



PROJETO DE LEI Nº PL./0509.3/2017

Lido no Expediente
112ª Sessão de 28/11/17
Às Comissões de:
(5) Justiça
(20) Economia
(24) Agricultura
Secretário

Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal "Kochkäse", no Estado de Santa Catarina.

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal "Kochkäse", no Estado de Santa Catarina.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal "Kochkäse" o produto elaborado, na propriedade de origem do leite ou não, a partir do leite cru ou pasteurizado desnatado, obtido a partir do cozimento da massa coalhada naturalmente dessorada e fermentada, conforme a tradição na Região do Vale do Itajaí e Norte Catarinense, em Santa Catarina.

CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL "KOCHKÄSE"

Seção I
Do Processo de Produção

Art. 2º A produção do queijo artesanal "Kochkäse", visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; e

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 3º O processo de produção do queijo artesanal "Kochkäse" compreende as seguintes fases:

I – Filtração do leite;

II – Desnate;

III – Coagulação, sem coalho;

IV – Dessoragem;

V – Fermentação;



VI – Cozimento;

VII – Embalagem;

VIII – Transporte.

Seção II Do Local de Produção

Art. 4º Para os fins desta Lei, considera-se local de produção a propriedade destinada à produção de queijo artesanal “Kochkäse”.

Art. 5º O local de produção e instalações deverá seguir normas técnicas à serem estabelecidas em regulamento.

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

Art. 6º O responsável pelo local de produção deve descrever e implementar:

I – programa de boas práticas de ordenha e de fabricação, incluindo o controle dos operadores e controle de pragas;

Seção III Dos Insumos

Subseção I Da Água

Art. 7º. A água utilizada na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve ser potável.

§ 1º A água utilizada na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve ser submetida à análise físico-química e microbiológica, em periodicidade a ser definida pelo órgão de fiscalização competente.

Subseção II Do Leite

Art. 8º. O leite utilizado na produção do queijo artesanal “Kochkäse” deve provir da propriedade ou posse rural localizada na região tradicionalmente produtora.



CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Do Registro e do Título de Relacionamento

Art. 9º. Para fins de comercialização do queijo artesanal Kochkäse, o produtor deverá obter o registro no órgão de inspeção competente.

Seção II Da Embalagem

Art. 10. A embalagem do queijo artesanal "Kochkäse" deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor e demais legislações vigentes, indicando que é artesanal, se proveniente de leite cru ou pasteurizado, o número da inscrição do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e o nome do Município de origem.

Art. 11. O órgão de controle sanitário estadual ou municipal disponibilizará instruções detalhadas para a confecção de rótulo para queijo artesanal "Kochkäse" embalado.

Art. 12. Apenas local de produção com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na embalagem.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, 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 "Kochkäse" em área de produção tradicional.

Seção III Do Transporte

Art. 13. O transporte do queijo artesanal "Kochkäse" será realizado em embalagens próprias para transporte de alimentos.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 14. A inspeção e a fiscalização sanitária da produção do queijo artesanal "Kochkäse" serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 15. Serão realizados regularmente, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.



§ 1º Os exames a que se refere o *caput* deste artigo terão sua frequência determinada conforme a exigência do órgão de fiscalização competente.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este órgão, de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal "Kochkäse".

Art. 16. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 17. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação ficam sujeitos às penalidades conforme órgão de fiscalização competente.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal "Kochkäse", devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar a regulamentação de:

- I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;
- II – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e
- III – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual ou municipal proposta da regulamentação a que se refere o *caput* deste artigo.



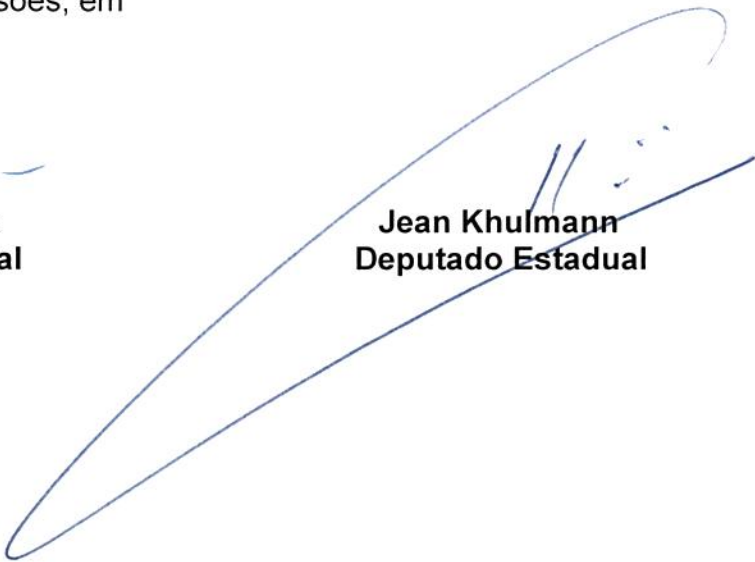
Art. 19. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 20. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das sessões, em



Ana Paula Lima
Deputada Estadual



Jean Khulmann
Deputado Estadual



JUSTIFICATIVA

O "Kochkäse" é um queijo produzido pelos descendentes dos imigrantes alemães, oriundos da antiga região da Prússia, na maioria Pomeranos. Eram pessoas humildes, servos dos grandes senhores feudais que vieram ao Brasil em busca do seu pedaço de terra.

Esses pequenos fazendeiros alemães colonizaram, principalmente no século XIX, a zona catarinense do Vale Europeu, no Vale do Itajaí, que veio a tornar-se a região mais alemã do Brasil. Eles começaram a chegar em 1828 e vindo em maior número após 1850.

A criação do gado leiteiro deu certo, portanto produtos produzidos a partir do leite, faziam parte do conhecimento trazido na bagagem da antiga pátria. Uma dessas tradições é a presença do pão com "Kochkäse" nas festas familiares, nas festas de casamento e nas festas típicas como a atual Oktoberfest de Blumenau.

O nome deste queijo, chamado regionalmente de "Kochkäse", que significa em alemão "Queijo Cozido".

A região produtora está situada no Médio Vale do Itajaí, em Santa Catarina, abrangendo os seguintes municípios: Blumenau, Indaial, Timbó, Pomerode, Benedito Novo, Joinville e Jaraguá do Sul.

O "Kochkäse" ainda não tem uma legislação específica que o regule. Entretanto, em 28/10/2011, foi dada entrada no IPHAN - Instituto Nacional de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, do pedido para se tornar patrimônio imaterial do Brasil. O pedido foi liderado pelo CIMVI - Consórcio Intermunicipal do Médio Vale do Itajaí e apoiado pela EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina e pela FURB - Universidade Regional de Blumenau e as Secretarias Regionais de Agricultura.

O "Kochkäse" tem por características ser um queijo branco cozido, feito de modo caseiro, sem pasteurização do leite, e por isso, não é regulamentado para comercialização. O queijo é produzido de forma artesanal e vendido em feiras nos Municípios produtores.

O Kochkäse foi desenvolvido como uma maneira de aproveitar o queijo branco envelhecido, feito na cozinha dos imigrantes alemães. No processo original, o leite de vaca "in natura" era guardado em bacias feitas de barro, revestidas de esmalte, num armário protegido com tela para evitar contato com insetos. O leite, após dois a três dias de espera, coalhava e separava, na parte superior, a nata. Esta nata era removida e destinada à fabricação da manteiga. Posteriormente, a coalhada restante, era levemente aquecida e mexida com colher de pau, e enfim dependurada num saco de pano para escorrer o soro do queijo, e a parte seca era utilizada para a fabricação do queijo branco.

X

[Assinatura manuscrita]



Para evitar o azedamento do queijo branco, quando produzido em excesso, as famílias fazem o “Kochkäse”. O queijo branco excedente é maturado por mais dois ou três dias para que o queijo vire uma pasta de cor amarelada e um aspecto vitrificado, com cheiro forte e gosto azedo, estando pronta para ser cozida. O término de seu preparo consiste em colocar a massa numa frigideira, misturada com manteiga e creme de leite, e temperada com sal e grãos de cominho (opcional). Esta mistura deve derreter até que o queijo fique com uma consistência semelhante a de um requeijão e possa ser espalhado num pão.

O “Kochkäse” é muito consumido no café colonial alemão, espalhado sobre uma fatia de pão preto. Na Alemanha, até hoje, na maioria das vezes, o “Kochkäse” resfriado é esfregado em uma fatia de pão, com ou sem “musik” (tempero de vinagre e pickles de cebola).

Para as famílias que produzem e comercializam este queijo, além do aspecto cultural e tradicional envolvido, há uma grande importância econômica para as mesmas.

A preservação deste conhecimento, enquanto valoriza a matéria prima evolutiva e agrega valor a mesma, protege e preserva os recursos naturais da região produtora, pois somente com um ambiente saudável e que se obtém um excelente “Kochkäse”.

Sendo a produção e comercialização do “Kochkäse” importantíssima para os produtores e a região de colonização Alemã em nosso Estado, é que peço apoio dos nobres Deputados e Deputadas para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das sessões, em



Ana Paula Lima
Deputada Estadual



Jean Khulmann
Deputado Estadual