



Entenda a norma

## **LEI 20549, DE 18/12/2012 - TEXTO ORIGINAL**

Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

### **O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS,**

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, promulgo a seguinte Lei:

#### **CAPÍTULO I**

##### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Art. 2º São queijos artesanais de Minas Gerais:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo minas artesanal;
- b) queijo meia-cura;

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa:

- a) queijo cabacinha;
- b) requeijão artesanal.

Parágrafo único. O Estado poderá:

I - reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no parágrafo único do art. 1º;

II - identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo;

III - documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural.

#### **CAPÍTULO II**

##### **DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS**

###### **Seção I**

## Do Processo de Produção

Art. 3º São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos;

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 4º O processo de produção do queijo minas artesanal compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - adição de cultura láctica e coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - mexedura;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - salga seca;

X - maturação.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições:

I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º;

II - período de maturação inferior ao definido para o queijo minas artesanal, garantido o dessoramento do produto.

Parágrafo único. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação para o queijo minas artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha:

- a) filtração do leite;
- b) adição de coalho;
- c) coagulação;
- d) corte da massa;
- e) mexedura;
- f) aquecimento;
- g) determinação do ponto da massa;
- h) dessoragem;
- i) fermentação até identificação do ponto de filagem;
- j) filagem;
- k) moldagem em formato de cabacinha;
- l) salga em salmoura;
- m) secagem;

## II - queijaria artesanal:

- a) filtração do leite;
- 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.

## Seção II

### Das Queijarias

Art. 7º Para os fins desta Lei, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal e localizado em propriedade rural.

Art. 8º A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

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

Art. 9º As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

- I - localização distante de pociuga e galinheiro;
- II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção;
- III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada 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 da sala de ordenha do estábulo com cimento;
- III - existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva;
- IV - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 10. Para fins do disposto nesta Lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pela queijaria:

- I - o produtor de leite devidamente capacitado;
- II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;
- III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 11. A queijaria deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado.

### **Seção III**

#### **Dos Insumos**

##### **Subseção I**

###### **Da Água**

Art. 12. A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

- I - potável;
- II - proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;
- III - canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;
- IV - tratada por sistema de filtração e cloração;

V - acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

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

§ 2º A água utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida em regulamento.

## Subseção II

### Do Leite

Art. 13. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

§ 1º Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admite-se 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 artesanal produzido.

§ 2º Nas situações a que se refere o § 1º deste artigo, o número máximo de produtores de leite e a distância máxima entre a queijaria compartilhada e cada propriedade produtora de leite serão definidos em regulamento.

## CAPÍTULO III

### DA COMERCIALIZAÇÃO

#### Seção I

##### Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 14. São atos autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo órgão de controle sanitário do Estado ou por Serviço de Inspeção Municipal - SIM - auditado pelo Estado.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se por:

I - registro o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

II - título de relacionamento o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para queijeiro, centro de qualidade ou entreposto;

III - queijeiro o transportador e comerciante de queijo artesanal;

IV - estabelecimento comercial do queijeiro, centro de qualidade ou entreposto o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento dos queijos artesanais.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM, a que se refere o caput deste artigo, está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo Município, bem como à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

§ 3º A obtenção de registro ou título de relacionamento no Sistema de Inspeção Federal - SIF - supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o caput deste artigo.

Art. 15. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o caput deste artigo será requerido no SIM auditado ou na unidade do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA - mais próxima, 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.

§ 2º Para fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro, poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.

§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria ou com o queijeiro, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial do queijeiro às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

## Seção II

### Da Embalagem

Art. 16. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

Parágrafo único. O queijo minas artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no caput, por um dos seguintes meios:

I - impressão em baixo relevo;

II - carimbo com tinta inócuia à saúde;

III - outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Art. 17. O queijo meia-cura será resfriado imediatamente após ser embalado e será mantido nessa condição até a efetivação da venda ao consumidor final.

Art. 18. A comercialização, sem embalagem, do queijo cabacinha e do requentão artesanal, e de suas variedades, será disciplinada em regulamento.

Art. 19. O órgão de controle sanitário estadual disponibilizará na internet instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 20. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.

### Seção III

#### Do Transporte

Art. 21. O transporte dos queijos artesanais será realizado em veículo com carroceria fechada.

§ 1º O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

§ 2º Será obrigatória a utilização de recipiente ou veículo refrigerado para o transporte de:

I - queijo meia-cura, em embalagem individual, para estabelecimento comercial;

II - queijo artesanal destinado à maturação em entreposto, centro de qualidade ou estabelecimento comercial de queijeiro com autorização para manipulação do produto, acondicionado em embalagem coletiva identificada por queijaria de origem, conforme dispuser o regulamento.

### CAPÍTULO IV

#### DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Parágrafo único. A infração às disposições desta Lei e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções conforme disposto no art. 24, podendo o órgão competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 23. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o caput terão sua frequência determinada pelo órgão de controle sanitário competente, na forma de regulamento.

§ 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 A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por esse órgão, de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data § 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º serão disponibilizados para o estabelecimento.

Art. 24. A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão as sanções estabelecidas nos arts. 12 a 21 da Lei nº 14.180, de 16 de janeiro de 2002, e, quando couber, no parágrafo único do art. 23 da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011.

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25. Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

- I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais;
- II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor e do queijeiro;
- III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;
- IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;
- V - organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais;
- VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais;
- VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;
- VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

Parágrafo único. Para os fins a que se refere o inciso I do caput, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para a reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais.

Art. 26. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado, garantida a participação de representantes de produtores de queijos artesanais, serão submetidos a apreciação em câmara específica do Conselho Estadual de Política Agrícola - Cepa -, com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

- I - parâmetros físico-químicos e microbiológicos;
- II - prazos de validade e de maturação, quando couber;
- III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- IV - boas práticas de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. O Cepa encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput .

Art. 27. O IMA poderá credenciar associação ou cooperativa para atuar, em caráter auxiliar, na verificação de conformidade da produção dos queijos artesanais, desde que a organização credenciada cumpra as seguintes condições:

I - tenha aprovado e reconhecido pelo IMA um protocolo local de produção para cada tipo ou variedade de queijo artesanal a ser produzido;

II - delimite área geográfica para cada protocolo local aprovado;

III - mantenha atualizada no IMA relação de produtores de queijo artesanal de seu quadro submetidos a cada protocolo local aprovado;

IV - mantenha quadro técnico habilitado destinado à educação sanitária, à verificação do cumprimento dos protocolos locais aprovados e à manutenção de registros auditáveis de cada membro.

Art. 28. Fica revogada a Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências.

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

Palácio Tiradentes, em Belo Horizonte, aos 18 de dezembro de 2012; 224º da Inconfidência Mineira e 191º da Independência do Brasil.

ANTONIO AUGUSTO JUNHO ANASTASIA

Danilo de Castro

Maria Coeli Simões Pires

Renata Maria Paes de Vilhena

Elmíro Alves do Nascimento