



GOVERNO DE SERGIPE

## LEI Nº. 8.523

DE 29 DE ABRIL DE 2019

PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019

REPUBLICADA PARCIALMENTE NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.194 DE 23/05/2019

Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.

### *O GOVERNADOR DO ESTADO DE SERGIPE,*

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

#### **CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Esta Lei dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação), no Estado de Sergipe.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se:

I – Leite: o produto da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas, cabras, ovelhas ou de outras fêmeas animais sadias;

II - Queijo artesanal: aquele elaborado com leite integral, sendo fresco, cru ou com tratamento térmico simples, em pequena escala de produção, que se utiliza de micro ou pequena estrutura física, elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural que lhe conferem identidade, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas, desde que estas atendam todas as normas sanitárias pertinentes, classificados em Tradicional e Inovação;

III - Queijos tradicionais: os queijos artesanais existentes e já fabricados na data de publicação desta Lei, assim reconhecidos pelo órgão governamental competente, quais sejam: o queijo Coalho em todas as suas metodologias de fabricação, com ou sem aquecimento da massa, e o Requeijão (ou queijo manteiga), todos com RTIQ que aprovados pelo órgão competente, seguindo orientação mínima constante no Anexo I desta Lei, os quais terão seus processos de fabricação



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

documentados para fins de proteção do patrimônio histórico, cultural e indicação geográfica;

IV - 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, mofos e outros ingredientes naturais, estes sem tipificação reconhecida, e com RTIQ a ser submetido e apreciado pelo órgão Estadual competente, devendo a tipificação estar compreendida dentro das famílias dos queijos existentes, constantes no Anexo II desta Lei, com sua nomeação indicada pelo produtor;

V - Manteiga da terra ou de garrafa: manteiga produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais;

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;

VIII – Queijaria artesanal: local destinado à produção de queijo artesanal, situado em propriedade rural ou urbana, com tamanho máximo de 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) e para produção e beneficiamento de até 2000 (dois mil) litros de leite, por turno, com utilização de métodos tradicionais e essencialmente manuais de produção;

IX – Entrepasto: o estabelecimento devidamente habilitado pelos órgãos ou pelas competentes entidades de controle e de Inspeção Sanitária destinado ao recebimento, à maturação, ao acondicionamento, à armazenagem, à rotulagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ter ou não a etapa de fracionamento;

X – RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade): é o ato de competência do Estado, que reconhece a produção de queijo artesanal (tradicional ou inovação) e estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada tipificação;



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

XI – 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 e especificação do produto;

§ 2º São órgãos ou entidades de controle e de inspeção de produtos de origem animal competentes, o órgão estadual responsável pela Defesa Sanitária Animal/ Serviço de Inspeção Estadual – SIE, ou órgão municipal responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de um único município ou organizado na forma de consórcio intermunicipal, neste último caso auditado e autorizado pelo Estado.

**Art. 2º** O queijo é um dos símbolos da identidade sergipana e sua produção artesanal e tradicional deve ser reconhecida e protegida pela administração pública estadual.

§ 1º 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.

§ 2º Podem constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, cloreto de sódio ou outro produto natural que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais e devidamente especificados na RTIQ.

**CAPÍTULO II**  
**DOS REQUISITOS GERAIS DE PRODUÇÃO, ESTRUTURA FÍSICA E**  
**DEPENDÊNCIAS**

**Seção I**  
**Dos Requisitos do Processo de Produção**

**Art. 3º** São condições para a produção dos queijos artesanais, visando assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

I - ser restrita às propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose, pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, através de atestado médico de profissional Médico Veterinário credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, apresentado anualmente para os animais em idade de reprodução, bem como o atestado de vacinação das bezerras de 3 a 8 meses de vida;

II - haver controle de mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica diária, e subclínica mensal, e exames laboratoriais como análise do leite para composição centesimal, contagem de Células Somáticas e Contagem de Bactérias (CBT) com periodicidade mínima semestral;

III - realizar boas práticas de ordenha e de fabricação;

IV - ter controles que garantam a qualidade da água utilizada nas atividades, podendo ser o controle público da água, quando esta for fornecida pela empresa de distribuição de água.

**Parágrafo único.** As propriedades rurais fornecedoras de leite às queijarias devem atender ao disposto neste artigo, quando o leite for utilizado cru (in natura).

**Art. 4º** O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ para cada tipo de queijo artesanal deve ser elaborado por equipe multidisciplinar formada por produtores requisitantes envolvidos, ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema, e deve ser submetido a aprovação pelo órgão governamental competente.

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

§ 2º É permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento, desde que cumpridas as exigências sanitárias cabíveis.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 3º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 4º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em tábuas de madeira, desde que mantidas devidamente limpas e higienizadas, mantendo-se o biofilme para a proteção da maturação.

§ 5º Às queijarias, com volumes de produção inferiores a 300 l (trezentos litros) de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente, é permitida a realização do processo de 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.

**Seção II**  
**Das Queijarias Artesanais**

**Art. 5º** A queijaria artesanal deve dispor de ambientes adequados para a recepção do leite, higienização de mãos e calçados, fabricação, maturação, embalagem, estocagem e expedição dos produtos, e de vestiário e sanitário para os trabalhadores.

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

§ 2º A queijaria deve dispor de laboratório, quando adquirir leite de outras propriedades, devendo ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite, tais como: temperatura, alizarol e densidade.

§ 3º A dispensa de laboratório para queijarias que processam leite exclusivamente de sua propriedade não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 4º A queijaria pode ser contígua a uma residência, desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

§ 5º A queijaria pode ser instalada junto ao local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.

§ 6º É permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

**Art. 6º** Permite-se o uso de equipamentos simples, observando-se os riscos sanitários e o volume de produção, considerando-se a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando-se as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações.

I - as instalações de frio podem ser supridas por câmaras, balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

II - quando necessário o aquecimento no processo produtivo, pode ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo;

III - podem ser empregadas outras simplificações, desde que não incorram em risco sanitário.

**Art. 7º** Como elemento arquitetônico, é permitida a utilização de container na construção da queijaria artesanal, desde que não comprometa os requisitos sanitários mínimos exigidos.

**Seção III**  
**Dos Manipuladores**

**Art. 8º** Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem:



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

I - possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação;

II - fazer exames de saúde com periodicidade anual ou sempre que se fizer necessário;

III – manter boas práticas de higiene pessoal;

IV – manter os uniformes, gorros e calçados devidamente limpos.

**Seção IV**  
**Dos Insumos**  
**Subseção I**  
**Da água**

**Art. 9º** A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser de boa qualidade, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água pode ser proveniente do sistema público ou de nascente protegida, de cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou de poços semi-artesianos e artesianos.

§ 2º A água utilizada deve ser canalizada desde a fonte até os reservatórios, os quais devem ser tampados e protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente ou sempre que necessário.

§ 4º A água utilizada na produção do queijo artesanal deve ser submetida a análise microbiológica semestralmente, e físico-química anualmente, de acordo com os parâmetros vigentes.

§ 5º A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 6º É permitida a utilização de água sem a realização da cloração, desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a mesma é livre de contaminação em um período de seis meses, sendo que, após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecido no § 4º deste artigo.

**Subseção II**  
**Do Leite**

**Art. 10** A propriedade rural fornecedora do leite deve dispor de curral de espera e sala de ordenha, obedecendo preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

**Parágrafo único.** A sala de ordenha deve dispor de:

I - sistema de aquecimento de água, quando utilizar tubulações para transferência de leite, para adequada higienização dessas tubulações;

II - pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III - piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV - pé direito adequado à execução dos trabalhos e coberturas de material apropriado que permitam a proteção adequada das operações, e ofereçam boa ventilação e conforto térmico para os trabalhadores e para o animal.

**Art. 11** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria artesanal.

§ 1º Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo artesanal deve ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.





GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 2º Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7º C (sete graus Celsius), em um período de até 3 (três) horas após o início da ordenha.

§ 3º O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deve ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico, por um período máximo de quatorze horas após a ordenha.

§ 4º Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira, quando se tratar de pequenos volumes de até 100 (cem) litros/dia.

§ 5º Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o seu transporte pode ser realizado em latões, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria artesanal, estabelecidos nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo.

§ 6º Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação.

§ 7º É proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada, ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se, também, para o período de carência recomendado pelo fabricante.

**CAPÍTULO III**  
**DA COMERCIALIZAÇÃO**

**Seção I**  
**Do Registro**

**Art. 12** São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal de leite cru, o registro da queijaria artesanal e o do queijo artesanal a ser comercializado, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

**Parágrafo único.** O registro a que se refere o “caput” deste artigo deve ser requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, individualmente



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.

**Art. 13** A queijaria artesanal deve manter disponível no estabelecimento, para fins de fiscalização, manual de boas práticas de ordenha e fabricação, composto por procedimentos operacionais básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

**Art. 14** A queijaria artesanal deve ter como responsável técnico, para efeitos desta Lei, o produtor do queijo, devidamente capacitado, o profissional registrado em conselho de classe, sendo este profissional técnico de órgão governamental ou privado, técnico de assistência técnica/consórcio, ou profissional indicado por associação/cooperativa, exceto agente de fiscalização sanitária.

**Parágrafo único.** Os produtores de queijos artesanais devem integrar os programas de desenvolvimento profissional e programas de qualidade e higiene sanitária específicos para produção artesanal, oferecidos e certificados por instituições públicas e/ou privadas legalmente reconhecidas, para fins de cumprimento das exigências necessárias à obtenção dos registros referidos nesta Lei.

**Art. 15** Pode ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente, celebrado com o responsável pela queijaria artesanal, com vistas à adequação sanitária da mesma ou do estabelecimento comercial às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 2º Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 3º Pode ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 4º A unidade produtora classificada como indústria de laticínio e que desejar modificar sua classificação para Unidade Produtora Artesanal, deve requerer sua reclassificação no prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da publicação da presente Lei.

§ 5º A Certificação de Unidade Produtora Artesanal deve ter selo de SIE Artesanal – Selo ARTE, conforme previsto na Lei (Federal) n.º 13.680, de 14 de junho de 2018.

**Seção II**  
**Da Embalagem**

**Art. 16** O queijo artesanal pode ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, desde que permitida a sua rastreabilidade.

§ 1º Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deve ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º Quando o queijo artesanal não utilizar embalagem, deve ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º No queijo artesanal comercializado sem embalagem é necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico, contendo as seguintes informações mínimas:

- I - denominação de venda;
- II - o estabelecimento produtor;
- III - a data de validade e o lote.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

§ 4º O produtor também deve disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

**Seção III**  
**Do Transporte**

**Art. 17** O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometê-los.

§ 1º O veículo utilizado para transporte deve dispor de carroceria fechada e atender boas condições de higiene.

§ 2º Os queijos devem ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 3º Quando se tratar de pequena produção e comercialização, é permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis.

§ 4º Os Produtos que necessitem de refrigeração devem ser transportados nas caixas isotérmicas, juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 5º Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material atóxico, não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

§ 6º Quando se tratar de entrega de produtos lácteos frescos, com tempo acima de 4 horas, o transporte deve ter refrigeração.

**Seção IV**  
**Da Comercialização**

**Art. 18** Fica autorizada, no território do Estado, a comercialização dos queijos artesanais produzidos em queijarias artesanais habilitadas ou maturados em entrepostos habilitados, nos termos desta Lei.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019

**Parágrafo único.** O queijo artesanal identificado pelo selo SIE – Artesanal – SELO ARTE, em conformidade com o art. 10-A da Lei (Federal) n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, pode ser comercializado para outros estados ou para o Distrito Federal.

**CAPÍTULO IV**  
**DA FISCALIZAÇÃO**

**Seção I**  
**Disposições Iniciais**

**Art. 19** A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal devem ser realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário competente, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

**Art. 20** As ações de fiscalização na unidade de produção de queijo devem ter natureza prioritariamente orientadora, possuindo linguagem acessível ao produtor de queijo ou responsável.

§ 1º O auto de infração pode ser lavrado apenas em segunda visita, após a orientação da fiscalização, exceto quando o ato importe em ação ou omissão dolosa, resistência ou embaraço à fiscalização ou em reincidência.

§ 2º A orientação a que se refere este artigo deve se dar por meio de notificação ao produtor ou ao responsável pela produção e comercialização.

**Seção II**  
**Das Penalidades**

**Art. 21** A ocorrência de descumprimento do disposto nesta Lei e na legislação pertinente acarreta, isoladamente ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

II - multa de 10 (dez) a 1.000 (mil) UFP/SE (Unidade Fiscal Padrão do Estado de Sergipe), nos casos não compreendidos no inciso anterior, referentes a infrações classificadas em leve, de 10 (dez) a 200 (duzentas) UFP/SE; em média, de 201 (duzentas e uma) a 500 (quinhentas) UFP/SE; em grave, de 501 (quinhentas e uma) a 700 (setecentas) UFP/SE; e em gravíssimas, de 701 (setecentas e uma) a 1000 (mil) UFP/SE);

III - apreensão das matérias-primas, dos produtos, dos subprodutos e dos derivados do leite, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV - suspensão das atividades do estabelecimento, quando as mesmas causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória, ou houver reincidência dos casos referidos nos incisos I e/ou II deste artigo;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI - cancelamento do registro, quando o motivo da interdição, prevista no inciso V deste artigo, não for sanado.

**Parágrafo único.** A penalidade de apreensão, prevista no inciso III deste artigo, pode ser aplicada cumulativamente com quaisquer das outras penalidades.

**Art. 22** A queijaria artesanal, o produtor e o responsável técnico respondem legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove:

I - omissão ou negligência, no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos em qualquer etapa da produção, compreendida esta desde a ordenha;

II - a adição indevida de produtos químicos e/ou biológicos;



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

III – o uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

**CAPÍTULO V**  
**DO PAPEL DO ESTADO NA PRODUÇÃO E NA COMERCIALIZAÇÃO DOS**  
**QUEIJOS ARTESANAIS**

**Art. 23** 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, no prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da publicação desta Lei;

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 RTIQ dos tipos de queijos artesanais, para fins de definição das características de identidade e qualidade de cada tipo de produto, no prazo de até 90 (noventa) dias a contar do requerimento;

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

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 voltados 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;



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

VIII - capacitar ou apoiar a capacitação de produtores e demais envolvidos na produção de queijos artesanais em boas práticas agropecuárias, de fabricação, 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.

**Art. 24** Compete aos órgãos e entidades da administração pública do Poder Executivo Estadual:

I - Coordenar, gerir e acompanhar as ações e atividades relacionadas à inspeção e fiscalização da produção dos queijos artesanais;

II – Emitir regulamentos de identidade e qualidade dos tipos de queijos artesanais;





GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

III - Regulamentar tipos de queijos artesanais, com base em características de identidade e qualidade descritas em estudo técnico e as das famílias apresentadas no Anexo II desta Lei;

IV - Habilitar queijarias artesanais e entrepostos e registrar seus produtos;

V - Habilitar estabelecimentos rurais para fornecimento de leite para a produção de queijos artesanais;

VI - Inspeccionar e fiscalizar as queijarias artesanais, os entrepostos e os estabelecimentos rurais fornecedores de leite para produção de queijos artesanais;

VII - Conferir, por meio de auditoria, equivalência de SIMs ao SIE Artesanal – Selo ARTE, para fins de habilitação sanitária e fiscalização de queijos artesanais;

VIII - Editar normas complementares sobre queijos artesanais;

IX – Incentivar o desenvolvimento de pesquisas sobre os queijos artesanais, em especial, as de identidade e qualidade;

X - Validar as pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições;

XI - Credenciar entidades, para promover a validação de pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por instituições privadas;

XII - Realizar estudos de caracterização de regiões produtoras de queijos artesanais e articular produtores e pesquisadores com esse propósito;

XIII - Prestar assistência técnica e extensão rural sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais;

XIV - Capacitar produtores em boas práticas agropecuárias e de fabricação;



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

XV – Incentivar a adequação sanitária e melhoria dos rebanhos que fornecem leite para produção dos queijos artesanais;

XVI – Promover a qualificação técnica e educação sanitária do produtor de leite e do queijeiro;

XVII – Envidar esforços para facilitar a obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção dos queijos artesanais, notadamente quanto à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

XVIII – Incentivar a organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais, incluindo as análises de água;

XIX – Promover o estímulo às práticas associativas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;

XX - Realizar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

**CAPÍTULO VI**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS, TRANSITÓRIAS E FINAIS**

**Art. 25** Os órgãos ambientais estadual e municipais devem adotar sistemas simplificados de licenciamento para as queijarias artesanais, não podendo o prazo para concessão do licenciamento ultrapassar 60 (sessenta) dias da data do respectivo pedido.

**Art. 26** As queijarias artesanais já existentes terão o prazo de 01 (um) ano, contado da data de publicação desta Lei, para regularização e/ou adequação de suas instalações e processos produtivos, às disposições desta mesma Lei.

**Art. 27** Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

**Art. 28** Revogam-se os dispositivos contrários ou conflitantes aos que são tratados na matéria constante desta Lei, especialmente os da Lei nº 6.967, de 25 de outubro de 2010 e do Decreto nº 12.350, de 02 de agosto de 1991.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019

Aracaju, 29 de abril de 2019; 198º da Independência e 131º da República.

***BELIVALDO CHAGAS SILVA***  
***GOVERNADOR DO ESTADO***

***André Luiz Bomfim Ferreira***  
***Secretário de Estado da Agricultura, do***  
***Desenvolvimento Agrário e da Pesca***

***José Carlos Felizola Soares Filho***  
***Secretário de Estado Geral de Governo***



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019

**ANEXO I – Fls. 01/02**

**QUEIJOS TRADICIONAIS SERGIPANOS**

I - O processo de produção do queijo artesanal tradicional, denominado Requeijão (queijo de manteiga), compreende as seguintes fases:

- a - desnate;
- b - adição ou não de soro;
- c - coagulação;
- d - dessoragem;
- e - lavagem da massa com leite;
- f - fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;
- g – enformagem.

Observação: No processo a que se refere o “caput” deste inciso, pode o leite sofrer tratamento térmico distinto da pasteurização, e podem ser utilizadas culturas lácteas naturais.

II - O processo de produção do queijo artesanal, tradicional denominado Queijo Coalho, compreende as seguintes fases:

- a - pesagem e filtração do leite;
- b - adição do coalho;
- c – coagulação;
- d - corte da coalhada;
- e - repouso;
- f - dessoragem;
- g - aquecimento do soro e da massa;
- h – salga;
- i - enformagem;
- j - prensagem;
- k - cozimento opcional no soro ou na água.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

**ANEXO I – Fls. 02/02**

Observação. No processo a que se refere o caput deste inciso, devem ser observadas as seguintes condições:

1 - a produção será iniciada até 02 (duas) horas após o começo da ordenha, admitido o resfriamento por até 24 (vinte e quatro) horas;

2 – devem ser utilizadas culturas naturais, podendo ser utilizadas o soro, a coalhada ou o iogurte do próprio leite.

III - A produção de manteiga da terra ou de garrafa compreende o seguinte processo:

- a - separação e pesagem da nata;
- b - adição ou não de sal;
- c - aquecimento e cozimento;
- d - esfriagem;
- e – envase.

Observação. A manteiga de garrafa, da terra ou do sertão pode ser produzida na própria queijeira ou em instalações adequadas para tal, observadas as diretrizes e normas vigentes.



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
**PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019**

**ANEXO II – Fls. 01/02**

Para efeitos desta Lei, considerando a criatividade e inovação dos queijeiros, os Queijos Inovação devem estar compreendidos dentro das famílias a seguir apresentadas, devendo ter nominação apresentada pelo requerente quando da apresentação do RTIQ:

- Famílias dos queijos:

a - Massa Láctea de drenagem espontânea:

- 1) Sem casca;
- 2) Casca Florida(mofo externo);
- 3) Enriquecido;
- 4) Casca lava e/ou mista.

b - Massas Moles não cozidas:

- 1) Sem Casca;
- 2) Casca Florida (mofo externo);
- 3) Casca lavada e/ou mista;
- 4) Mofo interno.

c - Massas Prensadas não cozidas:

- 1) Casca Lavada;
- 2) Casca Florida (mofo externo).



GOVERNO DE SERGIPE

**LEI Nº. 8.523**  
**DE 29 DE ABRIL DE 2019**  
PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL Nº 28.178, DE 30/04/2019

**ANEXO II – Fls. 02/02**

d - Massas Prensadas com tratamento térmico e/ou cozidas:

- 1) Sem casca;
- 2) Casca Lavada;
- 3) Mofo Interno;
- 4) Sem Olhaduras;
- 5) Com Olhaduras.

e - Massas cozidas:

- 1) Sem Casca;
- 2) Casca Lavada;
- 3) Amanteigados sem casca;
- 4) Amanteigados de casca lavada.