



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N° 1.322/2019

DATA 28/03/2019

**AUTÓGRAFO N°003/2019**  
**PROJETO DE LEI SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI**  
**N°007/2018**

**DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO**  
**DE QUEIJOS ARTESANAIS DE LEITE CRU**  
**PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE VENDA NOVA DO**  
**IMIGRANTE-ES.**

A Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante, Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições constitucionais e tomando conhecimento do **PROJETO DE LEI SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI N° 007/2018**, de autoria do da Comissão de Finanças e Orçamento

**A P R O V A :**

## **CAPÍTULO I**

### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º-** Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais de leite cru em Venda Nova do Imigrante.

**Art. 2º-** Para fins desta Lei, considera-se:

I- queijo artesanal elaborado na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, integral e recém-ordenhado, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, isento de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânica, conforme protocolo específico para cada tipo e variedade e produzido somente com leite da própria fazenda.

II- produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.

**Art. 3º-** O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, qualidade e segurança sanitária do queijo por ele produzido.

**Parágrafo único-** O serviço de Inspeção Municipal, deverá:

I- identificar variedades de queijo artesanal produzidas no Município de Venda Nova do Imigrante;



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N°

DATA / /

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

III- Realizar a confecção de Regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos queijos artesanais produzidos no Município de Venda Nova do Imigrante.

## CAPÍTULO II

### DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL COM LEITE CRU

#### Seção I

#### Do Processo de Produção

**Art.4º-** A produção do queijo artesanal de leite cru, visando à segurança de qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I- o leite para produção de queijo artesanal de leite cru, deve ser 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; e

II- atendimento das condições de higiene na ordenha e na produção do queijo artesanal de leite cru.

**Art. 5º-** Na fabricação de queijo artesanal de leite cru serão adotados os seguintes procedimentos:

I- a produção será iniciada em até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha;

II- o leite a ser utilizado não poderá ser pasteurizado; e

III- a maturação dos queijos poderá ser realizada em temperatura ambiente ou controlada, sobre prateleira de madeira aplainada e sem pintura, de Polipropileno ou Aço Inox, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

#### Seção II

#### Das Queijarias



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N°

DATA / /

**Art. 6º-** Para os fins desta Lei, considera-se queijaria de leite cru o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à produção de queijo artesanal de leite cru, com área construída de no máximo 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados).

**Art. 7º-** A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

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

**Art. 8º-** As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

- I- localização distante de pocilga e galinheiro ou fonte de mau cheiro;
- II- impedimento, por meio de cerca e/ou tela, do acesso de animais e pessoas estranhas à produção;
- III- construção em alvenaria.

**Art. 9º-** Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

- I- o(s) produtor(es) de queijo;
- II- Médico Veterinário registrado em conselho de classe.

**Art. 10-** 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 Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlada para brucelose e tuberculose pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF.





**Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante**  
Estado do Espírito Santo

LEI N°

DATA / /

**Art. 14-** A queijaria manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

**Seção III**  
**Dos Insumos**  
**Subseção I**  
**Da Água**

**Art. 15-** A água utilizada na produção do queijo artesanal de leite cru deve 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; e
- V- acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

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

**§ 2º-** A água utilizada na produção do queijo artesanal de leite cru deve ser submetida à análise físico-química e bacteriológica, a cada 6 (seis) meses.

**Subseção II**  
**Do Leite**

**Art. 16-** O leite utilizado na produção do queijo artesanal de leite cru deve provir da propriedade ou posse rural em que se situa a queijaria.



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N° \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Parágrafo único-** Fica proibida a aquisição de leite de outras propriedades, mesmo que próximas à queijaria.

### **CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO**

**Art. 17-** A comercialização do queijo artesanal será permitida apenas na propriedade onde foi produzido, sendo voltada sua produção para o Turismo Rural.

#### **Seção I Do Registro**

**Art. 18-** Para obtenção do registro e para a comercialização do queijo artesanal de leite cru no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I- requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), solicitando o registro;

II- registro que comprove a condição de Produtor Rural;

III- planta baixa ou croqui do estabelecimento com layout dos equipamentos;

IV- formulário de registro do produto com layout do rótulo;

V- carta de compromisso preenchida em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado;

VI- licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;

VII- atestado de vacinação, contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos da propriedade a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – IDAF ;



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N° \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**VIII-** atestado de vacinação, contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e equídeos da propriedade a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

**IX-** certificado de propriedade livre ou controlado para brucelose e tuberculose;

**XI-** atestado de potabilidade da água a ser utilizada na ordenha e no processamento do produto;

## **Seção II** **Da Embalagem**

**Art. 19-** A embalagem do queijo artesanal de leite cru deverá conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é "Queijo Artesanal de Leite Cru", o nome do seu tipo e o número da inscrição no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).

**Parágrafo único-** O queijo artesanal de leite cru poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no caput deste artigo, por um dos seguintes meios:

- I- impressão em baixo relevo; e
- II- carimbo com tinta inócua à saúde.

**Art. 20-** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal de leite cru embalado.

## **CAPÍTULO IV** **DA FISCALIZAÇÃO**

**Art. 21-** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal de leite cru serão realizadas periodicamente pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda do Imigrante, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N°

DATA / /

**Art. 22-** Serão realizados regularmente, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

**Parágrafo Único-** Os custos referentes aos exames laboratoriais do produto final serão custeados pelo produtor.

**§1º-** Os exames a que se refere o caput deste artigo terão sua frequência determinada pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante.

**§2º-** Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante, poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

**§3º-** A critério do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Venda Nova do Imigrante, a realização 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 deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal de leite cru.

**Art. 23-** Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação ficam sujeitos às seguintes penalidades:

I- advertência, nos casos de primeira infração, com prazo para a regularização da situação a ser estabelecido em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II- multa a ser fixada em regulamento nos casos no inciso anterior:

III- apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;



Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante  
Estado do Espírito Santo

LEI N°

DATA / /

**IV-** suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de embaraço à ação fiscalizadora;

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

**VI-** cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

**§1º-** A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

**§2º-** A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

**Parágrafo único-** O produto da arrecadação das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades fiscalizadoras na forma desta Lei.

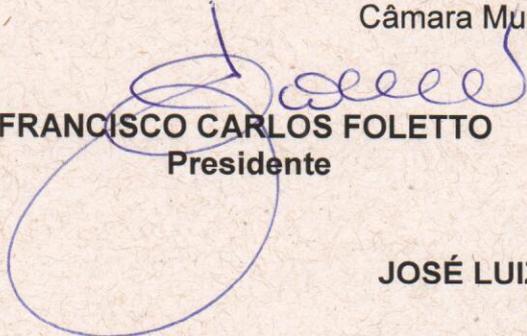
## CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

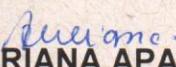
**Art. 24-** O Poder Executivo regulamentará a presente Lei..

**Art. 25-** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 26-** Revogam-se as disposições em contrário.

Câmara Municipal, aos 21 dias do mês de março de 2019.

  
FRANCISCO CARLOS FOLETTTO  
Presidente

  
ADRIANA APARECIDA ULIANA  
1ª Secretária

  
JOSÉ LUIZ PIMENTA DE SOUSA  
2º Secretário