

## QUEIJOS ARTESANAIS MINEIROS: REQUISITOS PARA OBTENÇÃO DO SELO ARTE

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

**TEODORO; Vanessa Aglaê Martins <sup>1</sup>, CERQUEIRA; Valdeane Dias <sup>2</sup>, COSTA; Renata Golin Bueno <sup>3</sup>, SOBRAL; Denise <sup>4</sup>, PAULA; Junio Cesar Jacinto de <sup>5</sup>**

### RESUMO

**INTRODUÇÃO:** O queijo artesanal (QA) constitui o produto elaborado por métodos tradicionais, estabelecidos para cada variedade, com forte vínculo regional ou cultural. O queijo fabricado com leite cru pode representar um risco para a saúde pública, caso o rebanho não seja saudável ou não haja implementação de boas práticas de higiene. No ano de 2018, por meio da Lei 13.680, o governo federal alterou a Lei 1.283 de 1950, em relação ao processo de fiscalização de produtos de origem animal produzidos artesanalmente. A alteração mais polêmica foi atribuir aos órgãos de saúde pública a responsabilidade da fiscalização de produtos artesanais. No ano seguinte, o governo recuou dessa decisão e, por meio do Decreto 9.918 de 2019 regulamentou a fiscalização desses produtos. A principal modificação foi a criação de um selo, denominado “Selo ARTE” que permite a comercialização dos produtos artesanais em todo País, independente da instância de inspeção de registro (municipal ou estadual). Até então, a única possibilidade de venda desses produtos fora da abrangência do órgão de inspeção era por meio do reconhecimento da equivalência pelo Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI). Minas Gerais é o maior produtor de queijos do País e se destaca na produção de queijo Minas artesanal (QMA), um dos mais antigos e tradicionais queijos do Brasil. Atualmente, são 13 regiões reconhecidas como produtoras de queijos artesanais mineiros. **OBJETIVOS:** Compilar informações sobre os requisitos legais para obtenção do Selo ARTE pelos produtores de queijos artesanais mineiros. **MÉTODO:** Foram realizadas buscas nos portais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). **RESULTADOS:** Em Minas Gerais, a produção tradicional se divide entre QA e QMA. O QMA é um QA que tem regulamentação específica. Deve ser elaborado a partir do leite cru integral, da própria fazenda, com adição de culturas lácticas naturais (pingo, soro fermentado ou sorofermento), coalho e sal. Os produtores de queijos artesanais mineiros não precisam necessariamente seguir as exigências para os QMA, podendo, inclusive, receber leite de outros produtores e armazená-lo resfriado. Os QA registrados nos serviços de inspeção municipal ou estadual podem ser comercializados em todo território nacional, se forem registrados no SISBI ou se obtiverem o selo ARTE. Dessa forma, além do selo do Serviço de Inspeção Oficial, recebem

<sup>1</sup> Professora Adjunta do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), vanessa.teodoro@ufjf.edu.br

<sup>2</sup> Professora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), valdeane@epamig.br

<sup>3</sup> Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), renata.costa@epamig.br

<sup>4</sup> Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), denisesobral@epamig.br

<sup>5</sup> Professor/Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), junio@epamig.br

um selo do SISBI ou a indicação ARTE. O órgão estadual de inspeção é o responsável pela concessão do selo ARTE. Atualmente, o IMA possui 249 queijarias cadastradas/registradas, 30 com selo ARTE e três em transição do SISBI para o selo ARTE. Para a concessão do selo ARTE os procedimentos e processos de controle de boas práticas, fiscalização e rastreabilidade foram simplificados e adequados às dimensões e à finalidade do empreendimento, com inspeção e fiscalização de natureza prioritariamente orientativa. O selo ARTE é restrito às queijarias registradas, que elaborem produtos regulamentados e reconhecidos como tipicamente artesanais. Devem possuir registros auditáveis da implementação das Boas Práticas Agropecuárias (BPA), das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e da rastreabilidade dos produtos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade do leite e dos queijos, inclusive o monitoramento da saúde dos manipuladores, da potabilidade da água e do transporte do produto até o entreposto, quando for o caso. Além disso, deve possuir um programa de controle de mastite e ser certificada como livre de tuberculose e brucelose, seguindo as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT). Tolerar-se, até meados de 2022, que a propriedade seja controlada para brucelose e tuberculose. O proprietário deve contratar um médico veterinário habilitado para conduzir as coletas para os exames de Brucelose e para os testes de tuberculose. Deve ser obedecido o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos. O órgão de inspeção do Estado é responsável pelo acompanhamento para a adequação zoonosológica do rebanho, inclusive relacionada às exigências do PNCEBT, bem como no controle ou certificação como livre de brucelose e tuberculose. O selo ARTE poderá ser cancelado em situações que representem risco à saúde pública ou se não for atendida, no prazo estabelecido, a correção de não conformidades ou irregularidades; ou se a queijaria perder o seu registro junto ao serviço de inspeção do IMA.

**REFLEXÕES FINAIS:** Os queijos artesanais possuem grande importância social, econômica e cultural. A regulamentação acerca do selo ARTE foi um avanço para os produtores, porém, é fundamental o acompanhamento pelos técnicos da extensão, e a inspeção e fiscalização pelos órgãos estaduais para garantir que as exigências sejam cumpridas. Por ser um produto obtido a partir de leite cru e possuir extensa manipulação, devem ser redobrados os cuidados com a sanidade animal, com as BPA e as BPF, a fim de assegurar que não causará danos à saúde do consumidor.

**PALAVRAS-CHAVE:** Fiscalização, Inspeção, Legislação, Leite, Queijo Minas Artesanal

<sup>1</sup> Professora Adjunta do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), vanessa.teodoro@ufjf.edu.br

<sup>2</sup> Professora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/LCT), valdeane@epamig.br

<sup>3</sup> Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/LCT), renata.costa@epamig.br

<sup>4</sup> Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/LCT), denisesobral@epamig.br

<sup>5</sup> Professor/Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/LCT), junio@epamig.br