

X – realizar anualmente os testes de diagnóstico para brucelose em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

XI – realizar anualmente os testes de diagnóstico para tuberculose em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

XII – adotar o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose;

XIII – atualizar o quantitativo de rebanho no IMA, anualmente, e, imediatamente, em caso de ocorrências de furto ou roubo;

XIV – comunicar, imediatamente, ao IMA a ocorrência de alta mortalidade de animais na propriedade.

Art. 12 – O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

Parágrafo único – Todo leite deve ser submetido à filtração por meio de filtro lavável e higienizável antes de qualquer operação de processamento na queijaria.

Art. 13 – É obrigatório que todos os envolvidos no processo de ordenha se submetam a treinamento de boas práticas agropecuárias e que todos os envolvidos no processo de produção se submetam a treinamento de boas práticas de fabricação, e a cada dois anos a atualização.

§ 1º – No caso da contratação de novos funcionários, estes deverão ser submetidos aos treinamentos de boas práticas agropecuárias ou de boas práticas de fabricação em um prazo máximo de noventa dias.

§ 2º – Os treinamentos podem ser realizados por técnicos de extensão rural pública ou privada ou por profissional com formação na área específica, conforme dispuser em regulamento.

Art. 14 – Todos os funcionários e proprietários de queijarias deverão fazer exames de saúde anualmente e sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único – Os manipuladores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades da produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

Art. 15 – A água utilizada na ordenha e na queijaria deve ser:

I – segura para consumo humano, potável e disponível em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias;

II – canalizada desde a fonte até o reservatório devendo estar protegida de qualquer tipo de contaminação;

III – comprovada sua potabilidade por meio de análises laboratoriais atendendo normas do Ministério da Saúde;

IV – filtrada e clorada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 1º – A cloração da água poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência.

§ 2º – A cloração da água da queijaria deverá ser realizada por meio de dosador de cloro e o controle de cloro deve ser realizado periodicamente, antes do início das atividades, mantendo uma concentração de 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão).

§ 3º – A água utilizada na ordenha e na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise físico-química e microbiológica, semestralmente, e, sempre que se fizer necessário, realizando a coleta de amostra no local de uso.

§ 4º – Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente e sempre que se fizer necessário.

Art. 16 – A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção e armazenagem do leite;

II – área de fabricação;

III – área de maturação, se necessário;

IV – área de embalagem e expedição;

V – área de almoxarifado;

VI – área de vestiário/sanitário;

VII – barreira sanitária.

§ 1º – Os equipamentos e ambientes devem ser dispostos de forma a não permitir contra fluxo do processo produtivo.

§ 2º – A delimitação das instalações e ambientes deverá ser feita de forma a não permitir a contaminação da matéria-prima e do produto durante o fluxo de elaboração do queijo, observado regulamento específico.

§ 3º – O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que inexistam o acesso direto ou comunicação com este local.

Art. 17 – As instalações para as queijarias devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

§ 1º – A queijaria poderá ser contígua à residência desde que haja delimitação física e inexistam comunicação direta.

§ 2º – A queijaria deverá estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro e possuir impedimento físico ao acesso de animais e pessoas estranhas à produção.

§ 3º – A queijaria poderá ser instalada junto ao curral ou local de ordenha desde que inexistam comunicação direta, sendo permitida a entrada de matéria-prima por meio de óculo ou tubulação.

§ 4º – As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser revestidas com material que evite formação de poeira e acúmulo de água.

§ 5º – Nas áreas de circulação de pessoas, na recepção e na expedição o material utilizado para revestimento deve permitir adequada higienização.

Art. 18 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 19 – A maturação ou afinação dos queijos artesanais será realizada em temperatura ambiente ou em ambiente climatizado, conforme disposto em regulamento.

§ 1º – O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável, será definido em regulamento específico.

§ 2º – Os locais de maturação poderão ser a própria queijaria ou o entreposto.

§ 3º – A maturação em área subterrânea será definida em regulamento específico.

§ 4º – As prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo IMA.

Art. 20 – As instalações para o entreposto devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

§ 1º – As dependências devem ser construídas de maneira a oferecerem um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção dos queijos, ambiente de maturação e afinação, câmaras frias e, se for o caso, estocagem, embalagem e expedição.

§ 2º – A recepção deverá possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento dos queijos com segurança.

§ 3º – As prateleiras para maturação dos queijos poderão ser constituídas de madeira, plástico ou outro material aprovado pelo IMA.

§ 4º – A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos queijos do estabelecimento e deve possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

§ 5º – O almoxarifado deverá ser construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento e será destinado a guarda dos materiais de uso geral, permitindo o depósito de embalagens, desde que reservado local próprio, e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

§ 6º – Os vestiários e sanitários deverão estar localizados, preferencialmente, anexos ao entreposto, não devendo haver comunicação direta com a área do mesmo.

Art. 21 – O material dos utensílios e equipamentos, empregados na maturação/afinação do queijo, deverá permitir fácil higienização.

Art. 22 – Na estocagem não será permitido o contato direto do produto com piso ou paredes, mesmo que embalado ou acondicionado.

Parágrafo único – Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Art. 23 – O registro do rótulo do queijo, da queijaria, do entreposto e do título de relacionamento é ato sanitário autorizativo para a produção ou comercialização dos queijos artesanais.

§ 1º – O registro da queijaria e do entreposto deve ser renovado a cada três anos.

§ 2º – Para obtenção do título de relacionamento das queijarias ao entreposto é necessário que a queijaria seja previamente registrada.

Art. 24 – Para o registro da queijaria e do rótulo do queijo são necessários os seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

II – cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física – CPF e da Inscrição Estadual – IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;

IV – memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

V – atestado de saúde dos manipuladores da ordenha e da produção;

VI – certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT ou controlada para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal por um período de até três anos, devendo ser certificada após esse período, conforme a Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019;

VII – certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias e de fabricação de todos os envolvidos no processo;

VIII – Procedimentos Operacionais Padrão – POPs escritos para limpeza e sanitização, contendo, no mínimo, a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;

IX – resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X – planta baixa ou croqui compreendendo localização do curral, da sala de ordenha, da queijaria, dos equipamentos, dos pontos de água e da rede de esgoto;

XI – planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes à queijaria existentes na propriedade;

XII – formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

XIII – layout dos rótulos dos queijos;

XIV – análises físico-químicas e microbiológicas do produto dentro dos padrões estabelecidos em regulamento específico com base nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

§ 1º – A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita à queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT, ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos a partir da publicação da Lei Federal nº 13.860, de 2019, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 2º – O registro no órgão de serviço de inspeção oficial não isenta a queijaria de outras autorizações e exigências de outros órgãos.

§ 3º – Os documentos de rastreabilidade do produto serão estabelecidos em portarias do órgão de serviço de inspeção oficial.

Art. 25 – O título de relacionamento da queijaria ao entreposto será requerido pela queijaria registrada junto ao IMA, Serviço de Inspeção Federal – SIF ou SIM de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal integrante do SISBI-POA, mediante preenchimento de formulário específico.

Art. 26 – O título de relacionamento da origem determinada à queijaria será requerido pela queijaria registrada, junto ao órgão de serviço de inspeção oficial, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento de relacionamento do estabelecimento rural produtor de leite de origem determinada, conforme modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

II – cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;

IV – atestado de saúde dos manipuladores da ordenha;

V – exames negativos de brucelose e tuberculose atualizados em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

VI – certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT;

VII – certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias dos ordenhadores;

VIII – Procedimentos Operacionais Padrão – POPs escritos para limpeza e sanitização, contendo no mínimo a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;

IX – resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X – memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo IMA.

Parágrafo único – A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru quando de origem determinada deve ser certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT, ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos contados da publicação deste decreto.

Art. 27 – Para o registro do entreposto e do rótulo do queijo são necessários os seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

II – cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

IV – memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

V – atestado de saúde dos manipuladores;

VI – certificado de conclusão de cursos de boas práticas de fabricação de todos os envolvidos no processo;

VII – Manual de Programas de Autocontrole;

VIII – resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

IX – planta baixa ou croqui contendo as instalações, equipamentos, pontos de água e rede de esgoto;

X – planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes ao entreposto;

XI – formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo IMA;

XII – layout dos rótulos dos queijos;

XIII – formulário para o título de relacionamento de cada queijaria registrada ao entreposto.

Parágrafo único – O registro nos órgãos de serviços de inspeção oficial não isenta o entreposto de outras autorizações e exigências de outros órgãos.

Art. 28 – No caso de venda ou arrendamento da queijaria, um novo registro deverá ser solicitado instruído com a documentação discriminada no art. 24, exceto o disposto nos incisos IV, VIII, XI e XII bem como no caso de venda ou arrendamento do entreposto um novo registro deverá ser solicitado com a apresentação da documentação discriminada no art. 27, salvo o disposto nos incisos IV, IX e X.

§ 1º – Em qualquer dos casos mencionados no caput, além da documentação exigida para solicitar novo registro, a solicitação deverá ser acompanhada de formulário do IMA específico para mudança de titularidade na habilitação sanitária.

§ 2º – As exceções documentais previstas no caput não excluem a responsabilidade de manter toda a documentação atualizada e a necessidade de apresentar nova documentação sempre que ocorrer alteração no processo produtivo ou na estrutura física da queijaria ou entreposto.

Art. 29 – As atividades da queijaria poderão ser paralisadas mediante comunicação motivada do proprietário do estabelecimento ao órgão de serviço de inspeção oficial.

§ 1º – O reinício das atividades da queijaria será automático se ocorrer dentro do prazo de cento e oitenta dias contados da paralisação das atividades;

§ 2º – Decorrido o prazo de cento e oitenta dias da paralisação das atividades da queijaria o estabelecimento será interdito e para o reinício das atividades será necessária nova vistoria pelo órgão de serviço de inspeção oficial.

§ 3º – Decorrido o prazo de um ano da paralisação das atividades da queijaria o registro do estabelecimento será cancelado;

§ 4º – No caso de cancelamento do registro, a pedido do proprietário, bem como de cassação do registro como penalidade, o proprietário deverá encaminhar ao órgão de serviço de inspeção oficial a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização, contra recibo.

Art. 30 – O queijo artesanal para ser comercializado deve ser autorizado e ter sua rotulagem aprovada pelo órgão de serviço de inspeção oficial, atendendo ao disposto na Lei nº 23.157, de 2018, e nas normas regulamentares específicas.

