



PROJETO DE LEI

PL./0251.7/2021

Dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru e dá outras providências.

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre os requisitos exigidos para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal de Leite Cru, de que trata o art. 4º da Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se:

I – queijo colonial artesanal: aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação territorial, obtido por coagulação do leite cru, fresco ou não, integral ou parcialmente desnatado, por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes, complementada ou não pela adição de fermento lácteo específico e/ou alimento/substância alimentícia;

II – métodos tradicionais: técnicas consolidadas de produção com conhecimento eficiente construído a partir da prática cotidiana, envolvendo todo o processo de obtenção da matéria-prima, produção e comercialização, excluindo a utilização de processamentos de alta tecnologia e o uso de aditivos e/ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação com origem e/ou obtenção não naturais; e

III – vinculação territorial: relaciona-se aos fatores edafoclimáticos de uma determinada região geográfica somados à microbiota endógena e à intervenção humana no processo tecnológico que serão responsáveis por expressar as características globais do queijo artesanal.

Art. 2º O Queijo Colonial Artesanal poderá ter as seguintes denominações de venda:

I – Queijo Colonial Artesanal: quando for produzido pelo método tradicional;

II – Queijo Colonial Artesanal Amanteigado: quando for produzido com leite integral e seu processo tecnológico resultar em uma consistência com característica amanteigada;

III – Queijo Colonial Artesanal com (especificado o alimento e/ou condimento/tempero adicionado): quando for produzido adicionado de um alimento e/ou condimento/tempero;

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745

Ao Expediente da Mesa

Em 06 / 07 / 2021

Deputado Ricardo Alba
1º Secretário

Lido no expediente	
061ª	Sessão de 07/07/21
Às Comissões de:	
(5)	JUSTIÇA
(11)	FINANÇAS
(24)	AGRICULTURA
()	
Secretário	

ANITA
CARIPALDI
200 ANOS



IV – Queijo Colonial Artesanal com Mofo (especificado o tipo de mofo utilizado: azul, branco ou outro): quando for produzido utilizando-se mofo;

V – Queijo Colonial Artesanal ao Vinho (quando se tratar de outra bebida, a mesma deverá ser especificada): quando for produzido utilizado-se bebida durante o processo de fabricação; e

VI – Queijo Colonial Artesanal Defumado: quando o queijo for defumado.

Parágrafo único. O Queijo Colonial Artesanal elaborado a partir de leite de espécies não bovinas ou a partir de leite de mais de uma espécie deverá conter, junto à denominação de venda, as espécies de animais cujos leites foram utilizados.

Art. 3º No painel principal do rótulo do Queijo Colonial Artesanal deverá conter a informação da região ou microrregião produtora, ou o município de origem, bem como a de que é elaborado com leite cru.

Art. 4º O Queijo Colonial Artesanal terá a seguinte composição:

I – ingredientes obrigatórios:

- a) leite cru;
- b) coalho/coagulante; e
- c) sal; e

II – ingredientes opcionais:

- a) fermento lácteo (bactérias, leveduras e fungos filamentosos);
- b) vinho ou outra bebida permitida;
- c) corante obtido de forma natural;
- d) tempero/condimento;
- e) alimento (inteiro ou em pedaço); e
- f) outras substâncias alimentícias naturais.

Art. 5º O Queijo Colonial Artesanal deverá apresentar as seguintes características:

I – consistência macia, firme ou dura e textura elástica, amanteigada ou quebradiça;





II – cor amarelo palha a amarelo ouro, sabor ligeiramente ácido ou amendoado e odor lácteo;

III – formato redondo, quadrado ou retangular;

IV – peso variável de 0,4 kg a 8 kg; e

V – cor e textura do ingrediente opcional utilizado.

Art. 6º O Queijo Colonial Artesanal deverá preencher os seguintes requisitos:

I – físico-químicos:

a) quanto à gordura: semigordo, gordo ou extragordo; e

b) quanto à umidade: baixa, média ou alta; e

II – microbiológicos: o queijo colonial artesanal deverá atender aos critérios microbiológicos estabelecidos por legislação vigente, de acordo com o teor de umidade a que o produto corresponder.

Parágrafo único. Os padrões microbiológicos utilizados para o queijo colonial serão os estabelecidos pela União que sejam mais compatíveis para o atendimento da produção de queijo a partir de leite cru.

Art. 7º O processo de elaboração de Queijo Colonial Artesanal poderá apresentar as seguintes características distintas:

I – utilização de leite cru, sendo permitida a junção de leite de duas ordenhas sequenciais;

II – desnate do leite opcional de uma das ordenhas quando houver junção de leite de duas ordenhas;

III – salga no leite, na massa ou na superfície do queijo (salga a seco ou em salmoura);

IV – massa crua ou semicozida;

V – prensagem manual ou mecanizada;

VI – maturação em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração/climatização (mínima de 5º C) em um período mínimo de 5 (cinco) dias e suficiente para garantia da inocuidade microbiológica prevista no art. 6º, II;





VII – utilização opcional de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação; e

VIII – tratamento opcional da casca com corante obtido de forma natural ou com substância alimentícia.

Art. 8º Os produtores de Queijo Colonial Artesanal, de forma individual ou coletiva, deverão comprovar, por meio de análises microbiológicas laboratoriais, o atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes estabelecendo o período de maturação necessário para o tipo de queijo elaborado com objetivo de atender o estabelecido no art. 6º, II.

Parágrafo único. O produtor de Queijo Colonial Artesanal deverá implantar controle de rastreabilidade, especialmente no processo de maturação dos queijos, e assegurar a realização do período de maturação estabelecido para garantir a comercialização de produtos inócuos para a saúde do consumidor.

Art. 9º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser comercializado em temperatura ambiente ou em temperaturas de refrigeração a critério do produtor e de acordo com as características do produto.

Art. 10. O Queijo Colonial Artesanal poderá ser acondicionado em embalagem plástica, em películas de uso alimentício, em papel manteiga ou em outro tipo de embalagem aprovada para uso em alimentos.

§ 1º O Queijo Colonial Artesanal poderá ser armazenado e comercializado sem embalagem, desde que transportado em embalagem que assegure sua proteção, segurança e integridade até o ponto de comercialização.

§ 2º No caso previsto no § 1º será necessária a identificação na peça, com marcação em relevo ou utilização de material atóxico, das seguintes informações mínimas:

I – denominação de venda;

II – estabelecimento produtor; e

III – data de fabricação.

§ 3º O produtor também deverá disponibilizar, nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

Art. 11. O leite utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá cumprir os requisitos de qualidade estabelecidos por legislações específicas vigentes, especialmente no que se refere à contagem de células somáticas (CCS).





Art. 12. O leite antes de ser utilizado na elaboração do Queijo Colonial Artesanal deverá ser submetido ao processo de filtração manual ou mecanizada.

Art. 13. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal com critérios mais específicos e regionais poderão ser elaborados e estabelecidos mediante a realização de estudos, desde que haja participação e anuência dos produtores envolvidos ou de seus representantes.

Art. 14. A elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal contará com a participação de uma equipe multidisciplinar composta por produtores envolvidos ou seus representantes, pesquisadores e profissionais especializados no tema.

Art. 15. Até a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal, fica autorizada a comercialização dos queijos coloniais artesanais que sejam inspecionados pelos serviços de inspeção municipal, estadual ou federal que atendam ao disposto nesta Lei.

Art. 16. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado João Amin



JUSTIFICAÇÃO

A Lei estadual nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, estabelece em seu art. 4º que para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Assim sendo, trago para apreciação dos Pares a presente proposta que estabelece os requisitos exigidos para elaboração do RTIQ do Queijo Colonial Artesanal, uma vez que passados mais de 3 (três) anos da aprovação da Lei nº 17.486, de 2018, o referido regulamento ainda não foi concebido, prejudicando sobremaneira os produtores que clamam por segurança jurídica para desenvolverem suas atividades produtivas.

De acordo com o último Censo Agropecuário (2017) a produção de queijo artesanal no Estado de Santa Catarina envolvia mais de 15.200 famílias. Estima-se que aproximadamente 90% dos queijos artesanais produzidos no Estado sejam de Queijo Colonial envolvendo cerca de 13.680 famílias.

O Queijo Colonial Artesanal é um produto tradicional de Santa Catarina e possui diferentes variedades as quais são contempladas neste Projeto de Lei.

A construção desta proposta contou com a colaboração de extensionistas rurais e pesquisadores de distintas instituições, bem como de diversas entidades que atuam direta ou indiretamente com a produção de Queijo Colonial Artesanal no Estado de Santa Catarina.

O grupo orientou-se por trabalhos científicos publicados em revistas científicas e em eventos regionais, além de trabalhos em andamento ainda não publicados realizados por membros que participaram da discussão. Além disso, foram considerados como referência os relatos de representantes de produtores que não tinham ainda, em sua região, estudos científicos realizados.

Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745





Em face do alcance social e econômico da medida conto com o apoio dos meus Pares para aprová-la.

Deputado João Amin



Gabinete do Deputado João Amin
Rua Dr. Jorge Luz Fontes, 310 – Sala 109
88020-900 – Florianópolis - SC
joaoamin@alesc.sc.gov.br
(48) 3221-2745

