

# O FAZER TRADICIONAL DOS QUEIJOS DE MINAS GERAIS E OS EFEITOS DA MÁ LEGISLAÇÃO: DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO-SOCIAL PARA QUEM?<sup>1</sup>

Esther Kulkamp Eyng Prete<sup>2</sup>

O voluntarismo do Legislador, somado à desordenada proliferação legislativa levou ao sufocamento e quase extinção de um dos principais patrimônios culturais de Minas Gerais: o fazer artesanal tradicional do queijo mineiro. Mais que um patrimônio cultural, esse conhecimento centenário constitui a atividade econômica de milhares de famílias de pequenos proprietários rurais. A sobreposição conflituosa de microssistemas normativos e em especial a obtusidade do marco regulatório sanitário relegou tal atividade à ilegalidade, impedindo o livre desenvolvimento econômico e sua reprodução cultural plena. O obstáculo jurídico cria também uma desigualdade de acesso ao mercado consumidor entre os poucos produtores queijeiros que possuem uma estrutura física, econômica e social que lhes permita cumprir com as exigências legais draconianas e os que não, constituindo esses últimos a ampla maioria.

O artigo visa, portanto, através da exposição das dificuldades regulatórias sanitárias enfrentadas pelos queijeiros artesanais, exemplificar como a ausência de uma abordagem prático-racional no desenho da legislação pode causar profundos danos econômico-sociais, especialmente aos mais vulneráveis.

The voluntarism of Legislator and the chaotic explosion of legislation brought to nearly extinction one of the main cultural patrimony of the Estate of Minas Gerais: the knowledge of how-to-do the handcrafted *mineiro* cheese. This centenarian inheritance is also the economic activity of thousands of farming families. The overlapping of legal systems and in special the severity of sanitary regulation mark constitute obstacles to the formalization of their economic activity and to the cultural reproduction. The legal obstacle also creates an uneven access the consumer market between who can afford the formalization process and who can't. Those who can't is the majority. The article aims through the exposition of the sanitary-legal difficulties faced by the cheese-handcrafters exemplify how the lack of a rational approach in the making of the legislation can cause economic-social damages, specially to the vulnerable ones.

Palavras-chave:

queijo artesanal – agropecuária familiar – hiper-regulamentação – legitimidade – normas sanitárias – flexibilização normativa.

Key-words:

handcrafted cheese – familiar agriculture and farming – overregulation – legitimacy – sanitary legislation – flexibilization of law.

---

<sup>1</sup> Artigo para o IX Congresso da RELAJU que será realizado em Pirenópolis, Brasil, de 29 de setembro a 2 de outubro de 2015.

<sup>2</sup> Mestranda em Filosofia do Direito pela Universidade Federal de Minas Gerais. esther.eyng@outlook.com

## 1. Introdução

A produção artesanal de alimentos da agricultura familiar, dos povos indígenas e comunidades tradicionais e locais constitui uma das mais importantes expressões de cultura autêntica e meio de agregação e continuidade dos laços comunitários históricos e importante fonte de renda para as mesmas.

O desenvolvimento econômico da última década permitiu o surgimento de um grupo consumidor mais exigente quanto à qualidade e com disposição financeira para sustentar cadeias produtivas especializadas em produtos não-massificados, logo, abrindo uma janela de oportunidade para a valorização econômica de produtos artesanais. Isso e a revalorização da sustentabilidade ambiental assim como da autenticidade cultural, tornam os consumidores ávidos por produtos alimentares que reflitam tais valores. Pelas leis econômicas, portanto, deveria ser natural a integração dessas comunidades ao mercado formal.

Todavia, os alimentos artesanais encontram grandes dificuldades *legais* para sua entrada no mercado formal, principalmente pela exigência de adequação a normas sanitárias draconianas. Dessa forma, muitos produtores familiares operam na clandestinidade sendo explorados por atravessadores e desistem de agregar valor a sua produção (ISPN<sup>3</sup>, 2012).

O drama sentido pelos produtores de queijo minas artesanal exemplifica uma situação sentida em todo o país pelos produtores familiares, das mais diferentes regiões e culturas, desde as comunidades de ascendência alemã de Santa Catarina até os produtores do tradicional queijo coalho da Bahia. Há um decréscimo contínuo do número de famílias produtoras de alimentos tradicionais, por conta da falência do meio de sustento econômico dessas famílias, em que pese existir o interesse do consumidor e programas governamentais de fomento<sup>4</sup>. No meio do caminho entre os produtores e os consumidores há uma pedra e essa é a *lei*.

Os problemas jurídicos dos produtores derivam de atritos com os marcos regulatórios (sanitários, fiscais e ambientais), mas sobretudo com o sanitário, construído sobre uma visão hiper-sanitarista adequada apenas à indústria.

---

<sup>3</sup> Instituto Sociedade, População e Natureza, conforme sua própria definição, “é um centro de pesquisa e documentação independente, sem fins lucrativos, sediado em Brasília, e tem como objetivo central contribuir para a viabilização do desenvolvimento sustentável com maior equidade social e equilíbrio ambiental.” Disponível em: <http://www.ispn.org.br/quem-somos/>

<sup>4</sup> Programa Brasil Sem Miséria, Governo Federal e programa Queijo Minas Artesanal, Governo de Minas Gerais.

Soma-se a isso a complexidade do sistema normativo. O sistema sanitário brasileiro é composto por diferentes subsistemas de inspeção e vigilância e diferentes órgãos responsáveis nos três níveis da federação, com normas que variam de acordo com a origem e o tipo de produto. Na prática, constitui um labirinto de caminhos e dúvidas não apenas para os consumidores e produtores, mas para todos os agentes das cadeias produtivas e, surpreendentemente, até para as próprias equipes dos órgãos reguladores e fiscalizadores, que normalmente não atuam de forma coordenada.

O problema de sobreposição de responsabilidades entre distintos órgãos da administração pública somando-se com a falta da atualização da legislação federal, de forma a adequar as exigências quanto às instalações e equipamentos à capacidade de produção dos empreendimentos, *“tem restringido a instalação de pequenas e médias agroindústrias e o seu acesso ao mercado, desviando-se, desta forma, do enfoque sanitário, objeto precípua de tal regramento”*. (Portaria Ministerial nº220, 2005).

Em Minas Gerais, segundo o Instituto Mineiro de Agropecuária, apenas uma fração ínfima dos 30.000 produtores de queijo tradicional são formalizados, estando assim, impedidos de terem acesso ao mercado consumidor em igualdade de condições com estruturas industriais de maior vulto que podem obter a formalização jurídica.

O enfoque do presente trabalho será enfatizar a mentalidade homogeneizadora legal imposta à produção alimentícia brasileira, derivada da visão hiper-sanitarista, que visava a industrialização forçada desprezando as diferenças estruturais entre pequenos e grandes produtores e especificidades regionais. Tal mentalidade denota a falta de uma perspectiva global dos efeitos concretos que a legislação geraria, sem integrar as metas com as limitações e características do contexto e dos agentes, gerando assim danos justamente aos mais vulneráveis e destruindo parte de nosso patrimônio cultural e potencialmente econômico.

## **2. O fazer artesanal do queijo mineiro**

### **2.1. Objeto**

O **processo artesanal da feitura do queijo em Minas Gerais** constitui o conjunto de práticas que se desenvolveram em torno da produção do queijo de leite cru, compartilhadas por diversas comunidades, com características próprias, especialmente desenvolvidas em determinadas regiões do estado onde todas as características locais desde o solo até a salinidade da água foram absorvidas pelas práticas artesanais,

crystalizadas no decorrer dos anos e passadas de geração em geração pela prática rural familiar, traduzindo-se em produtos de textura e sabores característicos. No dizer dos franceses, o queijo minas é a expressão de um *terroir*: a ação de uma coletividade social congregada por relações familiares e culturais locais geograficamente delimitados que imprimem em seus produtos artesanais as características desses locais.

“uma prática, um modo de pensar a vida cotidiana, uma economia da fazenda mineira produtora de queijo, uma vivência familiar integrada ao processo econômico, uma forma de trabalho autárquico essencial para os proprietários, uma significação do saber-fazer por parte dos queijeiros (...) identidade construída em uma longa história de escolhas da produção rural de Minas Gerais, enfim, (...) um modo de fazer que dá origem a um produto de conservação do alimento (o leite) que originou abastecimento, sobrevivência, riqueza, simbologias, identidades regionais.” (MENEZES, 2009)

Os primeiros registros históricos desse tipo de produção artesanal são do final do século XVIII, e acredita-se que se tratem das adaptações locais de conhecimentos trazidos pelos imigrantes portugueses. (Processo nº 01450.012192/2006-65, IEPHA , 2002). Existem regiões geograficamente delimitadas em Minas Gerais onde os respectivos processos artesanais adquiriram características próprias, por conta das características geográficas locais, tais como descritas pelo dossiê interpretativo levantado pelo professor José Newton Coelho Meneses, historiador e professor da Escola de Veterinária da UFMG para o processo de reconhecimento do saber tradicional do queijo mineiro como patrimônio cultural (IEPHA-2002). Em 15 de maio de 2008 o **processo artesanal da feitura do queijo em Minas Gerais** das regiões do Serro, da Serra do Canastra e do Salitre foi tombado pelo Conselho Consultivo do IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - como patrimônio cultural imaterial brasileiro.

Todas as etapas do preparo do queijo de leite cru, que envolvem desde a coleta do leite dos animais criados pela própria família até a maturação do queijo, visam controlar e direcionar a reprodução das bactérias da fermentação. Da concorrência entre elas é que as bactérias benéficas prevalecerão sobre a população de patógenos no decorrer do coalho e a maturação do queijo. Ou seja, ao contrário do método industrial, o modo artesanal não utiliza a pasteurização do leite para a destruição das bactérias do leite cru. É essa característica que torna os queijos tradicionais alvo do Ministério da Agricultura.

A cadeia de queijos artesanais possui grande importância social para a manutenção do homem no campo. “Os queijos artesanais são exemplos clássicos da

manutenção da diversidade dos povos e de proteção dos seus costumes, suas tradições e seus valores, ocupando lugar de destaque na economia de diversos países europeus, como: França, Itália, Portugal e Espanha” (FOX 1993; MOR-MUR et al., 1994; PARENTE et al., 1997; MENENDEZ et al., 2001 em PINTO,2008).

Os queijos artesanais mineiros das regiões que constam no tombamento feito pelo IPHAN apresentam as mesmas contagens bacterianas de queijos europeus (PINTO, 2008). Alguns já foram, inclusive, premiados internacionalmente por sua qualidade e sabor, como a recente conquista da medalha de prata no Mondial du Fromage de Tours (Salão Mundial do Queijo, junho de 2015), na França<sup>5</sup>.

## 2.2 Histórico dos atritos jurídicos.

O início dos entraves legais à atividade queijeira artesanal deu-se com a política governamental voltada para adequar os produtos brasileiros de origem animal às exigências sanitárias internacionais, em especial as do mercado norte-americano. A Lei 1283 e seu decreto-executivo 29651/51 substituído pelo vigente Decreto nº 30.691 de 1952 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos De Origem Animal – RIISPOA), trouxe normas que visavam alterar profundamente a característica da artesanidade da produção dos alimentos de origem animal, então preponderante no Brasil.

Visando a entrada nesse mercado consumidor, o governo brasileiro “importou” o mesmo modelo das normas sanitárias norte-americanas, sem as devidas adequações. Ocorre que a realidade brasileira era muito diversa daquela norte-americana já profundamente industrializada e urbanizada, dado que 70% da população brasileira ainda vivia na zona rural ou suburbana (IBGE, 1950). Também os alimentos que abasteciam a zona urbana eram provenientes em sua maioria de propriedades rurais familiares com pouquíssima mecanização. Fora a produção rural de café que era essencialmente dirigida à exportação, a artesanidade na produção dos alimentos era a regra.

Foi nesse contexto que o art. 1º da Lei 1283 determinou: “*a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos*

---

<sup>5</sup> Queijo da Estância Capim Canastra, do produtor Guilherme Ferreira, da cidade de São Roque de Minas, premiado no dia 8 de junho de 2015.

*vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.*” (Sem negrito no original). Deve-se destacar que o RIISPOA estabeleceu essa obrigatoriedade sem discriminar entre processos artesanais e industriais, entre produtos voltados ao mercado local ou internacional.

No caso específico dos queijos mineiros de leite cru, os produtores foram classificados como unidades diversas de propriedades rurais, no item específico “queijarias” (art. 24, item 2, alínea f), passando a arcarem com obrigações similares às das unidades industriais.

Apesar de o próprio Regulamento conceituar as “queijarias” de “simples estabelecimento situado em fazenda leiteira” (art. 26, item 6), ele não as isenta das exigências comuns à todos os estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal, elencadas em seu art. 33. A essas, somam-se ainda as do art. 35 específicas para produção de leite e derivados. Entre elas encontram-se as que regulam a obrigatoriedade de impermeabilização completa dos ambientes físicos; utilização de equipamentos, superfícies e utensílios de aço inox para a manipulação dos produtos; níveis determinados de ventilação e luz; obrigatoriedade do estabelecimento estar ligado a uma rede de esgoto; necessidade de existência de banheiros e para cada sexo; altura do pé direito do edifício, pátio pavimentado, canalização separada para a água utilizada para a lavagem dos equipamentos e pisos; entre muitas outras exigências totalmente inadequadas à rusticidade das queijarias artesanais.

Para poderem se conformar às exigências do art. 33 e 35 da RIISPOA os produtores rurais mineiros seriam obrigados a elevados aportes de recursos financeiros em pequenas fazendas leiteiras. A maioria esmagadora dos produtores queijeiros artesanais não possuía uma escala de produção que justificasse economicamente tais investimentos ou tivessem sequer a possibilidade de compreender as especificidades técnicas do que era exigido. Em suma, a realidade na qual se inseriam tornava tais medidas totalmente despropositadas.

O estudo das normas sanitárias revela sua filosofia controladora, descrevendo até às minúcias como devem ser as instalações das queijarias, comportamento, normas de higiene, alterando seus processos consagrados, tornando enervante para simples produtores rurais a tarefa de terem que corresponder às exigências de fiscais munidos pela própria lei de poderem barrar sua atividade por praticamente qualquer pretexto, sob o manto justificador da segurança alimentar. Não foi à toa que emergiu assim um muro de desconfiança pelos produtores da lei e das pessoas dos fiscais.

A norma impõe, por exemplo, o abandono da utilização de utensílios de madeira, considerados pelos sanitaristas governamentais como foco de contaminação. Todavia, constituía uma prática profundamente arraigada em Minas Gerais a maturação do queijo sobre as tábuas de madeira, por se saber que o bioma formado na madeiras colaborava para produzir o sabor característico dos queijos. Esse conhecimento popular foi confirmado, ao menos por ora, por pesquisas científicas que apontam que o biofilme que se forma em torna da madeira utilizada regularmente na produção queijeira gera efetivamente esses efeitos benéficos (FERREIRA, 2011).

Ciente da impossibilidade de se alterarem os processos artesanais para industriais imediatamente, o RIISPOA criou uma brecha temporária para alguns queijos artesanais mediante seu art. 928 que afirma que “enquanto perdurar o estado incipiente da indústria do queijo “Minas” **toleram-se**” algumas variedades deste produto, com a autorização da utilização do leite cru (§ 2º, art. 928). Como a própria norma fala em “tolerar” e “enquanto(...)”, podemos inferir que se trata de norma programática que encarrega os órgãos reguladores do dever de futuramente procurar extinguir o queijo artesanal. Assim tentou-se efetuar por parte do Ministério da Agricultura.

### **2.3. A condenação do queijo de leite cru e tentativas de sua erradicação.**

#### **Intensificação das dificuldades legais.**

Como mencionado, o queijo típico mineiro é produzido a partir do leite cru, em uma operação artesanal de controle natural das bactérias durante a maturação do coalho. Essa característica o tornou alvo do Ministério da Agricultura, interessado na sua erradicação ou descaracterização via pasteurização dada a periculosidade da reprodução de patógenos no leite cru.

No ano de 1996 o Ministério da Agricultura emitiu a Portaria 146 que continha, entre outras normas, regulamentação a respeito da identificação e qualidade dos queijos brasileiros. Alegando preocupações sanitaristas, a Portaria decreta a proibição da utilização do leite cru para a produção queijeira, nos seguintes termos:

“(…) O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meio mecânicos **e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente** para assegurar a fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979. 13, p.823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5° C, durante um tempo não inferior a 60 dias.” (sem grifos no original)

Ora, tanto a obrigação da pasteurização do leite quanto a obrigatoriedade de uma maturação mínima de 60 dias descaracterizariam completamente quase todas as variedades de queijos artesanais típicos de Minas Gerais. O queijo minas frescal, que é um dos mais conhecidos, por exemplo, deve ser consumido com até 15 dias de maturação (HOFFMAN et SILVA, 2002), mas sendo priorizados pelo consumidor os queijos com menos de 8 dias de fabricação. A maturação de 60 dias tornaria a grande parte dos queijos artesanais imprestáveis e sem qualquer valor comercial.

Além disso, a Portaria introduziu mudança de conteúdo no Decreto 30.691/5 (RIISPOA) ilegalmente. O parágrafo 6º do artigo 928 previa que o tempo de maturação dos queijos artesanais antes da comercialização deveria ser de 3 (três) dias quando feito com leite pasteurizado **e de 8 (oito) dias quando feito a partir do leite cru, conforme as praticas já consagradas tradicionalmente pelos queijeiros**, modificado posteriormente pelo Decreto nº 1.255/62, ganhou a redação atual que prevê 10 (dez) dias de maturação. Tal dispositivo não foi expressamente revogado. Portanto, a Portaria 146 inova o Ordenamento a *contrario sensu* do inciso II<sup>6</sup>, art. 87 da Constituição Federal. Portanto, deve-se questionar se haveria um conflito entre Decretos aprovados pelo Chefe do Executivo e outras normas regulamentadoras aprovadas por autoridades de hierarquia inferior.

A partir dessa Portaria, há um aumento da tensão entre os produtores queijeiros e as autoridades da vigilância sanitária. Em meio à animosidade o Ministério da Agricultura emite a Resolução 7/2000 com vistas a *reforçar* as normas da RIISPOA a respeito da formatação das queijarias, ou como descrito, “oficializar os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias, para seu Relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal, conforme consta dos Anexos desta Resolução”, enfatizando a virtual proibição da utilização do leite cru na produção. Ressalte-se que essa norma federal era dirigida especificamente às regiões produtoras de queijo artesanal em Minas Gerais:

“Os presentes critérios aplicam-se a todo estabelecimento classificado como "Queijaria", situado em fazenda leiteira e destinado a fabricação de queijo

---

<sup>6</sup> “Atos ministeriais devem se limitar a dar execução às leis, decretos e regulamentos.”inc. II, art. 87 CF



Minas (Serro, Araxá ou Canastra), localizado no Estado de Minas Gerais, nas microrregiões de Conceição do Mato Dentro, Guanhães e Peçanha (Queijo Minas do Serro), Araxá, Patos de Minas, Patrocínio e Paracatu (Queijo Minas Araxá) e Pium-i e Formiga (Queijo Minas Canastra).”

Tal Resolução do Ministério da Agricultura traduziu uma visão disciplinadora, controladora e até mesmo belicosa no seu relacionamento com os produtores. Para se compreender o excesso da norma, a União Europeia não impõe qualquer prazo mínimo de maturação para os queijos produzidos com leite cru, enfatizando apenas as “boas práticas de higiene” e a saúde do rebanho. O prazo de 60 dias como tempo mínimo para a maturação de queijos é imposto apenas em situações especiais, quando não se há certeza sobre a saúde do rebanho, como exceção. (Regulamento 853 CE, 2004).

#### **2.4. Ponderações sobre a periculosidade do queijo de leite cru.**

A defesa, o zelo pela segurança alimentar dos consumidores constitui um dos deveres do Estado (art.196 e art.200, II da Constituição Federal), entretanto, dois fatos precisariam ter sido levados em consideração pelas autoridades sanitaristas na construção de suas normas.

O primeiro refere-se ao longo período de consumo consagrado do queijo minas pela população do estado, com raríssimos<sup>7</sup> episódios de intoxicação alimentar, demonstrando que o método de produção artesanal tem lastro. Esse fato por si só demonstraria que simples adoção de práticas de higiene já seria suficiente para prevenir contaminações, tal qual foi a abordagem adotada pela autoridade francesa no tocante aos seus próprios pequenos produtores (Ministère de l'Agriculture, 2011).

O segundo fato refere-se à demonstrada relativização do propalado perigo do queijo de leite cru pela produção científica brasileira. Diferentes pesquisadores demonstraram que com períodos de maturação muito inferiores que o utilizado pelo Ministério da Agricultura (60 dias) os níveis microbiológicos exigidos pelo próprio marco regulatório nacional estariam cumpridos. DORES, et. al (2013) alcançaram em temperatura ambiente redução da microbiota patogênica para níveis permitidos em 22 dias, enquanto que sob refrigeração o mesmo não ocorreria. **“Dessa forma, mantendo-se a tradição**, o queijo canastra maturado por 22 dias em temperatura ambiente

---

<sup>7</sup> Para essa pesquisa os casos de intoxicação por queijo de leite cru relatados foram um referente a uma família em 1987 em Ouro Preto/MG, um surto em Cuiabá/MT e outro em Piracicaba/SP em 2000. (Sabioni et al,1988; Vieira et. Al, 2008). Não foram encontrados dados sobre eventuais óbitos.

apresenta os requisitos legais de segurança”. MARTINS (2006) chegou a resultados semelhantes, detectando que com temperaturas acima de 25°C os queijos atingiram os padrões microbiológicos exigidos aos 17 dias de cura.

Frize-se que mesmo tais níveis microbiológicos foram uma mera “importação” sem verificação de sua adequabilidade local. O Ministério da Agricultura apenas copiou as recomendações da Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos, sem efetuar qualquer flexibilização para alguns produtos brasileiros, quando a própria ICMFS prevê essa possibilidade:

“Ao estabelecer FSO<sup>8</sup>s, os governos devem determinar, **através de discussões com especialistas e comerciantes, quais valores de FSO são razoáveis**. Em alguns casos, pode ocorrer que um FSO estabelecido não é possível de ser alcançado na prática, e um governo poderá optar pelo estabelecimento de um FSO menos rigoroso.”(ICMFS,2006) (Sem grifos no original)

## **2.5. Batalha jurídica para salvar o queijo artesanal:**

O Estado de Minas procurou, então, mediante a lei 14185/02 MG (atualmente revogada) proteger o queijo artesanal de leite cru, com base no seu caráter de patrimônio histórico e estabelecendo algumas normas específicas para sua produção. Todavia, para o produtor ter acesso à inscrição junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária – que lhe garantiria a possibilidade de vender seu produto dentro do estado - a lei criava um novo óbice jurídico ao exigir dos produtores *comprovação documental* de que as técnicas utilizadas pela propriedade possuíam *origem histórica*.

Em 2010, o Decreto 7216 autoriza estados a legislarem sobre estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte além de declarar a equivalência dos procedimentos locais quando comprovadamente cumprissem com os objetivos das normas federais. A lei 19476/MG cria as normas estaduais gerais para tais estabelecimentos, tendo como princípios, entre outros “as especificidades regionais de produtos” e “as formas tradicionais de fabricação”. A Lei 19492/11 MG descola a necessidade de registro histórico para fins de regularização sanitária do queijo artesanal, ao mesmo tempo que cria a certificação especial para áreas demarcadas como de origem controlada e interesse histórico. Com base nos estudos científicos que demonstram a segurança do queijo de leite cru, a lei mineira requer, adicionalmente, que o leite proceda de rebanho sadio livre de brucelose e tuberculose (art.3,I), e a certificação das

---

<sup>8</sup> FSO – Food Safety Objective - frequência máxima e/ou a concentração máxima de um perigo em um alimento no momento do consumo que esteja de acordo com um ALOP de um país. Por ALOP entende-se a definição do nível de risco que um Governo estabelece ( ALOP - Appropriate Level of Protection)

condições de higiene do estabelecimento pelo IMA e CERTIBOV, e cadastramento junto ao IMA. A Portaria 518/2002 IMA dá executoriedade à lei.

Em contraste, o Ministério da Agricultura, destoante das pesquisas já existentes, emite a IN57 autorizando como exceção à norma geral de maturação de 60 dias unicamente as queijarias situadas “em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica.” (at.2º).

Em que pese essa norma ter sido inicialmente festejada por parte dos produtores mineiros, logo se percebeu que as demais exigências da Instrução Normativa tornavam virtualmente impraticável a conformidade pelos queijeiros. O art. 1º permitiria que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru fossem maturados por um período inferior a 60 dias, apenas “quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto”. Quais estudos? Realizados por quem? Pela autoridade federal?

Após, a definição do período de maturação deveria ser realizada por ato normativo específico, e após avaliação por comitê técnico-científico designado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (§1º). A produção queijeira de leite cru ficaria restrita às áreas tradicionais já reconhecidas, (§2º); fora ainda outras normas impraticáveis, como a “análise mensal do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite – RBQL” (art. 3º,II). Ora, Considerando que uma propriedade rural na Serra da Canastra não se localiza a menos de 500 quilômetros de Belo Horizonte e a menos de 600 quilômetros de Juiz de Fora, imagine a dificuldade em realizar tais testes nos únicos laboratórios credenciados em Minas: na UFMG-BH e Embrapa de Juiz de Fora.

Em contrapartida, a Lei 20549/MG – conhecida como a Nova lei dos Queijos Artesanais de Minas expandiu a possibilidade de regularização para todos os tipos, procedeu à descrição do queijo Minas Artesanal, Meia Cura, Cabacinha e Requeijão, reconheceu o Queijeiro (comerciante), alterou o processo de cadastramento para harmonizá-lo com a EARPP, admitiu “ajuda” na inspeção por associação via protocolo de produção, e determina que Estado intervenha com políticas públicas de subsídio de exames e indenização de matrizes. Todavia, ainda requer várias adaptações do estabelecimento rural, dando autonomia ao IMA para regular sobre os processos de produção queijeira.

Os apelos dos produtores e a experiência histórica acumulada continuaram sendo desprezados, infelizmente, pois a última norma expedida pelo Ministério da Agricultura - IN 30 MAPA de 2013 – repete as mesmas exigências da IN 57.

Por conta da inamovibilidade das autoridades federais, a última norma estadual (Portaria IMA 1305/2013) claramente baseou-se na IN 30 para regulamentar o “Registro” de queijarias no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (que possibilita o comércio interestadual do produto) limitando essa possibilidade apenas às constantes nas áreas demarcadas ou com IG, determinando prazos mínimos de maturação acima dos comercialmente praticados, com claro retrocesso comparado com a lei 20549/MG.

## **2.6 Situação atual:**

Dado esse cenário normativo, uma minúscula fração dos aproximadamente 30 mil produtores de queijo artesanal espalhados pelo Estado de Minas Gerais operam legalmente. Apenas 245 estão registrados no IMA, desses 60 em processo de conformidade com as normas sanitárias, e, de todo esse universo, apenas 6 possuem autorização para o comércio interestadual, por estarem cadastrados junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Foi apenas em 2013 que a primeira queijaria mineira localizada em região certificada obteve tal habilitação<sup>9</sup>.

Além disso, a isenção à regra de maturação de 60 dias repousa na exigência de a queijaria localizar-se em região já certificada como produtora tradicional, o que corresponde a apenas 1/3 do total de produtores do estado mineiro, segundo dados do EMATER.

## **3. Comparativo com o tratamento dado aos pequenos produtores franceses.**

### **3.1. As normas gerais da União Europeia e sistema de flexibilizações.**

Dissonâncias entre a realidade dos produtores de queijo artesanal e a legislação sanitária não são uma exclusividade do Brasil, sendo um problema enfrentado em todos os países industrializados; o que muda é o trabalho contínuo de adaptação e

---

<sup>9</sup> <http://g1.globo.com/minas-gerais/triangulo-mineiro/noticia/2013/08/queijaria-individual-de-araxa-mg-e-primeira-da-regiao-registrada-no-sisbi.html>

*flexibilização das normas, em razão da mentalidade subjacente à produção normativa.*

As dificuldades criadas pelo marco regulatório sanitário nacional ficam mais evidentes quando colocadas ao lado daquelas requeridas pelos países europeus, e, em especial, pela França.

A União Europeia tem buscado alternativas para garantir a segurança de consumidores sem, com isso, adicionar a etapa de pasteurização, que descaracterizaria os queijos tradicionais. Nesse sentido, cabe mencionar regulamentações com base na análise de riscos e princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)<sup>10</sup>. A regulamentação da União Europeia permitiu a comercialização de queijos de leite cru, independentemente do tempo de maturação, mas, em contrapartida, passou a exigir de todos os países membros do bloco que fossem empregados controles baseados nos princípios de APPCC.

Todavia, a adesão ao APPCC pode ser flexibilizada. O Regulamento Europeu nº 2.074, de 2005 permite, em seu Artigo 7º, algumas derrogações para o que denomina “produtos alimentares que apresentam características tradicionais”. Entre essas, cabe mencionar: 1) as relacionadas aos locais em que os produtos tradicionais são expostos no caso de o ambiente contribuir ao desenvolvimento de suas características; 2) as medidas de limpeza e desinfecção dos locais de produção, que devem ser adaptados à atividade produtiva, de modo a considerar a flora existente no ambiente próprio da atividade produtiva; 3) as relacionadas à natureza dos materiais que compõem os instrumentos e equipamentos utilizados especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento desses produtos.

O Regulamento Europeu nº 2.074 dá executividade às normas dos Regulamentos CE 853 e 852 de 2004, que estabelecem as regras gerais de higiene aplicáveis aos alimentos e os processos de controle de cumprimento dessas regras com objetivo principal de “um elevado nível de proteção da vida e da saúde humanas”, e facilitar o comércio entre os Estados-membros. Neles já vêm previstos os princípios a nortearem as derrogações a adaptações a serem implementadas pelos estados-membros:

“É conveniente usar de flexibilidade para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais nas diferentes fases da produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios, e em relação aos requisitos estruturais aplicáveis aos estabelecimentos. A flexibilidade é particularmente importante para as regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais, incluindo as regiões ultraperiféricas a que se

---

<sup>10</sup> Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (APPCC), ou em inglês Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) é um sistema de gestão de segurança alimentar.

refere o n. 2 do artigo 299 do Tratado. A flexibilidade não deve, no entanto, comprometer os objectivos de higiene dos géneros alimentícios.”(Reg. 843 CE, 2004)

“Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius. **Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas. Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo.** Do mesmo modo, o requisito que estabelece "limites críticos" não implica que é necessário fixar um limite numérico em cada caso. Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas.”(Reg. 852 CE,2004). (Sem grifos no original)

### 3.2 A adequação das normas na França para o contexto local.

Com base na flexibilidade autorizada pela norma europeia, o Ministério da Agricultura Francês emitiu a Nota de serviço 8239 de 07 de novembro de 2011, com orientações a respeito de como seriam implementadas as aludidas derrogações da norma europeia e com os princípios a pautarem o trabalho dos fiscais.

A Nota Ministerial tem como princípio o respeito máximo aos procedimentos já estabelecidos pelo próprio produtor, devendo o fiscal apenas verificar se esses são higiênicos e se capazes de prevenir contaminações. Estabelece, por exemplo, a utilização da GBPH (guia de boas práticas de higiene, consolidadas regionalmente pelos próprios produtores) como instrumento hábil para substituir a APPCC e servir de referência aos fiscais.

A preocupação da nota ministerial é orientar o trabalho dos fiscais a verificarem precipuamente a existência de boas práticas de higiene e desconsiderar o que for irrelevante para o resultado final dos alimentos, tais como obrigatoriedade de exames periódicos do estado de saúde dos produtores.

A fim de ressaltar os efeitos práticos dos princípios que animam as diferentes legislações, segue um quadro comparativo entre as exigências requeridas respectivamente pela norma federal brasileira (mas sem exaurí-las), a lei mineira e pela norma francesa:

<u>RIISPOA arts. 33 e 35</u>	<u>Lei MG 20549 e portaria IMA</u>	<u>Normas CE sob a ótica da norma francesa.</u>
Pisos impermeabilizados e com queda para escoamento de águas	Idem	Sem referência
Paredes impermeabilizadas ao menos a 2 m.	Obrigaçã semelhante	Não é exigido

Estipulação de número mínimo de cômodos para as diferentes etapas de preparação e sua separação por meio de paredes totais.	Obrigação semelhante, mas mais amena.	Diferentes etapas podem ser efetuadas no mesmo ambiente desde que tomadas algumas precauções
Mesas de trabalho em aço inoxidável, alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis	Idem	Material da mesa de trabalho que seja “liso e lavável”.
Disponer de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiro, e quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável; os tanques em alvenaria se revestidos de azulejos brancos.	Idem	Não é exigido
Disponer de rede de abastecimento - água canalizada - ou de tratamento de água, o qual deverá ser analisado pela autoridade sanitária	Água potável, podendo vir de nascentes da propriedade.	No caso de água fornecida pelo estado, uma cópia da fatura é suficiente para comprovar sua potabilidade.
Disponer de pontos de água fria e quente abundantes, em todas as dependências.	Ter ponto de água em certos cômodos e curral	Ponto de água próximo ao local de manipulação do leite. Um recipiente com água poder servir de substituto no caso concreto.
Disponer de rede de esgoto em todas as dependências.	Obrigação expressa para a sala de ordenha.	Nada consta
Disponer de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos.	Disposições semelhantes, mas em menor nº. Local de higienização e banheiros isolados.	Banheiro separado do local de manuseio de alimentos, podendo ser o da casa do proprietário. Não é necessário local isolado para higienização das mãos.
Possuir pátios e ruas pavimentados,	Nada consta	Nada consta
Disponer de sede para a Inspeção Federal	Nada consta	Nada conta
Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso.	Disposições semelhantes	Portas e janelas que bloqueiem a contaminação exterior, podendo ser utilizados telas e portas que possam ser limpas com facilidade, como madeira pintada.
Possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras	Nada consta	Referência expressa à desnecessidade.
Possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos	Disposições semelhantes	Nada consta
Indicações de telhado e altura de pé direito.	A cobertura deverá ser de telha cerâmica, alumínio ou similares.	Nada consta
Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras do mau cheiro	Idem	Nada consta
Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;	Nada consta	Nada consta

Disponer de depósitos para vasilhame e frascos;	Nada consta	Nada consta
Disponer de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério do D.I.P.O.A. a determinação das extensões mínimas.	Sem referência expressa, mas implícita	Nada consta
Ter dependência de recebimento de leite provida de água quente;	Nada consta	Nada consta
Serem filiadas a entrepostos de laticínios registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.	Utilização do leite produzido na própria propriedade.	Nada consta. Utilização do próprio leite ou de terceiros.
Obrigação das queijarias orientarem a implantação de suas instalações por plantas padrões do D.I.P.O.A.	Critério semelhante	Nada Consta
Cruzamento de produtos em diferentes estágios: severa proibição	Implicitamente proibido pela severa divisão das tarefas por ambientes.	Possibilidade de cruzamento entre leite fresco, queijo, coalho; pois entende-se que todos estejam limpos, e a troca bacteriana entre eles favorece a flora bacteriana benéfica.
Obrigatoriedade de uniformes específicos para cada etapa da produção (manipulação dos animais, de produtos fresco e para produtos já maturados).	Sem referência expressa	Roupas devem ser “adequadas”, mas não necessariamente uniformes.
Obrigatoriedade de uniformes.	Sem referência expressa	Pessoal que manipula diretamente o leite cru deve usar roupas limpas.
Obrigatoriedade de registro e certificação sanitária para qualquer tipo de comércio, sob pena de apreensão e destruição dos produtos.	Idem	Todos os produtores que comercializam produtos devem ser conhecidos da Autoridade. <b>A venda direta ao consumidor final pode ser feita após simples declaração junto à administração pública.</b>
Análise do leite deverá ser realizada por laboratórios indicados ou pela autoridade sanitária.	Sem referência expressa	Análise do leite pode ser feita pelo próprio produtor.

#### **4 . Desigualdades econômicas geradas pela legislação - diferenças de acesso ao mercado consumidor e sabotamento da lei da livre-concorrência.**

Não por acaso, a principal norma inaugural do sistema sanitário brasileiro referente aos produtos de origem animal data do período logo subsequente à Segunda Guerra Mundial, quando o Estado adotou uma postura profundamente intervencionista tendo a lei o meio de atuação social. O resultado observado nas décadas posteriores foi o adensamento normativo, a regulamentação generalizante de todas as esferas sociais.

A homogeneização é uma consequência intrínseca ao processo de hiper-normatividade da sociedade, dada a virtual impossibilidade da norma geral abstrata prever todas as especificidades da vida concreta, dos diferentes grupos sociais e dar espaço para que suas dinâmicas internas subsistam.



No caso, como a legislação teve como parâmetro a atividade industrial, um dos resultados involuntários (ou voluntários?) foi o beneficiamento econômico da indústria frente à economia agropecuária familiar. Uma vez que essa última ficou relegada à informalidade, sem acesso aos mercados formais, foi a própria legislação que neutralizou esse que seria um setor que concorreria fortemente com os queijos industrializados dado o sabor e textura superiores do produto artesanal.

Esse efeito de uma economia altamente regulada - onde estruturas empresariais de maior porte acabam por *serem beneficiadas* em detrimento dos pequenos e médios - tem sido observada desde meados do século passado. F. A. Hayek, por exemplo, já o previa em sua obra clássica *O Caminho para a Servidão*. Ele coletou dados que demonstravam que não seriam as leis econômicas que levariam à concentração econômica dos mercados por poucos grupos empresariais, mas principalmente o conluio entre esses grupos e o Estado na elaboração normativa. Citando o relatório da Comissão Provisória de Economia Nacional Norte-Americana sobre a Concentração do Poder Econômico, observa que a comissão conclui que o suposto desaparecimento da concorrência em função da maior eficiência dos métodos de produção em larga escala “não pode ser comprovado”:

“(…)Não se pode aceitar a conclusão de que as vantagens da produção em grande escala levam inevitavelmente à abolição da concorrência. Cumpre notar, contudo, que **o monopólio é muitas vezes produto de outros fatores que não o menor custo decorrente da produção em larga escala. Ele resulta de conluios, e é promovido pela política governamental.** Quando se invalidam tais acordos e se altera a política, a concorrência pode ser restabelecida. (WILCOX, 1940, em HAYEK, 2010) (sem grifos no original)

A legislação possui um efeito definitivo no jogo econômico por determinar as “regras do jogo” (NORTH, 1990). A economia será moldada pelos espaços e caminhos determinados pelo marco regulatório, como canais de rios cujos caminhos determinam por onde irá fluir a riqueza da sociedade. Dessa forma diferentes indivíduos e empresas obtém acesso a graus diferenciados de liberdade econômica, sendo incorreto falar-se em “mercado” como se fosse atualmente uma arena homogênea e aberta igualmente a todos. Regulações com exigências desnecessárias à qualidade e segurança do produto final, por exemplo, impedem que a lei da livre concorrência opere e seja o único juiz sobre o sucesso dos agentes econômicos:

“Se compreendermos que os mercados são inevitavelmente incompletos e que os agentes econômicos têm acesso a informações diferentes, chegaremos à conclusão de que **não existe o mercado, existem apenas sistemas econômicos organizados de modo distinto. A própria linguagem de “mercado” sujeito a intervenções “do Estado” é equivocada. O problema a enfrentar não é o “do mercado” contra “o Estado”, mas o dos mecanismos institucionais que induzem os agentes individuais a agirem de modo coletivamente benéfico.**”(PRZEWORSKI, 1995). (Sem grifos no original)

Organizações não governamentais empenhadas na promoção da agropecuária familiar afirmam que “*Os protocolos [sanitários] sofrem o lobby das grandes corporações que se beneficiam com a situação, excluindo produtores comunitários, as empresas de pequeno porte, e em alguns casos de médio porte, do mercado formal.*” (Instituto Sociedade, População e Natureza, 2012, Relatório Final). Ainda que não se possa provar a intencionalidade maliciosa (por ora) como um dos fatores que colaboram para a manutenção de um marco regulatório sanitário draconiano, seus efeitos sobre a economia são patentes.

Por tal razão que protocolos, diretivas e recomendações elaboradas por organismos multilaterais no seio de organismos governamentais como “Improving the quality of Laws and Regulations: Economic, Legal and Managerial Techniques (OCDE)”, Relatório Mandelkern, Programa Better Regulation (EU), fazem menção à necessidade levar em conta o impacto negativo que marcos regulatórios complexos e exaurientes possuem sobre os pequenos negócios. Após a coleta criteriosa de dados conclui-se que:

*“**SMEs**<sup>11</sup> **disproportionately bear the burden of costs of compliance** due to the differential impact of cost of improvements, and the relationship between cost to company and benefit that is likely to accrue from the investment in compliance by SMEs vis-à-vis larger enterprises.” (OECD, 1997 e 2000).*

## **5. Necessidade de reforma do marco regulador fundamentado pela racionalidade legislativa legitimadora – papel da Legística.**

O problema apontado pelo desequilíbrio concorrencial que a norma pode criar entre entes econômicos insere-se num horizonte mais amplo de efeitos negativos causados pela explosão legislativa, que requer a racionalização da atividade normativa. A Legística apresenta-se como instrumento a auxiliar à recuperação da efetividade da norma, perdida durante o aumento do Estado pautado pela lógica da lei impositiva. “O

---

<sup>11</sup> Abreviatura para “Small and Medium-sized Enterprises”.

*desenvolvimento contemporâneo da Legística acompanha o do Estado intervencionista, o Estado das grandes políticas públicas, que ambiciona, se não revolucionar a sociedade, pelo menos influenciar o seu curso”* (FLÜCKIGER et DELLEY,

O caso concreto descrito nesse artigo exemplifica o tipo de esgarçamento do tecido social e/ou desprezo pela norma que advém da desconexão entre realidade dos interessados e a própria norma. Esse problema já foi delineado por TEUBNER no que ele batizou de trilema regulatório:

“O se produce uma indiferencia recíproca entre Derecho y sociedade, o se desintegra la sociedade por parte del Derecho, o se desintegra el Derecho por parte de la sociedade. La solución para escapar de este trilema no puede venir, según TEUBNER, ni de las teorías de la implementación, ni de las propuestas de desregulación (HAYEK), sino a través de lo que él llama el control de la autorregulación, esto es, la regulación jurídica de la autorregulación social, la inserción dentro del Derecho de momentos reflexivos”. (ATIENZA, 1997)

A Legística constitui um ramo da pesquisa jurídica dedicada à fase prévia à elaboração legislativa, buscando racionalizá-la com vistas à efetividade social da norma resultante (legística material) e ao aperfeiçoamento tanto da compreensibilidade quanto ao acesso de seu conteúdo (legística formal). Por conta disso inaugura todo um ramo de estudos que visam a “concepção de estratégias em prol da reordenação do sistema” (SOARES, 2007) e a re-justificação do impulso de legislar. A superação da crise do Estado Social passa pela racionalização da legislação, do tipo que seja sensível ao contexto no qual operará.

A busca da eficácia legislativa passa igualmente pela reconquista da legitimidade da norma, a qual se baseia não mais em seu poder impositivo, mas em sua aceitabilidade e receptividade. A nova concepção de eficácia jurídica repousa também sobre a adesão que ela possa recolher. Ao romper com o tipo de comando unilateral, multiplicam-se também os contatos com os diversos atores sociais, com vistas a aumentar a pertinência dos textos e facilitar sua aplicação (CHEVALLIER, 1992). Como observa SOARES, ambas as dimensões da Legística (material e formal) “*se interessam pela ampliação do círculo de interlocutores entre as prenoções e representações sociais da realidade que compõe o potencial repertório de normas*”.

Os recentes avanços regulatórios no sentido de tentar legalizar esses produtores impõem tantas exigências que acabam por reproduzir a problemática gerada pela própria existência do marco legal sanitário excessivamente exigente e homogeneizador. Criam-se assim duas classes de produtores artificialmente separados

entre aqueles poucos que conseguem cumprir com as inúmeras e até irracionais exigências legais e os que continuam relegados à ilegalidade e impedidos de livremente exercerem sua atividade produtiva.

Ou seja, faz-se necessária uma alteração legislativa que efetivamente e adeque a norma à produção artesanal, sob pena de o marco regulatório sanitário – em especial – continuar boicotando os esforços governamentais dirigidos à inclusão sócio-econômica da agricultura familiar, e, ainda, verificar se existe harmonia entre esses, pois “Políticas muito específicas tenderão à fragmentação, ao isolamento, à discrepância entre o ideal e o real, ao curto prazo, à descontinuidade, e ao não envolvimento, participação e responsabilização dos atores essenciais” (Relatório de Entraves regulatórios na produção Agroextrativista- ISPN)

Deve-se reconhecer que houve alguns avanços na situação legal na situação dos queijeiros artesanais mineiros, todavia, tendo em vista o enorme esforço governamental já empreendido elas se revelam muito modestas: basta considerar a baixíssima adesão à formalização. Tendo em vista todos os recursos públicos deslocados para o fim de formalizar a agropecuária familiar, deve-se questionar se não seria muito mais racional fazer o caminho inverso: adequar as normas à realidade dos queijeiros, procurando encontrar na própria realidade local práticas factíveis que permitam o cumprimento do denominador comum “segurança alimentar”.

Existe consenso entre organizações produtivas e reguladoras de que os padrões sanitários atuais não são compatíveis com a realidade de agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais (ISPN, 2012) Este segmento social pouco reconhece a linguagem e a visão de saúde de alimentos imposta pelo poder público, os padrões, princípios, critérios e a própria organização das estruturas de controle e fiscalização da produção.

Logo, se “as normas que incidem sobre estes setores, em muitos casos, são motivo de falências e desistências do trabalho artesanal, familiar e comunitário no campo e no ambiente urbano.” E “se os produtores não podem se ajustar às normas vigentes, também não podem deixar de produzir, nem deixar de agregar valor a sua produção, assim como a sociedade não pode parar de fazer uso desses alimentos, que de uma maneira geral, são apreciados e importantes na alimentação e nutrição de milhões de famílias. Assim, nada mais razoável que as normas sejam ajustadas à realidade da produção artesanal, familiar e comunitária.” (ISPN, 2012),(sem grifos no original).

## 6. Referências

- ATIENZA, Manuel. Contribución a uma teoria de la Legislación. Cuadernos Civitas: Espanha, 1997
- BRASIL, *Portaria Interministerial no 220*, Grupo de Trabalho Interministerial da Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, de 29 de março de 2005.
- BRASIL, *Portaria 146*, Ministério da Agricultura, Secretaria de Defesa Agropecuária Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, 1996.
- BRASIL, Projeto de Lei 2404, Câmara dos Deputados, 2015.
- BRASIL, *Censo Demográfico de 1950*, IBGE –Instituto brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em [http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/CD1950/CD\\_1950\\_I\\_Brasil.pdf](http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/CD1950/CD_1950_I_Brasil.pdf)
- CARRAZZA, Luis Roberto; NOLETO, Rodrigo Almeida; FILIZOLA, Bruno de Carvalho; (Orgs). *Cadernos de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais para regularização de agroindústrias comunitárias de produtos de uso sustentável da biodiversidade*. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2ª edição, Brasília-DF, 2012. ISBN: 978-85-63288-11-0
- CHEVALLIER, Jacques. A racionalização da produção jurídica. Em: Legislação – Cadernos de Ciência de Legislação, Instituto nacional de Administração: Oeiras (Portugal), nº3, janeiro-março de 1992
- DELLEY, Jean-Daniel ; FLÜCKIGER, Alexandre, *A Elaboração Racional Do Direito Privado: Da Codificação À Legística*. Tradução: Paulo Roberto Magalhães. Revisão da tradução: Maria Lina Soares Souza, Cadernos da Escola do Legislativo, Belo Horizonte, v. 9, n. 14, p. 35-58, jan./dez. 2007
- DORES, Milene Therezinha das; NOBREGA, Juliana Escarião da , FERREIRA, Célia Lucia de Lucas Fortes. *Maturação em temperatura ambiente como garantia da segurança microbiológica de queijos artesanais brasileiros da Serra da Canastra*. vol.33, n.1, pp. 180-185, Food Sci. Technol: Campinas. 2013. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612013005000003>.
- FERREIRA, Eder Galinari. *Caracterização microscópica e microbiológica do biofilme dos utensílios de madeira utilizados na fabricação de queijo Minas artesanal das regiões do Serro e Canastra*. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Vicosa/MG, 2011.
- FRANÇA, *Note De Service Dgal/Sdssa/N 2011-8239*, Ministère de l'Agriculture, 07 de novembro 2011. Disponível em <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-N2011-8239>.
- GOMES, Ana Lúcia de Abreu, *Parecer nº 006/2006*, Ministério Da Cultura, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, Departamento do Patrimônio Imaterial.

- HAYEK, Frederich August von, *O Caminho Da Servidão*, Tradução: Anna Maria Capovilla, José Ítalo Stelle e Liane de Moraes Ribeiro, 6ª edição, São Paulo : Instituto Ludwig von Mises Brasil, 2010.
- HASSEGAWA, Regina H.; VIEIRA, Katia P.; LEDESMA, Meire M.; ROSA, Cláudia M., *Contaminação de queijo Minas frescal por bactérias patogênicas: um risco à saúde - Contamination of Minas frescal cheese by pathogenic bacteria: a health risk*, ConScientiae Saúde, 2008;7(2):201-206. Disponível em: [http://www.uninove.br/PDFs/Publicacoes/conscientiae\\_saude/csauade\\_v7n2/cnsv7n2\\_3f.pdf](http://www.uninove.br/PDFs/Publicacoes/conscientiae_saude/csauade_v7n2/cnsv7n2_3f.pdf)
- HOFFMAN FC, SILVA JV da, VINTURIM T.M. *Qualidade microbiológica de queijo tipo Minas frescal, vendido em feiras livres em São José do Rio Preto-SP*. Caderno Higiene Alimentar. 2002; 16(96):p.69-76.
- IEPHA, Processo nº 01450.012192/2006-65 de Registro do Queijo do Serro como bem de natureza imaterial, 2008.
- ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Food. *Guia simplificado para compreensão e uso de objetivos de inocuidade de alimentos e objetivos de desempenho*. 2006, Disponível em <http://www.icmsf.org/pdf/FSO%20Ojectives/GuiaSimplificadoPO.pdf>
- ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza, Movimento Slow Food, o Instituto Marista de Solidariedade (IMS) e a União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES). *Oficina Normas Sanitárias para alimentos de produção artesanal, familiar e comunitária – Relatório Final*, 2012. Disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2dc83d80439a05ad9853ddde209e0cb5/Relat%C3%B3rio+ISPN\\_alimentos.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2dc83d80439a05ad9853ddde209e0cb5/Relat%C3%B3rio+ISPN_alimentos.pdf?MOD=AJPERES)
- ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza , Entraves regulatórios na produção Agroextrativista. documentos da ISPN, setembro de 2012, Disponível em: [http://www.ispn.org.br/arquivos/entraves005\\_r1eWeb.pdf](http://www.ispn.org.br/arquivos/entraves005_r1eWeb.pdf) , acessado em 18/09/2015.
- MARQUES, Daniel Telles Queijo Mineiro leva medalha de prata em Campeonato Mundial, Jornal Estadão, blog online Paladar, 10 de junho de 2015. Disponível em <http://blogs.estadao.com.br/paladar/canastra-e-prata-no-mundial>, acessado em 16 de setembro de 2015.
- MARTINS, J. M. *Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do queijo Minas Artesanal da região do Serro*. Tese Doutorado em Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa/MG, 2006.
- MENEZES, José Newton. *Modos de fazer e a materialidade da cultura imaterial: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais*. Revista Patrimônio e Memória, v. 5, n.2, p.1-15, dezembro de 2009.

- MINAS GERAIS, sítio on line do Instituto Mineiro de Agropecuária, acessado em 12 de setembro de 2015
- MINAS GERAIS, Guia Técnico para implantação de boas práticas de fabricação em unidades de queijo minas artesanal. Programa Queijo Minas Artesanal, 2008, Acessado em <http://www.minasgerais.coop.br/pagina/118/projetos---queijo-minas-artesanal.aspx>
- MINAS GERAIS, Lei 14185. Diário do Executivo, pg. 3 Col.2, 1º de fevereiro de 2002
- MINAS GERAIS, Lei 19576, Diário do Executivo, pg. 11, Col 3, 12 de janeiro de 2011
- MINAS GERAIS, Lei 20549, Diário do Executivo, pg 1, Col 2, 19 de dezembro de 2012.
- NORTH, Douglas. *Institutions, Institutional Change and Economic Performance*, Cambridge University Press, 1990.
- OECD, *Small Business, Job Creation and Growth, Facts, Obstacles and Best Practices*, Paris, 1997.
- PINTO, Maximiliano Soares. *Efeito da microbiota endógena e da nisina sobre Listeria sp. e Staphylococcus aureus em queijo minas artesanal do Serro*. Tese (doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). UFV, Viçosa (MG), 2008.
- PRZEWORSKI, Adam, *Reforma Do Estado: Responsabilidade política e intervenção econômica*. Conferência proferida durante o 19º Encontro Anual da ANPOCS em Caxambu, em novembro de 1995. Versão revisada de um artigo preparado para o seminário sobre “Desigualdade, *welfare state* e valores sociais”, El Escorial, Espanha, em 12/14 de julho de 1995. Disponível em [http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs\\_00\\_32/rbcs32\\_02.htm](http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_32/rbcs32_02.htm).
- SABIONI, J.G. et al. Intoxicação alimentar por queijo Minas contaminado com *Staphylococcus aureus*. Rev. Saúde públ., S. Paulo, 22:458-61, 1988.
- SERTÃO BRAS, Documentos, <http://www.sertaobras.org.br/>, Acessado entre 01 de setembro e 20 de setembro de 2015.
- SLOW FOOD BRASIL, <http://www.slowfoodbrasil.com>, Acessado entre 01 de setembro e 20 de setembro de 2015.
- SOARES, Fabiana de Menezes, *Legística E Desenvolvimento: A Qualidade Da Lei No Quadro Da Otimização De Uma Melhor Legislação*, Revista da Faculdade de Direito da UFMG, Belo Horizonte, nº 50, p. 124-142, jan. – jul., 2007.
- UNIÃO EUROPEIA, Regulamento nº 853 CE, 2004. Disponível em <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:PT:PDF>, Acessado em 20/09/2015

UNIÃO EUROPEIA, Regulamento nº 852 CE, 2004. Disponível em <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF>, Acessado em 20/09/2015

UNIÃO EUROPEIA, Regulamento nº 2074, Comissão Europeia, 2005. Disponível em <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0027:0059:PT:PDF>, Acessado em 20/09/2015

WILCOX. C. *Competition and Monopoly in American Industry*. Monografia da Comissão Provisória de Economia Nacional, n.º 21, 1940; em HAYEK, Friederich August von, *O Caminho Da Servidão*, 6ª edição, São Paulo : Instituto Ludwig von Mises Brasil, 2010.