



RIO GRANDE DO NORTE

DECRETO Nº 31.136, DE 1º DE DEZEMBRO DE 2021.

Regulamenta a Lei Estadual nº 10.230, de 7 de agosto de 2017, que trata da produção e da comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte – Lei Nivardo Mello, e dá outras providências.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso das atribuições que lhe confere o art. 64, V, da Constituição Estadual, e com fundamento na Lei Estadual nº 10.230, de 7 de agosto de 2017,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta a produção e a comercialização de queijos, manteigas e produtos lácteos artesanais, no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, com observância aos termos da Lei Estadual nº 10.230, de 7 de agosto de 2017 – Lei Nivardo Mello.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, consideram-se:

I - queijos e derivados lácteos artesanais: os produtos derivados do leite, cuja matéria prima é de produção própria ou procedente de propriedades rurais de terceiros, a partir do leite cru, ou com tratamento térmico simples, integral ou desnatado, recém-ordenhado ou resfriado, que se obtêm por coagulação enzimática por meio de coalhos industriais ou naturais, cujo produto final apresente cor e sabor próprios, isento de conservantes, conforme o uso de métodos tradicionais, culturais e regionais ou inovação, estabelecidos para cada tipo e variedade, classificados nas denominações Tradicional e Inovação, de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), a serem registrados em cadastro próprio no Órgão Estadual competente;

II - queijos tradicionais: os queijos artesanais existentes e reconhecidos que usem métodos tradicionais, culturais e regionais descritos e previstos na Lei Estadual nº 10.230, de 2017 – Lei Nivardo Mello, nominalmente “Queijo de Coalho” e “Queijo de Manteiga”, seguindo orientações constantes nos RTIQ;

III - queijos inovação: os queijos artesanais desenvolvidos a partir da criatividade do queijeiro, diferentes dos queijos tradicionais, podendo ser, inclusive, com tratamento térmico simples, com temperos, corantes naturais, mofos e outros ingredientes naturais, com RTIQ a ser submetido, apreciado e registrado pelo Órgão Estadual competente, descrevendo a tipificação com sua denominação indicada pelo produtor, cuja ficha-modelo de requerimento encontra-se à disposição no IDIARN e sites afins;

IV - manteiga da terra (ou do sertão ou de garrafa): manteiga produzida com nata e sal, ou a partir do creme da desnatadeira e sal, ou ainda do soro cozido e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais, seguindo orientações constantes nos RTIQ;

V - outros produtos lácteos que podem ser produzidos artesanalmente:

a) nata salgada ou as denominações tradicionais regionais “nata batida” ou “creme de nata”: gordura de barrar produzida a partir da nata e sal, ou do creme da desnatadeira e sal, não cozida, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais, não sendo permitida a produção desse produto sem adição de sal ou com aditivos químicos conservantes, seguindo orientações constantes nos RTIQ;

b) coalhadas artesanais: produzida a partir de leite com tratamento térmico simples e coalho sem aditivos químicos de conservação, adoçados (com açúcar ou edulcorantes), seguindo orientações constantes nos RTIQ;

c) manteiga: o produto gorduroso obtido do leite de vaca (em se tratando de outro leite, acrescentar ao nome manteiga a denominação animal) a partir da bateção e malaxagem do creme oriundo de desnatadeira ou a partir da nata retirada do soro, e acrescido de sal cuja matéria gorda seja exclusivamente de gordura láctea, não sendo permitido o uso de corantes;

d) doce de leite: o produto obtido do leite **in natura**, não reconstituído, por ação da concentração e do calor, acrescido de açúcar ou edulcorante (obrigatório o indicativo de produto **diet** e o princípio ativo deste), não sendo permitida a adição de sólidos de qualquer origem, nem quaisquer outras substâncias alimentícias, sendo permissível o uso de bicarbonato de sódio, que deverá ter a proporção indicada no RTIQ e no rótulo;

VI - 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;

VII - tratamento térmico simples: o aquecimento, a termização e a pasteurização lenta do leite cru (para os queijos inovação);

VIII - culturas naturais: o soro, a coalhada ou o iogurte do próprio leite;

XIX - RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade): estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir os queijos e produtos lácteos artesanais produzidos no Rio Grande do Norte;

X - BPPA (Boas Práticas de Produção Artesanal): serão estabelecidas por portaria do órgão estadual competente as orientações técnicas específicas para a produção artesanal de queijos e derivados lácteos, por meio de manual, que deverá ser amplamente divulgado por instituições de assistência e apoio técnico ao produtor;

XI - ferro do queijo: marca tradicional da queijeira e/ou da família, impressa em fogo nos queijos, historicamente utilizado no sertão, que deve obrigatoriamente ser confeccionada em aço inoxidável exclusivo para tal finalidade e constar no RTIQ da queijeira;

XII - queijeira artesanal: estabelecimento destinado exclusivamente à produção de queijos e produtos lácteos artesanais, com volume de até 2.000 (dois mil) litros diários de leite, produzido na própria propriedade e/ou em propriedade de terceiros, desde que o responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado, dos queijos, das manteigas artesanais e dos demais produtos lácteos ali produzidos.

CAPÍTULO II **DA SANIDADE E HIGIENE**

Seção I **Da sanidade do rebanho**

Art. 3º A produção dos queijos e produtos lácteos artesanais deve ocorrer com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, observando-se também:

I - as propriedades produtoras de queijos e produtos lácteos que utilizem o próprio leite devem possuir seus rebanhos com Registro de Controle de brucelose e tuberculose, apresentando anualmente os resultados negativos dos respectivos exames, sendo o resultado do primeiro, pré-requisito para registro do produto, sendo o teste de brucelose realizado por médico veterinário credenciado no PNCEBT (Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose);

II - o ingresso de animais nas propriedades fica condicionado à realização de teste de diagnóstico para brucelose e tuberculose, com resultados negativos, devendo estar devidamente registrada no cadastro junto ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN);

III - haver controle de mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica diária com teste de caneca do fundo preto;

IV - haver controle da mastite subclínica com periodicidade mensal, por meio do Califórnia Mastite Teste (CMT) ou Contagem de Células Somáticas (CCS);

V - haverá, ainda, a obrigatoriedade de exames laboratoriais como análise do leite para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem de Bactérias Totais (CBT) com periodicidade anual, sendo o primeiro para o registro do produto, ficando estabelecido que será uma amostra por cada propriedade fornecedora do leite do estabelecimento, devendo o produtor manter todos os registros na propriedade;

VI - os animais com sinal clínico de mastite estão excluídos do fornecimento de leite para a produção de queijos e produtos lácteos artesanais, até que seja sanado o problema, comprovado com testes negativos.

§ 1º Propriedades fornecedoras de leite deverão apresentar todos os exames de controle de acordo com o previsto neste artigo, ficando na queijeira cópias dos referidos exames.

§ 2º Sempre que solicitado pelo serviço veterinário oficial, os produtores de queijos e produtos lácteos artesanais devem liberar amostras de leite para teste de brucelose.

Seção II

Da higiene na obtenção da matéria-prima

Art. 4º Na produção dos queijos e produtos lácteos artesanais, devem ser observadas as seguintes condições de higiene na obtenção do leite:

I - o local da ordenha deve ser preferencialmente coberto e ter piso de alvenaria, devendo permitir uma boa higiene e a desinfecção do ambiente antes e após a ordenha;

II - o local de ordenha deve dispor de água em volume suficiente para higienizar os utensílios e as mãos do ordenhador;

III - os tetos das vacas devem ser higienizados e desinfetados antes da ordenha, seguindo-se de secagem completa com papel toalha descartável;

IV - o leite deverá ser filtrado logo após a ordenha, com coador apropriado (a utilização de um tecido de malha fina, como o nylon, devidamente higienizado, pode auxiliar no processo de filtração do leite);

V - os utensílios e equipamentos utilizados na ordenha devem ser submetidos à limpeza e desinfecção antes e após a ordenha;

VI - os recipientes utilizados na ordenha devem ser de material de fácil higienização;

VII - as pessoas que trabalham na ordenha devem utilizar roupas limpas, boné, touca, chapéu ou gorro de proteção e botas de borracha;

VIII - o ordenhador deve obrigatoriamente lavar as mãos com sabão em água corrente antes do início da ordenha e sempre que necessário;

IX - em propriedades que utilizam o bezerro como estímulo para descida do leite, os tetos devem ser desinfetados e secos após a mamada, antes da ordenha;

X - o descarte dos primeiros jatos de cada teto antes da ordenha deve ser feito em caneco telado ou de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mastite, mesmo quando houver o uso dos bezerros para estimular a ordenha.

§ 1º Fica proibido o aproveitamento do leite de vacas que não se apresentem clinicamente sadias e em bom estado de nutrição, ou que estejam em tratamento com produtos de uso veterinário, como antibióticos, carrapaticidas e outros medicamentos residuais, durante o período de carência recomendado pelo fabricante.

§ 2º Fica proibida a utilização de leite de vacas que estejam no período final de gestação ou produzindo colostro.

Art. 5º O leite deve ser transportado à queijeira artesanal em até 2 (duas) horas após a ordenha, em recipientes exclusivos e próprios para essa finalidade, de material de fácil higienização e providos de tampa.

Parágrafo único. Admite-se o uso de leite resfriado por até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha, desde que mantido em tanques de resfriamento, individual ou coletivo, ou congelado em **freezer**.

Art. 6º O veículo para transporte do leite deverá, preferencialmente, proteger os tambores ou vasilhames contra poeira, sujidades e intempéries do meio ambiente, não sendo permitido o transporte de outros produtos, materiais ou animais no mesmo momento do transporte do leite.

Art. 7º O leite cru que não for oriundo de produção própria da queijeira artesanal deverá ser submetido antes de seu recebimento à prova de alizarol na concentração mínima de 72% (setenta e dois por cento), ficando o queijeiro responsável por esse controle.

Seção III

Da higiene das pessoas envolvidas nas queijeiras

Art. 8º Em todas as etapas da produção dos queijos e produtos lácteos artesanais, devem ser observadas as seguintes condições de higiene dos manipuladores de alimentos:

I - higiene das pessoas envolvidas na queijeira deve ser mantida durante a manipulação dos alimentos e seguir as normas de Boas Práticas de Produção Artesanal (BPPA);

II - as pessoas que trabalham na queijeira devem obrigatoriamente manter rigoroso asseio corporal e de vestuário, lavar e desinfetar as mãos antes de iniciar o processo de fabricação e sempre e imediatamente após o uso de instalações sanitárias e em qualquer outra situação que possa acarretar risco de contaminação do produto, mantendo as unhas curtas e limpas, sem o uso de esmalte;

III - as pessoas que trabalham na produção de queijos e derivados lácteos artesanais devem utilizar vestuário exclusivo para essa área, composto de calça comprida, botas, jaleco ou similar e gorro ou touca.

§ 1º As pessoas que apresentarem sinais clínicos de enfermidade infectocontagiosa, feridas nas mãos e braços, febre, corrimento nasal, supuração ocular, doenças de pele ou qualquer outra que possa ser fonte de contaminação para outras pessoas ou para o produto devem ser afastadas imediatamente da atividade durante o período da doença.

§ 2º Devem ser afixados avisos próximos aos lavatórios de mãos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos.

§ 3º Fica vedado o uso de objetos de adorno pessoal pelo manipulador, como brincos, anéis, correntes, relógios de pulso e similares.

Seção IV

Da higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos

Art. 9º Em todas as etapas da produção dos queijos e derivados lácteos artesanais devem ser observadas as seguintes condições de higiene das instalações, dos utensílios e dos equipamentos:

I - limpeza e a desinfecção das instalações, utensílios e equipamentos das queijeiras devem ser realizadas antes e depois do uso, com produto aprovado para utilização em produção de alimentos, e seguir as normas de BPPA;

II - os utensílios utilizados na produção não devem manter contato direto com o piso;

III - as superfícies devem ser lisas, isentas de rachaduras e outras imperfeições decorrentes de desgaste que possam ser fonte de contaminação ou comprometer a higiene dos alimentos;

IV - quando for utilizado tecido sintético fino para a filtragem e/ou enformagem de queijo, este deve ser lavado com sabão ou detergente neutro, e seco em local protegido;

V - as mesas para manipulação dos queijos devem ser de aço inoxidável, sendo admitidas mesas de alvenaria com cerâmica ou outro material lavável, impermeável e apto à desinfecção, de acordo com as normas de BPPA;

VI - é permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de enformagem (cinchos), prensagem (prensas de fuso), acondicionamento (repouso) e/ou maturação dos queijos tradicionais e inovação, constando obrigatoriamente nos RTIQs a sua utilização;

VII - é permitida a utilização do tacho de cobre para a produção de queijo de manteiga, manteiga da terra ou doce de leite, constando obrigatoriamente nos RTIQs a sua utilização;

VIII - a queijeira deve ser mantida livre de pragas e vetores, utilizando obrigatoriamente meios mecânicos como telas nas janelas, sendo vedado o uso de veneno nas suas dependências internas.

§ 1º Fica vedado o ingresso de pessoas estranhas ao serviço na queijeira, no horário de produção.

§ 2º A queijeira deverá ser isolada com cerca, muro ou meio muro (60 cm com tela de 1 m), sendo proibida a entrada de animais na queijeira e ao redor dela.

Seção V

Da higiene dos produtos

Art. 10. Em todas as etapas da produção, os queijos e produtos lácteos artesanais devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 11. Fica vedado o armazenamento de qualquer produto, inclusive material de limpeza ou qualquer outro que possa comprometer a qualidade e a segurança de alimentos, junto de insumos, embalagens e utensílios.

Art. 12. Fica vedado o armazenamento de material, insumos e/ou alimentos estranhos à produção dos queijos e produtos lácteos artesanais nas dependências internas da queijeira.

CAPÍTULO III DA PRODUÇÃO

Seção I Das queijeiras artesanais

Art. 13. A queijeira artesanal deve dispor de ambientes adequados para a recepção do leite, higienização de mãos e calçados, fabricação, acondicionamento e/ou maturação, embalagem, estocagem e expedição dos produtos.

Parágrafo único. As queijeiras artesanais podem realizar o acondicionamento e/ou maturação em temperatura ambiente, permitida a realização do processo de acondicionamento e/ou maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, ficando também dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários, tudo devidamente atestado pelos órgãos de controle e de defesa sanitária.

Art. 14. As instalações da queijeira artesanal devem atender às seguintes exigências:

I - manter distância mínima de 50 m (cinquenta metros) de pocilga, galinheiro ou qualquer outra fonte de mau cheiro;

II - possuir impedimento ao acesso de animais e de pessoas estranhas à produção por meio de barreiras físicas;

III - ser construída com materiais aprovados pelas normas da construção civil, observando as seguintes normas técnicas:

a) as dimensões físicas devem ser compatíveis com o volume de leite processado e dispor de área compatível com o volume de queijos e derivados lácteos artesanais a serem produzidos e/ou estocados durante o período mínimo de acondicionamento e/ou maturação;

b) as instalações devem ser planejadas de forma a permitir fluxo contínuo e evitar contaminação e possuir calçada de pelo menos 1 (um) metro de largura por 25 cm (vinte e cinco centímetros) de altura em seu perímetro;

c) não é imposto nenhum material específico para o piso, contanto que atenda à exigência de ser impermeável, resistente ao trânsito e a impactos, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% (dois por cento) e que não permita acúmulo de água, sendo permitido os acimentados;

d) deve dispor de iluminação natural e artificial que possibilite a realização dos trabalhos sem comprometer a qualidade do queijo e demais produtos;

e) as fontes de iluminação artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto devem possuir proteção contra queda e explosão;

f) as instalações elétricas devem ser embutidas na parede ou, caso se encontrem na parte externa, devem estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a área de processamento;

g) as instalações devem dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a umidade e o acúmulo de poeira, sendo vedado o uso de ventiladores na área de processamento;

h) o pé-direito da queijeira deve ter altura mínima de 2,5 m (dois metros e meio);

i) a cobertura (parte superior da edificação, protetora de intempéries constituída de suporte resistente) pode ser feita em laje ou estrutura de madeira ou estrutura metálica e telhado com componentes com função de vedação entre o telhado e a estrutura para impedir a entrada de insetos e roedores, admitindo-se a utilização de forro de PVC, gesso ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção;

j) todas as portas e janelas devem ser laváveis e de fácil higienização, tendo o cuidado de mantê-las sempre bem fechadas e possuir telas tipo mosquiteiro nas aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores;

k) deve possuir depósito para material de limpeza separado da área de produção, independentemente do tamanho da construção;

l) deve possuir área para a higienização das pessoas que têm acesso à queijeira, constituída de lavatório para mãos e botas;

m) as instalações de frio podem ser supridas por câmaras, balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado, regulador de temperatura e umidade ou outro mecanismo de frio adequado que não comprometa a sanidade dos produtos;

n) quando necessário o aquecimento no processo produtivo, pode ser utilizado fogareiro a gás, a vapor, forno a lenha ou qualquer outra fonte de calor.

§ 1º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, desde que não tenha conexão direta com as instalações de produção.

§ 2º A queijeira poderá ser instalada junto à residência ou ao local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I - não poderá haver comunicação direta entre os ambientes;

II - no local de ordenha, o piso deverá ser de material impermeável e facilmente lavável;

III - na sala de ordenha, deverá haver valetas ao redor ou piso com declive interno para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva.

Art. 15. São responsáveis técnicos pelas queijeiras:

I - o produtor do queijo devidamente capacitado em Boas Práticas de Produção Artesanal (BPPA); ou

II - o profissional, registrado em conselho de classe, podendo ser indicado por associação, cooperativa ou agrupamento de produtores, para atuar de forma individual, conjunta e/ou coletiva, ou ainda técnico de assistência técnica de consórcio intermunicipal.

Parágrafo único. A capacitação do produtor de queijo poderá ser comprovada por meio de certificado emitido por entidade competente e/ou órgãos ligados ao terceiro setor, como SEBRAE, SENAR, EMATER, EMPARN, dentre outros, ficando obrigado à apresentação do respectivo certificado somente por ocasião da solicitação do registro do produto.

Art. 16. São obrigações dos responsáveis pela queijeira:

I - manter um arquivo que possa ser auditado, com o objetivo de possibilitar a verificação do desempenho das atividades desenvolvidas, as inconformidades e as irregularidades que porventura venham a ser cometidas e as correspondentes medidas de correção;

II - notificar imediatamente ao serviço de defesa e inspeção sanitária oficial a suspeita de doenças de notificação obrigatória e a suspeita de zoonoses;

IV - possuir certificado emitido por entidade competente, ou órgãos ligados ao terceiro setor, atestando que a queijeira possui Boas Práticas de Produção Artesanal (BPPA).

Art. 17. A queijeira deve dispor de água suficiente para limpeza e higienização de suas instalações, na proporção de 3 (três) litros de água para cada litro de leite processado.

Art. 18. A queijeira deve manter livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do serviço de defesa sanitária oficial, objetivando o controle da produção, bem como as anotações do responsável técnico, que devem estar organizadas e disponíveis quando solicitadas pelo órgão oficial competente.

§ 1º O serviço de defesa sanitária oficial poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

§ 2º As amostras de que trata o § 1º serão analisadas por laboratórios oficiais ou credenciados pelo serviço veterinário oficial.

§ 3º Para os fins do § 1º, considera-se produto processado aquele que tenha passado por todas as etapas de processamento, desde a recepção até o produto final.

Seção II

Do processo de maturação

Art. 19. É permitida a realização do processo de maturação dos queijos artesanais em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente, de acordo com cada RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade).

§ 1º O período de maturação dos queijos artesanais, quando estabelecido em RTIQ específico para cada tipo de queijo, deve ser definido mediante comprovação laboratorial que assegure a qualidade higiênico-sanitária do produto.

§ 2º As salas de maturação dos queijos artesanais (tradicional ou inovação) devem ser contíguas à área de produção ou em outro prédio, desde que cumpridas as exigências sanitárias cabíveis e não distante mais que 50 m (cinquenta metros) da queijeira, cujo transporte entre elas seja realizado com protocolos de segurança e sanidade.

§ 3º É permitida a realização do processo de maturação do queijo artesanal em tábuas de madeira, desde que mantidas devidamente limpas e higienizadas, de acordo com o definido neste Regulamento, mantendo-se o biofilme para a proteção da maturação.

§ 4º No caso específico do queijo de coalho, o repouso de 24 (vinte e quatro) horas, necessário para criação do biofilme antes da embalagem, pode ser feito em tábuas de madeira como previsto no § 3º ou em câmara de maturação com controle de temperatura, sendo vedada a embalagem antes do tempo previsto.

§ 5º É permitida a maturação do queijo artesanal em estabelecimento específico e exclusivo de maturador, em empórios e lojas queijeiras que tenham salas de maturação e que cumpram todas as exigências sanitárias cabíveis análogas às das queijeiras.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO E DA ROTULAGEM

Seção I

Do registro

Art. 20. Os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) deverão ser publicados por portaria do órgão estadual competente, imediatamente após a entrada da vigência deste Decreto.

Art. 21. Para cada tipo de queijo inovação artesanal, o interessado no registro deverá apresentar um requerimento, de acordo com modelos estabelecidos, que será submetido à aprovação por servidor do órgão estadual competente, designado especificamente para registro no “Banco de RTIQs do RN”.

Parágrafo único. Os demais produtos lácteos artesanais devem seguir as mesmas exigências de registro dispostas no **caput** deste artigo.

Art. 22. A obtenção do registro no órgão de controle sanitário está condicionada à efetivação de cadastro e dos RTIQs, para cuja obtenção o queijeiro ou responsável legal do estabelecimento deverá formalizar pedido, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, nos termos que se seguem:

I - requerimento solicitando o registro e a inspeção;

II - número de registro no CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica ou MEI (Micro Empreendedor Individual), ou número de CPF, no caso de pessoa física;

III - planta baixa (ou croqui) do estabelecimento, acompanhada de memorial descritivo de funcionamento da queijeira artesanal;

IV - alvará de funcionamento expedido pelo órgão público municipal competente onde se localize o estabelecimento;

V - RTIQs individuais para cada tipo de queijo que será produzido na queijeira.

Parágrafo único. Os modelos de requerimento específico estão à disposição no órgão de fiscalização, cujos RTIQs dos queijos tradicionais de coalho e de manteiga e da manteiga da terra já estão pré-estabelecidos e aprovados, e, para os queijos inovação ou outro produto lácteo artesanal, deverá ser elaborado para aprovação, de acordo com o disposto neste Regulamento.

Art. 23. As queijeiras artesanais só podem expedir ou comercializar seus produtos após estarem devidamente registradas junto ao serviço de defesa sanitária oficial e seus produtos devem ser identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível.

Parágrafo único. É vedada a produção e comercialização de queijos e produtos lácteos artesanais que não tenham a RTIQ devidamente aprovada e registrada perante o órgão estadual competente.

Seção II Do rótulo

Art. 24. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

Parágrafo único. Quando em contato direto com o produto, o material utilizado na confecção do rótulo deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 25. As informações inscritas nos rótulos devem ser visíveis, em caracteres legíveis, conforme legislação específica, devendo conter as seguintes informações obrigatórias:

I - em destaque a denominação “Queijo Artesanal Potiguar”;

II - denominação oficial do produto;

III - nome empresarial ou do produtor e endereço do estabelecimento produtor;

IV - carimbo oficial com número de registro do produto no IDIARN;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - data de fabricação, prazo de validade (dia/mês/ano) e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes;

IX - instruções sobre a conservação do produto;

X - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XI - tabela nutricional e demais normas vigentes estabelecidas pelos órgãos de saúde competentes.

§ 1º A análise e aprovação dos rótulos seguem legislações complementares, devendo ser obedecidas suas atualizações.

§ 2º É permitido no rótulo utilizar a denominação “queijo vivo”, quando se tratar de queijo de leite cru, desde que já solicitado no pedido de registro.

§ 3º Os queijos de manteiga produzidos que utilizam bicarbonato de sódio, desde que atendam às outras especificidades de produção previsto na RTIQ, e não contenham nenhum outro aditivo, deverão ser identificados como “queijo tipo de manteiga”.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 26. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção dos queijos e produtos lácteos artesanais, devidamente registrados, e dos respectivos rebanhos produtores de leite, devem ser realizadas periodicamente pelo serviço de defesa sanitária oficial.

Art. 27. As competências de defesa sanitária, no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, são exercidas pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Rio Grande do Norte (IDIARN), nos termos da Lei Complementar Estadual nº 324, de 29 de março de 2006.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 28. Fica terminantemente proibido às unidades produtoras já registradas e classificadas como indústria de laticínio ou agroindústria modificar sua classificação para Unidade Produtora Artesanal ou Queijeira Artesanal.

Art. 29. O Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Norte (EMATER) dará suporte à produção agropecuária de forma a permitir a melhor aplicabilidade da Lei Estadual nº 10.230, de 2017, e dos termos deste Regulamento.

Art. 30. Ficam a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca (SAPE) e o Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Rio Grande do Norte (IDIARN) autorizados, no âmbito de suas competências, a expedir normas complementares à fiel execução deste Decreto.

Art. 31. Ficam revogados:

I - o Decreto Estadual nº 27,683, de 26 de janeiro de 2018;

II - o Decreto Estadual nº 28.012, de 30 de maio de 2018.

Art. 32. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio de Despachos de Lagoa Nova, em Natal/RN, 1º de dezembro de 2021, 200º da Independência e 133º da República.

DOE Nº. 15.068 Data: 02.12.2021 Págs. 01 e 03

FÁTIMA BEZERRA
Guilherme Moraes Saldanha