



# 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**.