. A sala de ordenha deverá dispor de:

I – pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene durante e após a ordenha;

II – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

III – pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações; e

IV – sistema de aquecimento de água para higienização de tubulações, na hipótese de utilizar tubulações para transferência de leite.

Art. 7º O leite deverá ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e de transporte até a queijaria.

§ 1º Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada em até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

§ 2º Quando se tratar do leite refrigerado, esse deverá atingir uma temperatura inferior a 7ºC (sete graus Celsius) em um período de até 3 (três) horas após o início da ordenha.

§ 3º O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deverá ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico, por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha, sendo permitido seu acondicionamento em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeiras, quando se tratar de pequenos volumes.

§ 4º Todo leite deverá ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento).

§ 5º Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras, o transporte do leite poderá ser realizado em tarros, desde que sejam respeitados o período máximo de processamento do leite pela queijaria estabelecidos nos §§ 1º e 3º deste artigo e a legislação pertinente ao transporte de leite cru.

Art. 8º Fica proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento de secreção láctea.

Art. 9º Fica proibido o uso do leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante.

Seção III

Das Queijarias

Art. 10. A queijaria deverá dispor de ambientes adequados para recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), para fabricação e processamento, para maturação quando aplicável, para embalagem, para estocagem quando necessário e para expedição e almoxarifado, bem como de vestiário/sanitário.

§ 1º Na hipótese de adquirir leite de propriedade vizinha, a queijaria deverá dispor também de laboratório equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite, tais como temperatura, alizarol, acidez titulável, pesquisa de antibióticos e crioscopia, e eventuais pesquisas de fraudes que se fizerem necessárias.

§ 2º Fica dispensada de possuir laboratório a queijaria que processar leite exclusivamente de sua propriedade.

§ 3º A dispensa de que trata o § 2º deste artigo não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.

Art. 11. Fica permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

Parágrafo único. Será permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

Art. 12. Fica permitida às queijarias com volumes de produção inferior a 100 (cem) litros de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente a realização dos processos de maturação, de fracionamento e de embalagem no mesmo local em que é realizada a produção.

Parágrafo único. As queijarias de que trata o *caput* deste artigo ficam dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

Art. 13. A queijaria deverá possuir responsável técnico, que poderá ser suprido por profissionais técnicos de órgãos governamentais ou privados ou por técnicos de assistência técnica, exceto agentes de fiscalização sanitária.

Art. 14. São exigências a serem atendidas pelas instalações das queijarias:

I – possuir local adequado e coberto para a transferência do leite para o interior da queijaria;

II – possuir barreira sanitária com cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos ou álcool gel e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual;

III – possuir vestiário/sanitário equipado com dispositivos para guarda individual de pertences e que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria; e

IV – possuir vestiários/sanitários separados por sexo, quando a queijaria possuir a partir de 10 (dez) funcionários, incluindo familiares e contratados.

Parágrafo único. O vestiário/sanitário deverá ser mantido limpo e provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa com fácil abertura, evitando o contato manual, e poderá ser instalado junto à queijaria, desde que não exista acesso direto entre ambos os ambientes.

Art. 15. A queijaria deverá estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e a inocuidade do queijo, com impedimento, quando necessário e por meio de cercas, do acesso de animais.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre ambos os ambientes.

§ 2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 3º As áreas de circulação de pessoas e expedição devem possuir cobertura e o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 4º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, o processo de produção e o tipo de equipamentos.

Art. 16. A queijaria deverá ser construída de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, à produção, à embalagem, ao acondicionamento, à armazenagem e à expedição dos produtos, além de atender aos seguintes requisitos:

I – pé-direito com altura suficiente para permitir boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambientes climatizados;

II – iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as suas dependências;

III – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

IV – pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

V – declividade de piso suficiente para o escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;

VI – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

VII – aberturas para a área externa, em sua totalidade, dotadas de telas milimetradas à prova de insetos;

VIII – local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza, em embalagem e com ingredientes que não permitam contaminação de nenhuma natureza;

IX – pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

X – tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, para a entrada do leite e a saída do soro da queijaria, que deverá permanecer vedada quando em desuso;

XI – recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura para a proteção das operações; e

XII – armazenamento dos produtos que necessitam de refrigeração com afastamento que permita circulação de frio.

Parágrafo único. Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de contêiner na construção da queijaria, desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos neste artigo.

Art. 17. Fica permitido o uso de equipamentos simples, observados os riscos sanitários e o volume de produção e considerando-se o que segue:

I – a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações;

II – as instalações de frio poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

III – o equipamento lava botas pode ser substituído por um local de armazenagem de calçado limpo para a entrada da queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento no local; e

IV – na hipótese de necessidade de aquecimento no processo produtivo, poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo.

Art. 18. A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e de fabricação, composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e na queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

Seção IV

Dos Manipuladores

Art. 19. Todos os manipuladores envolvidos direta ou indiretamente no processo de produção devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e fabricação, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

§ 1º Os manipuladores deverão possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 2º No certificado de que trata o § 1º deste artigo deverá constar, no mínimo, a carga horária do curso, seu conteúdo programático e a identificação do ministrante, com sua assinatura e seu registro em conselho profissional.

§ 3º Os manipuladores deverão possuir carteira ou atestado de saúde que devem ser renovados anualmente, e, além disso, deverão realizar exames de saúde anualmente ou sempre que se fizer necessário.

§ 4º É obrigatório o uso de uniformes, gorros, calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo.

§ 5º As propriedades rurais próximas fornecedoras de leite às queijarias deverão atender ao disposto neste artigo.

CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Da Embalagem

Art. 20. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo sua rastreabilidade.

§ 1º A embalagem do queijo artesanal deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º Na hipótese de não utilizar embalagem, o queijo artesanal deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam sua estocagem adequada, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º No queijo artesanal comercializado sem embalagem, será necessário a aposição de rótulo ou carimbo com tinta não tóxica, contendo de forma clara e ordenada todas as informações obrigatórias para o consumidor.

Seção II Do Transporte

Art. 21. O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

§ 1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada e apresentar boas condições de higiene.

§ 2º Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 3º Para os casos de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis, devendo os produtos que necessitarem de refrigeração serem transportados nas referidas caixas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 4º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Seção III

Do Registro

Art. 22. A comercialização do queijo artesanal de leite cru só poderá ser realizada após o registro da queijaria e do queijo junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Parágrafo único. O registro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido 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.

Art. 23. O pedido de registro para a queijaria deverá conter os seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão;

II – cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Inscrição Estadual (IE) ou da Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do contrato social registrado na Junta Comercial, quando se tratar de pessoa jurídica;

IV – código da propriedade em que estão os animais no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA);

V – cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento, ou equivalente;

VI – alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VII – exame negativo atualizado de brucelose e tuberculose de todos os animais;

VIII – licenciamento ambiental ou, quando aplicável, declaração de isenção expedidas pelo órgão competente;

IX – laudo de análise físico-química e microbiológica da água;

X – planta baixa e memorial econômico-sanitário, compreendendo localização da sala de ordenha e da queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

XI – formulário padrão e *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderão ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais e privados.

Art. 24. Poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente celebrado com o responsável pela queijaria, com vista à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 2º Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 3º Poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 25. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário competente, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26. Serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames de que trata o *caput* deste artigo terão sua frequência determinada conforme legislação pertinente.

§ 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 Exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização, cujo resultado será disponibilizado ao produtor de queijo artesanal, poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data a ser realizado pelo produtor.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27. O descumprimento do disposto em legislação referente aos produtos de origem animal acarretará ao infrator, sem prejuízos das responsabilidades civil e penal cabíveis, as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

I – advertência por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa de 80 (oitenta) a 4.000 (quatro mil) Unidades Financeiras Municipais (UFMs), nos casos não abrangidos pelo inc. I do *caput* deste artigo;

III – apreensão, condenação ou inutilização, aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo da cominação das demais penalidades, de matérias-primas, insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias para cumprirem o fim a que se destinam ou estiverem adulterados;

IV – suspensão da atividade quando esta causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando houver embaraço à ação fiscalizatória;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual de produto, ou em caso de se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI – cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão gravadas até o grau máximo nos casos em que o infrator tiver se valido de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir o disposto nesta Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inc. V do *caput* deste artigo poderá ser levantada após a regularização das condições que motivaram a sanção.

§ 3º Decorridos 12 (doze) meses sem que a interdição seja levantada, nos termos do § 2º deste artigo, o registro do estabelecimento será cancelado.

Art. 28. Fica a critério do Executivo Municipal a destinação dos recursos arrecadados com a aplicação das multas de que trata esta Lei.

Art. 29. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **Nadia Rodrigues Silveira Gerhard, Vereadora**, em 28/02/2023, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro Stallbaum Rosario, Vereador(a)**, em 28/02/2023, às 10:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Idenir Cecchim, Vereador**, em 28/02/2023, às 11:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Jose Albrecht, Vereador(a)**, em 28/02/2023, às 11:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Janta, Vereador**, em 28/02/2023, às 12:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0511021** e o código CRC **A64C9D41**.