



PROJETO DE LEI PL./0470.5/2017

Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e dá outras providências.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, no Estado de Santa Catarina.

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

I — queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, 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 atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e

II — queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

§ 2º Para os fins desta Lei, poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

§ 3º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal os queijos já existentes em cada território / microrregião na data desta legislação e os novos queijos que ainda não possuam tipificação, desde que atendam os dispostos nos § 1º e do § 2º art. 1º.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU Seção I Dos Requisitos à Produção

Art. 2º A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no

Lido no Expediente
105ª Sessão de 08/11/17
As Comissões de:
(5) Justiça
(11) Finanças
(24) Agricultura
Secretaria



Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três anos.



Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I — controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT) com uma periodicidade mínima trimestral;

II — boas práticas de ordenha e de fabricação; e

III — controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Parágrafo único. As propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

Art. 4º Para cada tipo de queijo será elaborado um regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ).

§ 1º A elaboração dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos diferentes tipos de queijos, contará com a participação de um equipe multidisciplinar incluindo os produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema.

§ 2º O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 3º É permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento desde que cumpridas as exigências legais e sanitárias cabíveis.

Seção II
Dos Insumos
Subseção I
Da Água



Art. 5º A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água deverá ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 2º A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, semestralmente.

§ 4º A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à 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, e o controle do teor de cloro deve ser realizado diariamente antes da queijaria entrar em atividade.

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

Subseção II Do Leite

Art. 6º A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deve dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo preceitos mínimos de construção, higiene e bem estar animal.

§ 1º 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 cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 7º 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.

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

§ 2º Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7 °C 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 14 (quatorze) horas após a ordenha. Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira quando se tratar de pequenos volumes.

§ 4º Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento).

§ 5º Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o transporte do leite pode ser realizado em tarros, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria, estabelecidos no § 1º e § 3º deste artigo.

§ 6º É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

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

Seção III Das Queijarias



Art. 8º A queijaria deve dispor de ambientes adequados para: recepção do leite; higienização de mãos e calçados (barreira sanitária); fabricação; maturação (quando aplicável); embalagem; estocagem (quando necessário); expedição; e almoxarifado.

§ 1º A queijaria deve dispor de vestiário/sanitário.

§ 2º A queijaria deve dispor de laboratório, quando adquirir leite de propriedade vizinha, devendo ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite tais como: temperatura, alizarol, acidez titulável, pesquisa de antibióticos, crioscopia e eventuais pesquisas de fraudes que se fizerem necessárias.

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

Art. 9º As instalações da queijaria devem seguir as seguintes exigências:

§ 1º Deverá possuir local adequado e coberto para a transferência do leite para o interior da queijaria

§ 2º A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos ou álcool gel, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual.

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

§ 4º Às queijarias, com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realize a maturação em temperatura ambiente, fica permitido 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 obedeça um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possua locais adequados para o armazenamento de insumos diários.



§ 5º O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que não exista o acesso direto das instalações com estes locais.

§ 6º Quando a queijaria possuir a partir de 10 (dez) funcionários, incluindo familiares e contratados, deverá possuir vestiários/sanitários separados por sexo.

§ 7º O vestiário/sanitário deve ser mantido limpo e provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa de fácil abertura evitando o contato manual.

§ 8º O vestiário/sanitário deve ser equipado com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria.

§ 9º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar desde que o mesmo esteja localizado em uma distância inferior a 40 (quarenta) metros da queijaria.

Art. 10. A queijaria deverá estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo; com impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais, quando necessário.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.

§ 2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 3º As áreas de circulação de pessoas e expedição devem possuir cobertura e o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 4º Observando-se os riscos sanitários, a queijaria, especialmente de pequenos volumes, poderá ser contígua à residência desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

§ 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.



Art. 11. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I — pé direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado;

II — iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as dependências da queijaria. Para a iluminação artificial as lâmpadas deverão ser protegidas contra quebras;

III — instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

IV — pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

V — declividade do piso suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;

VI — paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

VII — todas as aberturas para a área externa dotadas de telas milimetradas à prova de insetos, no caso das portas devem dispor de dispositivos “vai e vem”;

VIII — local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza, embalagem e ingredientes que não permita contaminações de nenhuma natureza;

IX — pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

X — tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, para a entrada do leite e saída do soro da queijaria, permanecendo vedada quando em desuso;

XI — recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura suficiente para a proteção das operações;



XII — os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio; e

XIII — será 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. 12. Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de *container* na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos no art. 11 desta Lei.

Art. 13. Observando-se os riscos sanitários e o volume de produção, fica permitido o uso de equipamentos simples, considerando-se:

I — a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações.

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

III — o equipamento lava botas pode ser substituído por um local de armazenamento de calçado limpo para a entrada na queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento no local;

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

V — outras simplificações que não incorram em riscos sanitários;

Seção IV Dos Manipuladores

Art. 14. Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.



I — os manipuladores deverão fazer exames de saúde anualmente ou sempre que se fizer necessário; e

II — é obrigatório o uso de uniformes, gorros, calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo.

Parágrafo único. As propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

CAPÍTULO III
DA COMERCIALIZAÇÃO
Seção I
Da Embalagem



Art. 15. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo sua rastreabilidade.

§ 1º Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deverá 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 deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º No queijo artesanal comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico, as informações mínimas: denominação de venda, o estabelecimento produtor e data de fabricação. O produtor também deverá disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

Seção II
Do Transporte

Art. 16. O transporte deverá 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 comprometer o produto.



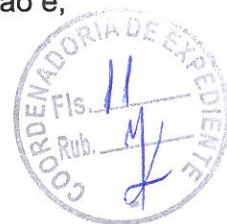
§ 1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender boas condições de higiene.

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

§ 3º Quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis. Produtos que necessitem refrigeração deverão ser transportados nas caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 4º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Seção III Do Registro



Art. 17. São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal de leite cru o registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 18. O registro da queijaria deve ser composto com os seguintes documentos:

I — requerimento, conforme modelo padrão;

II — cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF e da Inscrição Estadual - IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III — cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV — cópia do registro da propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V — alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VI — exame negativo de brucelose e tuberculose atualizado de todos os animais;

VII — licenciamento ambiental;



VIII — laudo de análise microbiológica da água;

IX — planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

X — formulário simplificado e *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

Parágrafo único. O registro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, individualmente 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. 19. A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e fabricação composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto;

§ 1º Os manipuladores devem possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação.

§ 2º Os manipuladores devem possuir carteira de saúde ou atestado de saúde que devem ser renovados anualmente.

Art. 20. A queijaria deverá possuir responsável técnico que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 21. Poderá 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, com vistas à adequação sanitária da queijaria 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 Poderá 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.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO



Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 23. 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 regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) de cada produto.

§ 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 O 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 realizado pelo produtor.

§ 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.

Art. 24. Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

I — advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente; e



II — multa de R\$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

§ 1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

§ 2º Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações do Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 26. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.


JOÃO AMIN
Deputado Estadual



JUSTIFICATIVA

Os queijos artesanais catarinenses são tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, porém, a legislação vigente proíbe a elaboração de queijos a partir de leite cru que possuam um período de maturação inferior a 60 dias, além de uma série de exigências estruturais que inviabilizam a produção artesanal.

Os processos de produção de queijo proveniente de leite cru envolvem saberes e fazeres transmitidos de geração a geração, com conhecimentos tradicionais construídos, transformados e reiterados ao longo dos tempos, que são expressões da diversidade cultural de nosso Estado.

Impossibilitados de formalizarem suas atividades, os produtores de queijos artesanais que resistem em manter suas tradições, ficam sujeitos a terem seus produtos apreendidos e destinados a aterros sanitários, como temos observado em fiscalizações que visam a repressão à produção e comercialização de produtos de origem animal.

Sabe-se que a repressão à produção de alimentos impróprios para o consumo é importante, mas somente os efetivamente impróprios. O que ocorre é que, na repressão aos produtos impróprios para o consumo, inclui-se também os queijos artesanais de produtores que não conseguem formalizar suas atividades e vender legalmente seus produtos em virtude da ausência de uma legislação específica para esses alimentos.

Em pesquisa realizada por CARVALHO (2016), com produtores de queijo colonial artesanal de leite cru do oeste catarinense, investigou-se as razões pelas quais tais produtores se mantinham na informalidade. As razões apontadas pelos produtores são as que seguem na tabela 1:

Tabela 1 - Razões que impedem os produtores de construir um local específico para fabricação de queijos e formalizarem sua atividade

Alto custo com taxas e impostos

Investir e não obter registro de inspeção, por não existir uma norma clara e específica sobre a estrutura necessária para uma queijaria deste porte

Obrigatoriedade de pasteurização do leite para a fabricação do queijo



Burocracia para a formalização com documentações que não sabiam como providenciar e atender

Proibição de uso de materiais tradicionais que contribuem para uma boa qualidade sensorial do queijo, como a madeira

Receio de mudar a forma tradicional de fazer o queijo para atender a legislação

Ausência de mão de obra para investir no possível aumento da produção

Obrigatoriedade de contratação de responsável técnico

Exigências de aquisição de câmaras frias para a maturação do queijo



As razões apresentadas pelos produtores, que os mantêm na informalidade, demonstram uma legislação inapropriada para os queijos artesanais.

Atualmente a produção artesanal necessita se adaptar a legislações voltadas para produtos industriais e, no caso dos queijos, uma legislação adequada para produtos feitos com leite pasteurizado, em ambientes sanitizados e diferentes do meio rural.

Em ambientes industriais, onde se utiliza leite pasteurizado para a fabricação de queijos, é necessário a utilização de uma higienização extremamente rígida, assim como o uso de materiais como o aço inox, temperaturas controladas, fluxogramas complexos para evitar contaminações cruzadas e uma série de outros controles para garantir a inocuidade do produto.

Já na produção artesanal, as bactérias ácido lácticas presentes naturalmente no leite cru irão agir como protetoras do alimento contra os microrganismos potencialmente patogênicos, conforme apontado em trabalhos realizados em queijos artesanais brasileiros, evitando a presença de microrganismos patogênicos graves, como a *Listeria monocytogenes* (DORES et al, 2015, MARTINS et al, 2015).

Desta maneira, é necessário preservar a utilização de materiais, como a madeira, que mantém a presença dessa flora natural do leite e que, também, conferem um sabor mais agradável ao produto. Além disso, em se tratando de produção de queijo com leite cru, a madeira é um material que, por criar um biofilme composto por bactérias ácido lácticas, tem o papel de auxiliar na proteção do queijo



artesanal diminuindo a adesão de microrganismos potencialmente patogênicos como indicado em estudos para *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* (FERREIRA & FERREIRA, 2011). Esta situação demonstra que a legislação atual está na contramão da segurança sanitária desses produtos ao exigir a substituição da madeira utilizada tradicionalmente nesses tipos de queijos por materiais constituídos em aço inox.

Para Piero Sardo, fundador do *Slow Food*, um movimento internacional de consumidores que defende a manutenção dos alimentos tradicionais e também presente no Brasil, atrás do afinco contra o queijo artesanal feito de leite cru há enormes interesses:

"... Há as grandes empresas, as grandes multinacionais que querem ter a liberdade de comprar o leite onde mais lhe convém – onde o preço for mais baixo – e querem processá-lo com métodos que nada têm a ver com os métodos artesanais, naturais, bons. Estes lobbies, presentes em qualquer lugar, pressionam os governos, em nome da segurança alimentar, que parece ser um tema que assusta, que alerta o consumidor. Pois bem, chegou a hora de dizer com clareza que o tema da segurança alimentar em relação ao leite cru é um espantinho, exagerado e, em alguns casos, até falso. Pois a questão não é apenas o processamento do leite cru, o problema verdadeiro é que o leite de origem, o leite com o qual se produz o queijo, deve ser um leite de qualidade. É isto que as instituições devem garantir. Devem garantir que os animais sejam sadios, que não tenham doenças como tuberculose ou brucelose, e que os métodos de produção respeitem a higiene necessária. E que nós, no *Slow Food*, sempre defendemos, a higiene. Mas, se o leite for de qualidade, se os animais forem sadios, se os procedimentos previstos são cumpridos, a produção do queijo a partir do leite cru é a única forma de garantir a excelência, a única forma de garantir a biodiversidade."

Vários produtores já estão desistindo da atividade e muitos queijos artesanais estão entrando em extinção devido às sucessivas repressões a esse tipo de produto. De acordo com o último censo agropecuário, em 10 anos, houve uma redução de aproximadamente 90% do número de produtores de queijo no Estado de Santa Catarina. Grande parte desses produtores passaram a fornecer matéria prima



para grandes agroindústrias de leite, diminuindo sua fonte de renda e qualidade de vida, uma vez que a produção de queijos possui um valor agregado superior à venda de leite in natura.

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou legislações que favorecem os produtores de queijo artesanal, como a Instrução Normativa 30/2013 que dispõe sobre a produção de queijo de leite cru e a Instrução Normativa 16/2015 que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitárias (ANVISA) publicou a RDC 49/2013 que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

Contudo, essas legislações federais necessitam ser incorporadas em legislações estaduais para atender efetivamente esses produtores, em especial os produtores de queijo artesanal de leite cru, tornando-se imprescindível a criação de uma Lei para essa produção.

Essa Lei precisa ser baseada em argumentos técnico-científicos pertinentes à realidade artesanal e que assegure a inocuidade desses alimentos. Dessa forma, atenderá os processos de produção de queijos artesanais de leite cru e da agricultura familiar que, de acordo com o último censo rural, englobou cerca de 5.840 famílias, assim como pequenos empreendimentos dentro do Estado de Santa Catarina.

JOÃO AMIN

Deputado Estadual



REFERÊNCIAS

CARVALHO, M. M. **A produção de queijo artesanal no município de Seara, Estado de Santa Catarina, frente a legislação brasileira.** Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 70, p. 253, 2016.

DORES, M. T. et al. Room temperature aging to guarantee microbiological safety of Brazilian artisan Canastra cheese. **Food Science Technol.**, v. 33, n. 1, p. 180-185.

FERREIRA, E. G., FERREIRA, C. L. L. F. Implicações da Madeira na Identidade e Segurança de Queijos Artesanais. **Rev. Inst. Latic. Cândido Tostes**, Jul/Ago, nº 381, 66: 13-20, 2011.

MARTINS, J. M. et al. Determining the minimum ripening time of artisanal Minas cheese, a traditional Brazilian cheese. **Brazilian Journal of Microbiology** 46, 1, 219-230, 2015.