

Normas para venda de queijo artesanal já estão definidas

O Ministério da Agricultura definiu as regras para que produtores possam comercializar queijos artesanais em todo o país, e não apenas na localidade de produção.

Reprodução



Reprodução

A normatização detalha o funcionamento do Selo Arte, criado a partir da [Lei 13.680 de 2018](#), que instituiu legislação específica para a caracterização de alimentos de origem animal, e da regulamentação instituída em [decreto editado em julho de 2019](#).

O ministério estima que haja no país 170 mil produtores de queijos artesanais.

A normatização vale não apenas para o queijo, mas para todos os derivados de leite, como iogurtes, requeijões, nata e produtos similares, chamados tecnicamente de lácteos.

Detalhamentos semelhantes serão estipulados para carnes, pescados e produtos derivados de abelhas, como mel.

Pelas regras antigas, um produtor precisava de uma autorização de inspeção federal para comercializar fora de seu local de origem, o que valia tanto para produtos industriais quanto artesanais.

Pelas novas normas, quem obtiver o Selo Arte gozará dos benefícios da inspeção federal, tendo autorização para comercializar em outras cidades e estados.

Segundo o diretor do Departamento de Cadeias Produtivas do Ministério da Agricultura, Orlando Castro, as exigências permanecerão no patamar da permissão de inspeção federal. Mas o selo poderá ser concedido pelos serviços de inspeção estaduais, agilizando o processo.

Para conseguir o selo, o interessado terá de provar que seu produto se enquadra na modalidade artesanal. Apesar de o termo ser adotado cada vez mais, ele presume uma série de procedimentos. Entre as



características está o manejo manual e o emprego de padrões criados e reconhecidos como de uma família, grupo ou região, além da não utilização de maquinário.

O candidato ao selo terá que demonstrar também que cumpre com exigências sanitárias, de higiene e de saúde dos animais, a partir dos quais o leite é produzido.

A propriedade deve ter certificação de vacinação contra brucelose e tuberculose. As ordenhas precisam ser separadas do local do armazenamento.

A estrutura tem parâmetros como as divisões em vidro e pisos em azulejo. “Situação de ordenha tem que ter vistoria sanitária e procedimento de limpeza. Tem que ter qualificação dos trabalhadores. Tem que ter controle de vacina do rebanho. É Tudo que se exige na unidade de fabrico normal. É a questão de boas práticas de manejo e ordenha”, disse Castro.

Avanço

Na avaliação do diretor administrativo da Associação Brasileira dos Produtores de Leite (Abraleite), Américo da Silva Neto, o Selo Arte foi um avanço muito importante. Mas alerta que muitos produtores não conseguem seguir as exigências postas.

“O pequeno produtor, que faz 200, 300 litros por dia, não tem condição de fazer análise de brucelose e tuberculose, não consegue contratar veterinário para estar na propriedade. Não arca com as estruturas físicas para o ambiente adequado. Agora é promover os meios para que as pessoas que produzem possam atender a esses requisitos”, disse Neto.

Uma das medidas que poderia ir neste sentido, segundo o diretor da associação, seria a concessão de empréstimos a juros mais baixos. Outra medida seria a qualificação desses fabricantes. “Precisa ter equipamentos para armazenar e transportar o leite. Não adianta ter equipamento se não sabe nem ler a norma”, disse o representante da Abraleite, que atua na fabricação de queijo fresco e curado.

Orlando Castro, pelo lado do governo, também aponta a importância de ações de promoção da qualificação do setor. De acordo com ele, além das ações de empresas de assistência técnica, como a Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), o ministério pretende desenvolver trabalhos nos estados para que gerem iniciativas multiplicadoras. *Com informações da Agência Brasil.*

Date Created

06/01/2020