



## **RIO GRANDE DO NORTE**

LEI Nº 10.230, DE 07 DE AGOSTO DE 2017.

*Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte – Lei NIVARDO MELLO.*

**O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE:**

FAÇO SABER que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais no Estado do Rio Grande do Norte.

§ 1º Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

§ 2º Considera-se manteiga da terra ou de garrafa aquela produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais.

Art. 2º A produção artesanal do queijo representa uma alternativa econômica de conservação e aproveitamento da produção leiteira do Estado, cuja tradição forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos.

Art. 3º São produtos lácteos artesanais do Rio Grande do Norte:

I – queijo de manteiga;

II – queijo de coalho;

III – manteiga da terra, ou de garrafa, ou do sertão.

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 § 1º do art. 1º.

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

III – documentar o processo de produção de queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e Identificação Geográfica (IG).

Art. 4º Considera-se para efeitos desta Lei queijeiro artesanal ou produtor de queijos artesanais aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos empregando técnicas tradicionais e observando a especificidade de elaboração para cada tipo de queijo e suas variedades.

## **CAPÍTULO II**

### **DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS E MANTEIGA ARTESANAIS**

#### **SEÇÃO I**

##### **Dos Processos de Produção**

Art. 5º São condições para a produção de queijos e manteiga artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I – a utilização de leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

II – o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

Art. 6º O processo de produção de queijo de manteiga artesanal compreende as seguintes fases:

I – desnate;

II – adição ou não de soro;

III – coagulação;

IV – dessoragem;

V – lavagem da massa com leite;

VI – fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;

VII – enformagem.

Parágrafo único. No processo a que se refere o caput deste artigo, poderá o leite sofrer tratamento térmico distinto da pasteurização e serem utilizadas culturas lácteas naturais.

Art. 7º A produção do queijo de coalho compreende o seguinte processo:

I – pesagem e filtração do leite;

II – adição do coalho;

III – coagulação;

IV – corte da coalhada;

V – repouso;

VI – dessoragem;

VI – aquecimento do soro e da massa;

VII – salga;

VIII – enformagem;

IX – prensagem;

X – cozimento opcional no soro ou na água.

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

I – a produção será iniciada até 02 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas;

II – serão utilizadas culturas naturais.

Art. 8º A produção de manteiga da terra ou de garrafa compreende o seguinte processo:

I – separação e pesagem da nata;

II – adição ou não de sal;

III – aquecimento e cozimento;

IV – esfriagem;

V – envase.

Parágrafo único. A manteiga de garrafa, da terra ou do sertão poderá ser produzida na própria queijeira ou em instalações adequadas para tal, observadas as diretrizes e normas vigentes.

## SEÇÃO II

### Das Queijeiras

Art. 9º Para os fins desta Lei, considera-se queijeira a unidade de produção do queijo artesanal, localizada em propriedade rural, com área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), na qual são processados até 2.000 (dois mil) litros diários de leite.

Art. 10. A queijeira deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III – área de maturação, se necessário; e,

IV – área de embalagem e expedição.

Art. 11. As instalações da queijeira devem atender às seguintes exigências:

I – localizar-se distantes de pocilgas e galinheiros e demais fontes de mau cheiro e de contaminações;

II – impedimento físico, por meio de cerca, tela ou muro, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; e,

III – ser construída de alvenaria segundo normas técnicas e com área compatível com o volume máximo da produção, observado o limite previsto no art. 9º.

§ 1º A queijeira poderá ser instalada junto à estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijeira;

II – revestimento com cimento do piso da sala de ordenha do estábulo;

III – existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva; e,

IV – existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas as especificidades regionais e identidade locais.

Art. 12. Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pelas queijeiras:

I – o produtor do queijo devidamente capacitado;

II – o profissional registrado em conselho de classe;

III – o profissional indicado por associação ou cooperativa.

Parágrafo único. Os produtores de queijos artesanais deverão integrar os programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

Art. 13. A queijeira deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações, observada a proporção de 03 (três) litros de água para cada 01 (um) litro de leite processado.

### SEÇÃO III

#### Dos Insumos

#### SUBSEÇÃO I

##### Da água

Art. 14. A água utilizada na produção de queijos artesanais deverá ser:

I – potável;

II – proveniente de nascente, açudes, barragens, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, carros-pipa;

III – canalizada dentro da queijeira;

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 de queijos artesanais será, periodicamente, submetida à análise físico-química e bacteriológica, nos termos da legislação vigente.

§ 3º A higienização de caixas d'água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 06 (seis) meses ou, sempre que necessário.

## SUBSEÇÃO II

### Do Leite

Art. 15. O leite empregado na produção de queijos artesanais deverá provir de propriedade ou posse rural nos termos do art. 5º e seus incisos.

Art. 16. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento da queijeira para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO REGISTRO**

Art. 17. Para a produção de queijos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro, emitido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Município.

§ 1º Para os fins desta Lei, entende-se por registro o ato autorizativo que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação de queijos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por órgão municipal 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 a sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

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

Art. 18. A obtenção do registro no órgão de controle sanitário, está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º Para obtenção do cadastro a que se refere este artigo, o produtor ou responsável legal do estabelecimento deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa nos termos que seguem:

I – requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II – registro no CNPJ ou CPF para o agricultor familiar e inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF para produtor rural ou empresa;

III – documento que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;

IV – planta baixa ou croqui do estabelecimento;

V – alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento;

VI – licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder de polícia em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente;

VII – documento fornecido por profissional legalmente habilitado contendo análise física, química e microbiológica da água de abastecimento da unidade de produção.

§ 2º Nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijeira, deverá ser firmado termo de compromisso fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal e assinado pelo representante legal do estabelecimento, com vistas ao cumprimento, no prazo definido, das exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 3º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

## **CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO**

### **SEÇÃO I Da Embalagem**

Art. 19. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade.

§ 1º Os queijos artesanais poderão ser comercializados sem embalagem desde que estejam estampados na peça ou acompanhados a estes, os dados mencionados no caput, por um dos seguintes meios:

I – impressão em baixo relevo;

II – carimbo com tinta inócua à saúde;

III – outro meio de identificação que contenhas.

§ 2º Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como os que utilizam água e soro fermento, desde que atendam às outras especificidades de produção deverão ser identificados como “QUEIJO TIPO DE MANTEIGA”.

Art. 20. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijeira disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados e a impressão em baixo relevo.

Art. 21. O transporte de queijos artesanais será realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. 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.

## SEÇÃO II

### Dos Exames Laboratoriais

Art. 22. Serão realizados 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 e as amostras para as análises especificadas deverão ser coletadas exclusivamente nas queijeiras.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames, às expensas do produtor e/ou queijeira, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este 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.

## **CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO**

Art. 23. A inspeção e a fiscalização 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. 24. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§ 1º O auto de infração apenas poderá ser lavrado em segunda visita, após a orientação da fiscalização, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou reincidência.

§ 2º A orientação a que se refere este artigo dar-se-á por meio de notificação ao produtor ou responsável pela produção e comercialização.

### **SEÇÃO I Das Penalidades**

Art. 25. A ocorrência de descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarretarão, isoladas ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II – multa, fixada em resolução, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão das matérias-primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – suspensão das atividades do estabelecimento, quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência dos incisos I e/ou II deste artigo;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI – cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

Art. 26. A unidade de produção de queijo e/ou o produtor de queijo responderão legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

## **CAPÍTULO VI**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 27. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos artesanais, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção de queijos artesanais;

II – qualificação técnica e educação sanitária do produtor e comerciante de queijo;

III – apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV – facilitação ao acesso ao crédito para financiamentos destinados à melhoria do rebanho, da gestão e dos processos de produção de queijos artesanais;

V – organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção de queijos artesanais;

VI – pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização de queijos artesanais;

VII – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização de queijos artesanais;

VIII – campanhas informativas voltadas para o consumidor de queijos artesanais;

IX – o respeito e o conhecimento do patrimônio cultural alimentar do Rio Grande do Norte, salvaguardando o fazer tradicional e a memória coletiva como um fator de desenvolvimento local.

Parágrafo único. O Estado desenvolverá iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades para as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de sua preservação.

Art. 28. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio de Despachos de Lagoa Nova, em Natal/RN, 07 de agosto de 2017, 196º da Independência e 129º da República.

DOE Nº. 13.984  
Data: 08.08.2017  
Pág. 02 e 03

**ROBINSON FARIA**  
Guilherme Moraes Saldanha