



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Lei 2.806, de 2 de julho de 2.021.

Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Artesanal no município de Bom Despacho e dá outras providências.

O Povo do Município de Bom Despacho/MG, através de seus representantes legais, aprovou e eu, **Prefeito Municipal**, sanciono a seguinte Lei.

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal produzido no município de Bom Despacho.

Art. 2º Para fins desta Lei considera-se:

I – Queijo artesanal Bom Despacho, o queijo elaborado a partir de leite integral de vaca, cru, hígido, de produção própria, com a utilização de soro fermento (pingo) e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, e que satisfaça os seguintes requisitos:

- a) Processamento com início em até noventa minutos após o começo da ordenha;
- b) Fabricação com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;
- c) Utilização como ingrediente de culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro fermento, coalho e sal;
- d) Maturação, conforme o período estipulado pelos estudos científicos sobre queijo minas artesanal, período esse que deve garantir o atendimento dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos aplicáveis.

II – Queijaria, o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal;

III – Entrepasto o estabelecimento devidamente habilitado pelos órgãos ou pelas entidades de controle e de defesas sanitárias competentes destinadas 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;

IV – 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 a identificação;

V – 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.

VI – 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.

Art. 3º O processo de fabricação do queijo artesanal em Bom Despacho se desenvolverá



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

com a observância das seguintes fases:

- I – Filtração;
- II – Adição de fermento natural e coalho;
- III – Coagulação;
- IV – Corte da coalhada;
- V – Mexedura;
- VI – Dessoragem;
- VII – Enformagem;
- VIII – Prensagem;
- IX – Salga seca;
- X – Maturação.

Parágrafo único – Considera-se a data de fabricação do queijo artesanal Bom Despacho, a data do término do período de maturação.

Art. 4º Fica permitida a maturação de queijo artesanal Bom Despacho em entreposto localizado, no próprio município.

§1º Os entrepostos também deverão cumprir os requisitos sanitários, realizar o controle de maturação, bem como cumprir critérios de rastreabilidade estabelecidos pelo SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

§2º A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente ou em ambiente climatizado, sob temperatura de 12 a 18 °C.

§3º Após sofrer o período de maturação mínimo exigido para o atendimento dos padrões físico-químicos e microbiológicos definidos no Decreto Municipal nº 8.865, de 19 de fevereiro de 2021, o queijo poderá ser refrigerado por temperaturas inferiores a 10 °C.

Art.5º 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. 6º 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.

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. 7º Será considerado responsável pelo estabelecimento um dos seguintes:

- I – O produtor, agricultor familiar, devidamente capacitado, no caso da queijaria;
- II – O maturador ou afinador devidamente capacitado, no caso do entreposto;
- III – O profissional capacitado ou habilitado indicado por associação ou cooperativa, no



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

caso de queijaria ou entreposto;

IV – O profissional habilitado reconhecido pelo conselho de classe, no caso de queijaria ou entreposto.

Art. 8º O leite empregado na produção do queijo artesanal Bom Despacho será produzido na propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

Parágrafo único – o fornecimento de leite à queijaria situada em outra propriedade ou posse rural será condicionado à obtenção de habilitação sanitária, emitida pelo órgão ou pela entidade de controle e defesa sanitária competente, que ateste o relacionamento entre o produtor de leite e a queijaria.

Art. 9º Para assegurar a qualidade do queijo artesanal Bom Despacho produzido em queijaria artesanal e sua adequação para o consumo e segurança alimentar, o produtor deverá adotar as seguintes práticas em relação ao rebanho:

I – Vacinação contra febre aftosa;

II – Vacinação contra brucelose;

III – Teste diagnóstico para brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT);

IV – Controle dos animais contra mamite;

V – Controle de parasitas e outras manifestações patológicas, que comprometem a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

Art. 10 A água utilizada na produção do queijo artesanal Bom Despacho será potável e poderá provir de nascentes, cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I – Ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria;

II – Ser filtrada antes da sua chegada no reservatório;

III – Ser clorada com cloradores de passagem ou outros meios sanitariamente recomendáveis.

Parágrafo único. A água utilizada na produção será submetida às análises físico-químicas e microbiológicas, em periodicidade a ser definida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Bom Despacho.

Art. 11 Fica autorizada, no território municipal, a comercialização do queijo artesanal Bom Despacho produzido em queijarias habilitadas ou maturados em entrepostos habilitados nos termos desta lei, regulamentos e demais legislações correlatas.

§1º O queijo artesanal registrado no SIM e relacionado ao SISBI poderá ser comercializado no estado, para outros estados e para o Distrito Federal.

§2º O queijo artesanal identificado pelo selo ARTE, em conformidade com o art. 10-A da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 13.860 de 15 de julho de 2019, Lei Estadual 23.157 de 18 de dezembro de 2018 regulamentos e demais legislações correlatas, poderá ser comercializado no estado para outros estados ou para o Distrito Federal.

Art. 12 O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em regulamento, regras para a rotulagem em embalagens primárias e secundárias e sobre os mecanismos de rastreabilidade dos produtos.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

§1º O rótulo deverá conter, além das obrigatoriedades previstas em leis e regulamentos específicos vigentes, a denominação: “Queijo Artesanal Bom Despacho” e a expressão “produto elaborado com leite cru”.

§2º O queijo artesanal Bom Despacho poderá ser comercializado sem embalagem desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no caput por um dos seguintes meios:

- I – Impressão em baixo-relevo;
- II – Carimbo com tinta inócua à saúde;
- III – Etiqueta de caseína;
- IV – Outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Art. 13 O transporte do queijo artesanal Bom Despacho será realizado de modo a preservar sua integridade, nos termos de regulamento correlato.

Art. 14 A fiscalização sanitária da produção dos queijos artesanais será realizada periodicamente pelo SIM – Serviço de Inspeção Municipal e terá natureza prioritariamente orientadora, visando ao cumprimento das exigências desta lei e de seus regulamentos.

Parágrafo único – o queijo artesanal Bom Despacho será submetido a análises físico-químicas e microbiológicas, em periodicidade a ser definida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 15 A infração às disposições desta lei e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções previstas na Lei municipal 2.565, de 13 de dezembro de 2016 e seus regulamentos, podendo o SIM conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Parágrafo único. Produtos apreendidos que apresentarem condições adequadas ao consumo humano devem, preferencialmente, na forma de regulamento, ser reaproveitado por intermédio de doação a órgãos ou entidades definidos pelo Conselho Municipal de Assistência Social de Bom Despacho.

Art. 16 O responsável pela queijaria ou pelo entreposto responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização do queijo artesanal Bom Despacho

Art. 17 O poder executivo fica autorizado a regulamentar esta Lei, mediante Decreto, no que couber.

Art. 18 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Despacho, 2 de julho de 2.021, 110º ano de emancipação do Município.

Bertolino da Costa Neto
Prefeito Municipal