



ESTADO DE GOIÁS
AGENCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - AGRODEFESA

Instrução Normativa nº 006/2019

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, no uso de suas atribuições legais, especialmente a Lei nº 14.645, de 30 de dezembro de 2003, que cria a Agrodefesa, a Lei nº 20.491, de 25 de junho de 2019, que estipula as competências da Agrodefesa, e o Decreto nº 9.550, de 8 de novembro de 2019, que aprova o regulamento da Agrodefesa, e ainda:

Considerando o artigo 6º, inc. III, do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a necessidade de normatizar a produção e comercialização de queijos artesanais no Estado de Goiás, Decreto nº 9.551, de 12 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018;

RESOLVE:

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, produzidos em sistema predominantemente manual e em escala não industrial, podendo ter vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

Parágrafo único. Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Instrução Normativa, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'.

Art. 2º O registro das queijarias artesanais será requerido à Agência Goiana de Defesa Agropecuária - Agrodefesa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- I - formulário de requerimento padrão;
- II - cópia do CPF do(s) proprietário(s) e cópia do CNPJ, quando for o caso;
- III - comprovante de endereço, para correspondência;
- IV - inscrição estadual pertinente;
- V - memoriais descritivos com informes econômicos e sanitários do estabelecimento, conforme modelo padrão;
- VI - planta baixa do estabelecimento com posição dos possíveis equipamentos e utensílios, representação dos pontos de água e fluxo de produção em escala até 1:100, desde que permita fácil visualização;
- VII – manual de Boas Práticas de Fabricação;

VIII - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas Agropecuárias do responsável pela ordenha, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;

IX - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação do queijeiro artesanal, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;

X - análise oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, realizada no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, com atendimento dos padrões microbiológicos e físico-químicos previstos em legislação específica para consumo humano e seu padrão de potabilidade:

a) deverá ser analisado cloro livre em todas as amostras;

b) a colheita de amostra para análise da água deverá ser da sala de produção.

XI - para a produção de queijos artesanais a partir de leite cru, deverá ser apresentado o certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, conforme regulamento do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) ou, os resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose de todo o rebanho da propriedade rural fornecedora de leite.

Parágrafo Único. Os documentos dos incisos II a IV poderão ser extraídos do cadastro de produtor na Agrodefesa.

Art. 3º Para a produção de queijos artesanais a partir de leite cru, a propriedade rural deverá estar certificada como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PNCEBT).

§ 1º No prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, sem prejuízos das demais obrigações previstas em legislação específica, será autorizada a produção de queijos artesanais a partir de leite cru para propriedades controladas para brucelose e tuberculose.

§ 2º Para efeitos desta Instrução Normativa entende-se por propriedade controlada a propriedade fornecedora de leite que, anualmente, apresente à Agrodefesa os resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose de todo o rebanho bovino e bubalino existente e de animais adquiridos após o registro da queijaria artesanal.

§ 3º A qualquer momento, a Agrodefesa poderá realizar coleta de amostras fiscais para exames laboratoriais, de interesse da defesa sanitária animal, para fins de verificação do status sanitário do rebanho das propriedades rurais envolvidas na produção e comercialização de queijos artesanais no Estado de Goiás.

Art. 4º Para produção dos queijos artesanais, visando a qualidade e inocuidade dos produtos, o produtor artesanal deve:

I – atender as condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela Agrodefesa em normas vigentes;

II – implantar programa de Boas Práticas Agropecuárias na produção de leite;

III – implantar programa de Boas Práticas de Fabricação;

IV – realizar exames laboratoriais de rotina para monitorar a qualidade da água anualmente;

V – realizar exames laboratoriais de rotina para monitorar a qualidade dos produtos mensalmente.

Art. 5º Para os fins desta Instrução Normativa considera-se queijaria artesanal o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos artesanais, elaborados com leite de sua própria produção ou acrescido de leite de origem determinada, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 1º Entende-se como produto de origem determinada aquele cujos dados de identificação indicam que sua obtenção não ocorreu na propriedade onde está localizada a unidade de

processamento.

§ 2º As matérias-primas de origem animal (leite) utilizadas na fabricação do produto final artesanal deverão constar nas planilhas de rastreabilidade do produto de tal forma que permita a identificação desde sua obtenção e em todo o processo de produção, até a sua chegada no mercado.

§ 3º O rebanho das propriedades que fornecerem leite para queijaria artesanal, autorizadas para a produção de queijos a partir de leite cru, deverá estar sadio, vacinado contra as doenças-alvo dos programas sanitários previstos pelo Serviço Veterinário Oficial, sem presença de sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e conforme previsto no artigo 3º desta Instrução Normativa.

§ 4º As propriedades que fornecerem leite cru para a queijaria artesanal devem comprovar que possuem Boas Práticas Agropecuárias, devendo a cópia do certificado de curso estar arquivado na queijaria artesanal.

Art. 6º A queijaria artesanal deve dispor dos seguintes ambientes:

I – área para recepção do leite;

II – barreira sanitária provida com dispositivo para lavagem de botas e pia para higienização das mãos;

III – local para armazenamento dos ingredientes e insumos;

IV – área de fabricação;

V – área de maturação, se for o caso;

VI – área para embalagem e estocagem do produto conforme característica de armazenamento, se for o caso;

VII – expedição.

Art. 7º As instalações da queijaria artesanal devem atender as seguintes exigências:

I – localização em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II – isolamento quanto ao acesso de animais domésticos, pragas e pessoas estranhas a produção;

III – disposição de ponto de água para limpeza e higienização das instalações;

IV – construção deverá satisfazer as seguintes condições:

a) construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis e fluxo contínuo na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação, salga e maturação dos produtos com objetivo de prevenir a contaminação cruzada;

b) ter pé-direito com altura suficiente permitindo boas condições de temperatura, ventilação, iluminação e paredes com impermeabilização mínima de 2 m (dois metros);

c) pisos, paredes, forro, portas, janelas e demais instalações devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

d) equipamentos e utensílios deverão ser de material de fácil higienização, inodoro, não oxidáveis e de uso exclusivo da queijaria artesanal;

e) caso utilize equipamento de frio para as diferentes etapas do processo de fabricação e/ou armazenamento, este deverá ser de fácil higienização e de uso exclusivo da queijaria artesanal;

f) em casos de utilização de câmara fria para as diferentes etapas do processo de fabricação e/ou armazenamento, estas deverão ter paredes e tetos totalmente impermeabilizadas e ausência de ralos;

g) dispor de sanitários/vestiários, sendo proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e a área de manipulação de produtos. Quando não forem contíguos à queijaria artesanal, o acesso não deve oferecer risco de contaminação de qualquer natureza.

h) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

i) dispor de local na área externa para armazenamento do soro destinado a alimentação animal, quando for o caso.

Art. 8º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitada as seguintes condições:

- I - inexistência de comunicação direta entre estábulo e a queijaria;
- II - revestimento do piso da sala de ordenha do estábulo com cimento;
- III - existência de cobertura na sala de ordenha, para a preservação da qualidade do leite;
- IV - existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva;
- V - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Parágrafo Único. Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 9º A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

- I – potável e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- II – proveniente de nascente, de cisterna ou de poço artesiano, ambos revestidos e protegidos de acesso ao meio exterior;
- III – canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;
- IV – tratada por sistema de filtração e cloração;
- V – acondicionada em reservatório ou caixa d'água coberta e isolada, construída com material impermeável e sanitariamente adequado.

Parágrafo Único. A água utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise físico-química e microbiológica, no mínimo uma vez ao ano, e sempre que necessário.

Art. 10 O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade rural em que está a queijaria artesanal ou de origem determinada, de acordo com o exposto no artigo 5º desta Instrução Normativa.

§ 1º Poderá ser utilizado somente o leite que foi recebido em até duas horas até o final da ordenha;

§ 2º Na área de recepção deverão ser realizadas as análises conforme legislação.

Art. 11 O queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos em legislação específica.

Art. 12 Para a comercialização de queijos artesanais, o estabelecimento será registrado como queijaria artesanal e deverá estar em conformidade com os documentos cadastrais junto à Agrodefesa.

Art. 13 Os queijos artesanais ostentarão em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número de registro junto à Agrodefesa, a classificação, os dados da propriedade de origem e o nome e CPF do proprietário que identifica o queijo, ou informações na peça a serem autorizadas pelo serviço de inspeção oficial.

Parágrafo Único. As demais informações contidas na rotulagem deverão seguir a legislação específica.

Art. 14 Os memoriais descritivos de produção e croqui de rótulos utilizados pela queijaria deverão estar inseridos no Sistema de Defesa Agropecuária do Estado de Goiás.

Art. 15 Apenas queijarias artesanais com certificado de produção em área demarcada estão autorizadas a estampar o nome da respectiva área na embalagem ou peça.

Parágrafo Único. Para fins desta instrução normativa, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.

Art. 16 O transporte dos queijos será realizado em veículos ou compartimento de carga específicos para produtos comestíveis e destinados a este fim, que deverá garantir a integridade dos produtos, da embalagem e as condições higiênico-sanitárias.

§ 1º Os veículos e compartimentos de carga destinados ao transporte deverão possuir estrutura interna lisa, constituída de material atóxico e resistente à limpeza e sanitização, mantendo-se sempre todas as suas estruturas em bom estado de conservação.

§ 2º O veículo e compartimento de carga deverá ser compatível com a natureza dos queijos, preservando as condições tecnológicas e temperatura de armazenamento declarada nos rótulos.

Art. 17 A autorização para funcionamento do estabelecimento está condicionada à demonstração e garantia de que as instalações e equipamentos são suficientes para a atividade a que se destina, conforme projeto previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual da Agrodefesa.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares.

Art. 18 O não cumprimento do exigido nesta Instrução Normativa ou em legislação pertinente acarretará a suspensão da linha de produto ou da queijaria artesanal.

Parágrafo único. A queijaria artesanal que tiver seu funcionamento interrompido ou suspenso por período superior a 12 (doze) meses terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante novo registro.

Art. 19 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

GABINETE DO PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – AGRODEFESA, Goiânia-GO.

José Essado Neto
Presidente



Documento assinado eletronicamente por **JOSE ESSADO NETO, Presidente**, em 20/12/2019, às 11:41, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site



http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador 000010697337 e o código CRC C0FAA117.

Agência Goiana de Defesa Agropecuária - AGRODEFESA

Av. 4ª Radial, Praça Central, Viela, Qd.60, Lt-01 e 02, Setor Pedro Ludovico, Goiânia - GO, CEP: 74.830-130

e-mail: presi@agrodefesa.go.gov.br - fone: 62-3201-3533



Referência: Processo nº 201917647001207



SEI 000010697337