

LEI N° 8.228, DE 7 DE JANEIRO DE 2020.

Das Condições Gerais do Processo de Produção

DISPÕE SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE DERIVADOS LACTEOS ARTESANAIS PRODUZIDOS NO ESTADO DE ALAGOAS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE ALAGOAS

Faço saber que o Poder Legislativo Estadual decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de derivados lácteos artesanais, queijos, manteigas e outros (tradicional e inovação) produzidos no Estado de Alagoas.

§ 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado com leite, sendo fresco, cru ou com tratamento térmico simples, elaborado por métodos tradicionais, com características culturais, regionais ou territoriais, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

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

§ 3º Também podem ser considerados artesanais o doce de leite, coalhada ou qualquer outro produto lácteo, desde que elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, respeitadas as especificidades desta Lei.

§ 4º Não se consideram artesanais queijos ou outros produtos derivados lácteos, para 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 Os queijos artesanais e outros produtos lácteos artesanais são classificados em:

I – tradicionais, sendo assim considerados os queijos artesanais já existentes e fabricados na data da publicação desta Lei, quais sejam: queijo de coalho (em todas as suas metodologias de fabricação), queijo de manteiga, Macururé e Brasulac, sem prejuízo de outros que possam vir a ser reconhecidos por meio de seus protocolos de elaboração; e

II – inovação, sendo assim considerados os queijos artesanais desenvolvidos a partir da criatividade do queijeiro, diferentes dos queijos tradicionais, podendo conter temperos, mofos e outros ingredientes naturais, tendo sua nomeação indicada pelo produtor e protocolo de elaboração específico.

Art. 3º 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. 4º Considera-se para efeitos desta Lei queijeiro artesanal ou produtor de queijos artesanais, pessoa física ou jurídica, que produza de forma individual ou coletiva, 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.

Art. 5º Considera-se estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais o local destinado a produção do queijo artesanal ou outros derivados lácteos, situado em uma propriedade rural ou urbana, com tamanho máximo de 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) de área de produção, para beneficiamento e processamento de até 2.000 (dois mil) litros de leite por dia, com utilização de métodos tradicionais e essencialmente manuais.

Art. 6º Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ é o ato de competência do Estado ou da União que reconhece a produção artesanal de queijo (tradicional e inovação) e outros produtos lácteos e estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada tipificação, exigido para a concessão do selo ARTE.

Art. 7º São órgãos ou entidades de controle e de inspeção de produtos de origem animal competentes, o órgão estadual responsável pela Defesa Sanitária Animal/Serviço de Inspeção Estadual – SIE, ou órgão municipal responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de um único Município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, neste último caso auditado e autorizado pelo Estado, através da equivalência de procedimentos.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES E REQUISITOS PARA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DERIVADOS LACTEOS, COMO QUEIJOS E MANTEIGA ARTESANAIS

Seção I

Art. 8º São condições para o reconhecimento do estabelecimento rural produtor de leite destinado a produção de derivados lácteos, como queijos e manteiga artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I – para produção de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru, a propriedade deve ser certificada como livre de brucelose e tuberculose de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal – PNCEBT, ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até 3 (três) anos;

II – realizar boas práticas agropecuárias e de ordenha, tais como:

a) haver controle de mastite, com realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, inclusive análise do leite da propriedade, com periodicidade mínima semestral;

b) dispor de curral de espera e sala de ordenha; e

c) controlar e monitorar a qualidade da água, podendo ser o controle público da água quando esta for fornecida pela empresa concessionária de distribuição de água.

III – atender outras medidas higiênic-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

§ 1º São requisitos da sala de ordenha:

I – as propriedades que utilizarem sistema de ordenha com tubulações deverão possuir sistema de aquecimento de água, para a adequada higienização do equipamento;

II – dispor de pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha; e

III – estar o piso do ambiente revestido por material impermeável (cimento áspero ou outro material apropriado) e com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos.

§ 2º As propriedades fornecedoras de leite aos estabelecimentos produtores de derivados lácteos artesanais devem atender ao disposto neste artigo.

Art. 9º São condições para o reconhecimento e funcionamento de estabelecimento produtor de produtos lácteos artesanais:

I – 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 apresentem resultados negativos e sejam validados por médico veterinário devidamente registrado no Conselho de classe e credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

II – implantar programas de boas práticas de fabricação, garantindo a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos;

III – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração dos produtos derivados lácteos artesanais; e

IV – atender outras medidas higiênic-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

Art. 10. O estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais deverá ter armazenado o protocolo de elaboração para cada tipo e variedade de produtos lácteos que defina suas características de identidade e qualidade, exceto nos casos em que o RTIQ já esteja aprovado pelo MAPA.

Art. 11. Podem constituir a fórmula dos queijos artesanais e de outros produtos derivados lácteos artesanais: condimentos e corantes naturais, coalhos, cloreto de sódio ou outro produto natural que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais e devidamente especificados no RTIQ ou protocolos de elaboração.

Seção II

Dos Estabelecimentos Produtores de Derivados Lácteos Artesanais

Art. 12. O estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais deve dispor dos seguintes ambientes, devidamente adequados:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – barreira sanitária;

III – vestiário/sanitário para uso das pessoas envolvidas no processo de produção;

IV – área de fabricação;

V – área de maturação, se necessário; e

VI – área de embalagem, estocagem e expedição dos produtos.

§ 1º Fica permitido o uso de sanitário/vestiário já existente na propriedade, quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, desde que o mesmo não tenha conexão direta com as instalações de produção.

§ 2º O estabelecimento produtor de derivados lácteos pode ser contígua a uma residência, desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção dos produtos artesanais.

§ 3º Como elemento arquitetônico, é permitida a utilização de container na construção do estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, desde que não comprometa os requisitos sanitários mínimos exigidos e tenha sistema de refrigeração de ambiente.

Art. 13. As instalações do estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais 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.

§ 1º O estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais poderá ser instalada próximo à estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I – inexistência de comunicação direta entre o estábulo e o estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais;

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 É permitida a utilização de prateleiras de madeira durante o processo de maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

§ 3º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas as especificidades regionais e identidade locais.

Art. 14. Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pelos estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, alternativamente:

I – o proprietário do estabelecimento produtor de derivados lácteos;

II – o profissional registrado em conselho de classe; e

III – o profissional indicado por associação ou cooperativa.

Parágrafo único. Os produtores de queijos ou outros produtos lácteos artesanais poderão 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. 15. O estabelecimento produtor de derivados lácteos deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações.

Art. 16. Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção devem:

I – participar de cursos de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação;

II – manter boas práticas de higiene pessoal; e

III – manter uniformes, gorros e calçados devidamente limpos.

Seção III
Dos Insumos

Subseção I
Da água

Art. 17. A água utilizada na produção de queijos artesanais deverá ser de boa qualidade:

I – potável;

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

III – canalizada dentro do estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais;

IV – tratada por sistema de filtração e cloração; e

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 e outros produtos lácteos artesanais será submetida, semestralmente, a análise microbiológica e anualmente à análise físico-química, de acordo com os parâmetros vigentes.

§ 3º A higienização de caixas d'água, cisternas e similares devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses ou, sempre que necessário.

§ 4º A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica, sendo dispensada a realização da cloração, desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais que a mesma é livre de

contaminação em um período de 6 (seis) meses, sendo que, após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecido no § 2º deste artigo.

Subseção II
Do Leite

Art. 18. O leite empregado na produção de queijos e outros produtos lácteos artesanais deverá provir de rebanhos livres de doenças, e atender as seguintes condições:

I – o leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até o estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais;

II – quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha;

III – na hipótese de utilização de leite refrigerado, o mesmo deverá atingir uma temperatura inferior a 7°C (sete graus Celsius), em um período de até 3 (três) horas após o início da ordenha;

IV – o leite refrigerado deve ser armazenado em equipamento adequado e constituído de material atóxico, por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha;

V – todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento); e

VI – é proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam na fase colostrada ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante.

Parágrafo único. Nas hipóteses em que a propriedade fornecedora de leite estiver até 25 Km (vinte e cinco quilômetros) distante da unidade produtora de derivados lácteos artesanais, é permitido o transporte do leite em baldes ou latões de material inoxidável ou de plástico resistente, desde que o período entre a ordenha e a chegada no estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais seja no máximo de 2 (duas) horas.

Art. 19. Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admitir-se-á o compartilhamento do estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pelo estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais garanta a responsabilidade pela qualidade do leite processado e dos queijos, manteigas e outros produtos lácteos artesanalmente produzidos.

CAPÍTULO III
DO REGISTRO

Art. 20. Para a produção de derivados lácteos artesanais, o estabelecimento deverá ter registro emitido pelo serviço de inspeção da União, do Estado ou do Município, bem como autorização ambiental expedida pelo órgão competente.

§ 1º O registro do estabelecimento deve ser requerido junto ao 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 produto comercializado.

§ 2º 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 e outros produtos derivados lácteos artesanais, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser, inclusive, anexo à residência.

§ 3º Os estabelecimentos vinculados à Serviços de Inspeção Municipal – SIM poderá solicitar a concessão do selo ARTE ao Estado no qual este município se encontra, desde que os procedimentos de inspeção e fiscalização sejam avaliados e considerados equivalentes aos serviços estaduais.

§ 4º 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. 21. 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 (pessoa física) 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 darão origem à matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal do queijo;

IV – planta baixa do estabelecimento;

V – layout de equipamentos;

VI – alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento, nos casos de pessoa jurídica;

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

VIII – 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.

§ 2º É obrigatório para produção e comercialização dos produtos artesanais, a Licença Ambiental Simplificada, que será expedida pelo órgão competente, seja ele Estadual ou Municipal, e para liberação desse licenciamento, o órgão exigirá apenas os seguintes documentos:

I – requerimento assinado pelo produtor individual, associação ou cooperativa, frisando a atividade artesanal;

II – projeto ou planta do empreendimento com devida Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;

III – comprovante de pagamento da taxa ambiental única, de acordo com as tabelas e normas estabelecidas pelo órgão competente, relacionadas a produção artesanal;

IV – outorga ou requerimento de dispensa de outorga de água;

V – laudo elaborado por profissional capacitado, atestando o baixo potencial de impacto ambiental do empreendimento; e

VI – projeto simplificado de estação de tratamento de efluente, proporcional a quantidade de leite processado pelo empreendimento.

§ 3º Nos casos de necessidade de adequação sanitária do estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, deverá ser firmado termo de compromisso de ajuste fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM celebrado e assinado pelo representante legal do estabelecimento, responsável pelo estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, com vistas à adequação sanitária da mesma ou do estabelecimento comercial ao cumprimento, no prazo definido, às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 4º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos, desde que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos mesmos nos termos desta Lei.

§ 5º A critério do órgão de controle, o termo de compromisso de ajuste poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que constatado cumprimento parcial das adequações necessárias e exigidas por este órgão.

§ 6º O projeto simplificado de efluentes pode ser substituído pelo uso sustentável e adequado dos resíduos pelo próprio produto, desde que não comprometa as condições da produção.

§ 7º Os produtos artesanais derivados lácteos, inclusive o queijo artesanal, além do selo de inspeção oficial (estadual ou municipal), serão identificados por selo único com a indicação ARTE, conforme manual estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e poderão ser reconhecidos e comercializados em todo o território nacional.

CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Da Embalagem

Art. 22. Os queijos e os demais derivados lácteos artesanais ostentarão na peça ou na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o estabelecimento produtor, o número do registro, o lote, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade.

§ 1º A embalagem deve ser de material aprovado pelo órgão competente para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º Os queijos artesanais poderão ser comercializados sem embalagem, exceto nos casos de queijos frescos, 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; e

III – outro meio de identificação que contenha.

§ 3º Em se tratando de queijos artesanais que não utilizam embalagens, estes devem ser comercializados em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 4º Os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox ou cobre, próprio para a produção de alimentos, 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 DE MANTEIGA”.

Art. 23. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrado o estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados e a impressão em baixo relevo.

Art. 24. Compete aos órgãos de saúde pública, estadual e municipais, a fiscalização no comércio varejista e atacadista dos produtos artesanais objetos desta Lei, nos termos do disposto no art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 dezembro de 1950, devendo os resultados destas fiscalizações serem compartilhados entre os órgãos de controle de que trata o art. 4º deste mesmo diploma legal.

Seção II Do Transporte

Art. 25. O transporte de queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais deverá ser realizado em caixa ou depósito fechado, isotérmico, higienizáveis, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade, levando em consideração a natureza dos produtos, de modo a sempre preservar as condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometê-los.

§ 1º Os queijos e outros derivados lácteos artesanais devem ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 2º Quando se tratar de entrega de produtos lácteos frescos, a temperatura do mesmo, especificada em RTIQ ou protocolo de elaboração, deve ser garantida durante todo percurso.

Seção III Do Controle do Produto Final

Art. 26. Serão realizados regularmente, nos estabelecimentos produtores, 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 nos estabelecimentos produtores de derivados lácteos artesanais.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novas análises, às expensas do produtor e/ou estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, 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 deste artigo serão disponibilizados para o estabelecimento.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Seção I Das Disposições Gerais

Art. 27. A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos fabricantes de produtos derivados lácteos produzidos de forma artesanal, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão de responsabilidade dos serviços de inspeção oficial estadual e/ou municipal, desde que devidamente credenciamento pela ADEAL, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 28. As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo deverão ter natureza prioritariamente orientadora, 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.

§ 3º O poder público irá fiscalizar, atestar e monitorar a conformidade do estabelecimento rural produtor de leite e dos estabelecimentos produtores de derivados lácteos artesanais, de acordo com o estabelecido por esta Lei, sem a cobrança de taxas.

Seção II
Das Penalidades

Art. 29. 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 pelo órgão competente, que terá redução de 70% (setenta por cento) do valor previsto em lei, 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 do 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; e

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

Parágrafo único. A penalidade de apreensão, prevista no inciso III deste artigo, pode ser aplicada cumulativamente com quaisquer das outras penalidades.

Art. 30. Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis:

I – advertência por escrito, pela autoridade competente; e

II – multa a ser arbitrada pelo órgão competente por infração, dobrada no caso de reincidência.

§ 1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em agroindústrias de pequeno porte, 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 correspondente ao órgão de inspeção, do Estado ou do Município, e revertidos na forma legal, única e exclusivamente em benefício das atividades do respectivo serviços de inspeção.

Art. 31. A unidade de produção e/ou o produtor 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

DO PAPEL DO ESTADO NA PRODUÇÃO E NA COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS E PRODUTOS DERIVADOS LÁCTEOS ARTESANAIS

Art. 32. Na produção e comercialização dos queijos artesanais, compete à Administração Pública Estadual, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Pesca e Aquicultura – SEAGRI e seus órgãos vinculados, articulada e em parceria com outros órgãos e entidades:

I – documentar o processo de produção dos tipos e das variedades de queijos artesanais, para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural e de indicação geográfica, no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da publicação desta Lei;

II – delimitar regiões produtoras de determinado tipo de queijo artesanal, para fins de reconhecimento de origem, observada, caso houver, a indicação geográfica definida em nível federal;

IV – promover o reconhecimento da produção do queijo artesanal e outros produtos lácteos artesanais, como patrimônio imaterial, sociocultural e econômico do povo alagoano;

V – promover a identificação de alternativas que respeitem aspectos históricos e culturais das regiões produtoras, visando a preservar a diversidade e a autenticidade do queijo artesanal e outros produtos lácteos artesanais;

VI – apoiar o desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos e outros produtos lácteos artesanais, em especial as de identidade e qualidade;

VII – apoiar a oferta de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção do queijo artesanal;

VIII – capacitar ou apoiar a capacitação de produtores e demais envolvidos na produção de queijos artesanais em boas práticas agropecuárias, de fabricação, associativistas e cooperativistas;

IX – promover e apoiar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais;

X – promover e apoiar o intercâmbio com outros estados e países, visando a troca de conhecimentos técnicos;

XI – promover e apoiar a participação de produtos ou produtores em feiras, seminários, congressos, cursos, concursos e eventos congêneres, nacionais e internacionais;

XII – prestar assistência técnica e extensão rural quanto à legislação sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização do queijo e outros produtos derivados lácteos artesanais;

XIII – promover e apoiar a adequação sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo ou outros produtos lácteos artesanais, por meio da SEAGRI e seus órgãos vinculados, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEDETUR, além da DESENVOLVE – Agência de Fomento do Estado de Alagoas;

XIV – promover e apoiar a adequação sanitária e a melhoria do rebanho leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais; e

XV – apoiar a organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos e produtos derivados lácteos artesanais.

Art. 33. Para o desenvolvimento da produção e comercialização de queijos ou produtos derivados lácteos 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 o desenvolvimento da produção artesanal, por meio das seguintes ações:

I – coordenar, gerir e acompanhar as ações e atividades relacionadas à inspeção e fiscalização da produção dos queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais;

II – emitir regulamentos de identidade e qualidade dos tipos de queijos artesanais e demais produtos lácteos artesanais;

III – regulamentar tipos de queijos artesanais e de produtos derivados lácteos artesanais, com base em características de identidade e qualidade;

IV – habilitar estabelecimento produtor de derivados lácteos artesanais e registrar seus produtos;

V – habilitar estabelecimentos rurais para fornecimento de leite para a produção de queijos e outros derivados lácteos artesanais;

VI – inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos produtores de derivados lácteos artesanais, os entrepostos e os estabelecimentos rurais fornecedores de leite para produção de queijos e outros produtos lácteos artesanais;

VII – conferir, por meio de auditoria, equivalência de SIMS ao SIE Artesanal – selo ARTE, para fins de habilitação sanitária e fiscalização de queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais;

VIII – editar normas complementares sobre queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais;

IX – incentivar o desenvolvimento de pesquisas sobre os artesanais tratados por esta Lei, em especial, as de identidade e qualidade;

X – validar as pesquisas referentes aos produtos artesanais de que tratam esta Lei realizadas por outras instituições;

XI – credenciar entidades para promover a validação de pesquisas referentes aos queijos artesanais e outros produtos derivados lácteos realizadas por instituições privadas;

XII – realizar estudos de caracterização de regiões produtoras de queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais e articular produtores e pesquisadores com esse propósito;

XIII – prestar assistência técnica e extensão rural sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos e outros produtos derivados lácteos artesanais;

XIV – capacitar produtores em boas práticas agropecuárias e de fabricação;

XV – incentivar, inclusive com apoio técnico e financeiro, a adequação sanitária e melhoria dos rebanhos que fornecem leite para produção dos queijos artesanais;

XVI – promover a qualificação técnica e educação sanitária do produtor de leite e do queijeiro;

XVII – facilitar o acesso ao crédito para financiamento destinados à melhoria do rebanho, da gestão, da estrutura física, dos equipamentos, utensílios e dos processos de produção de queijos e outros derivados lácteos artesanais.

XVIII – incentivar a organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais, incluindo as análises de água;

XIX – promover o estímulo às práticas associativas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos e outros derivados lácteos artesanais;

XX – realizar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos e outros produtos lácteos artesanais; e

XXI – promover o respeito e o conhecimento do patrimônio cultural alimentar de Alagoas, 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. 34. (VETADO).

Art. 35. Os estabelecimentos produtores de derivados lácteos artesanais já existentes terão o prazo de 1 (um) ano, contado da data de publicação desta Lei, para regularização e/ou adequação de suas instalações e processos produtivos às disposições desta Lei.

Art. 36. Os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade aplicados aos produtores de queijo artesanal ou qualquer outro produto derivado lácteo artesanal, serão simplificados e unificados em um único órgão.

Art. 37. (VETADO).

Art. 38. (VETADO).

Art. 39. Até a regulamentação desta Lei, fica autorizada a comercialização dos produtos a que ela se refere, atendendo os preceitos nela estabelecidos.

Art. 40. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO REPÚBLICA DOS PALMARES em Maceió, 7 de janeiro de 2020, 204º da Emancipação Política e 132º da República.

JOSÉ RENAN VASCONCELOS CALHEIROS FILHO
Governador