



CADERNO 1 – DIÁRIO DO EXECUTIVO

SUMÁRIO

DIÁRIO DO EXECUTIVO	1
Governo do Estado	1
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento	6
Secretaria de Estado de Cidades e de Integração Regional	6
Secretaria de Estado de Fazenda	6
Secretaria de Estado do Meio Ambiente e do Desenvolvimento Sustentável	7
Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão	11
Secretaria de Estado de Saúde	65
Secretaria de Estado de Administração Prisional	73
Secretaria de Estado de Transportes e Obras Públicas	73
Secretaria de Estado de Educação	73
Advocacia-Geral do Estado	78
Defensoria Pública do Estado de Minas Gerais	79
Polícia Militar do Estado de Minas Gerais	79
Editais e Avisos	79

DIÁRIO DO EXECUTIVO

Governo do Estado

Governador: Fernando Damata Pimentel

Leis e Decretos

LEI Nº 23.157, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2018.

Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS,

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Esta lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Art. 2º – Para os fins desta lei, considera-se:

I – leite o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas, observado o disposto no § 2º deste artigo;

II – queijo artesanal o queijo elaborado com leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas;

III – queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal;

IV – entreposto o estabelecimento devidamente habilitado pelos órgãos ou pelas entidades de controle e de defesa sanitária competentes destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à armazenagem, à rotulagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

V – regulamento de produto o ato de competência do Estado que reconhece a produção de queijo artesanal e estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada tipo;

VI – habilitação sanitária qualquer um dos atos previstos no § 1º do art. 5º da Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, expedidos pelos órgãos ou pelas entidades de controle e de defesa sanitária competentes, que atestam que:

a) o estabelecimento rural produtor de leite está apto a fornecer leite para a produção de queijos artesanais;

b) a queijaria ou o entreposto atendem à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

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

VIII – maturação a 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;

IX – afinação a etapa do processo de fabricação do queijo, na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas.

§ 1º – Para os fins desta lei, são órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – e o sistema de inspeção municipal – 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, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

Art. 3º – O queijo é um dos símbolos da identidade mineira e sua produção artesanal deve ser reconhecida e protegida pela administração pública estadual.

Parágrafo único – A produção artesanal do queijo é forma de agregação de valor à produção leiteira que pode orientar-se 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.

CAPÍTULO II DO PAPEL DO ESTADO NA PRODUÇÃO E NA COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Art. 4º – Na produção e comercialização dos queijos artesanais, compete à administração pública estadual:

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;

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;

III – emitir o regulamento dos tipos de queijos artesanais para fins de definição das características de identidade e qualidade de cada tipo de produto;

IV – promover o reconhecimento da produção do queijo artesanal como patrimônio imaterial, sociocultural e econômico do povo mineiro;

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;

VI – apoiar o desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltadas para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos 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, fabris, 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 à 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 dos queijos artesanais;

XIII – promover e apoiar a adequação sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo artesanal;

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

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

Parágrafo único – Para fins de implementação do disposto no inciso XIV do caput, o Estado poderá conceder subsídios para a realização de exames de tuberculose e brucelose e para a reposição de matrizes sacrificadas por serem portadoras dessas doenças, em rebanho leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais.

Art. 5º – Compete aos seguintes órgãos e entidades da administração pública do Poder Executivo, observado o disposto no art. 84 da Constituição da República:

I – à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Seapa;

a) coordenar, gerir e acompanhar as ações e atividades relacionadas aos queijos artesanais;

b) atuar supletivamente, quando couber, nas atribuições do IMA, da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater-MG – e da Empresa de Pesquisa Agropecuária – Epamig;

c) regular a emissão dos regulamentos de identidade e qualidade dos tipos de queijos artesanais;

II – ao IMA:

a) regulamentar tipos de queijos artesanais, com base em características de identidade e qualidade descritas em estudo técnico;

b) habilitar queijarias e entrepostos e registrar seus produtos;

c) habilitar estabelecimentos rurais para fornecimento de leite para a produção de queijos artesanais;

d) inspecionar e fiscalizar queijarias, entrepostos e estabelecimentos rurais fornecedores de leite para produção de queijos artesanais;

e) conferir, por meio de auditoria, equivalência de SIMs ao IMA para fins de habilitação sanitária e fiscalização de queijos artesanais;

f) editar normas complementares sobre queijos artesanais;

III – à Epamig:

a) desenvolver e prospectar pesquisas sobre os queijos artesanais, em especial, as de identidade e qualidade;

b) validar as pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições;

c) credenciar entidades, para promover a validação de pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições;

d) regulamentar as características de identidade e qualidade dos tipos de queijos artesanais em conjunto com os demais órgãos e entidades competentes;

IV – à Emater-MG:

a) realizar estudos de caracterização de regiões produtoras de queijos artesanais e articular produtores e pesquisadores com esse propósito;

b) prestar assistência técnica e extensão rural sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais;

c) capacitar produtores em boas práticas agropecuárias e fabricação.

CAPÍTULO III DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Art. 6º – As condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a inocuidade dos produtos, serão estabelecidas em regulamento específico com base na observação dos parâmetros de qualidade e identidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

Parágrafo único – O Estado, no exercício de sua competência de editar regulamentos sanitários, quando relativos aos processos produtivos de queijos artesanais, promoverá a participação de produtores ou seus representantes, pesquisadores e profissionais especializados.

Art. 7º – Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas as características de qualidade estabelecidas no regulamento 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. 8º – Os requisitos técnicos para as instalações e para os ambientes de queijarias e entrepostos serão definidos em regulamento específico com base nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

Parágrafo único – O regulamento a que se refere o caput assegurará a possibilidade de utilização de equipamentos e utensílios tradicionais que não interfiram nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

Art. 9º – A maturação será realizada em temperatura ambiente, em ambiente climatizado ou em área subterrânea, na própria queijaria ou em entreposto, conforme disposto em regulamento, vedada a maturação em temperatura de refrigeração.