

Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

§ 1º Para os fins desta Lei, produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, emprega técnicas tradicionais e observa protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

§ 2º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite da própria fazenda, ressalvados os produzidos:

I - por assentamentos familiares, em queijaria-núcleo que receba o leite de produtores localizados em um raio de até 5 Km (cinco quilômetros);

II - por grupo de produtores com, no máximo, 15 (quinze) participantes, localizados em um raio de até 5 Km (cinco quilômetros);

III - com leite de ovinos e caprinos.

§ 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis

tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos "artesanal" ou "tradicional".

Art. 2º O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público.

Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.

Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional, deverão ser atendidos também os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 4º Compete ao poder público federal:

I - estabelecer protocolo de elaboração para cada tipo e variedade de queijo artesanal e definir as características de identidade e de qualidade do produto;

II - reconhecer como artesanais os diferentes tipos de queijo, com base nos seus processos de produção, observado o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 1º;

III - regulamentar os métodos e requisitos para os processos de maturação, rotulagem, acondicionamento e transporte do queijo artesanal;

IV - criar, em conjunto com os Estados e os Municípios, uma plataforma eletrônica de cadastro dos produtores verificados e licenciados de queijos artesanais,

bem como dos fornecedores de leite, quando a ordenha não for realizada no mesmo local de fabricação do queijo, para manter públicos e atualizados os registros de vacinação, exames e respectivos laudos dos animais e disponibilizar o endereço para visitação a qualquer usuário da internet.

Art. 5º Compete ao poder público estadual identificar as variedades derivadas de cada tipo reconhecido de queijo artesanal e de outros queijos ainda não tipificados existentes no respectivo território.

Art. 6º A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I - participar de programa de controle de mastite com realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, inclusive análise periódica do leite da propriedade;

II - implantar programa de boas práticas agropecuárias na produção leiteira;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e

IV - implementar a rastreabilidade de produtos.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento:

I - implantar programa de boas práticas de fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, inclusive o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada;

II - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e

III - implementar a rastreabilidade de produtos.

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e dos produtos neles elaborados deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. Cabe ao órgão competente formalizar e divulgar os protocolos sanitários de produção dos diversos tipos de queijo catalogados, de acordo com os requisitos estabelecidos nesta Lei.

Art. 10. O poder público irá atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural e da queijaria artesanal com o estabelecido nesta Lei, sem cobrança de taxas.

Parágrafo único. O órgão ou a entidade responsável pelo atestado e monitoramento da conformidade referida no *caput* deste artigo deverá:

I - manter atualizada a relação de estabelecimentos rurais e queijeiros artesanais sob sua supervisão;

II - atestar a implantação dos programas e demais requisitos estabelecidos nesta Lei;

III - comprovar o cumprimento dos protocolos de elaboração do queijo artesanal e delimitar a área geográfica para cada protocolo aprovado; e

IV - certificar a manutenção dos registros auditáveis relacionados à rastreabilidade de produtos.

Art. 11. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade serão simplificados no caso de pequenos produtores, conforme o regulamento.

Art. 12. Competirá às entidades de defesa sanitária e de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA DOS DEPUTADOS, de novembro de 2018.

RODRIGO MAIA  
Presidente