



Associação dos Produtores de Queijo Canastra

Ofício 08/2015

Proposta (faz)

São Roque de Minas, 06 de maio de 2015

Exma. Sra. Kátia Regina de Abreu,

Ministra de Estado, Brasília (DF)

Excelentíssima Sra. Kátia Regina de Abreu,

Vimos, através deste, apresentar para V.Ex^a a proposta construída por representantes das regiões produtoras de queijos artesanais brasileiros.

Tal proposta deve-se a partir da necessidade de consolidar marco regulatório para garantir a existência da cadeia produtiva dos queijos artesanais. Segundo dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), existem no Brasil 80.825 propriedades e estabelecimentos produtores de Queijo Artesanal. Tal atividade engloba predominantemente micro e pequenos produtores rurais, enquadrados na Agricultura Familiar, que buscam sua sobrevivência na produção e comercialização de Queijos Artesanais que representam não somente o seu sustento econômico-financeiro, mas a identidade e a salvaguarda de produtos que já são ou estão em processo de reconhecimento como Patrimônio Imaterial da cultura brasileira.

Entretanto, apesar da importância econômica, social e cultural dessa produção para as famílias dos micro e pequenos produtores, atualmente o marco legal que é utilizado para legislar sobre os Queijos Artesanais está inserido no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que na sua versão atual, data do ano de 1952. A maior necessidade identificada pelos produtores de Queijos Artesanais é criar um marco que forneça as condições para o desenvolvimento desta cadeia produtiva, tratando-a de forma diferenciada em relação as indústrias de médio e grande porte (o que invariavelmente não tem ocorrido em termos de exigências legais, com base na aplicação de uma legislação INDUSTRIAL para



Associação dos Produtores de Queijo Canastra a produção ARTESANAL). Dessa forma encontramos uma situação de constante e progressiva sufocação dos produtores de todo o Brasil. Mesmo as novas propostas de atualização do RIISPOA, a partir das quais um novo regulamento está em análise na Casa Civil da Presidência da República, mantém essa incongruência, ou seja, tratam uma produção artesanal com o mesmo rigor de uma produção industrial, resultando nessa contínua degradação por parte da legítima produção de Queijos Artesanais do país. Tal fato a primeira vista pode parecer apenas uma necessidade de adaptação e de livre concorrência de mercado, entretanto, sob a luz cristalina dos fatos, representa muito mais, representa o processo de promoção da injustiça social e cultural. A continuação de tal entendimento (aplicação de regras industriais para produções artesanais) simplesmente catalisa o empobrecimento do campo e das suas famílias, amplia o êxodo rural, que força famílias a migrarem para condições precárias nos já populosos centros urbanos, extermina dia a dia diversos Patrimônios Imateriais do Brasil, na medida em que seus detentores e defensores são alijados da possibilidade de ter uma vida digna para suas respectivas famílias, e, finalmente, afunila e padroniza a diversidade cultural (que até então era uma das principais riquezas do país), na medida em que desvaloriza o conhecimento e os saberes do campo, do cidadão do interior, em prol de produções em larga escala, industrializadas e de consumo massificado.

Entendemos que a produção de Queijos Artesanais, dadas as suas particularidades e importância, devem ser protegidas e fomentadas. Entretanto não queremos que haja uma simples condescendência ou afrouxamento das regras de produção com qualidade. NÃO! O que queremos é o tratamento condizente e digno para a produção de Queijos Artesanais, o que queremos é que possamos produzir nossos queijos com boas práticas de produção e fabricação, com garantia de origem e de produção, com formas práticas e menos burocráticas de controle e, sobretudo, com a autonomia, a responsabilidade e a capacidade de produção para que os produtores e suas respectivas associações/cooperativas possam exercer o autocontrole e autogestão das suas produções, em parceria com os órgãos estaduais de



Associação dos Produtores de Queijo Canastra

fiscalização. O que queremos é o direito de possuir um marco legal que seja factível e que forneça a segurança necessária para que tanto o produtor quanto o consumidor não fiquem a mercê de uma legislação que priorize as produções industrializadas e massificadas.

Este posicionamento torna-se fundamental ao diagnosticarmos que estes detentores/defensores da produção de Queijos Artesanais estão sendo pressionados cada vez mais a abandonarem suas atividades em decorrência da insegurança legal e devido ao tratamento industrial que tem recebido por parte da fiscalização. Encontramos inúmeras regiões como a Ilha de Marajó (PA), a região do Serro (MG), a região do Cerrado (MG), a região do Salitre (MG), a região do Agreste pernambucano (PE), a região de Araxá (MG), a região do Seridó (RN), a região dos Campos de Cima da Serra (RS), a região do Planalto sul-catarinense (SC), a região da Serra da Canastra (MG), entre dezenas de outras regiões produtoras de Queijos Artesanais. Como exemplo do risco que foi mencionado logo acima, citamos a região da Serra da Canastra, talvez a mais conhecida das regiões produtoras de Queijo Artesanal do país. Nesta região, no ano de 2004, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), juntamente com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e a Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN) realizou um diagnóstico para identificação do número de produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) Canastra existentes na região. Após uma série de visitas técnicas a região identificou-se o número de 1.795 (mil setecentos e noventa e cinco) produtores. Entretanto, a APROCAN percebia que devido a esta insegurança jurídica de acesso a mercados e regularização de produção, o número de produtores reduzia dia a dia. Cientes da gravidade da situação, a APROCAN, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais (SEBRAE-MG) e a Universidade Federal de Viçosa (UFV), construiu e executou um diagnóstico georreferenciado visando identificar o perfil e o número de produtores existentes na região, após dez anos de impasse legal. Este diagnóstico foi construído levando-se em conta demandas de informação



Associação dos Produtores de Queijo Canastra
por parte do SEBRAE-MG, da Cooperativa de Crédito de Livre Admissão de São Roque de Minas Ltda (SICOOB Saromcredi), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (CODEVASF), resultando em um questionário de 158 (cento e cinquenta e oito) questões que traçavam um perfil detalhado de cada produtor e sendo aplicada *in loco*, em cada propriedade produtora de QMA Canastra. Sem surpresa para a APROCAN, constatou-se que em 2014 o número de produtores de QMA Canastra havia reduzido para 793 (setecentos e noventa e três) produtores. Essa diminuição em 55,8% do número total de produtores infelizmente representa uma tendência geral, e não apenas um caso isolado.

Visando traçar uma solução construída coletivamente, envolvendo diversos atores (entre técnicos federais e estaduais, pesquisadores, associações/cooperativas de produtores, além da sociedade civil organizada) fomentaram e participaram do Grupo de Trabalho (GT) dos Queijos Artesanais, circunscrito dentro da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados do MAPA. Este GT foi constituído em outubro de 2012, encerrando suas atividades com a apresentação de Relatório Técnico Final em novembro de 2014. Dentre as principais conclusões geradas por este GT, a principal foi a necessidade premente de criar um Marco Legal para os Produtos Artesanais do Brasil. Entretanto, levando-se em conta a aceleração do processo de alijamento dos produtores de Queijos Artesanais do Brasil, torna-se imperativa a construção de um Marco Legal para os Queijos Artesanais que posteriormente poderá ser incluído em uma legislação mais abrangente englobando todos os Produtos Artesanais, dessa forma protegendo da extinção os diversos Patrimônios Imateriais e saberes das regiões produtoras.

Para tanto, após discussões realizadas em diversas esferas, incluindo diversas regiões do país, além de técnicos das esferas federal e estaduais, temos uma proposta surgida de um consenso que é subscrita pelos participantes do Encontro Nacional de Queijos Artesanais. Tal proposta baseia-se nos princípios



Associação dos Produtores de Queijo Canastra de autocontrole e autogestão por parte dos produtores organizados, os princípios de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Produção (conforme a Instrução Normativa nº 30/2013 do MAPA), além da Qualidade do Rebanho e da Água, agregando a isso os trabalhos de utilização do conhecimento e estrutura dos órgãos de fiscalização estaduais (conforme preconizada na Lei nº 7.889/1989, Lei nº 8.171/1991, Lei nº 9.712/1998, Decreto nº 5.741/2006 e Instrução Normativa nº 36/2011 do MAPA), de forma a criar uma solução customizada e verdadeiramente federativa a partir do contexto e estrutura de cada Unidade da Federação.

PROPOSTA DE MARCO LEGAL PARA OS QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS

Art. 1º - Esta lei dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais da República Federativa do Brasil.

Parágrafo único – Para os fins desta lei, considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade leiteira.

Art. 2º - São considerados queijos artesanais brasileiros:

- I – os produzidos com leite, sem tratamento térmico da massa;
- II – os produzidos com leite, com tratamento térmico da massa;

Parágrafo único – A Federação poderá:

- I – reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no parágrafo único do art. 1º;
- II – identificar variedade de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo;
- III – documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural.

Art. 3º - Fica permitida a maturação e comercialização de queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.

§ 1º - A definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

§ 2º Para efeito de comércio internacional deverão ser atendidos os requisitos sanitários específicos do país importador.

§ 3º A maturação do queijo artesanal poderá ser realizada na propriedade produtora, em ambiente destinado a maturação (conjugado ou não a área de produção), ou em Centro de Afinação de Queijos Artesanais, coletivos ou privados, específicos para essa maturação.

§ 4º A legislação estadual específica de cada estado tratará dos detalhes específicos referentes a produção, ao transporte e as estruturas de maturação para suas respectivas regiões produtoras de queijos artesanais.

Art 4º - A produção de queijos elaborados a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no 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 a partir da publicação desta Lei, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica.

Art. 5º - As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem descrever e implementar:



Associação dos Produtores de Queijo Canastra

I – Programa de 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 de Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT);

II – Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto (se as queijarias estiverem vinculadas a um entreposto); e

III – cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Art. 6º - A execução e fiscalização dessa Lei será realizada pelos agentes públicos estaduais ou municipais dos Órgãos Estaduais/Municipais de Defesa Sanitária Animal quando reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Como sabemos que demanda tempo o debate e a implantação desta proposta de Lei, solicitamos que, até que a mesma seja aprovada, os produtores de queijos artesanais sejam regidos, temporariamente, pela Instrução Normativa nº 30/2013 do MAPA.

Certos de poder contar com vossa presteza, antecipamos agradecimentos com protestos de estima e consideração, nos colocando à disposição para prestar esclarecimentos, conforme necessitar.

ATENCIOSAMENTE,



Associação dos Produtores de Queijo Canastra

Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN)

João Carlos Leite
Presidente