



## Leis Estaduais Paraíba

---

### DECRETO Nº 42.197 DE 29 DE DEZEMBRO DE 2021.

Regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DA PARAÍBA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 86, inciso IV, da Constituição Estadual, tendo em vista a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, DECRETA:

#### CAPÍTULO I

#### Seção I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES Das Definições e dos Requisitos de Composição.

**Art. 1º** Este decreto regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba.

**Art. 2º** São princípios que norteiam o disposto neste decreto:

- I - a boa-fé do particular perante o Poder Público;
- II - a precaução, a prevenção e a proteção à saúde.

**Art. 3º** Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado da Paraíba, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Serviço Estadual de Defesa Agropecuária, por meio do Serviço Inspeção Estadual (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado, nos termos deste decreto e normas complementares.

**Art. 4º** Para os fins deste decreto considera-se:

I - lácteos artesanais: os produtos derivados do leite, cuja matéria prima é de produção própria ou procedente de propriedades rurais de terceiros, a partir do leite integral ou desnatado, pasteurizado e cru, recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática por meio de coalhos industriais ou naturais, cujo produto final apresenta cor e sabor próprios,

isento de corantes e conservantes, conforme o uso de métodos tradicionais, culturais e regionais;

II - leite: é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas;

III - queijaria: estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal;

IV - registro da queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB), que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

V - barreira sanitária: local destinado à higienização das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produção;

VI - registro do rótulo do queijo: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial destinado a conceder o direito de produção e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VII - título de relacionamento da origem determinada à queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada;

VIII - título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

IX - entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

X - rótulo ou rotulagem: inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas à identificação;

XI - maturação: etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias para a definição da identidade do produto;

XII - afinação: etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas;

XIII - estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria prima;

XIV - origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural

produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XV - boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVI - boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XVII - órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes.

§ 1º São órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes, a Defesa Agropecuária e o SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado.

§ 2º Os queijos artesanais, com exceção daqueles produzidos exclusivamente com leite de vaca, conterão, na sua denominação no rótulo, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

**Art. 5º** A identificação das regiões de produção dos queijos artesanais será feita mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional considerando os aspectos socioculturais.

Parágrafo único. A identificação de regiões produtoras de queijos artesanais será publicada em portarias específicas da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP), mediante solicitação de organizações representativas dos produtores, ou pelo município.

**Art. 6º** Os produtos lácteos artesanais do Estado da Paraíba devem atender aos seguintes requisitos de composição:

I - queijo de manteiga artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou desnatado, manteiga da terra ou manteiga de garrafa e culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio e bicarbonato de sódio;

II - queijo de coalho artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) em seu conteúdo de matéria gorda, coalho ou culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio;

III - manteiga da terra, de garrafa ou do sertão:

- a) ingredientes obrigatórios: creme obtido a partir de leite de vaca;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio.

Parágrafo único. Fica terminantemente proibida a utilização de outros ingredientes, aditivos e/ou coadjuvantes que não estejam previstos neste artigo.

## CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO, INSTALAÇÕES E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

### Seção I Da Produção

**Art. 7º** São condições para a produção dos queijos artesanais:

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

II - qualidade microbiológica e físico-química da matéria-prima leite, conforme legislação vigente específica;

III - atendimento das boas práticas agropecuárias pelo estabelecimento rural produtor de leite;

IV - adoção das boas práticas de fabricação na queijaria;

V - processamento pode ser orientado pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal;

VI - adoção de técnicas e a utilização de utensílios em determinada fase do processo produtivo devem ser predominantemente manuais, para manter a identidade e qualidade do produto final.

**Art. 8º** Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas às características de qualidade estabelecidas do produto.

Parágrafo único. Considera-se variedade de um tipo de queijo artesanal o produto obtido a partir da adição de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias ou de alterações pontuais no processo de fabricação ou na etapa de maturação.

**Art. 9º** A utilização de micro-organismos de interesse tecnológico poderá ser incorporada ao processo de produção de queijos artesanais, desde que respeitadas às características de identidade e qualidade, com comprovada inocuidade.

**Art. 10.** Quando utilizado leite de vaca, este deverá obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos em atos normativos vigentes.

Parágrafo único. Quando utilizado leite de outras espécies, este deve atender ao descrito neste decreto e em outros atos normativos vigentes, respeitando suas particularidades.

### Seção II Da Sanidade do Rebanho

**Art. 11.** A produção do queijo e da manteiga deve ocorrer com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, observando-se também:

I - as propriedades produtoras do queijo artesanal devem possuir seus rebanhos livres de brucelose e tuberculose, apresentando, anualmente, ao Serviço Oficial de Defesa Agropecuária (SIE), os resultados negativos dos respectivos exames, sendo o teste de brucelose realizado em laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

II - todos os machos e fêmeas com idade igual ou superior a 08 (oito) meses, na data do teste do rebanho, devem ser testados para brucelose, excluindo-se desse teste os machos comprovadamente castrados;

III - todos os machos e fêmeas com idade igual ou superior a 42 (quarenta e dois) dias, na data do teste do rebanho, devem ser testados para tuberculose;

IV - todos os bovinos e bubalinos existentes na propriedade produtora de leite e/ou leite e queijos e manteiga artesanais, deverão ser vacinados contra febre aftosa, conforme recomendação do Programa Nacional de Erradicação da Febre Aftosa - PNEFA;

V - o ingresso de animais nas propriedades com controle de brucelose e tuberculose, ou em processo de certificação, fica condicionado a animais originários de estabelecimento com controle de brucelose e tuberculose e à realização de teste de diagnóstico para brucelose e tuberculose.

§ 1º O Serviço de Defesa Agropecuária oficial poderá, a qualquer momento, colher material biológico para testes de brucelose e acompanhar ou realizar testes de tuberculose, com o objetivo de verificar e validar a condição sanitária do estabelecimento de criação certificado ou em processo de certificação.

§ 2º Sempre que solicitado pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial, as propriedades produtoras de queijos e manteiga artesanais devem liberar amostras de leite para teste de brucelose.

§ 3º Outros testes oficiais de doenças zoonóticas podem ser exigidos pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial, conforme legislação estadual em vigor.

### Seção III

#### Da Higiene Subseção I Da Higiene da Matéria-Prima

**Art. 12.** Em todas as etapas da produção do queijo artesanal e da manteiga devem ser observadas as seguintes condições de higiene da matéria-prima:

I - o local da ordenha deve ser preferencialmente coberto e ter piso de alvenaria, devendo o local permitir uma boa higiene e a desinfecção do ambiente antes e após a ordenha;

II - o local de ordenha deve dispor de água em volume suficiente para higienizar os utensílios e as mãos do ordenhador;

III - os tetos das vacas devem ser higienizados antes da ordenha, com água corrente ou com auxílio de borrifadores que permitam sua desinfecção, seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável, devendo esse procedimento ser repetido após a ordenha, finalizando com imersão dos tetos em solução de iodo;

IV - as instalações, utensílios e equipamentos do estábulo devem ser submetidos à limpeza e desinfecção antes e após a ordenha;

V - os recipientes utilizados na ordenha devem ser de material atóxico e de fácil higienização;

VI - obrigatoriamente, as pessoas que trabalham na ordenha devem estar capacitadas com as Práticas da Ordenha Higiênica, devendo utilizar roupas limpas, touca de proteção e botas de borracha;

VII - o ordenhador deve obrigatoriamente lavar as mãos em água corrente e em seguida desinfetá-las antes do início da ordenha e sempre que necessário;

VIII - em propriedades que utilizam o bezerro como estímulo para descida do leite, os tetos devem ser lavados e secos após a mamada;

IX - o descarte dos primeiros jatos de cada teto após a ordenha deve ser feito em caneco de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mastite, mesmo quando houver o uso dos bezerros para estimular a ordenha.

§ 1º Fica proibido o aproveitamento do leite de vacas que não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.

§ 2º Fica proibida a utilização de leite de vacas que estejam no período final de gestação ou produzindo colostro.

**Art. 13.** O leite deve ser transportado à queijaria artesanal em até 2 (duas) horas após a ordenha, em recipientes exclusivos e próprios para essa finalidade, de fácil higienização e providos de tampa.

Parágrafo único. Admite-se o uso de leite resfriado por até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha, desde que mantido em tanques de resfriamento, individual ou coletivo, ou congelado em freezer.

**Art. 14.** O veículo para transporte do leite deve proteger os tambores ou vasilhames contra poeira, sujidades e intempéries do meio ambiente, não sendo permitido o transporte de outros produtos, materiais ou animais no mesmo momento do transporte do leite.

**Art. 15.** O leite cru que não for oriundo de produção própria da queijaria artesanal deverá ser submetido, antes de seu recebimento, à prova de alizarol na concentração mínima de 72% (setenta e dois por cento).

Parágrafo único. Análises complementares poderão ser realizadas em laboratório oficial ou terceirizado, em frequência determinada pelo Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial, às expensas da queijaria.

Subseção II Da Higiene das Pessoas Envolvidas nas Queijarias

**Art. 16.** Em todas as etapas da produção dos queijos e manteiga artesanais devem ser observadas as seguintes condições de higiene dos manipuladores de alimentos:

I - a limpeza e a desinfecção das instalações, utensílios e equipamentos das queijarias devem ser realizadas, antes e depois do uso, com produto aprovado para utilização em indústria de alimentos, e seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF);

II - as pessoas que trabalham na queijaria devem obrigatoriamente manter rigoroso asseio corporal e de vestuário, lavar e desinfetar as mãos antes de iniciar o processo de fabricação e sempre e imediatamente após o uso de instalações sanitárias e em qualquer outra situação que possa acarretar risco de contaminação do produto, mantendo as unhas curtas e limpas, sem o uso de esmalte;

III - as pessoas que trabalham na produção do queijo e da manteiga devem utilizar vestuário exclusivo para essa área, composto de calça comprida, botas, jaleco ou similar e gorro ou touca, de cor branca, cujo uso e lavagem devem ser descritos nos procedimentos de autocontrole.

§ 1º É obrigatória a realização de exames de saúde, devendo-se manter a carteira de saúde atualizada de todo o pessoal que desempenha trabalhos relacionados com a produção do queijo artesanal na propriedade.

§ 2º As pessoas que apresentarem sinais clínicos de enfermidade infectocontagiosa, feridas nas mãos e braços, febre, corrimento nasal, supuração ocular, doenças de pele ou qualquer outra que possa ser fonte de contaminação para outras pessoas ou para o produto devem ser afastadas imediatamente da atividade durante o período da doença.

§ 3º Devem ser afixados avisos próximo aos lavatórios de mãos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos.

§ 4º Fica vedado o uso de objetos de adorno pessoal pelo manipulador, como brincos, anéis, correntes, relógios de pulso e similares.

§ 5º O emprego de luvas descartáveis na manipulação de alimentos deve obedecer às condições de higiene e seu uso não exime o manipulador da obrigação da lavagem criteriosa das mãos.

### Subseção III Da Higiene das Instalações, dos Utensílios e dos Equipamentos

**Art. 17.** Em todas as etapas da produção dos queijos e da manteiga artesanais devem ser observadas as seguintes condições de higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos:

I - as instalações, os utensílios e os equipamentos da queijaria devem ser submetidos à limpeza e desinfecção, antes e depois do uso, com produto aprovado para utilização em indústria de alimentos, e seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação - BPF;

II - os equipamentos e utensílios devem ser confeccionados com material atóxico, de fácil higienização, não absorvente, anticorrosivo e capaz de resistir às operações de limpeza e desinfecção;

III - os utensílios utilizados na produção não devem manter contato direto com o piso;

IV - as superfícies devem ser lisas e não porosas, isentas de frestas e outras imperfeições que possam ser fonte de contaminação ou comprometer a higiene dos alimentos;

V - quando for utilizado tecido sintético para a fabricação e/ou enformagem do queijo, este deve ser lavado com sabão ou detergente neutro, sanitizado com cloro ativo e seco em local protegido de poeira, de insetos e de qualquer contaminante;

VI - a queijaria deve ser mantida livre de pragas e vetores, utilizando preferencialmente meios mecânicos como telas, sendo vedado o uso de veneno nas suas dependências internas.

§ 1º Fica vedado o ingresso de pessoas estranhas ao serviço na queijaria.

§ 2º Fica vedada a entrada de animais na queijaria e ao redor dela, que deverá ser isolada com tela ou muro e possuir calçada de pelo menos 01 (um) metro de largura em seu perímetro.

#### Subseção IV Da Higiene do Produto

**Art. 18.** Em todas as etapas da produção, os queijos e a manteiga artesanais devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

**Art. 19.** Fica vedado o armazenamento de qualquer outro produto nas dependências da queijaria, que possa comprometer a qualidade e a segurança alimentar junto dos insumos (queijos e manteiga), embalagens e utensílios.

#### Seção IV Das Queijarias

**Art. 20.** Considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijos e manteiga artesanais, com área destinada exclusivamente à manipulação de até 2.500 (dois mil e quinhentos) litros diários de leite produzido na própria propriedade ou em propriedade de terceiros, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e dos queijos e manteiga artesanais ali produzidos.

**Art. 21.** A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I - área para recepção e armazenamento do leite;

II - área de fabricação;

III - área para higienização dos manipuladores/queijeiros;

IV - área de maturação, se necessário;

V - área de embalagem e expedição.

Parágrafo único. A área de maturação ou sala de cura deverá ser separada da sala de fabricação por paredes inteiras de alvenaria ou de PVC, com porta de mola que a mantenha fechada, e possuir tamanho compatível com o volume de queijo estocado durante o período mínimo de maturação.



**Art. 22.** As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, tais como curral, pocilga, galinheiro, lixeiras, matadouros, curtumes, esgotos e semelhantes, no mínimo 50

(cinquenta) metros, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

II - possuir impedimento ao acesso de animais e de pessoas estranhas à produção por meio de barreiras físicas, como cerca, telas ou muros;

III - possuir telas tipo mosquiteiro nas aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores;

IV - ser construída em alvenaria, observadas as seguintes normas técnicas:

a) as instalações devem ser planejadas de forma a permitir fluxo contínuo e evitar contaminação;

b) as dimensões físicas devem ser compatíveis com o volume de leite processado e dispor de área compatível com o volume de queijos e manteiga a serem produzidos e/ou estocados durante o período mínimo de maturação;

c) as mesas para manipulação dos queijos devem ser de aço inoxidável, sendo admitidas mesas de alvenaria com azulejo ou outro material lavável, impermeável e apto à desinfecção, em conformidade com as normas do órgão competente;

d) o piso deve ser antiderrapante, impermeável, resistente ao trânsito e a impactos, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% (dois por cento) e que não permita acúmulo de água;

e) deve dispor de iluminação natural e artificial que possibilite a realização dos trabalhos sem comprometer a qualidade do queijo e demais produtos;

f) as fontes de iluminação artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto devem possuir proteção contra queda e explosão;

g) as instalações elétricas devem ser embutidas na parede ou, caso se encontrem na parte externa, devem estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a área de processamento;

h) as instalações devem dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a umidade e o acúmulo de poeira, sendo vedado o uso de ventiladores na área de processamento;

i) o pé-direito da queijaria deve ter altura mínima de 2,5m (dois metros e meio);

j) a cobertura deve ser de estrutura metálica, laje ou calhetão, admitindo-se a utilização de forro de PVC ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção;

k) poderá ser utilizada a madeira apenas como suporte para fixação do forro;

l) todas as portas e janelas devem ser laváveis e de fácil higienização, devendo as portas conter molas que as mantenha sempre fechadas;

m) deve possuir área para a higienização das pessoas que têm acesso à queijaria, constituída de lavatório para mãos e botas;

n) deve possuir depósito para material de limpeza;

o) deve dispor de instalação sanitária, sendo vedado o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências da queijaria.

§ 1º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que não tenha

acesso direto às instalações da queijaria ou ao local de ordenha.

§ 2º A queijaria poderá ser instalada junto à residência ou ao local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre os dois ambientes respeitadas as seguintes condições:

I - não pode haver comunicação direta com a queijaria;

II - no local de ordenha, o piso deve ser de material impermeável, lavável e antiderrapante;

III - na sala de ordenha deve haver valetas ao redor ou piso com declive interno para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva.

**Art. 23.** São responsáveis pelas queijarias:

I - o produtor do queijo devidamente capacitado;

II - o profissional técnico, registrado em conselho de classe, podendo ser indicado por associação, cooperativa ou agrupamento de produtores de leite.

Parágrafo único. O responsável técnico pela queijaria deverá ser cadastrado junto ao Serviço de Defesa Agropecuária Oficial.

**Art. 24.** São obrigações dos responsáveis pela queijaria:

I - cumprir a legislação estadual;

II - manter um arquivo que possa ser auditado, com o objetivo de possibilitar a verificação do desempenho das atividades desenvolvidas, as inconformidades e as irregularidades que porventura venham a ser cometidas e as correspondentes medidas de correção;

III - notificar imediatamente ao Serviço de Defesa e Inspeção Sanitária oficial alguma suspeita de doenças de notificação obrigatória e a suspeita de zoonoses;

IV - possuir certificado emitido por entidade competente atestando que a queijaria possui Boas Práticas de Ordenha e Fabricação.

**Art. 25.** A queijaria deve dispor de água suficiente para limpeza e higienização de suas instalações, na proporção de 03 (três) litros de água para cada litro de leite processado.

**Art. 26.** A queijaria deve manter livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do serviço de defesa sanitária oficial, objetivando o controle da produção, bem como as anotações do responsável técnico, que devem estar organizadas e disponíveis quando solicitadas pelo órgão oficial competente.

§ 1º O Serviço de Defesa Agropecuária oficial poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

§ 2º Para os fins do § 1º deste artigo, considera-se produto processado aquele que tenha passado por todas as etapas de processamento, desde a recepção até o produto final.

### CAPÍTULO III

#### DO REGISTRO E DA ROTULAGEM

**Art. 27.** A obtenção do registro no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE) está condicionada à efetivação de cadastro, para cuja obtenção o produtor ou responsável legal do estabelecimento deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, nos termos que se seguem:

I - requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II - número de registro no CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica, ou número de CPF, no caso de pessoa física;

III - planta baixa (ou croqui) do estabelecimento, acompanhada de memorial descritivo de funcionamento da queijeira artesanal;

IV - alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento;

V - licença expedida pelo órgão ou pela entidade dotada de competência para o exercício de poder em matéria ambiental, conforme previsto na legislação vigente, podendo ser apresentado, para início da análise, o protocolo de solicitação de licenciamento ao órgão competente, sem prejuízo da apresentação da licença até a finalização da análise.

**Art. 28.** As queijarias artesanais só podem expedir ou comercializar seus produtos após estarem devidamente registradas junto ao Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial e seus produtos devem ser identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível.

Parágrafo único. Para a produção de queijos e manteiga artesanais, o estabelecimento deverá ter registro com prazo de 01 (um) ano de validade.

**Art. 29.** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

Parágrafo único. Quando em contato direto com o produto, o material utilizado na confecção do rótulo deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 30.** As informações inscritas nos rótulos devem ser visíveis, em caracteres legíveis, conforme legislação específica, devendo conter as seguintes informações obrigatórias:

I - denominação oficial do produto;

II - nome empresarial ou do produtor e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial com número de registro do produto no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB);

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - data de fabricação, prazo de validade (dia/mês/ano) e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes;

VIII - instruções sobre a conservação do produto;

IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X - tabela nutricional e demais normas vigentes estabelecidas pelos órgãos de saúde competentes.

#### CAPÍTULO IV

##### DA FISCALIZAÇÃO

**Art. 31.** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos e manteiga artesanais, devidamente registrados, e dos respectivos rebanhos produtores de leite, serão realizadas periodicamente pelo Serviço de Defesa Agropecuária oficial.

**Art. 32.** As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijos e manteiga artesanais, ou ao responsável técnico, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou reincidência.

**Art. 33.** As competências de Defesa Agropecuária, no âmbito do Estado da Paraíba, são exercidas pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca - SEDAP, por meio da Gerência Executiva de Defesa Agropecuária - GEDA.

#### CAPÍTULO V

##### DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 34.** A infração às disposições deste decreto implicará na aplicação das sanções previstas na Lei nº 9.926, de 30 de novembro de 2012, e em seus regulamentos, podendo o órgão ou a entidade competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

**Art. 35.** A Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (EMPAER) dará suporte à Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca - SEDAP, de forma a permitir a melhor aplicabilidade da Lei Estadual nº 11.346, de 06 de junho de 2019, e dos termos deste decreto.

**Art. 36.** Fica a Secretaria de Estado do desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP) autorizada, no âmbito de suas competências, a expedir normas complementares à fim da execução deste decreto.

**Art. 37.** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, em João Pessoa, 29

de dezembro de 2021; 133º da Proclamação da República.

**Art. 3º** Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado da Paraíba, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Serviço Estadual de Defesa Agropecuária, por meio do Serviço Inspeção Estadual (SIE/PB) ou no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de um único município ou organizado na forma de consórcio

intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado, nos termos deste decreto e normas complementares.

**Art. 4º** Para os fins deste decreto considera-se:

I - lácteos artesanais: os produtos derivados do leite, cuja matéria prima   de produ o própria ou procedente de propriedades rurais de terceiros, a partir do leite integral ou desnatado, pasteurizado e cru, recém-ordenhado, que se obt m por coagula o enzimática por meio de coalhos industriais ou naturais, cujo produto final apresenta cor e sabor próprios, isento de corantes e conservantes, conforme o uso de métodos tradicionais, culturais e regionais;

II - leite:   o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condi es de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas;

III - queijaria: estabelecimento destinado   produ o de queijo artesanal;

IV - registro da queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB), que atesta que a queijaria   inspecionada e atende   legisla o que disciplina a produ o e a manipula o dos queijos artesanais;

V - barreira sanitária: local destinado   higieniza o das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produ o;

VI - registro do rótulo do queijo: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial destinado a conceder o direito de produ o e comercializa o do queijo artesanal que atenda às determina es deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formula o e o rótulo;

VII - título de relacionamento da origem determinada   queijaria: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite   queijaria registrada;

VIII - título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

IX - entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado no Serviço de Defesa Agropecuária (SIE/PB) ou no Serviço de Inspe o Municipal (SIM) de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspe o de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebimento,   matura o,   afina o, ao acondicionamento,   rotulagem,   armazenagem e   expedi o dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

X - rótulo ou rotulagem: inscri o, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas   identifica o;

XI - matura o: etapa do processo de produ o do queijo, na qual ocorrem altera es físicas, químicas e sensoriais relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias

para a definição da identidade do produto;

XII - afinção: etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas;

XIII - estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria prima;

XIV - origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XV - boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVI - boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XVII - órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes.

§ 1º São órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes, a Defesa Agropecuária e o SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado.

§ 2º Os queijos artesanais, com exceção daqueles produzidos exclusivamente com leite de vaca, conterão, na sua denominação no rótulo, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

**Art. 5º** A identificação das regiões de produção dos queijos artesanais será feita mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional considerando os aspectos socioculturais.

Parágrafo único. A identificação de regiões produtoras de queijos artesanais será publicada em portarias específicas da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP), mediante solicitação de organizações representativas dos produtores, ou pelo município.

**Art. 6º** Os produtos lácteos artesanais do Estado da Paraíba devem atender aos seguintes requisitos de composição:

I - queijo de manteiga artesanal:

- a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou desnatado, manteiga da terra ou manteiga de garrafa e culturas lácteas naturais;
- b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio e bicarbonato de sódio;

II - queijo de coalho artesanal:

a) ingredientes obrigatórios: leite integral ou padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) em seu conteúdo de matéria gorda, coalho ou culturas lácteas naturais;

b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio;

III - manteiga da terra, de garrafa ou do sertão:

a) ingredientes obrigatórios: creme obtido a partir de leite de vaca;

b) ingredientes opcionais: cloreto de sódio.