

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
<p><b>Despacho</b></p>	<p>NP: oniphu1t <b>SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS</b> 13/02/2019 Projeto de lei nº 69/2019 Protocolo nº 184/2019 Processo nº 146/2019</p>	
<p><b>Autor:</b> Dep. Guilherme Maluf</p>		

**Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.**

**A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO**, tendo em vista o que dispõe o art. 42 da Constituição Estadual, aprova e o Governador do Estado sanciona a seguinte Lei:

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Mato Grosso.

**§ 1º** Para os fins desta Lei, considera-se:

I - queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e


II - queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

**§ 2º** Para os fins desta Lei, poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/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** Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal os queijos já existentes em cada território/microrregião na data desta legislação e os novos queijos que ainda não possuam tipificação, desde que atendam o disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo.

## CAPÍTULO II

### DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU

	<b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa	
---	--	---

## Seção I

### Dos Requisitos à Produção

**Art. 2º** A produção de queijo artesanal é 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 da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até 3 (três) anos.

**Art. 3º** As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I - controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT) com uma periodicidade mínima trimestral;

II - boas práticas de ordenha e de fabricação; e

III - controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

**Parágrafo único** Às propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

**Art. 4º** Para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

§ 1º A elaboração dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos diferentes tipos de queijos contará com a participação de uma equipe multidisciplinar incluindo os produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e 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 outro estabelecimento, desde que cumpridas às exigências legais e sanitárias cabíveis.

## Seção II

### Dos Insumos

#### Subseção I

##### Da Água

**Art. 5º** A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 2º A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise microbiológica semestralmente e físico-química anualmente de acordo com os parâmetros vigentes.

#### Subseção II

##### Do Leite

	<b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa	
---	--	---

**Art. 6º** A propriedade rural que fornece o leite, ainda que seja a mesma onde está situada a queijaria, deve estar de acordo com as normas de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 7º** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

§ 1º Fica proibida a administração de substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

§ 2º Fica proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica 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** **Da Queijaria**

**Art. 8º** A queijaria deve dispor de ambientes adequados para produção de laticínios, de acordo com as normas de inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 9º** É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 1º Às queijarias com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente fica permitida a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção.

§ 2º Na hipótese do parágrafo anterior, ficam também as queijarias dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que se obedeça um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que existam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

**Art. 10** A queijaria deverá estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo, e com impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais, quando necessário.


**Art. 11** As dependências da queijaria devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

§ 1º Fica permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

§ 2º Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de *container* na construção da queijaria, desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos nesta Lei.

**Art. 12** Observando-se os riscos sanitários e o volume de produção fica permitido o uso de equipamentos simples, considerando-se:

I - a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações;

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
---	--	---

II - que as instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

III - o equipamento lava botas, que pode ser substituído por um local de armazenamento de calçado limpo para a entrada na queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento no local;

IV - que poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo, quando necessário o aquecimento no processo produtivo;

V - outras simplificações que não incorram em riscos sanitários.

#### **Seção IV Dos Manipuladores**

**Art. 13** Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente, no processo de produção devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação de laticínios, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

### **CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO**

#### **Seção I Da Embalagem**

**Art. 14** O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, desde que permitida a sua rastreabilidade.

**§ 1º** Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta 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 de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

**§ 2º** Quando o queijo artesanal não utilizar embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.



**§ 3º** No queijo artesanal comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico e as seguintes informações mínimas:

I - denominação de venda;

II - o estabelecimento produtor;

III - data de fabricação.

**§ 4º** O produtor de queijo artesanal comercializado sem embalagem deverá disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

	<b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa	
---	--	---

## Seção II Do Transporte

**Art. 15** 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.

## Seção III Do Registro

**Art. 16** O registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal é ato autorizativo para a comercialização do queijo artesanal de leite cru.

**Art. 17** O registro da queijaria deve ser composto pelos seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão;

II - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Inscrição Estadual (IE) ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III - cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV - cópia do registro da propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V - alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VI - exame negativo de brucelose e tuberculose atualizado de todos os animais;

VII - licenciamento ambiental;



VIII - laudo de análise microbiológica da água;

IX - formulário simplificado e *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

**Parágrafo único** O registro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, 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. 18** A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e fabricação, composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

**Art. 19** A queijaria deverá possuir responsável técnico, que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
---	--	---

**Art. 20** 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 vistas 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. 21** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão competente no exercício de sua atribuição, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

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

§ 1º Os exames a que se refere o *caput* deste artigo terão sua frequência determinada conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto.

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

§ 3º O exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data realizado pelo produtor.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere este artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal.

**Art. 23** Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem como pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de demais sanções de natureza administrativa, civil ou penal quando cabíveis:

I - advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente;

II - multa de 2 (duas) Unidades Padrão Fiscal de Mato Grosso - UPF/MT por infração, dobrada no caso de reincidência.

§ 1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem como pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes, observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

§ 2º Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado,



constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado de Agricultura Familiar e Assuntos Fundiários.

## CAPÍTULO V

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 24** Fica autorizada a comercialização de queijos artesanais de leite cru produzidos em outros Estados da Federação, desde que atendidos os requisitos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018.

**Art. 25** Fica instituído o selo “Queijo Artesanal Mato-grossense”, destinado à valorização dos queijos artesanais de leite cru produzidos no Estado de Mato Grosso.

**Art. 26** Esta Lei será regulamentada nos termos do artigo 38-A da Constituição Estadual.

**Art. 27** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

### JUSTIFICATIVA

A presente propositura visa dispor sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Mato Grosso.

Os queijos artesanais são tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, porém a legislação vigente proíbe a elaboração de queijos a partir de leite cru que possuam um período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, além de uma série de exigências estruturais que inviabilizam a produção artesanal.

Os processos de produção de queijo proveniente de leite cru envolvem saberes e fazeres transmitidos de geração a geração, com conhecimentos tradicionais construídos, transformados e reiterados ao longo dos tempos, que são expressões da diversidade cultural de nosso Estado.

Impossibilitados de formalizarem suas atividades, os produtores de queijos artesanais que resistem em manter suas tradições, ficam sujeitos a terem seus produtos apreendidos e destinados a aterros sanitários, como temos observado em fiscalizações que visam à repressão à produção e comercialização de produtos de origem animal.

Sabe-se que a repressão à produção de alimentos impróprios para o consumo é importante, mas somente os efetivamente impróprios. O que ocorre é que, na repressão aos produtos impróprios para o consumo, incluem-se também os queijos artesanais de produtores que não conseguem formalizar suas atividades e vender legalmente seus produtos em virtude da ausência de uma legislação específica para esses alimentos.

As razões apresentadas pelos produtores, que os mantêm na informalidade, demonstram uma legislação inapropriada para os queijos artesanais. Atualmente a produção artesanal necessita se adaptar a legislações voltadas para produtos industriais e, no caso dos queijos, uma legislação adequada para produtos feitos com leite pasteurizado, em ambientes sanitizados e diferentes do meio rural.

Em ambientes industriais, onde se utiliza o leite pasteurizado para a fabricação de queijos, é necessário a utilização de uma higienização extremamente rígida, assim como, o uso de materiais como o aço inox, temperaturas controladas, fluxogramas complexos para evitar contaminações cruzadas e uma série de



outros controles para garantir a inocuidade do produto.

Já na produção artesanal, as bactérias ácido-lácticas presentes naturalmente no leite cru irão agir como protetoras do alimento contra os microrganismos potencialmente patogênicos, conforme apontado em trabalhos realizados em queijos artesanais brasileiros, evitando a presença de microrganismos patogênicos graves, como a *Listeria monocytogenes* (DORES et al, 2015, MARTINS et al, 2015).

Desta maneira, é necessário preservar a utilização de materiais, como a madeira, que mantém a presença dessa flora natural do leite e que, também, conferem um sabor mais agradável ao produto.

Além disso, em se tratando de produção de queijo com leite cru, a madeira é um material que, por criar um biofilme composto por bactérias ácido-lácticas, tem o papel de auxiliar na proteção do queijo artesanal diminuindo a adesão de microrganismos potencialmente patogênicos como indicado em estudos para *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* (FERREIRA & FERREIRA, 2011).

Esta situação demonstra que a legislação atual está na contramão da segurança sanitária desses produtos ao exigir a substituição da madeira utilizada tradicionalmente nesses tipos de queijos por materiais constituídos em aço inox.

Para Piero Sardo, fundador do Slow Food, um movimento internacional de consumidores que defendem a manutenção dos alimentos tradicionais e também presente no Brasil, atrás do afinco da perseguição contra o queijo artesanal feito de leite cru há enormes interesses:

“... Há as grandes empresas, as grandes multinacionais que querem ter a liberdade de comprar o leite onde mais lhe convém - onde o preço for mais baixo - e querem processá-lo com métodos que nada têm a ver com os métodos artesanais, naturais, bons. Estes lobbies, presentes em qualquer lugar, pressionam os governos, em nome da segurança alimentar, que parece ser um tema que assusta, que alerta o consumidor. Pois bem, chegou a hora de dizer com clareza que o tema da segurança alimentar em relação ao leite cru é um espantalho, exagerado e, em alguns casos, até falso. Pois a questão não é apenas o processamento do leite cru, o problema verdadeiro é que o leite de origem, o leite com o qual se produz o queijo, deve ser um leite de qualidade. É isto que as instituições devem garantir. Devem garantir que os animais sejam saudáveis, que não tenham doenças como tuberculose ou brucelose, e que os métodos de produção respeitem a higiene necessária. E que nós, no Slow Food, sempre defendemos, a higiene. Mas, se o leite for de qualidade, se os animais forem saudáveis, se os procedimentos previstos são cumpridos, a produção do queijo a partir do leite cru é a única forma de garantir a excelência, a única forma de garantir a biodiversidade.”

Vários produtores já estão desistindo da atividade e muitos queijos artesanais estão entrando em extinção devido às sucessivas repressões a esse tipo de produto.

Grande parte desses produtores passaram a fornecer matéria prima para grandes agroindústrias de leite, diminuindo sua fonte de renda e qualidade de vida, uma vez que a produção de queijos possui um valor agregado superior à venda de leite in natura.

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou legislações que favorecem os produtores de queijo artesanal, como a Instrução Normativa 30/2013 que dispõe sobre a produção de queijo de leite cru e a Instrução Normativa 16/2015 que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.





A Agência Nacional de Vigilância Sanitárias (ANVISA) publicou a RDC 49/2013 que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

Contudo, essas legislações federais necessitam ser incorporadas em legislações estaduais para atender efetivamente esses produtores, em especial os produtores de queijo artesanal de leite cru, tornando-se imprescindível a criação de uma Lei para essa produção.

Essa Lei precisa ser baseada em argumentos técnico-científicos pertinentes à realidade artesanal e que assegure a inocuidade desses alimentos. Dessa forma, atenderá os processos de produção de queijos artesanais de leite cru e da agricultura familiar.

Ressaltamos também que essa propositura está em sinergia com a nossa bandeira de valorização da gastronomia mato-grossense como cultura, materializada na Lei Ordinária nº 10.468, de 06 de dezembro de 2016, de nossa autoria, que estabelece o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura no Estado de Mato Grosso.

Finalmente, destacamos a edição da Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que “Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”. Com a nova Lei a comercialização estadual de queijo artesanal foi liberada e entendemos ser de suma importância à edição de uma regulação estadual para que tudo corra da melhor maneira possível.

Em consonância com o artigo 39 da Constituição Estadual, a iniciativa de lei que verse sobre a matéria de que trata o projeto em tela é permitida a parlamentar.

Conforme o exposto, entendemos como de fundamental importância do Projeto de Lei apresentado, submeto aos nobres Pares a presente proposta, a qual solicito o devido apoio para sua análise e aprovação.

Edifício Dante Martins de Oliveira  
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 07 de Fevereiro de 2019

**Guilherme Maluf**  
Deputado Estadual