

## Nova Lei regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais no Brasil

Em consonância com a publicação do Decreto 9.918/2019, que cria e regulamenta a concessão do Selo ARTE para produtos artesanais de origem animal, o Congresso Nacional sancionou a Lei nº 13.860 que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Essa Lei define, dentre outras coisas, como será caracterizado o queijo artesanal: produto elaborado por métodos tradicionais, com 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.

Em caráter disciplinar, a Lei indica que o queijeiro artesanal será responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo o mesmo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público. Um dos temas frequentemente debatidos pelo setor, o tempo de cura do queijo artesanal feito a partir de leite cru, também foi abordado, e terá definição com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, respeitando as suas características. Nesse sentido, a Lei não trouxe impedimentos ao setor.

Em termos de impacto direto aos produtores e queijarias, o Artigo 6º, descreve que a elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru ficará restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, tendo como prazo para essa adequação até três anos a partir de sua publicação.

Pontos específicos, que indicam os requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal, são destacados. Haverá a necessidade de o estabelecimento implantar um programa de controle de mastite com realização de exames para detecção dos quadros clínico e subclínico, inclusive com análise periódica do leite da propriedade. Além disso, o estabelecimento deverá implantar programa de boas práticas agropecuárias, controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha e implementar a rastreabilidade dos produtos.

Enfim, a Lei indica como competência das entidades de defesa sanitária e de assistência técnica e extensão rural orientar o queijeiro artesanal na implantação dos programas de boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal.

De forma paralela a esta Lei, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) colocará em consulta pública nos próximos dias duas Instruções Normativas (IN) que irão nortear o processo produtivo utilizando como base as Boas Práticas Agropecuárias na produção de leite destinado à produção artesanal e os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE, conforme as diretrizes do Decreto 9.918/2019.

Com relação a normativa de Boas Práticas Agropecuária, o texto, abordará temas correlatos a saúde animal, definindo medidas de controle sanitário obrigatórias aos produtores artesanais. Definirá também as práticas a serem adotadas em termos de higiene de ordenha e qualidade do leite produzido, imporá diretrizes quanto a alimentação animal e ao ambiente onde os animais são manejados e indicará que os colaboradores da propriedade deverão ter treinamento periódico sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho.

Ainda, a norma trará referências sobre as boas práticas de fabricação artesanal em estabelecimentos lácteos. Nesse regulamento serão estabelecidos os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários para que estabelecimentos fabricantes de produtos lácteos, produzidos de forma artesanal, possam ter seus produtos certificados identificados com o selo ARTE. Nesta linha, serão descritas as particularidades inerentes às instalações, equipamentos e utensílios, ao abastecimento de água, ao processo de recepção do leite, maturação do queijo e rotulagem do produto, e por fim trará pontos referentes ao controle de pragas, recolhimento de resíduos e higiene e saúde pessoal.

A outra proposta de normativa remete à necessidade de levar ao conhecimento dos Órgãos Estaduais de Defesa Agropecuária dos Estados e do Distrito Federal quais serão os requisitos para a concessão do Selo ARTE. Nesse sentido, serão esclarecidos pontos referentes aos requisitos para registro dos produtos artesanais de origem animal, como será a garantia da qualidade dos produtos e como o MAPA irá monitorar os documentos que garantam o atendimento dessa prerrogativa. Ainda, definirá que caberá ao MAPA as auditorias de conformidade quanto ao uso do Selo ARTE e as medidas de sanção quando do descumprimento dos procedimentos para concessão do selo.

Vale salientar que essas instruções normativas ainda não foram publicadas e que, antes de vigorarem, passarão por um processo de consulta pública onde todos os interessados poderão opinar quanto ao texto proposto e as adequações necessárias.

Por fim, fica evidente que as ações trabalhadas pelo setor produtivo e suas demandas começam a ter uma maior repercussão quanto aos temas correlatos aos produtos artesanais. Com a publicação do Decreto 9.918/2019 (Selo ARTE) e a Lei nº 13.860, os produtores de queijo artesanal passam a ter de forma mais clara as exigências para a produção de seus derivados bem como conseguem se balizar quanto as exigências para atingirem novos mercados em todo território nacional.