

LEI Nº 14.933, DE 4 DE ABRIL DE 2013.

Altera a [Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007](#), que dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A [Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007](#), passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 1º É considerado queijo de coalho artesanal o queijo produzido no Estado de Pernambuco, a partir do leite cru integral fresco, obtido da ordenha sem interrupção de bovinos ou bubalinos descansados, bem nutridos e com saúde, beneficiado em propriedade de origem ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, seguindo o processo de fabricação tradicional. (NR)

§ 1º As propriedades de origem do leite a que se refere o *caput* devem ser certificadas como livres de brucelose e de tuberculose. (AC)

§ 2º Em se tratando de grupo de propriedades, a produção do queijo coalho artesanal deve ser feita em queijaria núcleo, que receba o leite dos produtores e fique responsável pelo controle sanitário de seus rebanhos, bem como pelas análises exigidas nesta Lei e nos demais regulamentos pertinentes. (AC)

Art. 2º

III - devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho, e como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e aqueles determinados ou permitidos em ato normativo da Gerência Geral da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO; (NR)

IV -

b) adição de coalho; (NR)

Art. 3º

I - processamento com leite obtido da ordenha completa sem interrupção de rebanho bovino ou bubalino, descansado, bem nutrido e com saúde, cuja propriedade de origem seja certificada como livre de brucelose e de tuberculose; (NR)

II - Certificados de Registro Inicial e Renovação de Registro de Estabelecimento e Produto, emitidos pela ADAGRO; (NR)

III - cadastro do produtor de leite na ADAGRO; e (NR)

IV - exame de saúde do pessoal envolvido na ordenha dos animais e produção do queijo, conforme legislação pertinente. (AC)

Parágrafo único. Os produtores de queijo artesanal devem integrar os programas de desenvolvimento profissional sobre qualidade da matéria prima e dos produtos, oferecidos e certificados por instituições de apoio público e privado, para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei. (NR)

Art. 4º

§ 2º A queijaria deve ter capacidade de armazenamento e dispor de água para as condições higiênico-sanitárias específicas, necessárias ao processamento da matéria prima, limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e instalações, na proporção de 03 (três) litros de água para cada litro de leite. (NR)

Art. 5º

I - localização distante de fontes incompatíveis com a produção de lácteos; (NR)

Art. 6º

I - área para recepção do leite e laboratório; (NR)

II - área para processamento com capacidade adequada à produção; (NR)

VI - área para depósito de caixas plásticas higienizadas; (AC)

VII - área para depósito de material de limpeza; (AC)

VIII - área da barreira sanitária; e (AC)

IX - dependência de vestiários, sanitários e banheiros para cada sexo, separadas das demais áreas da queijaria. (AC)

Art. 9º O transporte do queijo de coalho artesanal deve ser feito em veículos com carroceria fechada, provida de isolamento térmico, e dotados

de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 10°C (dez graus célsius), sem presença de nenhum outro produto que não seja lácteo, para evitar comprometimento da qualidade.
(NR)

.....”

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Campo das Princesas, Recife, 4 de abril do ano de 2013, 197º da Revolução Republicana Constitucionalista e 191º da Independência do Brasil.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS
Governador do Estado

RANILSON BRANDÃO RAMOS
FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR
PAULO HENRIQUE SARAIVA CÂMARA
THIAGO ARRAES DE ALENCAR NORÕES