



ANDRÉA KEYKO OKAMOTO

Queijo Minas Artesanal: Histórico das Legislações

LAVRAS – MG

2021

ANDRÉA KEYKO OKAMOTO

Queijo Minas Artesanal: Histórico das Legislações

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Orientador

Prof. Dr. Luis Roberto Batista

LAVRAS – MG

2021

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais que sempre foram meu porto seguro, me apoiaram, me deram a oportunidade de crescimento e aprendizado longe de casa, e meus maiores incentivadores nessa jornada.

Ao meu orientador Luís Roberto, pela paciência, incentivo e por compartilhar os seus conhecimentos desde a matéria de Higiene na Indústria de Alimentos.

À Universidade Federal de Lavras por ter sido meu lar durante esses anos e por representar um dos meus maiores sonhos concluído! Agradecimento especial ao Departamento de Ciências dos Alimentos por tanto conhecimento adquirido dentro e fora da sala de aula.

Às oportunidades extracurriculares proporcionadas pela Universidade que fizeram toda a diferença – Núcleo de Estudos em Qualidade de Alimentos e Consea Empresa Junior.

E por fim, a todos os meus amigos com quem dividi essa jornada durante a graduação. Obrigada por serem minha família em Lavras, obrigada pelas várias horas estudando juntos, por todas as conversas e companheirismo. Sem vocês a graduação não teria sido tão especial!

RESUMO

O Queijo Minas Artesanal (QMA), produto elaborado a base de leite cru, pingo e sal, faz parte da agricultura familiar mineira, sendo um produto tradicional do Estado, que além de movimentar a economia gerando emprego, também faz parte da cultura de Minas Gerais. Entretanto, a fabricação e o comércio informal do Queijo Minas Artesanal despertaram o interesse da legalização do produto. Para a produção do QMA e sua comercialização no mercado nacional é necessário registro junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) vinculado à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). Para tal, existem um conjunto de legislações que são utilizadas como base do processo, a começar pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), o qual tornou legal a produção de queijo sem a necessidade da pasteurização do leite com período inferior a 60 (sessenta) dias de maturação, e as Portarias que reconhecem as microrregiões produtoras de QMA realizada através de pesquisas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER/MG). Contudo, sendo a produção de QMA legalizada recentemente, as legislações estão em constante alterações. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi realizar uma pesquisa a respeito das principais legislações que nortearam e as legislações vigentes para os produtores de Queijo Minas Artesanal.

Palavras Chave: Queijo Minas Artesanal. Legislação. Histórico.

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
IN	Instrução Normativa
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MS	Ministério da Saúde
RIISPOA	Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SEAPA	Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SISBI – POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Passos para a realização da revisão bibliográfica	7
Figura 2 - Microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal.....	18
Figura 3 - Microrregião de Araxá.....	20
Figura 4 - Microrregião da Canastra.....	21
Figura 5 - Microrregião do Cerrado	22
Figura 6 - Microrregião do Serro.....	23
Figura 7 - Microrregião Campo das Vertentes	24
Figura 8 – Modelo Selo ARTE.....	31

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. OBJETIVOS.....	11
3. METODOLOGIA	12
4. REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
4.1. Queijo Minas Artesanal.....	13
4.2. Órgãos Regulamentadores	14
4.2.1. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.....	14
4.2.2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.....	15
4.2.3. Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).....	16
4.3. Legislações aplicadas ao Queijo Minas Artesanal	17
4.3.1. Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952	17
4.3.2. Portarias do IMA que reconhecem as microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal	18
4.3.2.1. Microrregião de Araxá	19
4.3.2.2. Microrregião da Canastra	20
4.3.2.3. Microrregião do Cerrado	21
4.3.2.4. Microrregião do Serro	22
4.3.2.5. Microrregião Campo das Vertentes.....	23
4.3.2.6. Microrregião Serra do Salitre e Microrregião do Triângulo Mineiro.....	24
4.3.3. Lei Estadual n° 14.185, de 31 de janeiro de 2002	24
4.3.4. Decreto n° 42.645, de 05 de junho de 2002	25
4.3.5. Portaria IMA n° 517, de 14 de junho de 2002, Portaria IMA n° 518, de 14 de junho de 2002 e Portaria IMA n° 523, de 3 de julho de 2002	26
4.3.6. Portaria IMA n° 1.305, de 30 de abril de 2013	26
4.3.7. Portaria do MAPA n° 366, de 04 de maio de 2012.....	27
4.3.8. Instrução Normativa n° 30, de 7 de agosto de 2013.....	28
4.3.9. Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017.....	28
4.3.10. Lei n° 13.680, de 14 de junho de 2018.....	29
4.3.11. Decreto n° 9.918, de 18 de julho de 2019	29
4.3.12. Lei n° 23.157, de 18 de dezembro de 2018	30
4.3.13. Instrução Normativa n° 28, de 23 de julho de 2019.....	31
4.3.14. Lei n° 13.860, de 18 de julho de 2019.....	31
4.3.15. Portaria IMA n° 1.937, de 14 de agosto de 2019	32
4.3.16. Portaria IMA n° 1.969, de 26 de março de 2020.....	33
4.3.17. Instrução Normativa n° 73, de 23 de dezembro de 2019	344

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS366
REFERÊNCIAS377

1. INTRODUÇÃO

A fabricação de Queijo Minas Artesanal é considerada atividade tradicional de vários municípios do Estado de Minas Gerais que além de gerar renda, faz parte da identidade sociocultural da população (FURTADO, 1980). Tanto é importante que o Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas foi considerado em 2008 pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Imaterial Brasileiro, ou seja, tornou-se patrimônio pelo “saber fazer”, conhecimento que famílias mineiras detêm há cerca de três séculos, mesmo sofrendo pequenas alterações, porém não a ponto de interferir na tradição.

Em 2008 o IPHAN apenas decretou as microrregiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Cerrado) como produtoras de QMA. O reconhecimento dessas regiões representou a importância do produto, salientando seu valor cultural e o potencial econômico do patrimônio reservado, impulsionando o desenvolvimento e crescimento dessa atividade tão importante da agricultura familiar mineira.

A principal diferença entre a produção de queijos artesanais para a atividade industrial é o fato da primeira não usar processos mecanizados de produção e pasteurização do leite, e por ter a obrigatoriedade do emprego do “pingo”. Este é caracterizado como soro-fermento salgado e coletado da fabricação anterior para uso na fabricação do dia, conhecido como “pingo” (IMA, 2020).

Portanto, o “pingo” nada mais é que um fermento natural endógeno que contém a microbiota responsável pelas características de sabor, textura e cor dos queijos definindo bem cada região em que foi produzido. Esse fermento natural é obtido ao final da dessoragem dos queijos artesanais, e para a sua coagulação é utilizado o coalho industrial (MENESES, 2006).

O período de maturação do QMA é de extrema relevância para o processo de produção, uma vez que a microbiota presente auxilia na determinação do sabor, aroma, textura e controle de patógenos. Através da mudança de pH do meio juntamente com o baixo potencial de oxirredução ocorre a produção de ácidos orgânicos, responsáveis por controlar o crescimento e composição da microbiota do queijo. Além disso, durante a maturação ocorre a produção de peróxido de hidrogênio, dióxido de carbono, acetaldeído, diacetil e bacteriocinas por bactérias do ácido lático, que também contribuem para o controle de patógenos (McSWEENEY et al., 2017).

Atualmente existem sete microrregiões identificadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Canastra, Campo das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro.

Entretanto, o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial brasileiro e a preocupação em tornar o mercado e comercialização legal de queijos feito à base de leite cru no Brasil ainda pode ser considerada recente uma vez que

Atualmente poucos produtores estão cadastrados como produtores de queijo minas artesanal pelo IMA e outras regiões buscam o reconhecimento como microrregião produtora de queijo minas artesanal

Dessa forma, existem oportunidades de melhoria nas legislações para que as mesmas reconheçam o trabalho dos produtores e deem o suporte necessário; e garantem a inocuidade do produto para os consumidores.

a fim de garantir

inocuidade do produto, assim como reconhecer o trabalho dos produtores.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Realizar uma revisão bibliográfica sobre as legislações que nortearam e as vigentes, específicas para produtores de queijos artesanais com ênfase no Estado de Minas Gerais.

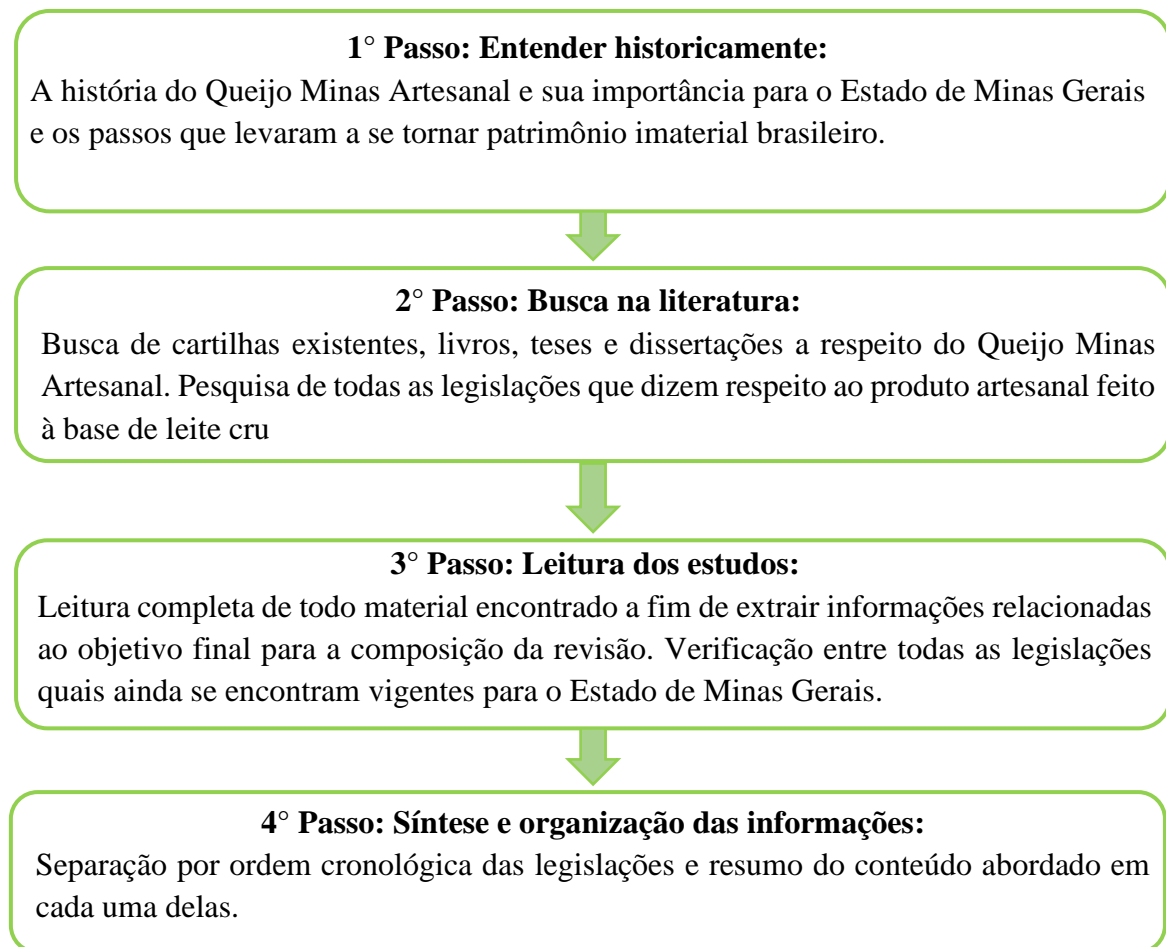
2.2. Objetivos Específicos

- Identificar as principais legislações vigentes;
- Apresentar em detalhes os principais pontos das legislações.

3. METODOLOGIA

A fim de realizar esse projeto, a pesquisa foi embasada em legislações com foco no Estado de Minas Gerais, livros, dissertações e teses, além de outros materiais considerados relevantes. A triagem do material foi realizada com o intuito de dar credibilidade e embasamento à pesquisa. Os passos estão apresentados a seguir na Figura 1.

Figura 1 - Passos para a realização da revisão bibliográfica



Fonte: Da autora, 2021.

4. REFERENCIAL TEÓRICO

4.1. Queijo Minas Artesanal

O Artigo 2º da Portaria do IMA nº 1.969, de 26 de março de 2020 (IMA, 2020), dispõe a definição de queijo artesanal como o queijo elaborado a partir de leite cru, rígido, integral, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo) e que o produto final apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânica e que satisfaça os seguintes requisitos: processamento com início em até noventa minutos após o começo da ordenha; fabricação com leite que não tenha sofrido tratamento térmico; utilização de culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal; maturação conforme o período estipulado para as microrregiões que possuam pesquisas científicas ou, na sua ausência, pelo maior período determinado por meio dos estudos científicos.

Ainda na mesma Portaria nº 1.969 caracteriza-se o processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal (QMA) em dez fases, sendo elas: filtração; adição de fermento natural e coalho; coagulação; corte da coalhada; mexedura; dessoragem; enformagem; prensagem; salga seca; e maturação.

O Artigo nº 3 da Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, identifica o queijo como um dos símbolos da identidade mineira e sua produção artesanal deve ser reconhecida e protegida pela administração pública estadual, assim como é uma forma de agregar valor à produção leiteira que pode orientar-se pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal (BRASIL, 2018).

A produção do Queijo Minas Artesanal tem origem no século XVIII com a imigração açoriana, a qual junto trouxe uma forte influência da agricultura familiar e a tradição queijeira dos Açores. Assim, a capitania onde hoje é o Estado de Minas Gerais se tornou a principal produtora de queijos do país.

Entretanto é delicado afirmar o local exato em que começou a produção de queijos artesanais, uma vez que qualquer lugar que tivesse disponibilidade de leite, intenção de não desperdiçá-lo e a presença de pessoas que dominem a técnica de como preparar o queijo, seria possível sua produção em qualquer local do Estado em qualquer tempo (MERGAREJO-NETTO, 2011).

Nos dias atuais o que diferencia a produção dos queijos artesanais para o industrial são basicamente três fatores, primeiramente no método artesanal não se utiliza processos

mecanizados, em segundo lugar não é feita a pasteurização do leite e por fim é obrigatoriamente usado o “pingo”. Este tem como característica ser o fermento natural endógeno que contém a microbiota responsável pelas características sensoriais como sabor, textura e cor dos queijos para cada região em que foi produzido. O fermento natural ou pingo é obtido ao final da dessoragem dos queijos artesanais, e para a sua coagulação é utilizado o coalho industrial (MENESES, 2006).

Em 2008, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu como patrimônio imaterial o modo de fazer Queijo Minas Artesanal nas regiões do Serro, Cerrado e Serra da Canastra.

Apesar do reconhecimento da importância dos Queijos Minas Artesanais, ainda é um assunto muito recente que está constantemente sob alterações na legislação em busca de garantir segurança em relação aos parâmetros microbiológicos, como também legalizar a venda interestadual de forma segura e reconhecer todas as microrregiões produtoras de QMA.

4.2. Órgãos Regulamentadores

Os órgãos regulamentadores são entidades criadas pelo governo responsáveis pela regulação e fiscalização dos estabelecimentos e/ou produtos alimentícios. Esses órgãos são responsáveis por criar normas e fiscalizá-las a fim de assegurar o interesse público.

Para os QMA existem alguns órgãos regulamentadores que estabelecem normas utilizadas para o funcionamento do estabelecimento e comercialização do produto. Alguns órgãos de maior importância são o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) quando focado no Estado de Minas Gerais.

Sendo o MAPA responsável pela inspeção e regulamentação de produtos de origem animal e a ANVISA responsável por algumas regulamentações importantes relacionadas a rotulagem que impactam diretamente os produtores de Queijo Minas Artesanal.

4.2.1. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

O MAPA é responsável pela gestão das políticas de estímulo à agropecuária, pelo fomento do agronegócio e pela regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. (MAPA, 2020). O órgão atua desde o pequeno produtor, passando pelo processamento até chegar ao consumidor final.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento tem como intuito garantir a segurança alimentar da população brasileira, assim como a qualidade do produto que é exportado, fortalecendo o setor do agronegócio nacional e favorecendo a inserção do Brasil no mercado internacional.

O MAPA conta com uma estrutura extensa e complexa composta por cinco secretarias, 27 superintendências estaduais e suas respectivas unidades, uma rede de seis laboratórios, além de duas vinculadas, o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), que abrigam cerca de 11 mil servidores espalhados pelo Brasil (BRASIL, 2020).

4.2.2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

A ANVISA é uma autarquia criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que tem sede e foro no Distrito Federal, e está presente em todo o território nacional por meio das coordenações de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados (BRASIL, 1999).

O intuito da ANVISA é estimular a proteção da saúde da população, através do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, portanto isso engloba todo o processo produtivo, ambiente em que é produzido e/ou comercializado e insumos utilizados.

A ANVISA está vinculada ao Ministério da Saúde (MS), órgão responsável pela promoção, prevenção e a assistência à saúde da população brasileira. É função do Ministério dispor de condições para a proteção e recuperação da saúde da população, melhorando a vigilância à saúde, dando assim mais qualidade de vida ao brasileiro (MS, 2019).

A Vigilância Sanitária possui competências diferentes, de acordo com a Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994 (BRASIL, 1994b) e a Lei° 9.782, de 26 de janeiro de 1000 (BRASIL, 1999a), compete:

- 1) À Vigilância Sanitária da União: Coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, prestar cooperação técnica e financeira aos Estados e Municípios e executar ações de sua exclusiva competência;
- 2) À Vigilância Sanitária do Estado: Coordenar, executar ações e implementar serviços de Vigilância Sanitária em caráter complementar às atividades municipais e prestar apoio técnico e financeiro aos Municípios;
- 3) À Vigilância Sanitária dos Municípios: Executar ações e implementar serviços de Vigilância Sanitária, com a cooperação técnica e financeira da União e Estado.

4.2.3. Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)

O Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA foi criado no dia 7 de janeiro de 1992 disposto na Lei nº 10.594 na qual decretava a nova autarquia com sede e foro no Município de Belo Horizonte, vinculado à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O IMA tem como finalidade planejar, executar e fiscalizar programas de saúde e defesa sanitária animal, assim como inspecionar os produtos de origem animal. (BRASIL 1992).

O Artigo nº 2 do Decreto nº 47.859, de 7 de fevereiro de 2020 afirma que o escopo do IMA consiste em executar as políticas públicas de defesa agropecuária no Estado, em consonância com as diretrizes fixadas pelo governos estadual e federal, com o objetivo de assegurar a sanidade dos vegetais, a saúde do animais, a identidade e a segurança dos produtos de origem vegetal e animal e a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária de forma a impulsionar o crescimento e o desenvolvimento sustentável do agronegócio, em benefício da sociedade, com as seguintes atribuições: (BRASIL, 2020)

- 1) Auditar, fiscalizar planejar, coordenar e executar programas de defesa sanitária animal e vegetal, de educação sanitária, de inspeção, de certificação da qualidade e de processos de produção de produtos e subprodutos agropecuários e agroindustriais, bem como propriedades rurais;
- 2) Baixar normas no âmbito de suas atividades, visando disciplinar e regulamentar a defesa sanitária animal e vegetal, o comercio de insumos agropecuários, a educação sanitária, a auditoria, a fiscalização, a inspeção, a certificação da conformidade de processos, a elaboração de produtos e subprodutos agropecuários, agroindustriais e artesanais;
- 3) Realizar diagnósticos e análises laboratoriais, credenciar e cassar o credenciamento de laboratórios;
- 4) Auditar, fiscalizar, inspecionar, cadastrar, credenciar, registrar, cassar o registro, o credenciamento e o cadastro de propriedades rurais, de empresas promotoras de eventos agropecuários, de transporte de animais, vegetais e de agrotóxicos de prestadoras de serviço de aplicação de agrotóxicos e de destinação final de embalagens vazias de agrotóxicos e de revendedoras de produtos de uso veterinário e insumos agropecuários;
- 5) inspecionar, fiscalizar, auditar, registrar e cadastrar estabelecimentos que abatam animais, industrializem, manipulem, beneficiem ou armazenem produtos e

- subprodutos de origem vegetal e de origem animal, adicionado ou não de vegetais, destinados ao comércio, bem como cassar seus registros, cadastro e certificados;
- 6) emitir documento sanitário, selo de qualidade, apreender e proibir a emissão e a utilização desses documentos em situações consideradas de risco sanitário, nos termos do regulamento;
 - 7) fiscalizar a vacinação de animais e, quando cabível, vacinar compulsoriamente animais nos termos da legislação;
 - 8) instalar ou determinar a instalação de quarentenários para o isolamento de animais e vegetais, delimitar áreas de produção de vegetais, bem como estabelecer datas de vacinação e corredores sanitários;
 - 9) aplicar sanções administrativas previstas em lei, no âmbito de sua competência;
 - 10) prestar serviços remunerados e administrar as taxas deles decorrentes, bem como as multas aplicadas;
 - 11) cadastrar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, assim como os respectivos produtos elaborados, nos termos de legislação específica;
 - 12) assistir o Governo na formalização da política agropecuária, na sua área de competência.

4.3. Legislações aplicadas ao Queijo Minas Artesanal

As legislações que impactam diretamente a produção de Queijo Minas Artesanal compreendem leis, decretos, instruções normativas e portarias. Essas normas jurídicas são responsáveis por regulamentar a cadeia de produção, desde os insumos, passando pela estrutura do estabelecimento, equipamentos, até o produto finalizado e sua comercialização.

4.3.1. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952

No ano em que se comemorava o aniversário de 131 anos da Independência e 64 anos da República, o atual Presidente Getúlio Vargas juntamente com o Ministro de Estados dos Negócios da Agricultura, João Cleofas, assinavam o Decreto nº 30.691, aprovando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Apesar da assinatura ter acontecido em março, o Decreto, entretanto foi publicado no Diário Oficial da União apenas no dia 07 de julho de 1952, com os seus 952 artigos.

O RIISPOA decretou que para os produtos derivados de leite serem comercializados era necessário que eles passassem pela pasteurização, além de obterem o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). O decreto também afirmou em um de seus Artigos que as queijarias só poderiam funcionar quando filiadas a entrepostos registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com maturação, embalagem e rotulagem (BRASIL, 1952).

Em março de 1952, quando o primeiro RIISPOA foi assinado é considerado um marco histórico, tornando-se oficial o primeiro código higiênico-sanitário do Brasil, concedendo prazo de apenas 180 dias para adequação. Desde 1952 até os dias atuais já houve mais de 1400 modificações, incluindo alteração, revogações e inclusões no Decreto. A última versão do RIISPOA foi publicada em 29 de março de 2017 no Decreto n° 9.013 (BRASIL, 2013).

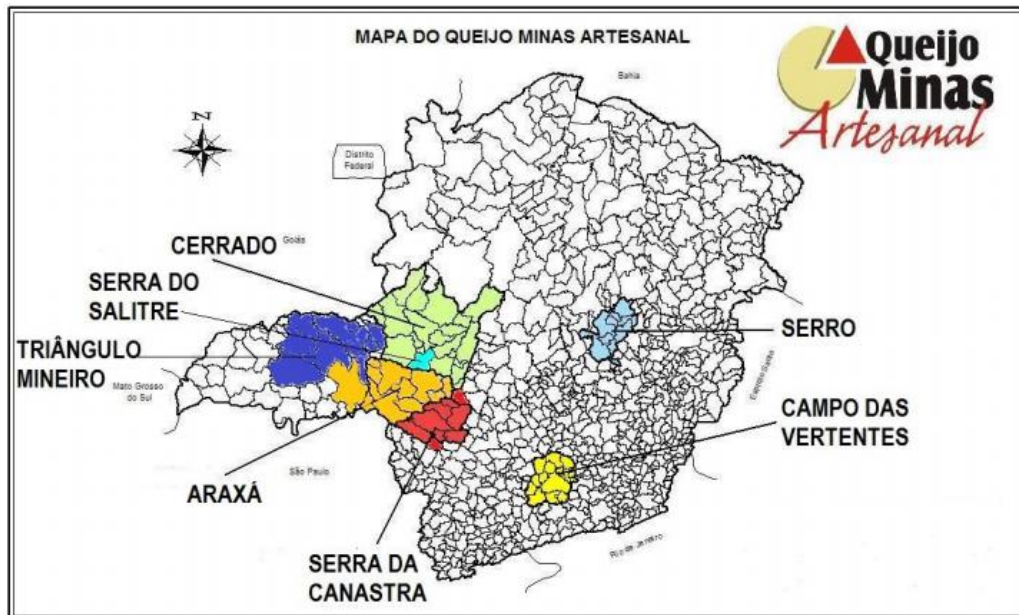
4.3.2. Portarias do IMA que reconhecem as microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal

O Governo de Minas Gerais, por meio do Instituto Mineiro de Agropecuária e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER/MG) são responsáveis por pesquisarem e reconhecerem as microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal.

Em 2014, a EMATER estimou que existiam cerca de 9.445 produtores de queijo artesanal, com produção anual de 29.005 toneladas. Esses dados mostram a relevância da prática artesanal para a economia do Estado, além da relevância social, uma vez que geram 26.792 empregos diretos no setor (EMATER, 2014).

Os Queijos Minas Artesanais são caracterizados por microrregiões produtoras e mesmo que exista a produção em outras localidades do Estado, apenas sete microrregiões (Figura 2) são atualmente reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária como produtoras de QMA. As sete tradicionais regiões produtoras são Araxá (identificada na Portaria IMA n° 594, de 10 de junho de 2003), Canastra (identificada na Portaria IMA n° 694, de 17 de novembro de 2004), Campos das Vertentes (identificada na Portaria IMA n° 1022, de 03 de novembro de 2009), Cerrado (antigo Alto Paranaíba, alterada pela Portaria IMA n° 874, de 02 de outubro de 2007), Serra do Salitre (identificada na Portaria IMA n° 1428, de 29 de agosto de 2014, a qual exclui o município Serra do Salitre da microrregião do Cerrado prevista na Portaria IMA n° 874, de 02 de outubro de 2007), Serro (identificada na Portaria IMA n° 546, de 29 de outubro de 2002) e Triângulo Mineiro (identificada na Portaria IMA n° 1397, de 13 de fevereiro de 2014).

Figura 2 - Microrregiões produtoras de Queijo Minas Artesanal



Fonte: EMATER, 2020.

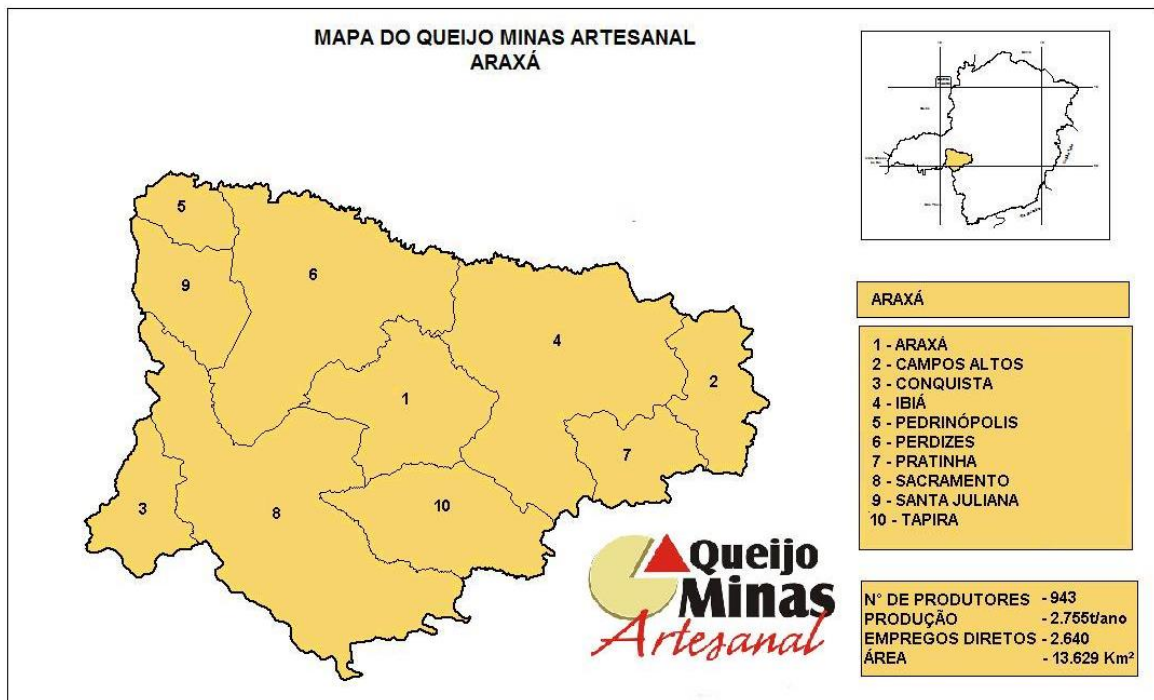
4.3.2.1. Microrregião de Araxá

Araxá está localizada no Planalto de Araxá, integrando a região do sudoeste do Estado de Minas Gerais. O Queijo Minas Artesanal de Araxá pode ser produzido nas cidades de Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira. Em 2004 a microrregião contava com mais de 940 produtores, produzindo 2.755 toneladas por ano, e gerando mais de 2.600 empregos diretos.

Cada queijo de uma microrregião diferente possui especificidades de acordo com os aspectos físico químicos, socioculturais, altitude, hidrografia, vegetação e pastagens naturais; já que todos esses fatores podem afetar para o desenvolvimento de bactérias específicas responsáveis pelo sabor característico do queijo na região.

O Queijo Minas Artesanal de Araxá pode ser caracterizado sensorialmente como consistência semidura com tendência a macia e de natureza manteigosa; textura compacta; aparência homogênea e de cor branca-creme; crosta fina, amarelada e sem trincas; formato cilíndrico, entre 13 a 15cm de diâmetro; odor e sabor ácidos e não picantes. (EMATER, 2004).

Figura 3 – Microrregião de Araxá.



Fonte: EMATER, 2020.

4.3.2.2. Microrregião da Canastra

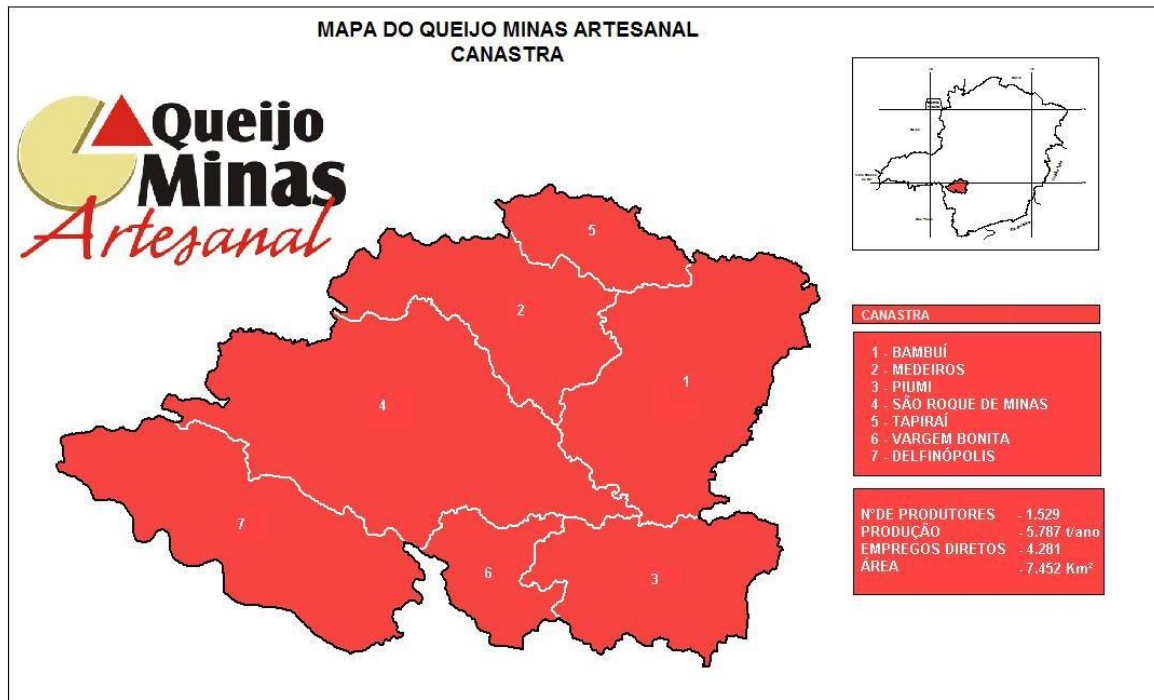
Outra microrregião produtora de QMA e talvez uma das mais conhecidas é a microrregião da Canastra, composta pelos municípios de Bambuí, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita e Delfinópolis.

Em 2004 contava com mais de 1.500 produtores de Queijo Minas Artesanal, produzindo 5.700 toneladas por ano responsáveis por abastecer mercados locais, regionais e até dos estados vizinhos.

A região da Canastra é constituída por chapadões de altitude que permite o surgimento de diversas nascentes e cachoeiras, acompanhadas de uma fauna e flora variada (EMATER, 2004).

As principais características do queijo desta microrregião são: consistência semidura, de natureza manteigosa; cor branca-amarelada; crosta fina, amarelada e sem trincas; formato cilíndrico, variando altura entre 4 a 6 cm e diâmetro 15 a 17 cm; odor e sabor ligeiramente ácido e não picante.

Figura 4 – Microrregião da Canastra.



Fonte: EMATER, 2004.

4.3.2.3. Microrregião do Cerrado

A Microrregião do Cerrado também conhecida anteriormente como a região do Alto Paranaíba é a microrregião com mais municípios, contando especificamente com vinte ao total, totalizando mais de 27.400 km² de área e produzindo aproximadamente 17 mil toneladas por ano (EMATER, 2003).

Figura 5 – Microrregião do Cerrado.

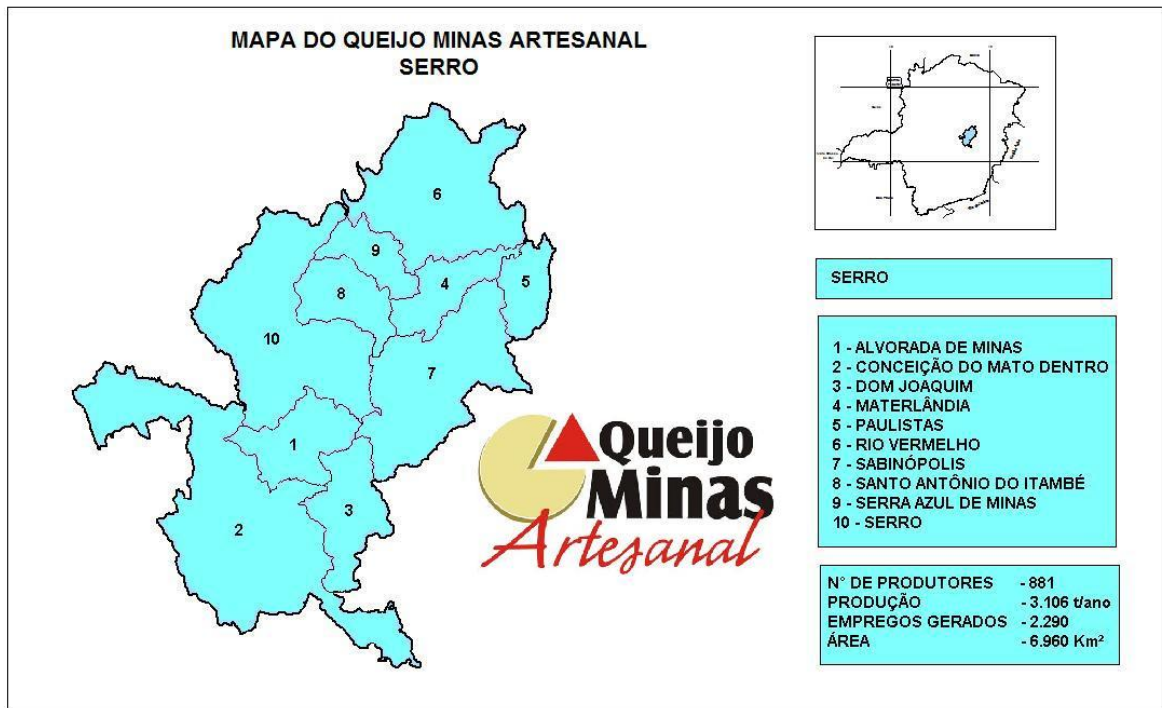


Fonte: EMATER, 2020.

4.3.2.4. Microrregião do Serro

A produção de Queijo Minas Artesanal na microrregião do Serro se estende há mais de dois séculos atrás, quando as fazendas de gado começaram a surgir para dar suporte a exploração de ouro na região (EMATER, 2020.) Dessa forma, a produção de queijo artesanal na microrregião do Serro, assim como em muitas outras, é uma tradição passada de geração em geração.

Figura 6 – Microrregião do Serro.

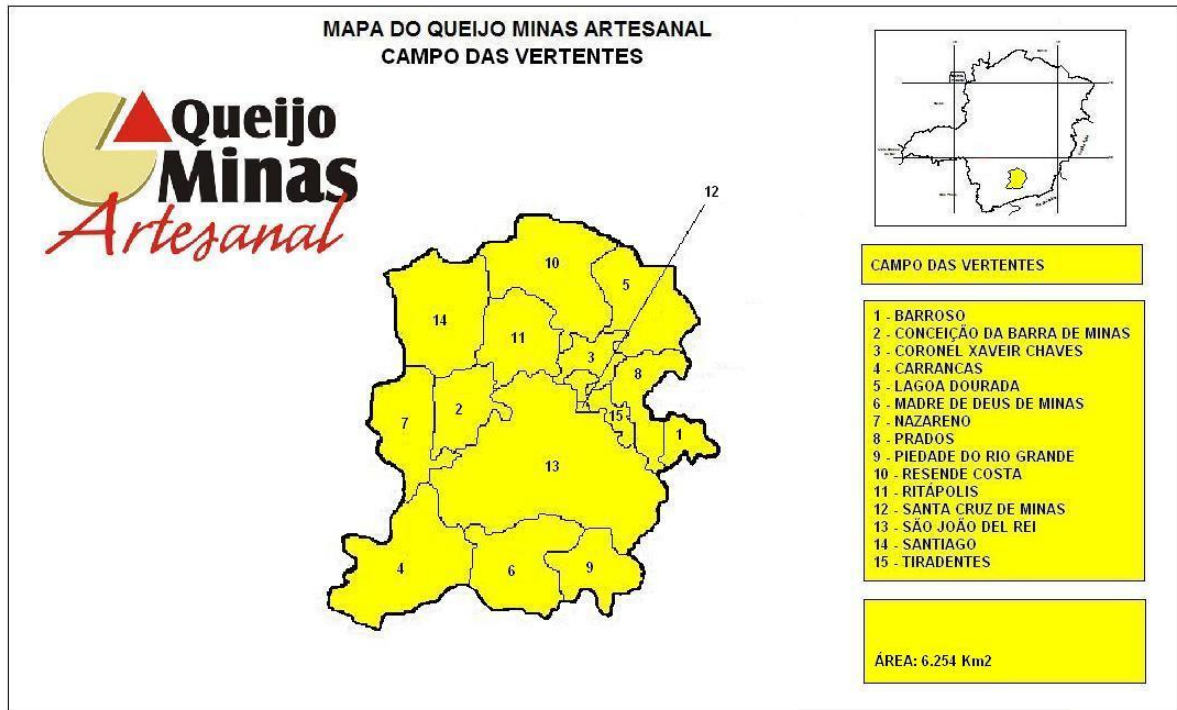


Fonte: EMATER, 2020.

4.3.2.5. Microrregião Campo das Vertentes

Em 2009 a Portaria nº 1.022 reconheceu a microrregião Campo das Vertentes como região produtora de Queijo Minas Artesanal, atividade que começou na região desde o tempo colonial junto com a exploração aurífera, mas foi intensificada após o esgotamento das jazidas de ouro (MOURA, 2002).

Figura 7 – Microrregião Campo das Vertentes.



Fonte: EMATER, 2020.

4.3.2.6. Microrregião Serra do Salitre e Microrregião do Triângulo Mineiro

A microrregião Serra do Salitre e do Triângulo Mineiro foram as últimas microrregiões reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária em 2014. A primeira é composta apenas pelo município Serra do Salitre, já a segunda por dez municípios, sendo eles: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria e Tupaciguara.

4.3.3. Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002

A Lei Estadual nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências (BRASIL, 2002). Esta foi a primeira Lei Estadual que regulamentava a produção de queijo a base de leite cru no Brasil.

Nessa Lei ficou decretado que Queijo Minas Artesanal era o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde foi produzido, a partir do leite

integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, com consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas (BRASIL, 2002). Dessa forma, a fim de uma microrregião ser considerada produtora de Queijo Minas Artesanal é necessário estudos da EMATER/MG ou da EPAMIG comprovando a identificação das áreas como parte de uma tradição histórica e cultural na produção de queijos.

A Lei ainda promulgava todas as etapas presentes na produção do QMA, assim como algumas exigências relacionadas a instalação da queijaria, qualidade da água e outros fatores a fim de garantir a qualidade e segurança do Queijo Minas Artesanal. Outra etapa muito importante que permite a comercialização do produto é o cadastramento do produtor e sua propriedade no IMA, o qual fiscalizará as condições de produção.

Entretanto a Lei 14.185 de 2002 foi revogada em 2012 pela Lei nº 20.549, de 18 de dezembro, a qual posteriormente foi revogada pela Lei nº 23.157 de 2018.

4.3.4. Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002

O Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002 aprovou e regulamentou a Lei Estadual nº 14.185 de 31 de janeiro desse mesmo ano que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal. Em meio as definições, o Decreto determina que leite cru deve ser obtido de um rebanho sadio e que no momento da utilização atenda a parâmetros microbiológicos e físico-químicos específicos (BRASIL, 2002).

O Artigo nº 5 descreve detalhadamente todas as dez fases presentes na fabricação do Queijo Minas Artesanal, assim como o tempo mínimo que deverá ser iniciada a produção após o começo da ordenha. O capítulo II e III do Decreto definem ações mínimas que o produtor do QMA deve tomar a fim de garantir o controle sanitário do rebanho e a higiene do local de produção, como por exemplo a vacinação do rebanho contra febre aftosa e brucelose.

Os demais capítulos regulamentam o cadastramento do estabelecimento no IMA, as instalações necessárias na Queijaria Artesanal, características da água utilizada no processo produtivo, equipamentos, transporte, comercialização e rotulagem do Queijo Minas Artesanal.

No entanto, o Decreto nº 44.864, de 01 de agosto de 2008, inseriu a condição que os queijos de leite cru só poderão ser embalados após alcançar umidade expressa em base úmida (máxima de 45,9%).

4.3.5. Portaria IMA n° 517, de 14 de junho de 2002, Portaria IMA n° 518, de 14 de junho de 2002 e Portaria IMA n° 523, de 3 de julho de 2002

A Portaria IMA n° 517, de 14 de junho de 2002 estabelece as normas sanitárias para os rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal (BRASIL, 2002).

O capítulo I discorre a respeito das vacinações no rebanho, definindo a obrigatoriedade da vacinação contra a febre aftosa, raiva e brucelose. Assim como, a comprovação das vacinas feitas no Escritório Seccional do IMA na região.

Os demais capítulos apresentados nesta Portaria, estão a identificação do rebanho através dos brincos com código de barra, cujos números são fornecidos pelo IMA a fim de não ter repetição e as medidas corretas a serem seguidas para os animais que tiverem aplicações de medicamentos, como garantir o período de carência dos produtos evitando resíduos no leite e assegurando a inocuidade do produto.

No mesmo dia foi assinado a Portaria n° 518 que dispõe sobre os requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal (BRASIL, 2002).

Dentre as normas estão a instalação correta no curral, sala de ordenha e da queijaria e os equipamentos necessários, como tanques, cubas, formas, mesas e prateleiras, assim como o material recomendado que devem ser feitos.

Após quase um mês, no dia 3 de julho de 2002 foi aprovada a Portaria n° 523 que institui as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal (BRASIL, 2002). Desta forma, esta Portaria abrange as normas a fim de assegurar a qualidade do produto final e evitar riscos à saúde humana.

Esta Portaria institui normas de higiene na obtenção da matéria-prima, como a desinfecção do estabulo, descarte dos primeiros jatos de leite, armazenamento do leite cru e as orientações corretas a seguir quando um animal apresentar sintomas de doença. Os Capítulos IV e V dispõem a respeito da higiene na fabricação do Queijo Minas Artesanal e as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de QMA.

4.3.6. Portaria IMA n° 1.305, de 30 de abril de 2013

O Artigo n° 2 permite a fabricação do queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos (BRASIL, 2013). Dessa forma, o Queijo Minas Artesanal não precisa maturar por no mínimo 60 (sessenta) dias e fica definido o período de

maturação de no mínimo 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro, e mínimo 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, do Campo das Vertentes e Araxá.

Este Artigo, entretanto, foi alterado em 2017 pela Portaria IMA nº 1.736, de 27 de julho na qual incluiu duas microrregiões e alterou o período de maturação do QMA da microrregião de Araxá (BRASIL, 2017). Portanto ficou definido que o período mínimo de maturação são de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, 17 (dezesete) dias para a microrregião do Serro, e mínimo 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, do Campo das Vertentes, de Serra do Salitre e do Triângulo Mineiro.

Ainda na Portaria IMA nº 1.305 ficou estabelecido que os rebanhos das propriedades que produzem QMA devem estar controlados contra brucelose e tuberculose, como também o protocolo de controle que deverá ser tomado. O Artigo nº 4 define que todas as propriedades rurais que tiverem a queijaria deverão implementar o Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, assim como implementação de laboratório para análise do leite.

Esta Portaria foi posteriormente revogada pela Portaria IMA nº 1.969, de 26 de março de 2020.

4.3.7. Portaria do MAPA nº 366, de 04 de maio de 2012

A Portaria do MAPA nº 366, reconheceu por intermédio da Gerência de Inspeção de Produtos do IMA, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais como equivalente quando comparado os serviços ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) (BRASIL, 2012).

O SISBI-POA padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal a fim de garantir a segurança alimentar (BRASIL, 2020). Quando os Estados e/ou municípios conseguem a equivalência dos serviços de inspeção junto ao MAPA, os produtos já certificados pelo Estado e/ou municípios podem ser comercializados em todo o território nacional, ampliando o mercado e gerando emprego.

Dessa forma, na prática esta Portaria concede que o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria do Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais tem a mesma capacidade que o Ministério da Agricultura em avaliar a qualidade dos produtos de origem animal e dar o aval sanitário para o comércio interestadual. Portanto, se

abre uma nova fase com oportunidades para os produtores de QMA com a possibilidade de comercialização interestadual no mercado formal do Brasil (Embrapa, 2018).

4.3.8. Instrução Normativa n° 30, de 7 de agosto de 2013

A Instrução Normativa n° 30, de 07 de agosto de 2013 revoga a IN n° 57 de 2011. Embora ainda seja permitido período de maturação inferior a 60 dias, a nova IN permite que além do MAPA, os órgãos municipais e estaduais reconhecidos pelo SISBI-POA possam autorizar a redução do período mínimo de maturação (BRASIL, 2013).

Enquanto a Instrução Normativa n° 57 decretava que a propriedade do gado leiteiro deveria garantir a ausência de tuberculose e brucelose nos animais, a IN n° 30 deixou mais detalhado que essa certificação deverá ser garantida através do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT).

Dessa forma, a Instrução Normativa n° 30 torna na prática a Portaria n° 1.305 do IMA efetiva para o mercado nacional e internacional.

4.3.9. Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017

O Decreto n° 9.013 é o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), a qual foi originalmente criada em 1952 e desde então sofreu diversas alterações a fim de se adaptar e atender as necessidades do mercado.

O primeiro RIISPOA aprovado pelo Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952 cita a respeito do QMA em dois momentos, no Artigo n° 26 e Artigo n° 928 no qual reconhecia o queijo Minas semiduro (tipo Serro) e queijo Minas duro (tipo Araxá) (BRASIL, 1952), entretanto o Decreto agrupava todas as variedades de queijo sendo “Queijo Minas” sem a necessidade de especificação de variedade e não detalhava a forma como esses queijos deveriam ser maturados.

Como o Regulamento afeta diretamente a indústria, o produtor e a sociedade, o RIISPOA considera outras entidades importantes, como por exemplo as legislações vigentes do Código de Defesa do Consumidor, o Decreto que institui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e propostas da Associação Brasileira da Indústria Alimentar (ABIA).

Nesta última versão do RIISPOA fica oficializado no Artigo n° 373 a legalização do período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias para os QMA, conforme concedido previamente na Instrução Normativa n° 30. Esta permissão mais precisamente se encontra nos

parágrafos 6 e 7, nos quais afirmam que não existe a obrigação da pasteurização ou de outro tratamento térmico no leite que se destina à elaboração de queijo submetido a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, durante um período mínimo que garanta a inocuidade do produto e tal afirmação seja comprovada por estudo científico (BRASIL, 2017).

O Artigo nº 375 permite que o processo de maturação do queijo seja realizado em estabelecimento diferente daquele no qual começou a produção, desde que seja respeitado os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo DIPOA (BRASIL, 2017). Entretanto, neste Artigo não deixa claro qual entidade ficará responsável pela inspeção deste mesmo estabelecimento.

4.3.10. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018

A Lei nº 13.680 altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, acrescentando o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal (BRASIL, 2018).

O Artigo nº 10-A é adicionado na Lei de 1950 e passa a permitir a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, desde que boas práticas agropecuárias e de fabricação sejam implementadas e que os órgãos de saúde pública do Estado e do Distrito Federal fiscalizem o estabelecimento e produto artesanal.

A fim de padronizar e identificar quais produtos foram aprovados pela fiscalização, se criou o selo com a indicação ARTE, o qual é publicado manual e Instrução Normativa do mesmo em julho de 2019. Entretanto, basta observar em lojas e mercados municipais cuja venda de produtos artesanais são extremamente relevantes, ainda não é comum observar a aplicação do selo nos respectivos produtos.

4.3.11. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019

Este Decreto regulamenta o Artigo nº 10-A da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 e define que os produtos de origem animal produzidos de forma artesanal, além do selo do serviço de inspeção oficial deverá apresentar o selo com a indicação ARTE que será estabelecido seu modelo e logotipo pelo Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2019).

Dessa forma, para que os produtos de Queijo Minas Artesanal possam comercializar seu produto em âmbito interestadual é necessário que o mesmo esteja registrado no serviço de

inspeção estadual realizado pelo IMA e cumprir todas as normas de boas práticas agropecuárias e de fabricação artesanal.

O Decreto também caracteriza que para o produto ser considerado artesanal deverá atender oito requisitos: as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada; as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo; o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor; as unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal; o produto final deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, permitida a variabilidade sensorial entre os lotes; o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados com éticos; e o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.

4.3.12. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018

A Lei nº 23.157 revoga a Lei nº 20.549/2012 e dispõe sobre a produção e comercialização dos Queijos Minas Artesanais. A Lei de 2012 detalhava o uso do pingo para produção de QMA, porém não conseguia diferenciar as variedades de queijo e consequentemente gerava confusão na elaboração de regulamentos específicos.

Dessa forma a Lei nº 23.157 de 2018 optou por definir os detalhes dos QMA em regulamentos técnicos específicos e, portanto, considera apenas o queijo artesanal sendo elaborado com leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas (BRASIL, 2018).

Nesta Lei fica permitido através do Artigo nº 7 a produção de variedades derivadas de determinado tipo de queijo artesanal desde que respeitadas as características de qualidade estabelecidas no regulamento. Essas variedades podem ser criadas a partir da adição de condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias ou de alterações pontuais no processo de fabricação ou na etapa de maturação (BRASIL, 2018). Dessa forma, amplia-se a variedade dos Queijos Minas Artesanais, além dos de casca lavada.

Os tipos de QMA são ampliados mais ainda, uma vez que novos processos são permitidos, como por exemplo a AFINAÇÃO, sendo definida como a etapa do processo na qual ocorrem alterações que transformam as características do produto por meio da utilização de técnicas específicas (BRASIL, 2018).

4.3.13. Instrução Normativa n° 28, de 23 de julho de 2019

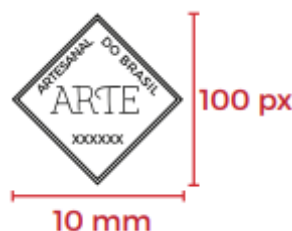
A Instrução Normativa n° 28, de 23 de julho de 2019 deixa estabelecido que o modelo do Selo ARTE que será concedido apenas aos estabelecimentos registrados como artesanais deverá seguir o Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE disponibilizado no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2019).

O Artigo n° 2 ainda enfatiza que os produtos deverão ser fiscalizados pelos Serviços de Inspeção Oficial e atenderem aos requisitos de Boas Práticas Agropecuárias e aos requisitos que os caracterizem como artesanais.

O Manual de Construção e Aplicação oferece instruções como o posicionamento correto do Selo ARTE, espaçamento e espessura da borda, a fonte correta que o texto deverá ser redigido e a centralização do mesmo, a fim de garantir apresentação uniforme. O Selo ARTE deverá estar disposto em uma grade de 6x6 quadrados, inclinados à 45° e dentro desta grade deverão constar três elementos: texto “Artesanal do Brasil”; o grafismo “Arte”; e numeração.

O Selo ARTE poderá ser impresso em diferentes colorações desde que não atrapalhe a legibilidade e não tenha mais de uma cor no selo e a sua altura deverá ter no mínimo 10mm. Não é permitido aplicar o selo com o grafismo inclinado e nem distorcer o selo ARTE. Segue um exemplo correto do Selo ARTE na Figura 2.

Figura 8 - Modelo Selo ARTE.



Fonte: IMA, 2020

4.3.14. Lei n° 13.860, de 18 de julho de 2019

Lei n° 13.860, de 18 de julho de 2019 dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências (BRASIL, 2019). Nesta Lei veta-se diversos

parágrafos e inclusive Artigos ao decorrer do documento, tornando-se uma Lei bem mais enxuta que as prévias.

O Artigo nº1 fica definido que o queijo para ser considerado artesanal deverá ser 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. Ainda no Artigo nº 6 deixa restrito que para elaboração de queijos artesanais só poderá ser realizada em estabelecimento rural.

Fica estabelecido que a fim de ser considerado queijaria produtora de queijo artesanal, o estabelecimento rural deverá seguir três critérios. Em primeiro lugar, o estabelecimento precisará ter implementado as boas práticas de fabricação e a conformidade do produto com o seu respectivo regulamento técnico; segundo lugar deverá existir o controle e monitoramento da potabilidade da água utilizada e por fim deverá ser implementado a possibilidade da rastreabilidade do queijo artesanal.

Entretanto a “rigoriedade” de implementação desses três critérios poderão ser simplificadas para pequenos produtores, conforme regulamento. A orientação a respeito da implantação das boas práticas agropecuárias de produção leiteira e de fabricação do queijo artesanal competirá às entidades de defesa sanitária.

4.3.15. Portaria IMA nº 1.937, de 14 de agosto de 2019

A Portaria IMA nº 1.937, de 14 de agosto de 2019 dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo ARTE às queijarias com habilitação sanitária no IMA (IMA, 2019). Esta Portaria surgiu da necessidade de estabelecer regras de transição para a regularização sanitária das queijarias que já estavam certificadas na Gerência de Certificação (GEC) e as diretrizes corretas para os novos produtores de Queijo Minas Artesanal que não possuem o selo ARTE.

Após o produtor de QMA registrar seu estabelecimento no site do Instituto Mineiro de Agropecuária e preencher todos os formulários necessários será concedido o registro somente as queijarias produtoras de queijos artesanais que garantirem inexistência de brucelose e tuberculose de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCBT) ou pelo IMA, no prazo de até três anos a partir da Lei nº 13.860, de 15 de julho de 2019.

No Artigo n° 4 fica estabelecido que para a queijaria ser elegível ao selo ARTE deverá garantir a implantação das Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias comprovadas por meio de registros auditáveis. O estabelecimento deverá produzir queijos reconhecidos como tipicamente artesanais através das suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo, conforme regulamentação oficial.

A Portaria deixa claro que a habilitação sanitária poderá ser cancelada quando apresentar risco à saúde pública ou se não tomar as medidas necessárias para corrigir as não conformidades ou irregularidades.

4.3.16. Portaria IMA n° 1.969, de 26 de março de 2020

A Portaria IMA n° 1.969, de 26 de março de 2020 revoga a Portaria IMA n° 1.305, de 30 de abril de 2013 e dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de QMA (BRASIL, 2020).

A Portaria define o que pode ser considerado Queijo Minas Artesanal, quais etapas devem estar envolvidas em sua fabricação, assim como reafirma o período mínimo de maturação para as microrregiões, sendo 14 dias para a microrregião de Araxá, 17 dias para a microrregião do Serro e um período mínimo de 22 dias para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtoras de QMA.

No Artigo n° 5 fica definido que a fim de receber a identificação da microrregião o queijo deverá ser maturado na queijaria onde foi produzido ou em entreposto localizado na mesma microrregião, sendo nesse caso a denominação do produto “Queijo Minas Artesanal” seguido do nome da microrregião. Para os queijos produzidos em locais fora das microrregiões definidas em portarias será denominado apenas de “Queijo Minas Artesanal”.

Esta Portaria também permite que o queijo seja maturado em entrepostos localizados em todo o território do Estado de Minas Gerais, uma vez que esses estabelecimentos sigam os requisitos sanitários, realizem o controle de maturação e os critérios de rastreabilidade estabelecido pelo IMA. Caso o entreposto esteja localizado fora da microrregião onde foi produzido, o mesmo deverá ser maturado pelo maior período especificado em estudos científicos e não poderá levar o nome da microrregião na denominação do produto.

Por fim, fica registrado nesta Portaria que o Queijo Minas Artesanal poderá ser comercializado entre os Estados, com a presença do selo ARTE. É permitido também a

comercialização interestadual pelo Entrepasto, desde que o estabelecimento atenda a legislação vigente para o registro do Entrepasto referentes ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI).

4.3.17. Instrução Normativa n° 73, de 23 de dezembro de 2019

A Instrução Normativa n° 73, de 23 de dezembro de 2019 estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, as quais necessitam do selo ARTE (BRASIL, 2019).

Os órgãos responsáveis por fiscalizar o cumprimento desta Instrução Normativa é a Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados e do Distrito Federal do local concedente do selo ARTE, mesmo nos casos em que o leite for submetido a tratamento térmico, a propriedade rural deve garantir o cumprimento das Boas Práticas Agropecuárias.

Um dos pontos principais das Boas Práticas Agropecuárias para os produtores de leite fornecedores para elaboração de produtos lácteos artesanais é garantir que o leite esteja livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) ou podem ser controladas através do órgão estadual de defesa sanitária por um período de até três anos a partir de 18 de julho de 2019, quando foi publicada a Lei n° 13.860.

A fim de garantir a saúde animal, a Instrução Normativa deixa claro diversas diretrizes, inclusive a necessidade de avaliar os animais regularmente para detectar aquele que aparentar sinais de doença, e em caso afirmativo isolá-lo e tratá-lo imediatamente, mantendo o registro escrito de todos os tratamentos dos animais.

Ao que se refere a higiene e ordenha, a Instrução Normativa afirma que a ordenha deve ser realizada em local ventilado, limpo, seco e distante de fontes de contaminação e odores indesejáveis, assim como deve dispor de abastecimento de água potável e após a ordenha o leite deve ser processado em no máximo duas horas ou resfriado a 4°C em até três horas, caso seja processado em local diferente e deverá chegar a uma temperatura de até 7°C na unidade processadora.

Portanto, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias preconiza as diretrizes necessárias com objetivo de garantir os requisitos higiênico-sanitários mínimos às propriedades rurais fornecedores de leite, assegurando a saúde e bem-estar dos animais e colaboradores.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do presente trabalho pode-se concluir que a legislação brasileira é extremamente complexa e ampla, principalmente se tratando de Queijo Minas Artesanal, assunto relativamente recente para os órgãos de regulamentação. A legislação está sempre buscando auxiliar os produtores e sobretudo garantir a inocuidade do produto, dessa forma, os estudos e regulamentação a fim de tornar a comercialização interestadual do QMA legal no país é de extrema importância.

Este trabalho permitiu um aprofundamento nos conhecimentos de legislações dos Queijos Minas Artesanais e foi aprimorada a busca por legislações nas plataformas dos diversos órgãos de regulamentação, o que auxiliará em futuras pesquisas.

Contudo através deste presente trabalho é possível concluir também que ainda existem oportunidades de melhoria dentre as legislações que regulamentam a produção de Queijo Minas Artesanal. Portanto, é de extrema importância a contínua busca por legislações que garantam inocuidade do produto; represente e regule o pequeno produtor de Queijo Minas Artesanal; assim como resguarda e assegura a saúde dos consumidores.

BRASIL. **Decreto nº 9.013**, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.238, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, 2017. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis>>. Acesso em: 25 jul. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 9.918**, de 18 de julho de 2019. Regulamento o art. 10-A da Lei nº 1.238, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília, 2019. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis>>. Acesso em: 26 jul. 2020.

EMBRAPA. **Queijo Minas Artesanal – Valorizando a Agroindústria Familiar**. Brasília, DF, 2018. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110185/queijo-minas-artesanal-valorizando-a-agroindustria-familiar>>. Acesso em: 20 jun. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Caracterização da Região do Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte, 2004. Disponível em: <<https://www.emater.mg.gov.br>>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Caracterização da microrregião de Araxá como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal**. Araxá, 2003. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=143&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Caracterização da microrregião do Alto Paranaíba como produtora de Queijo Minas Artesanal**. Patos de Minas, 2003. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=143&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do Queijo Minas Artesanal**. São Roque de Minas, 2004. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=143&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal**. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal Campo das Vertentes**. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal Serro**. Disponível em: <

https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal Cerrado**. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal Canastra**. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **Mapa do Queijo Minas Artesanal Araxá**. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59>. Acesso em: 12 ago. 2020.

FURTADO, M.M. **Queijo do Serro: tradição na história do povo mineiro**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 35, n. 210, p. 33-36, 1980.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 517**, de 14 de junho de 2002. Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção de Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/institucional/portarias#ano-2002>. Acesso em: 12 dez. 2020.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 518**, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/institucional/portarias#ano-2002>. Acesso em: 12 dez. 2020.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 523**, de 03 de julho de 2002. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/institucional/portarias#ano-2002>. Acesso em: 12 dez. 2020.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 594**, de 10 de junho de 2003. Identifica a Microrregião de Araxá. Belo Horizonte, 2003. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 10 jan. 2021.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 694**, de 17 de novembro de 2004. Identifica a Microrregião da Canastra. Belo Horizonte, 2004. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 10 jan. 2021.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 1.736**, de 27 de julho de 2017. Dispõe sobre o período de maturação do Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 10 jan. 2021.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 1.937**, de 14 de agosto de 2019. Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo Arte às queijarias com habilitação sanitária no IMA. Belo Horizonte, 2019. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 17 out. 2020.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 1.969**, de 26 de março de 2020. Dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA. Belo Horizonte, 2019. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 10 dez. 2020.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. **Portaria nº 1.305**, de 30 de abril de 2013. Estabelece as Diretrizes para a produção de Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <<http://ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 09 jan. 2021.

MINAS GERAIS (Estado). **Lei Estadual nº 10.594**, de 07 de janeiro de 1992. Cria o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – e dá outras providências. Diário Oficial de Minas Gerais. 08 jan. 1992. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=372516>>. Acesso em: 10 jun. 2020.

MINAS GERAIS (Estado). **Lei Estadual nº 23.157**, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial de Minas Gerais, 2018. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=372516>>. Acesso em: 15 jun. 2020.

MENESES, J. N. C. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil**. Belo Horizonte: IPHAN (Dossiê Interpretativo), 2006. v. 1.

MERGAREJO NETTO, M. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro, 2011.

MS, Ministério da Saúde. **Institucional - Conheça o MS**. Disponível em: <<http://portalms.saude.gov.br/aceso-a-informacao/institucional>>. Acesso em: 20 jun. 2020.

MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Conheça o DIPOA**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtosanimal/conheca-o-dipoa>>. Acesso em: 24 jun. 2020.

MINAS GERAIS (Estado). **Decreto nº 47.859**, de 07 de fevereiro de 2020. Contém o Regulamento do Instituto Mineiro de Agropecuária. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2020. Disponível em: . Acesso em: 23 jun. 2020.

MINAS GERAIS (Estado). **Lei nº 14.185**, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: . Acesso em: 15 jul. 2020. Revogada pelo art. 28 da Lei nº 167 20.549, de 18 de dezembro de 2012.

MINAS GERAIS (Estado). **Decreto nº 42.645**, de 5 de junho de 2002. Aprova o regulamento da lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: . Acesso em: 22 jun. 2020

McSweeney, P.; FOX, P.; COTTER, P.; EVERETT, D. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. **Academic press**, ed. 4, 2017.

MOURA, A. P. de. Campo das Vertentes: sua origem e sua característica. Projeto As Minas Gerais - Pesquisa história de Minas Gerais, Projeto aprovado pelo Ministério da Cultura, lei de incentivo, patrocinado pela Cia. Industrial Cataguases e Quadrilátero Ferrífero. Disponíveis em: [http://www.ciaic.com.br/](#). Acesso em 24/01/2013.

PINTO, M. S. Efeito da microbiota endógena e da nisina sobre *Listeria* sp. e *Staphylococcus aureus* em queijo Minas artesanal do Serro. 2008. 71 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2008.