



CADERNO 1 – DIÁRIO DO EXECUTIVO

SUMÁRIO

DIÁRIO DO EXECUTIVO	1
Governador do Estado	1
Secretaria de Estado de Governo	4
Controladoria-Geral do Estado	4
Advocacia-Geral do Estado	5
Defensoria Pública do Estado de Minas Gerais	5
Polícia Militar do Estado de Minas Gerais	5
Polícia Civil do Estado de Minas Gerais	6
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento	9
Secretaria de Estado de Cultura e Turismo	9
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico	9
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social	9
Secretaria de Estado de Fazenda	9
Secretaria de Estado de Infraestrutura e Mobilidade	24
Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública	24
Secretaria de Estado do Meio Ambiente e do Desenvolvimento Sustentável	24
Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão	26
Secretaria de Estado de Saúde	27
Secretaria de Estado de Educação	32
Editais e Avisos	56

DIÁRIO DO EXECUTIVO

Governo do Estado

Governador: Romeu Zema Neto

Leis e Decretos

DECRETO Nº 48.024, DE 19 DE AGOSTO DE 2020.

Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso de atribuição que lhe confere o inciso VII do art. 90 da Constituição do Estado e tendo em vista o disposto na Lei nº 11.812, de 23 de janeiro de 1995, e na Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011,

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Este decreto regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Art. 2º – São princípios que norteiam o disposto neste decreto:

I – a boa-fé do particular perante o Poder Público;

II – o reconhecimento da vulnerabilidade do particular perante o Estado;

III – da precaução, da prevenção e da proteção à saúde.

Art. 3º – Para a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, auditado e autorizado pelo Estado, nos termos deste decreto e normas complementares.

Art. 4º – Para os fins deste decreto, considera-se:

I – queijo artesanal: queijo elaborado com leite integral fresco, cru e com características de identidade e qualidade específicas;

II – leite: é o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas ou de outras fêmeas animais sadias, bem alimentadas e descansadas;

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

IV – registro da queijaria: ato do órgão de serviço de inspeção oficial que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

V – barreira sanitária: local destinado à higienização das mãos e botas dos colaboradores devendo estar localizada na área de acesso ao setor de produção;

VI – registro do rótulo do queijo: ato do órgão de serviço de inspeção oficial destinado a conceder o direito de produção e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações deste decreto e de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VII – título de relacionamento da origem determinada à queijaria: ato do órgão de serviço de inspeção oficial para relacionar a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada;

VIII – título de relacionamento da queijaria ao entreposto: ato do órgão de serviço de inspeção oficial para relacionar a queijaria registrada fornecedora de queijo para entreposto;

IX – entreposto de laticínios: estabelecimento devidamente registrado no IMA ou no SIM de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, ou equivalente em âmbito estadual, destinado ao recebi-

mento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

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

XI – maturação: 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;

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

XIII – afinador ou maturador: aquele que realiza, na própria queijaria ou em entreposto, a etapa de afinação ou maturação, conforme estabelecido em regulamento;

XIV – estabelecimento rural produtor de leite: denominação da unidade de produção de matéria-prima;

XV – origem determinada: definição da matéria-prima oriunda de estabelecimento rural produtor de leite, que não possua unidade de fabrico de queijos, e que forneça a matéria para outra queijaria para elaboração de produto em que seja permitida a utilização de matéria-prima de terceiros, nos termos do regulamento específico do produto;

XVI – boas práticas agropecuárias: procedimentos adotados pelos produtores que assegurem a oferta de alimentos seguros e que possam tornar os sistemas de produção sustentáveis;

XVII – boas práticas na fabricação de produtos artesanais: procedimentos e condições higiênicosanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XVIII – órgão de serviço de inspeção oficial: órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes.

§ 1º – São órgãos ou entidades de controle e de defesa sanitária competentes o IMA e o 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 no rótulo, as espécies animais das quais foi extraído o leite utilizado para sua produção.

Art. 5º – A identificação das regiões de produção dos queijos artesanais será feita mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional considerando os aspectos sócio-culturais.

§ 1º – A identificação de regiões produtoras de queijos artesanais será publicada em portarias específicas do IMA, mediante solicitação de organizações representativas dos produtores, junto à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Seapa, com base em estudos realizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater-MG, que comprovem, por meio da caracterização da região seus processos produtivos tradicionais vinculados à atividade.

§ 2º – Para fins de reconhecimento do modo de fazer o queijo artesanal como patrimônio cultural de Minas Gerais, o pedido de estudo deverá ser encaminhado ao Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – Iepha-MG, para as devidas considerações e, se for o caso, instrução do processo de pesquisa que será realizado com a participação da comunidade.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Art. 6º – São condições para a produção dos queijos artesanais:

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses apresentem resultados negativos;

II – qualidade microbiológica e físico-química da matéria-prima leite, conforme legislação vigente específica;

III – atendimento das boas práticas agropecuárias pelo estabelecimento rural produtor de leite;

IV – adoção das boas práticas de fabricação na queijaria;

V – processamento pode ser orientado 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;

VI – adoção de técnicas e a utilização de utensílios em determinada fase do processo produtivo devem ser predominantemente manuais, em conformidade com o regulamento técnico de identidade e qualidade e que não influenciem a qualidade do produto final.

Art. 7º – Fica admitida a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas às 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 – A utilização de micro-organismos de interesse tecnológico poderá ser incorporada ao processo de produção de queijos artesanais, desde que respeitadas às características de identidade e qualidade, com comprovada inocuidade e conforme estabelecido em regulamento.

Art. 9º – Quando utilizado leite de vaca, este deverá obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos em atos normativos vigentes.

Parágrafo único – Quando utilizado leite de outras espécies, este deve atender ao descrito neste decreto e em outros atos normativos vigentes, respeitando suas particularidades.

Art. 10 – O leite empregado na produção dos queijos artesanais será produzido na propriedade em que está a queijaria.

Parágrafo único – O fornecimento de leite à queijaria situada em outra propriedade será condicionado à obtenção de título de relacionamento, que ateste o relacionamento entre o produtor de leite de origem determinada e a queijaria, quando permitido em regulamento específico do produto.

Art. 11 – A propriedade produtora de leite deve:

I – dispor de curral de espera e sala de ordenha, sendo o primeiro opcional na produção de pequenos ruminantes, que deverão obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas agropecuárias;

II – realizar análise laboratorial do leite cru, em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL, tendo como referência todos os parâmetros estabelecidos na legislação específica:

a) a periodicidade das análises do leite cru oriunda da propriedade onde está situada a queijaria deve ser trimestral;

b) a periodicidade das análises do leite cru de origem determinada deve ser mensal;

III – realizar teste para detecção de mastite clínica diariamente em todos os animais em lactação e quinzenalmente teste para detecção de mastite subclínica;

IV – vacinar contra a febre aftosa todos os bovinos e bubalinos conforme recomendação do Programa Nacional de Erradicação da Febre Aftosa – PNEFA;

V – vacinar contra a raiva dos herbívoros todos os bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e equídeos, conforme recomendação do Programa Nacional de Controle da Raiva dos Herbívoros – PNCRH;

VI – realizar o controle de parasitas e de manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII – realizar o controle da administração de medicamentos, respeitando o período de carência;

VIII – realizar o controle de insetos, roedores e qualquer outra praga;

IX – vacinar contra a brucelose todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina, conforme preconizado no Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose – PNCEBT;



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 320200820020623011.