

AO EXPEDIENTE DO DIA
20 de 98 de 2018
PRESIDENTE



ESTADO DA PARAÍBA

Para o fim, para os devidos fins, que este
DOCUMENTO foi publicado no D O E

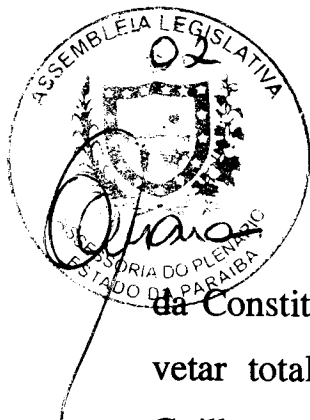
Nesta Data, 05 de 01 de 2018

Serência Executiva de Registro de Atos
Legislação da Casa Civil do Governador

VETO TOTAL

239/18.

Senhor Presidente da Assembleia Legislativa da Paraíba,



Comunico a Vossa Excelência que, nos termos do § 1º do art. 65 da Constituição Estadual, por considerar contrário ao interesse público, decidi vetar totalmente o Projeto de Lei nº 1.464/2017, de autoria do Deputado Guilherme Almeida, que “Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite no Estado da Paraíba e adota medidas correlatas.”

RAZÕES DO VETO

A proposta é meritória. Contudo, o múnus de gestor público me impele ao veto pelos motivos que a seguir passo a mencionar.

De início, esclareço que o veto decorre de informações repassadas pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP). Apesar dessa SEDAP ter reportado que o Deputado Guilherme Almeida teria apresentado a minuta do presente projeto de lei, ela também fez ver que a propositura apresentada e aprovada no âmbito da ALPB merece inúmeros ajustes, notadamente pela relevância do tema tratado.

Inicialmente, sabemos que o queijo paraibano é um produto



ESTADO DA PARAÍBA



produzido há mais de um século em nossa região, de muita tradição envolvida e fruto da adaptação de métodos e receitas em seu processo de produção, passadas de geração para geração.

Além da importância econômica, a produção de queijo artesanal paraibano tem uma forte ligação histórica e cultural.

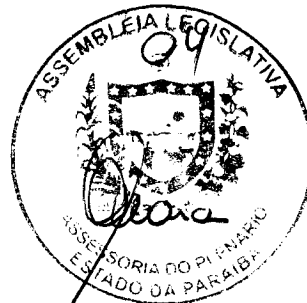
Nesse contexto, devemos ser cuidadosos em buscar promover a normatização dos queijos artesanais, com o intuito de fortalecer a economia e ampliar os mercados com a oferta de produtos seguros, mas sem esquecer de preservar o respeito às tradições históricas, culturais e regionais paraibanas na produção artesanal.

Desse feito, em que pese os bons desígnios da proposta, impende esclarecer que, em análise conjunta com a Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, ficou constatado que dispositivos do PL nº 1.464/2017 contrariam normas vigentes, inclusive o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), norma federal que disciplina o assunto uniformemente em todo o território nacional.

Desta forma, sancionar Projeto que trata de matéria tão relevante para nossa economia e cultura, e que atinge diretamente a vida de milhares de produtores e consumidores em todo o nosso Estado, contrariando normas federais de controle de produção e sem esgotar todas as formas de debate e aprimoramento, estaria infringindo princípios da razoabilidade e contrariando o interesse público.



ESTADO DA PARAÍBA



São essas, Senhor Presidente, as razões que me levaram a vetar o Projeto de Lei nº 1.464/2017, as quais ora submeto à elevada apreciação dos Senhores Membros da Assembleia Legislativa.

João Pessoa, 04 de janeiro de 2018.

RICARDO VIEIRA COUTINHO
Governador



Certifico, para os devidos fins, que este
PROJETO DE LEI FOI VETADO
e publicado no D.O.E, nesta data

05/01/2018
Gerência Executiva de Registro de Atos e
Legislação da Casa Civil do Governador

**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

AUTÓGRAFO Nº 811/2017

PROJETO DE LEI Nº 1.464/2017

AUTORIA: DEPUTADO GUILHERME ALMEIDA

VETO

João Pessoa, 05/01/2018

Ricardo Vieira Coutinho
Governador

Dispõe sobre a produção e a
comercialização do queijo artesanal e
derivados do leite no Estado da Paraíba e
adota medidas correlatas.



A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DECRETA:

**CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta lei regulamenta a produção e a comercialização do queijo artesanal e derivados do leite, no território do Estado da Paraíba.

§ 1º Para os efeitos de cumprimento desta lei, considera-se:

I - queijo artesanal e derivados do leite, o produto elaborado com leite pasteurizado ou não, termizado ou cru, por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, conforme protocolo específico para cada variedade, empregando-se boas práticas agropecuárias de fabricação e comercialização;

II – queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrado), localizado em propriedade rural ou urbana, destinado à produção de queijo artesanal, com a infraestrutura e equipamentos necessários para a produção, estabelecido em regulamento próprio e fiscalizado pelos órgãos de controle de defesa sanitária do Estado; e

III – produtor de leite, de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva o procedimento das boas práticas agropecuárias no manuseio leiteiro, da cultura regional na elaboração de queijos, empregando técnicas tradicionais e observando protocolo da elaboração específica para cada variedade de produto fabricado.

§ 2º Nos casos em que o responsável da queijaria ou estabelecimento de pequeno porte atender aos requisitos de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, a assistência técnica e extensão rural será gratuita, observada a legislação vigente.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



Art. 2º O Estado através do órgão competente de inspeção deverá reconhecer como artesanais outro tipo de queijos, com base no protocolo de processo de produção, como também, poderá identificar variedades de queijos artesanais e outros produtos derivados do leite.

Art. 3º A comercialização do leite, do queijo artesanal e seus derivados, é exigível instalações e equipamentos adequados, constituição legal de firma, registro nos Serviços de Inspeção Sanitária, podendo ser Federal (SIF), Estadual (SIE), ou Municipal (SIM), quando o Município tiver legislação específica para produtos de origem animal, conforme disciplinada nesta lei.

Parágrafo único. A obtenção de registro de que trata este *caput*, nos serviços de Inspeção Sanitária Federal – SIF, supre a necessidade de obtenção dos demais atos autorizativos a que se refere este artigo.

**CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO ARTESANAL**

**SEÇÃO I
DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO**

Art. 4º É considerado produto artesanal, qualquer produto comestível de origem animal, elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais.

§ 1º São identificados e documentados para proteção do patrimônio histórico e cultural e identificação geográfica produzidos nas microrregiões do Estado, os seguintes produtos artesanais:

- I – Queijo de Coalho;
- II – Queijo de Manteiga;
- III – Manteiga da terra ou manteiga de garrafa ou do sertão.

§ 2º Os produtos a que se refere o § 1º deste artigo, compreende os seguintes processos de fabricação:

- I – Queijo de coalho:
 - a) filtração;
 - b) pasteurização lenta;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



- c) adição de fermento natural e coalho;
- d) coagulação;
- e) corte da coalhada;
- f) mexedura;
- g) dessoragem;
- h) enformagem;
- i) prensagem manual;
- j) salga seca;
- l) maturação;
- m) embalagem e estocagem em temperatura entre 10 e 12°C.

II – Queijo de manteiga:

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural ou coalho;
- c) coagulação;
- d) dessoragem;
- e) lavagem;
- f) fusão;
- g) adição de manteiga da terra ou de garrafa e sal enformagem;
- h) resfriamento;
- i) embalagem e estocagem refrigerada até 10°C.

III – Manteiga da terra ou garrafa da terra ou do sertão:

- a) aquecimento do creme de leite;
- b) adição de sal;
- c) filtragem;
- d) resfriamento;
- e) envase.

§ 3º No processo de fabricação do queijo de coalho e de manteiga artesanal, a produção será iniciada em um período não superior a 2 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas, e serão utilizadas culturas naturais.

§ 4º Cada tipo ou variedade de queijo ou derivados do leite, deve apresentar o padrão do processo de fabricação, atendido o regulamento técnico específico, podendo ser reconhecida a tradição ou região de produção, com identificação a ser registrada pelo órgão competente.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



§ 5º A produção em escala do queijo artesanal e derivados do leite, ficará limitada a 200 kg/dia, sendo vedada a utilização na rotulagem do produto, os termos “artesanal” ou “tradicional”, quando a produção ultrapassar este limite, exceto no sistema de cooperativa, restrita a produção até 3 vezes o limite individual estipulado.

**SEÇÃO II
DOS REQUISITOS**

Art. 5º São requisitos para o reconhecimento do produtor do leite, queijos e seus derivados:

I – implantar o Programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção leiteira, conforme diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II – participar de Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise periódica do leite da propriedade em laboratório, conforme estabelecido em regulamento;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas; e

IV - programar o controle e a identificação dos lotes de fabricação dos produtos.

Art. 6º São requisitos para o reconhecimento de queijaria ou estabelecimento de pequeno porte:

I – implantar Programa de Boas Práticas de Fabricação e Produção, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos,

II – controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III – possuir estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmos controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos; e

IV – programar a rastreabilidade de processos e produtos.

**CAPÍTULO III
DAS QUEIJARIAS**

**SEÇÃO I
DAS INSTALAÇÕES**



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



Art. 7º A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte deve dispor dos seguintes ambientes para produção:

- I – área para recepção e armazenagem do leite;
- II – área de fabricação;
- III – área de embalagem ou expedição; e
- IV – área de maturação, se necessário.

Parágrafo único. Admite-se que as queijarias ou estabelecimento de pequeno porte comercializem, exclusivamente, o seu produto diretamente ao consumidor, desde que possuam estrutura física para todas as etapas de produção e realizem os mesmo controles sanitários de um entreposto para se assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos.

Art. 8º As instalações da queijaria devem atender o disposto no art. 6º e aos seguintes requisitos:

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 – ser construída de alvenaria ou outro material aprovado pelo NIPOA/PB, com área pequena não superior a 250 m², porém compatível com o volume máximo da produção a ser processada, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento e armazenagem dos produtos artesanais;

III – forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

IV – piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização em direção ao ralo coletor;

V – pé-direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado;

VI – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



VII – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação.

Art. 9º Para fins do disposto nesta lei e a critério da autoridade sanitária competente, poderá ser considerado responsável pela queijaria:

- I – o produtor rural de leite cru e/ou queijeiro devidamente registrado;
- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;
- III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Parágrafo único. Quando se tratar de assentamento familiar ou agrupamento de produtores locais, a critério do órgão de controle sanitário competente, poderá admitir o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável se comprometa pela qualidade do leite processado, do queijo artesanal e derivados do leite produzido.

**SEÇÃO II
DA MATURAÇÃO**

Art. 10. A produção de queijos elaborados a partir do leite cru, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e 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 a partir da publicação desta lei, sem prejuízo das demais obrigações disposta na legislação específica.

Art. 11. É permitida que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnicos-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



§ 2º Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos os requisitos sanitários específicos do país importador.

Art. 12. É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado e ou em temperatura ambiente.

§ 1º Poderá a critério da autoridade sanitária competente ser 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 As queijarias ou estabelecimentos de pequeno porte, com produção inferior a 200 kg/dia e que realiza a maturação em temperatura ambiente ou cave, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, dispensada de possuírem local de estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

§ 3º O queijo artesanal maturado, poderá ser comercializado sem embalagem, desde que esteja estampado na peça, o selo de inspeção e um dos dados de autenticação mencionados no *caput* deste artigo, por um dos seguintes meios:

- I – impressão em baixo relevo;
- II – carimbo com tinta inócua à saúde;
- III – outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

**CAPÍTULO IV
DOS INSUMOS**

**SEÇÃO I
DO LEITE**

Art. 13. A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deverá dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo as normas de construção, higiene e bem-estar animal.

§ 1º A sala de ordenha deve atender às seguintes exigências:

- I – sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



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

III – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV – pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura do material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 14. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha, filtração e transporte do leite até a queijaria.

I - o leite refrigerado utilizado para uso da fabricação do queijo artesanal deverá ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha, permitida o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e quando se tratar de poucos volumes em geladeira ou freezer, e observar os seguintes procedimentos:

a) quando se tratar de leite fresco a produção do queijo deverá ser iniciada até 2 (duas) horas após o início da ordenha;

b) quando se tratar de leite refrigerado deverá o mesmo atingir a temperatura de inferior a 7°C (graus) em um período não superior a 3 (três) horas após o início da ordenha.

II – quanto ao leite ordenhado seja pasteurizado ou não, termizado ou cru, deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação para a fabricação de queijos artesanais e derivados do leite.

Parágrafo único. É proibido o uso do leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário ou fitoterápico de combate a doenças, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante ou médico veterinário.

**SEÇÃO II
DA ÁGUA**

Art. 15. A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada, tratada por sistema de filtração e coloração e em volume compatível com a demanda do processamento e das exigências sanitárias, devendo observar os seguintes procedimentos:



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



I – ser acondicionada em caixa d’água tampada, construída com material adequado;

II – quanto as nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

III – quanto a utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise microbiológica, semestralmente e físico-química, anualmente, de acordo com os parâmetros vigentes;

IV – a higienização de caixas d’água, cisternas e similares, devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses ou, sempre que necessário.

**CAPÍTULO V
DO REGISTRO**

Art. 16. Para produção do leite, queijos artesanais e derivados do leite, a queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter registro, emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado ou Município, mediante formalização dos seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão;

II – cópia do cadastro 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 de registro de propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V – alvará de licença e funcionamento da Prefeitura Municipal;

VI – exame de brucelose e tuberculose atualizado de todos animais criados na propriedade;

VII – laudo de análise microbiológica da água;

VIII – licenciamento ambiental;

IX – planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

X – formulário simplificado ou *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.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



§ 1º O registro a que se refere o *caput* deste artigo deverá ser 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, com prazo de 1 (um) ano de validade.

§ 2º Poderá ser exigida do requerente ou representante legal a assinatura do termo de compromisso, nos casos de necessidade de adequação sanitária da queijaria, no prazo certo, fornecido pelo órgão de controle sanitário do Estado ou Serviço de Inspeção Municipal, com vistas ao cumprimento das exigências desta lei e de seus regulamentos.

§ 3º A emissão do registro por órgão municipal, está condicionada à comercialização intramunicipal e à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo Município, bem como, a sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário estadual competente.

**SEÇÃO I
DA EMBALAGEM**

Art. 17. Para os fins de comercialização intermunicipal e/ou interestadual do queijo artesanal e derivados do leite, a Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, poderá instituir o selo de Serviço de Inspeção de Gestão Artesanal, denominado pela sigla - SIGA, para a implementação do livre comércio entre os estados federados visando atender as suas peculiaridades, obrigatoriamente, deverá ser precedido do termo de adesão comercial firmado por meio de consórcio público, entre as autoridades representativas, podendo ser acompanhada da reconhecida caracterização da região produtiva, obedecido o protocolo suplementar disposto nesta lei e na legislação brasileira vigente.

Parágrafo único. A queijaria ou estabelecimento de pequeno porte com certificação de produção local em área demarcada está autorizado a estampar o nome da respectiva área ou região na peça ou embalagem, homologada e reconhecida por meio de portaria emitida pelo órgão competente do Estado.

Art. 18. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitida sua rastreabilidade.

§ 1º quando for utilizada embalagem, deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



e de contaminações, assim como de adulterações, contendo informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º quando não for utilizada embalagem, deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto protegendo-o de possíveis contaminações externas.

Art. 19. Os queijos artesanais e derivado do leite, deverão constar na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do Município de origem, e as datas de fabricação e validade, conforme legislação específica.

Parágrafo único. Os queijos artesanais e derivados do leite, produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como utilizem água soro, fermento desde que atendam às outras especificidades de produção, deverão ser identificados na própria peça como “Queijo tipo (coalho, manteiga etc.)”.

Art. 20. O órgão de controle sanitário no qual esteja registrada a queijaria disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais e derivados do leite embalados e a impressão em baixo relevo.

SEÇÃO II DO TRANSPORTE

Art. 21. O transporte do leite, dos queijos artesanais e derivados do leite, se fará em veículo com carroceria fechada sem a presença de nenhum outro produto em caixa o depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua qualidade e sabor.

§ 1º Será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis, para produtos que necessitem de refrigeração, que deverão ser transportados com gelo reciclável e higienizável.

§ 2º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

CAPÍTULO VI DA FISCALIZAÇÃO



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



Art. 22. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais e derivados do leite serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 23. As ações de fiscalização na queijaria ou estabelecimento de pequeno porte, deverão ter natureza, prioritariamente, orientadora de acordo com a legislação sanitária, possuindo linguagem acessível ao produtor do queijo artesanal ou responsável pela unidade de produção.

§ 1º O auto de infração poderá ser lavrado na segunda visita, após orientação da fiscalização, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço a fiscalização ou houver reincidência.

§ 2º A orientação a que se refere o *caput* deste artigo, dar-se-á por meio de notificação ao produtor ou responsável pela produção e comercialização.

**CAPÍTULO VII
DAS PENALIDADES**

Art. 24. A infração as normas estabelecidas nesta lei acarretarão, isolada ou cumulativamente, multas e sanções administrativas previstas na legislação aplicável a espécie, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, da seguinte forma:

I – advertência por escrito, na primeira atuação, pela autoridade competente;

II - multa de R\$ 312,33 (trezentos e doze reais, trinta e três centavos), por infração, sendo em dobro no caso de reincidência, reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preço do Mercado (IGP-M/FGV) ou por índice que vier a substituí-lo.

III – Nos casos em que os infratores não se enquadrem em estabelecimento de pequeno porte ou pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes, observando-se neste caso o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção;

IV – apreensão das matérias primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e destruição dos produtos inadequados;



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



V – cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Parágrafo único. Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações e aparelhamento do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 25. A unidade de produção do leite, do queijo artesanal e derivados do leite, seus produtores responderão juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere às normas dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

**CAPÍTULO VIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 26. Para o desenvolvimento da produção e comercialização dos queijos artesanais e derivados do leite, o Estado ou Município, diretamente ou por meio de convênios, consórcio público e outros instrumentos congêneres, implementará e adotará, observados o planejamento e a provisão estabelecida no plano plurianual, na lei de diretrizes orçamentárias e na lei orçamentária anual, mecanismos que promovam:

I – adequação sanitária e melhoria do rebanho caprino, ovino, bubalino e bovino;

II – pesquisa e desenvolvimento tecnológico, voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização;

III – estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização;

IV - campanhas informativas voltadas para o consumidor.

Art. 27. Os órgãos de assistência técnica agropecuária poderão, conjuntamente com os demais poderes da União, os representantes da sociedade civil, cooperativas, sindicatos rurais, empresas públicas e privadas e dentre outros, estabelecer cursos, palestras, eventos regionais, rotinas, adequações, qualificação, políticas de apoio financeiro e/ou estrutural, organização de rede de distribuição e comercialização e campanhas de promoção do queijo artesanal.



**ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**



Art. 28. 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 preservação.

Art. 29. Poder Executivo poderá estabelecer regras de transição para adequação a esta lei, podendo ser regulamentada por meio de portaria ou decreto governamental.

Art. 30. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, “Casa de Epitácio Pessoa”, João Pessoa, 12 de dezembro de 2017.


GERVÁSIO MAIA
Presidente