



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS**

**OS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS VISTOS COMO
ATRIBUTO DE QUALIDADE E VETOR DE IDENTIDADE REGIONAL:
CASO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

NATÁLIA SOARES FIGUEIREDO

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM AGRONEGÓCIOS

**BRASÍLIA/DF
JUNHO/2013**

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS**

**OS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS VISTOS COMO
ATRIBUTO DE QUALIDADE E VETOR DE IDENTIDADE REGIONAL:
CASO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

NATÁLIA SOARES FIGUEIREDO

ORIENTADOR: PROF. DR. JEAN-LOUIS LE GUERROUÉ

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM AGRONEGÓCIOS
PUBLICAÇÃO: 80/2013**

**BRASÍLIA/DF
JUNHO/2013**

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA E CATALOGAÇÃO

Os produtos artesanais tradicionais vistos como atributo de qualidade e vetor de identidade regional: Caso do Queijo Minas Artesanal; Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2013, 100p. Dissertação de Mestrado.

Documento formal, autorizando reprodução desta dissertação de mestrado para empréstimo ou comercialização, exclusivamente para fins acadêmicos, foi passado pelo autor à Universidade de Brasília e acha-se arquivado na Secretaria do Programa. O autor reserva para si os outros direitos autorais, de publicação. Nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do autor. Citações são estimuladas, desde que citada a fonte.

FIGUEIREDO, Natália Soares

Os produtos artesanais tradicionais vistos como atributo de qualidade e vetor de identidade regional: Caso do Queijo Minas Artesanal; orientação de Jean-Louis Le Guerroué. – Brasília, 2013.

100 p. : il.

Dissertação de Mestrado (M) – Universidade de Brasília/Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2013.

Palavras-chaves: valorização de produtos singulares, queijo minas artesanal, qualidade, construção de mercados. I.Le Guerroué, J.L.. II. Título.

CDD ou CDU

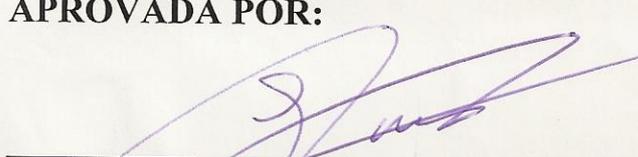
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS

OS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS VISTOS COMO
ATRIBUTO DE QUALIDADE E VETOR DE IDENTIDADE REGIONAL:
CASO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

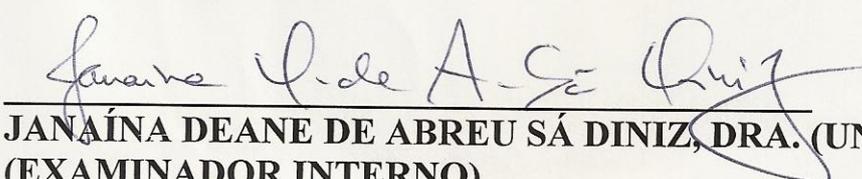
NATÁLIA SOARES FIGUEIREDO

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO SUBMETIDA AO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
AGRONEGÓCIOS, COMO PARTE DOS
REQUISITOS NECESSÁRIOS À OBTENÇÃO DO
GRAU DE MESTRE EM AGRONEGÓCIOS.

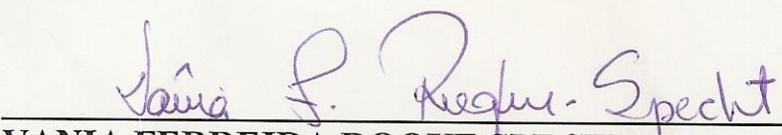
APROVADA POR:



JEAN-LOUIS LE GUERROUÉ, DR. (UNB)
(ORIENTADOR)



JANAÍNA DEANE DE ABREU SÁ DINIZ, DRA. (UNB)
(EXAMINADOR INTERNO)



VANIA FERREIRA ROQUE SPECHT DRA. (FUP/UNB)
(EXAMINADOR EXTERNO)

AGRADECIMENTOS

A vida é feita de escolhas. Desde criança sempre me disseram isso e eu valorizo todas as escolhas que fiz. Sei da importância que escolhas certas têm para vida profissional, para a carreira. E por isso, na tentativa de correr atrás do meu sonho, eu deixei para trás o conforto da minha casa, o colo dos meus pais e a monotonia da minha vida corriqueira para me aventurar numa novidade incrível.

Em seis meses eu me inscrevi, fui aprovada e comecei a realização de meu sonho que era cursar o mestrado. Fui ousada quando escolhi a área da sociologia. Sou formada na área da saúde e a sociologia não foi muito difundida e estudada durante a minha graduação. Esforcei-me, estudei, estudei um pouco mais e consegui cumprir todos os meus créditos. Não foi nada fácil. Tive que começar do zero, do nada. Eu me assustava com a desenvoltura de meus colegas de turma, já um pouco mais avançados do que eu nessa jornada.

Estar numa universidade fez com que meus horizontes se abrissem e meus conceitos mudassem. Estar em uma universidade na capital do Brasil me mudou completamente. Era uma experiência única e verdadeira. Aproveitei todos os momentos. Apaixonei-me por Brasília, por suas estruturas perfeitas e planejadas. Tão parecida e tão diferente da minha querida Belo Horizonte. Eu respirava história por todos os cantos.

História, tradição, singularidade são palavras que pautam todo o meu trabalho. São coisas importantes para mim, para o meu povo. Descobri um pouco tarde que era sobre isso que eu queria escrever. Eu queria contar a história de um alimento que define quem eu sou quem é mineiro. E nada melhor do que contar a história do queijo que é um alimento ímpar e tão cheio de tradição.

E durante todo esse tempo que dediquei à elaboração de meu trabalho, tenho tanto a agradecer. Tantas pessoas que me incentivaram nos momentos de desespero, nos momentos de alegria. Pessoas sem as quais esse trabalho não seria o que é hoje.

Primeiramente preciso agradecer Àquele que faz possível que tudo aconteça. A Deus, por sempre me mostrar o caminho correto, iluminar minhas decisões e certificar de que sempre eu tome a decisão acertada no momento da escolha. Aos meus queridos pais pelo imenso apoio durante esses dois anos de pesquisa e dedicação. Por terem me dado suporte financeiro, mas principalmente pelo carinho e pela confiança na minha capacidade. Amo vocês. Aos meus queridos primos brasilienses, que foram a minha família durante um ano e continuam sendo. A vocês dedico minha gratidão infinita, por tudo que fizeram por mim,

principalmente por terem me acolhido com tanto carinho. À Abadia que me ofereceu um lar para morar. Aos colegas da turma de Agronegócios de 2011 por todos os trabalhos em grupo e toda a ajuda dispensada a mim. Agradeço à coordenação e secretaria da pós em Agronegócio (Propaga) por toda a ajuda, compreensão, prazos estendidos, enfim, obrigada por tudo que fizeram para que eu pudesse concluir essa etapa da minha vida. À Judith Soares de Lima, que me ajudou tanto no processo de correção, muito obrigada. Ao professor Jean-Louis, meu orientador, muito obrigada. Às professoras que participaram da minha banca examinadora, Janaína e Vânia, muito obrigada por terem me dado um norte. Gostaria de fazer um agradecimento especial à professora Ana Lúcia Valente, pois sem ela nada disso seria possível. Obrigada por todas as palavras de incentivo desde o primeiro momento em que comecei o mestrado, você foi quem mais me incentivou e acreditou em mim. Serei eternamente grata.

A todas as pessoas que direta ou indiretamente possibilitaram que meu trabalho fosse concluído, o meu sincero muito obrigada.

RESUMO

A fabricação do Queijo Minas Artesanal (QMA) originou-se no estado de Minas Gerais, com procedimentos caseiros desenvolvidos principalmente na cidade do Serro e na região da Serra da Canastra, exercendo grande importância para economia e identidade sociocultural mineira. O objetivo geral deste trabalho é avaliar a qualidade do Queijo Minas Artesanal percebida pelo consumidor e sua influência no momento da compra do produto. Além disso, este trabalho tem o escopo de discutir a valorização de produtos singulares e artesanais, que nem sempre cumprem regras e legislações no processo de produção. Chegamos à conclusão de que a busca por produtos diferenciados é importante para criação de mercados diferenciados e que a relação de confiança entre os atores envolvidos nesse mercado é o elo mais forte e importante para manter a produção do Queijo Minas Artesanal.

Palavras-chave: valorização de produtos singulares; queijo minas artesanal; qualidade; construção de mercados.

ABSTRACT

The manufacture of Minas Artisanal Cheese (QMA) originated in the state of Minas Gerais, with homemade procedures developed mainly in the city of Serro and Serra da Canasta, exerting great importance to the economy and socio-cultural identity mining. The aim of this study is to evaluate the quality of Minas Artisanal Cheese perceived by the consumer and their influence at the time of purchase. Furthermore, this work has the scope to discuss the valuation of natural and handmade products, which do not always meet the rules and laws in the production process. We conclude that the search for differentiated products is important for creating differentiated markets and that the relationship of trust between the actors involved in this market is the strongest link and important to maintain production of Minas Artisanal Cheese.

Key-words: valuation of natural products; cheese mines handmade quality; construction markets.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 - Mapa das regiões queijeiras de Minas Gerais	3
Ilustração 2 – Processo de Fabricação do Queijo Minas Artesanal.....	20
Ilustração 3 - Planta baixa de queijaria em implantação nas fazendas que estão sendo credenciadas pelo IMA para produção do queijo artesanal.....	24
Ilustração 4 - Entrada principal do Mercado Central de Belo Horizonte/MG.....	27

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Distribuição de Gênero dos Entrevistados	32
Gráfico 2: Grau de Escolaridade dos Entrevistados	33
Gráfico 3: Distribuição dos Entrevistados por Faixa de Renda %	33
Gráfico 4: Conhecimento do Consumidor sobre a Produção Artesanal do QMA com Leite Cru	34
Gráfico 5: Distribuição dos Consumidores que Acreditam ou Não que o QMA pode Transmitir Doenças %	35
Gráfico 6: Características Agregadas ao QMA através da Produção Artesanal %	37
Gráfico 7: Distribuição dos Entrevistados por Grau de Escolaridade x Gênero	38
Gráfico 8: Distribuição dos Entrevistados por Gênero x Faixa de Renda Familiar em Salários Mínimos.....	39
Gráfico 9: Distribuição dos Entrevistados por Frequência de Compra x Faixa de Renda (de 1 a 10 SMS).....	39
Gráfico 10: Distribuição dos Entrevistados por Frequência de Compra x Faixa de Renda (de 11 a mais de 16 SMS).....	40
Gráfico 11: Distribuição de Consumidores que Acreditam no Selo como Garantia de Qualidade do QMA x Acreditação na Diferença entre QMA e Queijo Minas Vendidos em Supermercados	41
Gráfico 12: Distribuição dos Consumidores que Acreditam na Diferença entre QMA e Queijos Minas Vendidos em Supermercados x Características Agregadas pela Produção Artesanal.....	42

ANEXOS

Anexo I – LEGISLAÇÕES E PORTARIAS.....	53
Anexo II – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS CONSUMIDORES DO MERCADO CENTRAL DE BELO HORIZONTE/MG.....	86

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	JUSTIFICATIVA.....	6
4	REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
4.1	Criação de Mercados Diferenciados.....	10
4.2	Sinais e selos de qualidade.....	13
4.2.1	Rotulagem, marca e marketing.....	14
4.2.2	Padrões.....	15
4.2.3	Certificação.....	16
4.2.4	Indicação de origem.....	16
4.3	Procedimento tradicional de QMA.....	19
4.4	Os marcos legais para a produção do QMA.....	21
4.5	O Centro comercial.....	26
5	METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM.....	29
6	ANÁLISE DOS RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	32
7	CONCLUSÕES.....	46
8	REFERÊNCIAS.....	48

1INTRODUÇÃO

Não se sabe ao certo quando se iniciou a produção de queijos, mas acredita-se que os primeiros queijos foram fabricados nos férteis vales dos rios Tigres e Eufrates há cerca de 8.000 anos. Provavelmente o queijo e os leites fermentados tenham surgido acidentalmente ao se armazenar o leite em recipientes feitos de estômagos de ruminantes. A fabricação do queijo era feita de forma artesanal até bem pouco tempo, sendo assim ainda em muitas regiões (ORDÓÑEZ, 2005).

Já Behmer (1984) se refere a alguns relatos que contam que a fabricação de queijos nasceu com a domesticação de animais francamente produtores de leite. Naturalmente, houve, certa ocasião, pessoas que obtiveram na ordenha mais leite que o necessário; a sobra foi deixada em depósito para consumo posterior. Grande foi a surpresa ao verificar que o leite deixara de ser leite para transformar-se em coágulo e soro, e que o então leite adquirira propriedades novas, perfeitamente aproveitáveis. A coalhada assim obtida, separada do soro, e salgada, constitui o queijo primitivo, simples. Desse, até os tipos mais finos, conseguidos modernamente, a evolução foi muita lenta.

Enquanto não se conseguia identificar os fenômenos microbiológicos e bioquímicos, não foi possível introduzir mudanças na tecnologia para controlar o processo e obter um produto normalizado.

No decorrer do tempo as técnicas de produção vieram a se afinar. Produção mais controlada como no caso de produção em monastério etc.. A identificação das cepas específicas de microrganismos responsáveis das transformações dos queijos, suas produções controladas favoreceu a industrialização dos processos. A produção de microrganismos liofilizados com concentração determinada possibilitou uma produção industrial padronizado sem os riscos inerentes a repicagem e cultura de cepas (fagos). Hoje a produção de queijos esta dividida entre uma produção industrial em grande escala e produções artesanais que mantêm sistema tradicional de produção.

À partir do controle e profissionalização da cadeia produtiva dos produtos lácteos, adquire-se menor tolerância com os fatores que possam comprometer o resultado do seu processo industrial. A implantação desse processo sequencial determina e garante a qualidade do produto lácteo (MARTINS *et al.*, 2006).

Com a qualidade desse produto há o incentivo a aceitação e demanda dos consumidores. A elaboração de queijos constitui uma das mais importantes atividades na

indústria de laticínios, sobretudo, nas regiões sul e sudeste do Brasil, cuja produção se concentra principalmente em indústrias de pequeno e médio porte (PINTO et al., 1996). Isso se deve, em parte, ao maior rendimento obtido na elaboração desses queijos, ao processamento simples que requerem, o que possibilita um retorno rápido do investimento e, conseqüentemente, custos menores aos consumidores (BEHMER, 1984; PINTO et al., 1996). Contudo, ainda restam muitas lacunas, sendo necessárias mais pesquisas, sobretudo acerca de variedades que não são muito difundidas e cuja produção está centrada em regiões geográficas relativamente pequenas (ORDÓÑEZ, 2005).

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) entende-se por queijo o produto fresco ou maturado obtido por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial, ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade aceitável para o uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e corantes (BRASIL, 1996).

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é produzido no Brasil desde o século XVIII. A produção se originou na Serra da Estrela em Portugal e se enraizou em Minas Gerais, trazida pelos portugueses que vieram residir na região, com procedimentos caseiros, desenvolvidos principalmente na cidade do Serro e na região da Serra da Canastra. Hoje a produção do Queijo Minas Artesanal, a partir do leite cru, é uma atividade tradicional de vários municípios mineiros e exerce grande importância na economia e na identidade sociocultural do estado, além de ser a principal atividade geradora de renda das famílias destas regiões (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012).

A técnica de fabricação do Queijo Minas Artesanal foi registrada no Livro dos Saberes, em agosto de 2002, como primeiro patrimônio imaterial de Minas Gerais, pelo Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais – IEPHA/MG. Portanto, são fundamentais os projetos de apoio técnico desenvolvidos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER/MG), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), visando à melhoria da qualidade desse produto para o consumidor final.

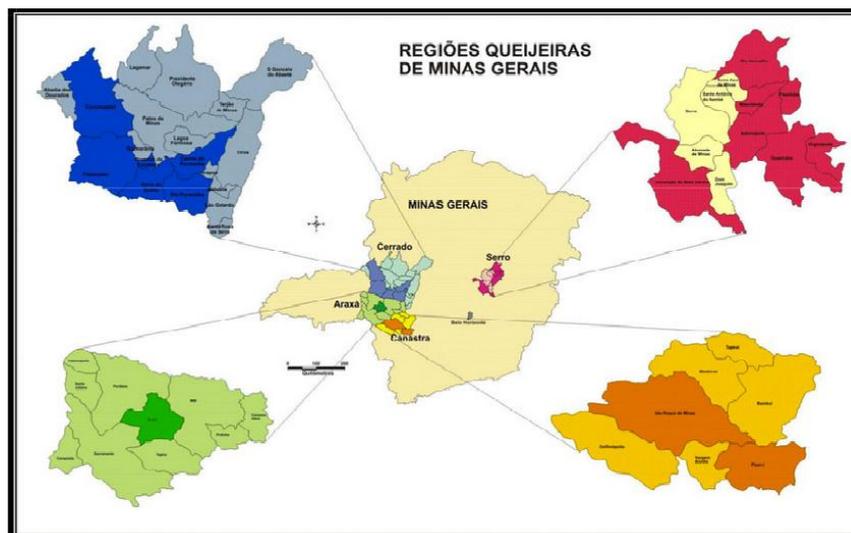


Ilustração 1 Mapa das regiões queijeiras de Minas Gerais

Fonte: Neto (2009).

Segundo dados da EMATER (2011), a produção mensal do queijo gira em torno de 3600 toneladas e movimenta cerca de 10 milhões de reais. Segundo o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a atividade gera cerca de 120 mil empregos diretos e 40 mil indiretos. Grande parte da produção do queijo, cerca de 70%, está concentrada nas regiões do Serro, de Araxá, do Cerrado e da Serra da Canastra (Figura 1).

Dentre os produtos mineiros fabricados artesanalmente com valor mais significativo e paladar mais característico estão o “Queijo do Serro” e o da “Serra da Canastra”. No ano de 2002 mereceu destaque o resultado do programa de melhoria da qualidade do queijo minas artesanal, iniciado em 1994 pela EMATER-MG. Esse projeto, realizado junto aos agricultores familiares, contribuiu para o incremento da renda das famílias rurais pela agregação de valor aos produtos agrícolas, promovendo maior e melhor utilização da mão de obra familiar, visando à oferta aos consumidores de produtos de melhor qualidade. Este projeto, realizado junto aos agricultores familiares, contribuiu para o incremento da renda da família rural pela agregação de valor aos produtos agrícolas, para maior e melhor utilização da mão-de-obra familiar e para ofertar aos consumidores produtos de melhor qualidade. Atualmente, um expressivo número de famílias vive da produção e comercialização desses tipos de queijos. Um levantamento realizado nos municípios/áreas produtoras constatou a existência de cerca de 27.800 famílias que vivem da produção artesanal, com uma oferta de 50 mil toneladas/ano (150 kg/família/mês) para o mercado consumidor. (GERMANO; GERMANO, 2008).

Atualmente, o queijo é o produto mais significativo da agricultura familiar em Minas Gerais, com o volume de produção anual de aproximadamente 70.000

toneladas. A atividade é realizada diretamente nas fazendas e se caracteriza pela pequena escala. Estima-se que a produção de Queijo Minas Artesanal envolva 30.000 famílias de pequenos agricultores familiares e mais de 100 mil pessoas (SANTOS; CRUZ; MENASCHE, 2012 p. 2).

O queijo do Serro, originário do município que lhe deu o nome, é fabricado na região localizada na vertente oriental da Serra do Espinhaço. Os principais municípios desta área são: Alvorada de Minas, Sabinópolis, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Paulistas, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Materlândia, Rio Vermelho e Serro (IMA, 2003).

Na região, 50% da produção dos queijos artesanais são comercializados por intermédio da Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro, que além do mercado local mantém um entreposto de distribuição do produto na CEASA - Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S/A, em Belo Horizonte, e os outros 50% são entregues pelos intermediários, que tanto podem destinar o produto ao mercado da capital, como a outros municípios ou, ainda, ao comércio varejista do Serro. São produzidas aproximadamente 54,6 ton./mês em 122 queijarias.

Observa-se que a fabricação de queijos a partir de leite cru é mais comum em regiões montanhosas devido à dificuldade de transporte do leite. As áreas planas, em geral, possuem maior facilidade de transporte, o que motiva os produtores a enviarem seu leite a laticínios ou cooperativas. Os fazendeiros das montanhas, estando mais isolados, são forçados a produzir na própria fazenda. Por outro lado, as características microclimáticas das regiões possibilitam a interação de condições e agentes, que proporcionam o sabor típico e singular do produto (GERMANO; GERMANO, 2008).

Sabe-se que os queijos artesanais, quando obtidos de leite de boa qualidade microbiológica, oriundo de vacas sadias mantidas em pastos naturais e rebanhos de higiene certificada, podem apresentar garantia de segurança sanitária para o consumidor, mesmo com o tempo de maturação reduzido para um período menor de 60 dias. Além disso, os queijos fabricados com leite cru apresentam propriedades nutricionais diferenciadas daquelas dos demais queijos feitos com leite pasteurizado (GERMANO; GERMANO, 2008).

O Queijo Minas Artesanal é um alimento que há muito tempo está presente nos hábitos alimentares da população em geral. É um produto que tem ampla aceitação comercial, pelo seu alto valor nutritivo e por possuir características específicas, como sabor, odor e cor, que por sua vez, tornam-se mais acentuadas, por se tratar de um produto artesanal. A sua produção acontece, sobretudo, na zona rural, onde o trabalho é feito manualmente. Por se

tratar de um trabalho manual, sabe-se que a fabricação deste queijo exige uma série de cuidados, que vão desde a produção, o transporte à comercialização. Tais cuidados se fazem necessários, porque o seu consumo ocorre de forma *in natura*, sendo que os alimentos crus de origem animal são grandes fontes de contaminação, o que os tornam propensos a acarretar danos à saúde humana (DINIZ *et al.*, 2008).

O consumidor do Queijo Minas Artesanal busca informações sobre o produto que está adquirindo sendo que um dos motivos da comercialização do produto ser tão fincada e produtiva é a confiança na produção que é totalmente artesanal – o que confere inúmeras características organolépticas ao produto – e a confiança no maior selo de qualidade para o consumidor que é o Mercado Central.

2 JUSTIFICATIVA

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá e serras do sul de Minas são microrregiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer de um queijo reconhecido mundialmente como “artesanal tipo Minas”. Ele se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica. É o queijo Minas que, a despeito de ter gerado formas industriais de feitura em todo o Estado, não perdeu a força de sua tradição artesanal e não deixou de ser importante, cultural e economicamente, em seu modo de fazer original (MENESES, 2006, p. 9).

O embate entre a realidade e a legalidade envolto na produção e comercialização do Queijo Minas Artesanal (QMA) ainda é muito grande. Representa um item de constantes discussões no âmbito da segurança dos alimentos devido ao fato de que é um queijo produzido a partir do leite cru de forma artesanal. Por isso o ‘saber fazer’ tradicional desse alimento, que carrega tanta cultura e história, pode estar se perdendo e vir a ser extinto.

Meneses (2006) discorre, em seu dossiê sobre o QMA, sobre um patrimônio imaterial ou intangível que terá de ser materializado na sua construção histórica, na sua memória identitária ou no seu registro como patrimônio cultural.

Há registros de que o início da produção do queijo se deu como alternativa dos produtores pela necessidade de conservação do leite. Durante todo o seu processo histórico foi criada uma variedade de tipos de queijos, grande parte de caráter artesanal, mantendo-se a tradição que se busca preservar exatamente como identidade regional e, também, em atendimento ao gosto alimentar dos consumidores.

Vários países como Portugal, Espanha, Itália, Suíça e Holanda são exemplos de nações que possuem uma legislação elaborada com a finalidade de respaldar a produção artesanal de queijos a partir de leite cru. Na França existe a *Appellation d'origine contrôlée*, que nada mais é do que um instrumento legal criado para a preservação da produção de diversos produtos, inclusive queijos artesanais de leite cru.

A equivalência em português é Denominação de Origem Controlada (DOC). Ela leva em conta a localização geográfica da produção de certas culturas como vinhos, queijos, manteiga e outros produtos agrícolas. Esta denominação é atribuída sob a fiscalização da agência governamental denominada *Institut National des Appellations d'Origine*. Os vinhos certificados como AOC são produzidos em terroirs delimitados, são sempre muito conceituados e satisfazem a normas de produção muito restritas, definidas por decreto. Determina a tradição que eles estabeleçam os rendimentos, um grau mínimo de alcoolização e as condições de envelhecimento. São mais de 400 vinhos de denominação de origem

controlada na França.

Para isso tudo é fundamental que os insumos básicos disponíveis para a fabricação do queijo tenham boa qualidade, para que a indústria queijeira do Estado de Minas Gerais seja mantida. Outro aspecto essencial é a uniformização da produção caracterizando-se o queijo, oferecendo ao consumidor um prévio conhecimento da sua constituição físico-química (MACHADO *et al.*, 2004).

Desse modo, nas fazendas, o queijo tradicional emprega o “pingo” (soro fermentado originado da batelada anterior) como fermento. Em contrapartida, nos laticínios, o fermento empregado, único disponível no país, é importado. O que é produzido utilizando-se o “pingo”, varia, não só regionalmente, mas também em suas características. Ainda, sendo muito comum, não estar de acordo com os parâmetros de qualidade hoje exigidos numa economia globalizada. Para que, com isso, não percam seu espaço no mercado, necessitam de uma qualidade uniforme, sem que se perca suas características com relação ao produto tradicional (LEITE, 1993).

Uma das formas, a análise sensorial, pode ser utilizada para medir a qualidade de um alimento. Ela é muito usada em programas de controle de qualidade e desenvolvimento de novos produtos (PINHEIRO *et al.*, 2007).

Essa proliferação de sinais de qualidade é decorrente de uma necessidade, de uma exigência dos consumidores de consumir produtos de qualidade e de serem informados. A assimetria de informação criada pelos modelos de comercialização de grande distribuição criou desconfiança no consumidor e procura por produtos com mais significados além das qualidades intrínsecas dos produtos (cultural, histórico..). Assim, em várias partes do mundo apareceu uma tendência, uma procura por produtos de qualidade que remete a tradição, “terroir”.

Aqui se inicia a problemática trazida por este trabalho: a qualidade do Queijo Minas Artesanal, como percebida pelo consumidor.

Legislações estaduais asseguram a produção e comercialização do QMA. Os produtores são registrados perante o órgão responsável pelas fiscalizações e aplicação da lei, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Na busca de um selo federal, tanto produtores, quanto comerciantes, iniciativas privadas e públicas estão preocupados em demonstrar ao maior interessado, o consumidor final, que o produto que ele adquire possui qualidade higiênica e microbiológica. E que, principalmente, as características que para ele são tão

importantes quanto sabor, odor e textura estão asseguradas por um “*know how*” artesanal carregado de tradição e história patrimonial.

Porém, as perguntas são: Será que as qualidades microbiológicas e higiênicas são, de fato, as mais buscadas pelo consumidor? Apesar do conhecimento sobre a produção artesanal e os benefícios que a mesma traz ao sabor do queijo, há ou não há uma desconfiança, por parte do consumidor, em relação ao processo produtivo? E por último quais são as alternativas que produtores e vendedores envolvidos na comercialização do QMA possuem para valorizar um produto local?

3 OBJETIVOS

O objetivo geral deste trabalho é demonstrar a função do produto tradicional artesanal (o QMA) como atributo de qualidade e de identidade regional. O assunto é analisado através de revisão bibliográfica e de aplicação de questionário a consumidores, com discussão de seus resultados.

Para responder às perguntas propostas, este estudo tem como objetivos específicos:

- Analisar o comportamento dos consumidores de QMA comercializado no Mercado Central de Belo Horizonte/MG através de um questionário estruturado;
- Entender a relação existente entre confiança no produto e exigência sanitária, tomando-se como referência as legislações existentes e os resultados obtidos na aplicação dos questionários;
- Discutir a valorização de produtos singulares e artesanais, que nem sempre cumprem regras e legislações no processo de produção.

4. REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 Criação de Mercados Diferenciados

Mercados locais, personalizados, e mercados nacionais, caracterizados por relações impessoais, costumam receber distinção na literatura convencional. Wilkinson (1999) *apaud* Vazquez (2012) cita que fala que os mercados de importância para a agricultura familiar se baseiam em processos de fidelização, distinguindo esses das grandes redes de mercado, os mercados de *commodities* e ainda de grande importância para a produção familiar.

Um alimento de qualidade tem que ser seguro, isto é, não pode causar danos à saúde. Qualquer descuido pode ameaçar a confiança em uma marca construída ao longo de muitos anos (MACHADO, 2005).

Coestier e Marette (2009, p. 19) definem qualidade como “[...] característica superior ou atributo distintivo positivo que faz alguém ou algo sobressair em relação aos outros, ou ainda como ‘grau negativo ou positivo de excelência [...]’”.

Qualidade pode ainda ser conceituada como “[...] o conjunto das propriedades e características de um produto, de um processo ou de um serviço que lhe confere sua capacidade de satisfazer as necessidades implícitas e explícitas[...]” (ISO, 1998, p. 1).

Já para o consumidor, possuir propriedades pertinentes define um produto ou serviço como tendo qualidade. Este produto ou serviço é, portanto, considerado como tendo certo número de características específicas, cuja presença mais ou menos elevada proporciona ao consumidor maior ou menor satisfação (COESTIER; MARETTE, 2009). O consumidor tira sua satisfação não do bem enquanto tal, e sim, das características possuídas por esse bem (LANCASTER, 1996).

Os consumidores valorizam, para mais ou para menos, as características que definem a qualidade. Em outras palavras, os consumidores se dispõem a pagar pelas características adicionais específicas. Essa disposição dos consumidores depende de vários fatores. Essas escolhas dependem de preferências (COESTIER; MARETTE, 2009).

Atualmente a preocupação que o consumidor tem com a segurança dos alimentos como um atributo de qualidade é cada vez maior. A marca já não é suficiente para garantir um alimento seguro. O *marketing* de marca continuará a existir, mas será cada vez mais balanceado com esforços de gestão de qualidade nos bastidores do processo produtivo (MACHADO, 2005).

Está cada vez mais evidente que a busca do consumidor por produtos únicos e de qualidade é cada vez maior. Essa busca cria um mercado diferenciado e fatores extra-preço, como qualidade e inovação, que são os responsáveis para determinar a oferta e a demanda do mesmo (CAETANO, 2008).

Esses mercados diferenciados criam fenômenos econômicos que são pouco explicados pela teoria neoclássica. Por isso, vários teóricos como Schumpeter, Bourdieu e Granovetter constroem novas categorias teóricas de análise. E essas teorias têm a intenção de romper o viés unicamente economicista que rege o mercado, e incorporar algumas noções sociológicas (CAETANO, 2008).

Para discutir o caso da construção do mercado social do QMA podemos analisar a transição de um modelo de produção em larga escala, que caracteriza a padronização de produtos – denominados modelo de produção fordista – para um modelo pós-fordista que foca na diferenciação dos produtos. Assim, na década de 1970 surgiram algumas ferramentas metodológicas que criticam esse modelo neoclássico da economia.

Segundo Caetano (2008, p. 17): “Joseph Schumpeter insistia na importância da recuperação da visão histórica na análise dos fenômenos econômicos”. Para ele, era necessário definir o papel do empreendedor, que não era prover o capital, e sim sua atividade estaria mais ligada às inovações, às criações.

Em uma de suas obras, *Imperialismo e classes sociais*, Schumpeter (1961) destaca que a falta de capital em uma empresa familiar é o menor dos problemas quando existem outras condições favoráveis. Ou seja, se o empreendedor familiar introduzir novos métodos de produção, e se foca na abertura de novos mercados, ele alcançará o sucesso. Schumpeter (1961, p.21) ainda diz que essas ações podem ser perigosas, porém causam experiências importantes para superação dos erros ocorridos.

Aqui vemos a importância da diferenciação de produtos e da busca por novos mercados. Quando o autor comenta fala que o empreendimento familiar precisa ser inovador em sua produção, significa busca de formas alternativas de fabricação do produto. Um exemplo é a forma de produção do Queijo Minas Artesanal. Por ser totalmente artesanal e local, esse produto possui um público consumidor específico que busca um diferencial em relação aos produtos padronizados. Isso caracteriza a abertura de novos mercados.

Segundo Wilkinson (1999 apud CAETANO, 2008, p. 16) parte do instrumento analítico proposto por Granovetter que diz ser possível observar que em pequenos mercados os laços comerciais são estreitos. Geralmente existe relação de parentesco de vizinhança ou de

conhecimento pessoal entre produtor, vendedor e consumidor. A confiança no produto comercializado parte da confiança entre os atores envolvidos no mercado. Dessa forma, para o consumidor selos e garantias formais de qualidade são desnecessários.

Swedberg (2003, p. 38) ao fazer seu estudo sobre análise social do mercado, sugere cinco motivos que explicam o porquê dessa análise:

- O mercado é um local onde as pessoas participam voluntariamente na intenção de realizarem trocas, ou seja, sair com algo melhor do que entraram;
- A dependência de uma pessoa do mercado é diretamente proporcional ao seu grau de interesse;
- O interesse de um ator no mercado pode ser político, econômico, entre outros;
- O poder econômico é a forma de um ator convencer outros atores a demandar tempo e trabalho voluntariamente em troca de dinheiro;
- O interesse político sobre um mercado depende de duas coisas: primeiro da quantidade de recursos do mercado e segundo, da dependência que a sociedade tem desse mercado.

Raud (2004) é um autor que se contrapõe à Swedberg (2003). Para ele a análise social do mercado é anterior à década de 1970.

Para autores como Karl Marx, por exemplo, antes de se definir toda a estrutura econômica dos mercados, preços e valores eram definidos pelo trabalho para produzir o produto e tudo era estruturado de acordo com a oferta e a demanda. Com o desenvolvimento da Sociologia Econômica, outras variáveis começaram a ser consideradas importantes na constituição dos mercados (ZANETI, 2012).

Zaneti (2012, p. 12) explica que os mercados são formados por estruturas sociais tais como atores, direitos, mercadorias, valores e preços. Ou seja, para formar o mercado depende-se do que é vendido, como é vendido (operações sociais e econômicas) e como os preços são estabelecidos.

Fernandéz (2012, p. 22) cita o distanciamento entre os atores tais como produtor e consumidor em cadeias comerciais longas. Porém “Esta pode ser alcançada através de mecanismos de transferência de informações, de seu processo produtivo até o consumidor, como já foi discutido anteriormente, com os signos de qualidade”. (FERNANDÉZ, 2012, p. 17).

Dentro de um mercado que se constrói por pessoas que têm certa intimidade, a confiança entre esses atores é um dos elementos mais importantes, que confere a qualidade tão procurada pelos consumidores. Porém outros sinais de qualidade são necessários para que

exista o desenvolvimento desse mercado.

4.2 Sinais e selos de qualidade

Na busca em tentar mostrar atributos de qualidade do produto ao consumidor, os produtores buscam maneiras de indicar essas características do seu produto no mercado. Nesse sentido os selos, sinais e certificações são uma ferramenta para estabelecer uma relação de confiança do consumidor com o produto. Estes são capazes de transmitir as características, intrínsecas e extrínsecas e despertam a intenção de compra no consumidor (FERNANDÉZ, 2012).

Atualmente, a busca do consumidor por produtos diferenciados vai além de sabor, preço, marketing e outros atributos que conferem qualidade. Com a facilidade na transmissão de informações, os consumidores estão mais atentos aos processos envolvidos na produção dos alimentos.

Cruz (2012, p. 37) discorre sobre os problemas que a modernização da agricultura trouxe. Dentre eles ela cita “[...] insegurança alimentar, má alimentação, problemas causados por alimentação rica em gorduras e alimentos processados industrialmente”.

A América do Norte tem a população que pior se alimenta no mundo com um consumo exagerado de gorduras e produtos industrializados. A população do mundo todo está em alerta no que diz respeito à boa alimentação e seu impacto na saúde. Por isso estão surgindo várias alternativas alimentares tais como movimento *slow food* e o *alternative food network* que são redes alimentares alternativas.

O Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989 como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food*; ao ritmo frenético da vida atual; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo. (SLOW FOOD BRASIL, 2012 p. 1).

Movimentos como esses são responsáveis por impulsionar mudança na produção de alimentos, como produzir com menor impacto ambiental, produção em pequena escala, e, principalmente para o foco dessa dissertação, consumo e valorização de produtos singulares (CRUZ, 2012).

No Brasil esses movimentos se opõem às grandes empresas de produção de alimentos, ao sistema convencional. Por isso promovem a valorização dos alimentos diferenciados e singulares, produzidos em pequena escala, em âmbito local.

Segundo Cruz (2012, p. 32), vários autores falam sobre a reconexão entre produção e consumo de alimentos, dado ao fato de que por tanto tempo o consumidor desconhecia e tampouco se interessava pelo processo de produção e industrialização dos alimentos.

No âmbito dos produtos artesanais, nem sempre os selos oficiais são os únicos atributos de qualidade. Menezes *et al.* (2010) considera que o consumidor assume papel importante na definição de qualidade quando não há possibilidade de aplicar certificações formais. Os autores citam como exemplo o Queijo Minas do Serro que é um produto regional e tem sua produção tradicional com técnicas artesanais familiares – passadas de pai para filho – ainda cita a importância cultural que essa produção trás para a região.

A ausência de selos ou rótulos contendo informações sobre os queijos tornam os consumidores hábeis avaliadores, de modo que, mesmo em cidades relativamente distantes dos locais de produção, a decisão de compra do queijo de um ou de outro produtor ocorre segundo critérios compartilhados entre os consumidores e comerciantes, em algum ponto mediados por gostos e expectativas individuais. (MENEZES *et al.*, 2010, p. 2).

Esses sinais são utilizados como marcas, selos, certificações, indicações geográficas e tem função de fortalecer os laços fracos entre consumidores e produtores. Mas para isso, os selos devem transmitir ao consumidor a informação necessária, caso contrário a incerteza gerada pode confundir e contribuir para o descrédito diante do consumidor . Assim: “[...] no meio rural estes sinais buscam identificar qualidades próprias, ligadas à natureza, formas de produção, cultura e tradição, valorizando a especificidade do produto [...]” (FERNANDÉZ, 2012, p. 11 e 12).

Mas para falarmos de sinais de qualidade temos que abordar as certificações normas e padrões que os produtos precisam atingir para possuir um selo.

4.2.1 Rotulagem, marca e marketing

Qualidade relaciona-se com a escolha de uma especificidade “compreensível” e “desejável” pelo consumidor. Quando se dispõe a pagar mais por aquele bem diferenciado, o cliente o valida. Para obter vantagem competitiva com esse tipo de assimetria, o vendedor precisa munir-se de “sinais” propositalmente orientados para convencer o cliente dos atributos do produto (PERI; GAETA, 1999).

Um sinal de qualidade é rapidamente identificável e reconhecido. Enquanto o rótulo e a marca, com seu logotipo, são os sinais mais importantes para transmitir

mensagem de qualidade ao consumidor, a busca de conformidade a um dado padrão em processo de produção e certificação por terceira parte representa o custo a ser pago pela empresa para sustentar e garantir a conformidade e a confiança na imagem do seu produto. (MACHADO, 2005, p. 228).

A informação é um dos direitos básicos do consumidor. É através da rotulagem adequada que se pode ficar consciente do que na verdade se ingere. Atualmente o consumidor vive apressado. A vida agitada e corrida da população é a principal razão, pela negligência quanto às informações contidas nos rótulos das embalagens dos alimentos.

O rótulo é a forma mais usada para comunicar mensagem de qualidade para o consumidor e distinguir especificidades entre produtos. Ele possui informações como: peso líquido do conteúdo, composição relativa de ingredientes, informações nutricionais, indicações, funcionalidade, modo de uso, cuidados e advertências, preço, e prazo de validade.

Existem duas rotulagens, a obrigatória e a rotulagem com marca comercial que é uma busca das empresas na construção de uma reputação de qualidade. A marca ajuda na identificação de produtos e garante um padrão de comparação, independente do local onde se compra (MACHADO, 2005).

Os investimentos em *marketing* são construídos em torno da marca comercial para que as empresas controlem a qualidade de seus produtos, visando à proteção da integridade de suas marcas.

4.2.2 Padrões

Normas ou padrões são acordos documentados por um organismo reconhecido, contendo especificações técnicas ou critérios precisos para o uso comum e repetitivo, como regras, diretrizes ou definições de características, para assegurar que materiais, produtos, processos e serviços sejam adequados aos seus objetivos. Pode tratar de terminologia, símbolos, embalagem, exigências sobre rotulagem de um produto, processo ou método de produção. (ISO, 1998 p. 3).

O tipo de padrão que nos interessa aqui é o padrão de produto que especifica tamanho, peso, dimensões, funcionalidade, projeto e componentes. Ainda tratando de padrões, eles podem limitar o poder de escolha entre comprador e vendedor e representar uma barreira para programar inovações, uma vez que cristalizam os processos tradicionais de mensuração, estagnando o mercado (MACHADO, 2005).

4.2.3 Certificação

A certificação é o instrumento formal que garante o produto segundo especificações de qualidade e preestabelecidas. Faz parte de um leque amplo de medidas que incluem processos de amostragem, teste, apreciação e garantia de conformidade, bem como registro credenciamento, aprovação e respectivas combinações (INMETRO, 2013).

No Brasil, o certificado deve ser emitido por uma empresa de auditoria independente, credenciada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).

A certificação pode ser voluntária ou compulsória. A certificação compulsória é aquela regulamentada por lei ou portaria de um órgão regulamentador, como por exemplo o INMETRO. A compulsoriedade dá prioridade às questões de segurança, saúde e meio ambiente, assim os produtos listados nas regulamentações apenas podem ser comercializados com a certificação. A certificação voluntária é aquela que não possui qualquer regulamentação de órgão oficial, desta podemos destacar as certificações de sistemas de gestão da qualidade (NBR ISO 9000) e gestão ambiental (NBR ISO 14000). (INMETRO, 2013).

Os mecanismos de reputação e os sistemas de certificação são as duas grandes categorias de instrumentos capazes de gerar e conservar a ideia de um produto de qualidade na cabeça do consumidor. A reputação depende da imagem de marca que vai sendo construída no próprio mercado pela repetição das compras. A cada compra, o consumidor passa a associar a qualidade do produto ao nome do produtor ou do vendedor. O consumidor percebe a qualidade pelas informações contidas no rótulo do produto, especialmente a sua marca. Por trás desses elementos mais visíveis, é preciso ser capaz de produzir em conformidade com um dado padrão e obter a certificação como garantia (MACHADO, 2005).

4.2.4 Indicação de origem

Na Europa, mais especificamente na França, os selos oficiais de qualidade foram implementados de forma voluntária nos alimentos para identificação, diferenciação e valorização do mesmo junto aos consumidores. Esses selos são protegidos e reconhecidos por regulamentação (KAKUTA *et al.*, 2006).

Na busca da promoção da qualidade dos alimentos, o Ministério da Agricultura

francês criou selos oficiais com abordagem territorial. Dentre eles estão:

[...] AOC – Apelação de Origem Controlada – que segundo o Artigo L. 115-1 do Código francês do Consumo é a denominação de um país, uma região ou uma localidade que designa um produto originário dali, cuja qualidade ou características devem-se ao meio geográfico, concluindo os fatores naturais e humanos. (KAKUTA *et al*, 2006, p. 20 e 21).

Quando o produto é reconhecido pela AOC, possui as seguintes características:

- A origem geográfica do produto é que lhe confere tipicidade e autenticidade.
- Ele tem estreita ligação com o local onde é produzido e *know-how* humano, ou seja: só pode ser fabricado naquela região.
- A sua produção respeita as leis locais.
- A área de produção é delimitada e as formas de produzir são pré-estabelecidas.

A AOC foi instaurada e regulamentada por um Decreto-lei de 1935 que criou um Comitê Nacional para vinhos e aguardentes. Com o sucesso econômico, a AOC foi estendida a todos os produtos agro-alimentares, por intermédio da lei de 1990, com a criação de dois outros comitês: produtos lácteos e produtos alimentares.

[...] AOP – Apelação de Origem Protegida – que segundo o Regulamento CEE nº 2081 de 1992 é o nome de uma região, um lugar determinado, ou excepcionalmente de um país que designa um produto agrícola ou alimentar originário dali, cuja qualidade ou características devem-se principalmente ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, cuja produção, transformação e elaboração são realizadas na área geográfica delimitada. (KAKUTA *et al*, 2006, p. 23).

O produto deve ser obtido por completo naquela região, desde a obtenção de sua matéria prima até o produto final, como acontece, por exemplo, nas queijarias do interior de Minas Gerais.

[...] IGP – Indicação Geográfica Protegida – também de acordo com o Regulamento CEE nº 2081 de 1992, constitui uma IGP o nome de uma região, um lugar determinada, ou excepcionalmente de um país que designa um produto agrícola ou alimentar originário dali, cuja qualidade específica, notoriedade ou outra característica pode ser atribuída a essa origem geográfica, e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração são realizadas na área geográfica delimitada. (KAKUTA *et al*, 2006, p. 23).

Não é necessário que o produto seja obtido totalmente dentro de certo meio geográfico. Apenas uma das etapas de produção acontece na área delimitada.

O registro de IG é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro e emite o certificado (MDA, 2011, p. 1).

A Indicação Geográfica (IG) é um registro que também impede que o produto seja falsificado, garante a procedência e aumenta a competitividade para os produtores. Ela acrescenta valores culturais de determinadas regiões.

As Indicações Geográficas relaciona-se ao processo endógeno de valorização de um atributo único, reconhecida como a qualidade do produto num conjunto de características que devem ser cumpridas pelos atores, acordadas pelas convenções. há uma determinada forma de coordenação para cada convenção de qualidade, assim a qualidade é construída pelo acordo e interação dos atores, portanto endógena ao processo (FERNANDÉZ, 2012, p. 26).

A Indicação Geográfica foi regulamentada no Brasil através da lei nº 9279 de 14 de maio de 1996. que desmembra a mesma em dois conceitos distintos: indicação de procedência e denominação de origem.

Indicação de procedência significa o nome geográfico de país, cidade [...] que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de determinada prestação de serviço, de acordo com o art. 177 da Lei nº 9.279/96. (KAKUTA *et al*, 2006, p. 53).

Denominação de origem indica o nome geográfico de país, cidade [...], que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, conforme o art. 178, da mencionada lei. (KAKUTA *et al*, 2006, p. 53).

O art. 181 da Lei nº 9.279/96 protege os produtores de quaisquer fraudes e uso indevido da IG como falsa procedência. O art. 124 reforça o art. 181, pois permite a fiscalização de falsas IG's, protegendo o consumidor (KAKUTA *et al*, 2006).

Recentemente o Queijo Minas Artesanal do Serro recebeu a 14ª IG do Brasil. Com esta ação, 80 agricultores familiares estão sendo beneficiados em 11 municípios da região do Serro/MG (MAPA, 2011).

Desde 2005 o Ministério do Desenvolvimento Agrário apoia a iniciativa de conceder registro de IG a produtores familiares do Queijo Minas Artesanal. O objetivo dos projetos é promover a capacitação dos agricultores e mobilizá-los para conseguir o registro de IG, e, além disso, manter na fabricação do produto a sua origem, a tradição, as condições sanitárias

e de rentabilidade. A próxima meta é conseguir a IG para o queijo artesanal da Serra da Canastra (MAPA, 2011).

A Indicação Geográfica “vem sendo difundida e apropriada como um processo de qualificação que busca valorizar as potencialidades locais e a origem do produto” (MAFRA, 2008, p.1). Todo esse processo modifica os esforços de qualificação para a origem dos produtos: o que antes era feito pelas indústrias agora passa a ser valorizado na pequena produção, causando mudanças no sistema agro alimentar.

Porém, nem todo produto possui rótulo, padrões ou certificação para lhe garantir qualidade. É nesse momento que a percepção que o consumidor tem do produto entra como seu principal sinal de qualidade.

4.3 Procedimento tradicional de QMA

Em um trabalho realizado no Sertão sergipano, Menezes, Cruz e Manasche (2010) identificaram consumidores que caracterizaram o queijo da região como peculiar e simbólico. No que se trata do Queijo Minas Artesanal, os consumidores exaltam não somente o fato de ser preparado totalmente de forma manual – como o queijo estudado pela autora citada – como também o sabor, o cheiro, a cor e a consistência que é característica do produto artesanal diferente dos queijos industrializados vendido em supermercados.

As grandes indústrias de laticínios produzem um queijo semelhante ao QMA denominado Queijo Minas Padrão (QMP). O QMP possui praticamente os mesmos procedimentos de fabricação do QMA. O que o diferencia é que são fabricados em larga escala e industrialmente, o tempo de maturação é superior a 10 dias e o leite utilizado passa pelo processo da pasteurização.

Como todo queijo, os Queijos de Minas Padrão são produzidos a partir da coagulação do leite. Para isso, após passar por pasteurização, recebem aditivos como cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento láctico. Conseguida a coalhada, ela é cortada para desprender o soro ali contido. Os grãos resultantes são então distribuídos em fôrmas de 500 g ou 1 kg em dessoradores de náilon ou morim (tecido fino de algodão) e recebem prensagem manual ou pneumática para o enxugamento final (MACALÉ, 2013).

O queijo minas padrão fisicamente é macio, mais seco, cilíndrico e firme. Quanto ao sabor, é levemente ácido, suave. Seu peso é variável entre 800 g a 1,2 kg. Sua validade é de cerca de 90 dias, desde que respeitadas as orientações do fabricante quanto à conservação

(MACALÉ, 2013).

Essas características organolépticas do QMA são as principais que o diferenciam de queijos industrializados. Isso nos remete às discussões relacionadas à industrialização da alimentação. Duas coisas são importantes para conferir essas características tão importantes para o QMA: a produção artesanal e o pingo.

Entre as exigências para a produção do queijo Minas artesanal destacam-se a obrigatoriedade de não utilizar técnicas industriais – como ultrafiltração do leite ou prensagem mecânica – e o emprego de leite obtido exclusivamente de vacas da propriedade que atendam às especificações de sanidade e inspeção previstas em regulamento.

O processo de fabricação do QMA descrito na figura 2:

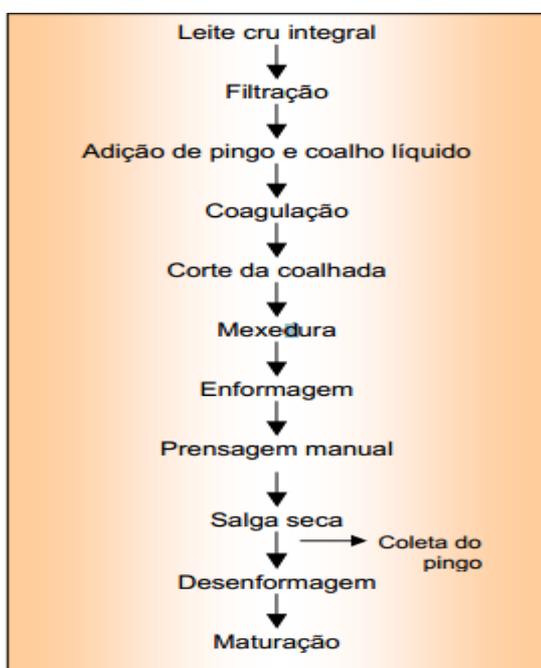


Ilustração 2 – Processo de Fabricação do Queijo Minas Artesanal

Fonte: Machado, 2009

Esses queijos tradicionais são produzidos por meio do “pingo”, que varia de acordo com a característica da região.

O “pingo” é o fermento láctico responsável pelo sabor do queijo. Ele é recolhido quando os queijos descansam de um dia para o outro sobre as bancadas de madeira para dessorar, sendo assim reaproveitado para a produção seguinte.

Além do fermento láctico e do "pingo", consideram-se o clima, a altitude, os pastos nativos e as águas das serras em Minas Gerais, os responsáveis pelo sabor único, forte, meio

picante, denso e encorpado do Queijo Minas Artesanal. Ele deve ser consumido curado ou meio curado, com pelo menos uma semana de maturação. Para isto deve ser mantido em local fresco e ventilado. Para a maturação ocorrer de forma correta, ele deve ser colocado, sem embalagem, sobre um prato ou uma tábua de madeira e ser virado uma vez por dia (MACHADO, 2004).

Poulain (2006 *apud* MENEZES; CRUZ; MANASCHE, 2010, p.13) identifica a tentativa sem sucesso das agroindústrias, de assemelhar alimentos industrializados a alimentos feitos em casa. Segundo o autor isso ocorre porque os consumidores consideram os alimentos industrializados “[...] sem identidade, sem qualidade simbólica, como anônimo, sem alma”

4.4 Os marcos legais para a produção do QMA

Krone (2009) descreve como todo o processo, desde a produção até a comercialização do Queijo Artesanal Serrano da cidade de Bom Jesus – RS é marginalizada, alheia aos aspectos legais sanitários. Por causa da fiscalização sanitária, muitos produtores da região comercializam o seu queijo de forma informal, através de intermediários, na tentativa de fugir da apreensão do produto, o que gera muita insegurança aos produtores em relação à comercialização.

A produção artesanal de produtos agropecuários é uma das alternativas para os produtores, em virtude da agregação de valor, sendo que as tecnologias de transformação são conhecidas por parte da maioria dos agricultores familiares e repassadas de pais para filhos. Todavia, o conhecimento de como e por que produzir com qualidade e segurança assegurados são quase sempre um mito entre esses agricultores. A sociedade pede qualidade, os órgãos fiscalizadores exigem essa qualidade, mas poucos sabem como atingi-la, gerando expectativa e instabilidade na atividade, uma vez que os órgãos fiscalizadores têm sido cada vez mais rigorosos no cumprimento dos procedimentos que asseguram a qualidade na produção de alimentos (NETO, 2002).

Como dito previamente o QMA é fabricado a partir de leite cru, artesanalmente, nas fazendas produtoras. Isto contradiz o art. 200 do Regulamento do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que diz: “só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir do leite pasteurizado”.

A preocupação de órgãos federais de fiscalização é que este queijo, por ser produzido

com leite que não passa por nenhum tipo de tratamento térmico, seja um importante veículo de transmissão para inúmeros agentes etiológicos de enfermidades zootécnicas e de toxinfecções alimentares (MACHADO, 2004).

Por esse motivo, em 2001 a comercialização do QMA foi interdita, mas essa decisão foi logo revogada por movimentações populares de comerciantes, consumidores e produtores.

Para que a indústria queijeira do Estado de Minas Gerais seja mantida, é fundamental que os insumos básicos disponíveis para a fabricação do queijo sejam de boa qualidade (MACHADO, 2004).

Na necessidade de uma legislação para possibilitar o processo de produção do QMA foi sancionada a lei nº 14185 em 31 de outubro de 2002 (alterada pela lei 19492 em 13 de janeiro de 2011), que estabelece, *in verbis*:

Art. 1º. É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, confeccionado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem.

Art. 2º Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I) o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II) a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III) serão utilizados como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV) o processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural e coalho;
- c) coagulação;
- d) corte da coalhada;
- e) mexedura;
- f) dessoragem;
- g) enformagem;
- h) prensagem manual;
- i) salga seca;
- j) maturação.

Art. 3º A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I) fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas do Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura CERTIBOV;

II) certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária IMA, observadas também as normas do CERTIBOV;

III) cadastro do produtor no IMA.

Art. 8º São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º Os produtos mantidos sob-refrigeração receberão embalagem plástica segundo

as normas técnicas vigentes.

§ 2º Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ 3º Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

§ 4º O rótulo do Queijo Minas Artesanal será elaborado conforme padrão estabelecido em regulamento.

(Parágrafo acrescentado pelo art. 2º da Lei nº 19492, de 13/1/2011).

Art. 11 Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo único O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterà, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem.

Para que o QMA seja produzido de acordo com a lei que o permite, é preciso garantir a saúde do rebanho. A portaria nº 517 de 14 de junho de 2002 resolve que, *in verbis*:

Art. 1º. Ficam estabelecidas as normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para a produção de Queijo Minas Artesanal.

A portaria nº 523 de 3 de julho de 2002 dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal, na qual no capítulo 1, das definições estabelece que, *in verbis*:

Art. 5º. Entende-se por boas práticas de elaboração os procedimentos necessários para obtenção de alimentos saudáveis.

Já o capítulo 2 resolve que, *in verbis*:

Art. 11. Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas à produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure qualidade para evitar riscos à saúde humana.

A 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 como ilustrado na figura a seguir.

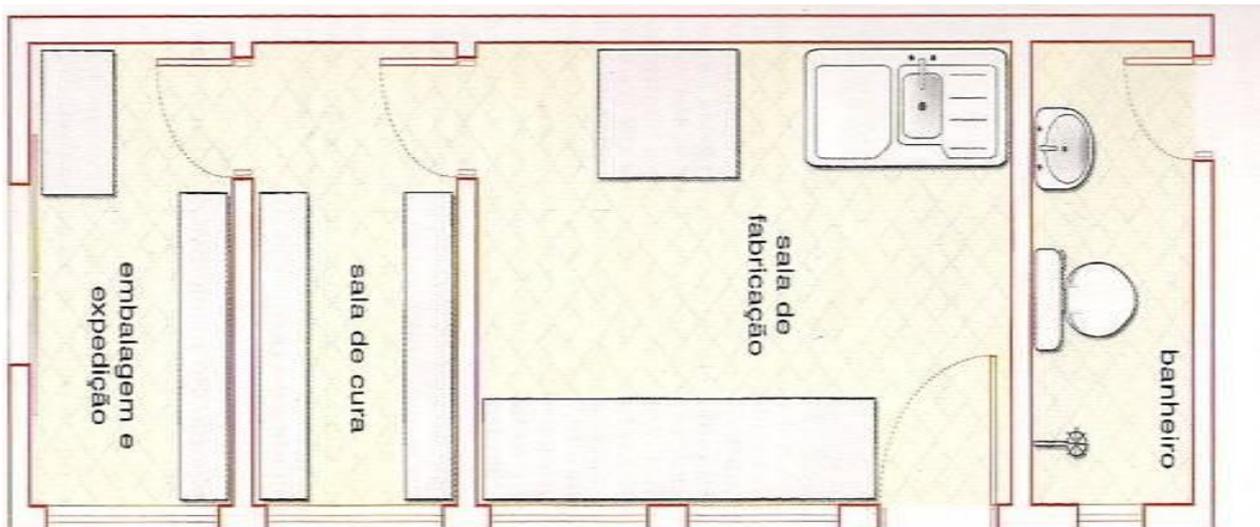


Ilustração 3 Planta baixa de queijaria em implantação nas fazendas que estão sendo credenciadas pelo IMA para produção do queijo artesanal.

Fonte: Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), 2013.

A Portaria nº 818 de 12 de dezembro de 2006 dispõe sobre o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências, tais como, *in verbis*:

Considera a importância socioeconômica do Queijo Minas Artesanal para o Estado; considera as características históricas e culturais de cada região produtora do Queijo; considera a necessidade de caracterizar o processo de produção do Queijo a partir de leite cru; considera o imperativo de se estabelecer normas higiênico-sanitárias e boas práticas de produção do Queijo Minas Artesanal.

Para produzir Queijo Minas Artesanal o produtor que se encontra em cada uma das microrregiões tradicionais deve primeiramente se cadastrar junto ao IMA (Instituto Mineiro da Agropecuária), individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- exame médico dos trabalhadores;
- cópia do cartão do controle sanitário que comprove a vacinação do rebanho contra a febre aftosa;
- atestado de vacinação contra brucelose e atestado de teste negativo contra brucelose e tuberculose, emitido por médico veterinário credenciado;
- resultado de exame microbiológico e físico-químico da água, emitido por laboratório credenciado pelo IMA;
- resultado de exame microbiológico e físico-químico do produto, emitido por laboratório credenciado pelo IMA, para as queijarias já existentes;
- planta baixa da propriedade contendo: localização do curral, da sala de ordenha, queijaria com máquinas, equipamentos e pontos de água e de esgotos, na escala de 1/100;
- carta – compromisso, com firma reconhecida, na qual o produtor assuma a responsabilidade pelo produto e submeter-se a cursos de qualificação ministrados sob-responsabilidade da EMATER- MG e/ou da EPAMIG, e obter atestado de capacitação emitido por essas empresas, que estabelecerão os critérios para a qualificação.

Todas essas Leis, Normas e Portarias são aplicáveis à produção do QMA dentro do

estado de Minas Gerais.

Em âmbito federal, a partir de solicitação dos produtores de queijo artesanal de Minas Gerais e demais regiões do Brasil foi regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) a produção de queijo artesanal, com a publicação da Instrução Normativa nº 57, no Diário Oficial da União (DOU) dia 15 de dezembro de 2011.

Até então, queijos elaborados a partir de leite cru deveriam passar por um processo longo de maturação, de no mínimo 60 dias (GERMANO; GERMANO, 2008). Publicada no Diário Oficial da União (DOU), a Instrução Normativa nº57 prevê a possibilidade de maturação do QMA por período inferior a 60 dias, desde que seja produzido dentro dos requisitos estabelecidos, garantindo a qualidade do produto para o consumidor (MAPA, 2011).

A Instrução Normativa nº 57 estabelece que, *in verbis*:

Art. 2º A produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, fica restrita a queijaria situada 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.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem descrever e implementar:

I - Programa de Controle de Mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo uma análise mensal do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total -C B T;

II - Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto;

III - Cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

A regra atende a antiga solicitação dos produtores artesanais de queijo em todo o país. Como a grande maioria está localizada em Minas Gerais, o próximo passo é incluir a produção de lácteos do Estado no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (SISBI-POA) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), assunto que está sendo tratado diretamente entre o Ministério da Agricultura e o governo estadual mineiro. Hoje, os queijos artesanais podem ser comercializados no município onde são produzidos com o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou dentro do Estado com o selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Com a inclusão dos lácteos no Suasa, o produto com os selos estaduais e municipais poderá ser comercializado em todo o país, com equivalência ao selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

No Anexo I constam toda a legislação e portarias completas.

4.5 O Centro comercial

Em 1897, Belo Horizonte, a primeira cidade planejada do Brasil, foi inaugurada e era um marco na modernidade do país, ainda quase totalmente colonial. A nova capital de Minas Gerais contava com uma população aproximada de 4.000 moradores, com 32 fazendas ao seu redor (FILGUEIRAS, 2006).

Nos primeiros anos da capital do estado o abastecimento alimentar era garantido por comerciantes ambulantes, responsáveis pelo abastecimento de itens de subsistência, que eram insuficientes para a cidade que crescia em ritmo vertiginoso (FILGUEIRAS, 2006).

Em 07 de setembro de 1929 foi criado o Mercado Central, com objetivo de centralizar a distribuição de alimentos da capital, até então com 47.000 habitantes. O prefeito da época, Cristiano Machado, reuniu os feirantes, que se dividiam por duas grandes feiras da cidade, num terreno de 22 lotes no centro da cidade como mostrado na figura 3. (site mercado central, 2013).

O Mercado Central de Belo Horizonte é guardião de uma significativa e singular história para milhares de pessoas, que mantêm essa relação de afeto com aquele centro de compras, aliás, não só um centro comercial, mas também um local de turismo e lazer. Espaço de grande ecletismo, o Mercado Central é frequentado pelos diversos segmentos da sociedade, o que demonstra o êxito do empreendimento e por isso mesmo um robusto indicador, um poderoso diagnóstico dos processos econômicos que ali são desencadeados, como o comércio de laticínios (NETO, 2003).



Ilustração 4 Entrada principal do Mercado Central de Belo Horizonte/MG

Fonte: Foto de autoria de Natália Soares Figueiredo

Neto (2009) observa que aqueles que frequentam o Mercado Central são, de certa forma, resultantes de uma autosseleção em função de faixa salarial, escolaridade, vinculação econômica e profissão. Evidentemente, uma preferência dos usuários da diversidade, qualidade e custo dos produtos ali oferecidos. Todos frequentam o Mercado Central, o que lhe dá a identidade de magnetismo e aproximação das pessoas, lhe conferindo essa qualidade de espaço com elevado ecletismo.

Essa notabilidade do Mercado Central e o seu referencial no meio urbano e comercial, enfim a sua singularidade perante os demais centros de comércio, é movida diretamente pelo seu usuário, que se desloca de qualquer ponto da cidade, ou mesmo da região metropolitana, para buscar no Mercado a sua satisfação, seja pelo principal motivo, as compras; ou pelo lazer que o mercado proporciona aos seus frequentadores, contumazes ou não. Este aprazimento do consumidor acaba estabelecendo uma confiança nos comerciantes, assim como estes em seus fornecedores respectivamente (NETO, 2009).

O Mercado Central é um centro comercial que agrega características aos produtos vendidos. Tanto características de tradição e história como uma qualidade percebida pelo consumidor que valoriza o fato do produto ser comercializado lá.

Quando foi escolhido um local para aplicação da pesquisa com o consumidor do QMA deveria ser um lugar referência no comércio desse produto e também, que como o queijo artesanal, tivesse sua história e tradição entrelaçada com a vida do consumidor mineiro. Em Belo Horizonte vários estabelecimentos comerciais menores tais como empórios, padarias e mercearias comercializam o QMA, porém o local da pesquisa deveria encontrar consumidores

fidelizados não somente ao produto, mas também ao centro comercial onde o queijo é vendido.

5 METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM

O Mercado Central possui 35 quitandas especializadas em vendas de laticínios e queijarias. Todas elas comercializam o Queijo Minas Artesanal. Os mais comercializados são o queijo do Serro, da Serra da Canastra, de São Roque de Minas e de Araxá. Queijos de outras regiões como Alto Paranaíba e Cerrado também são comercializados em algumas das quitandas, mas como os próprios comerciantes dizem, não são muito procurados pelos consumidores por isso não possuem tanta expressão nas vendas.

Os questionários foram aplicados em duas fases: de setembro a outubro de 2012 e de abril a maio de 2013.

Durante a primeira fase foi aplicada a pesquisa aos consumidores frequentadores do Mercado. O clima era quente com uma média de 25 a 30°C, pois estávamos na primavera. No início a aplicação do questionário era feita em dias e horários aleatórios. Ao passar do tempo, com a rotina de aplicação dos questionários, foi percebido que os dias de maior movimento nas queijarias eram as terças e quintas feiras, pois eram os dias que os vendedores recebiam queijos dos fornecedores. Os melhores horários eram pela manhã de 08h às 12h, pois os consumidores que iam nesses horários eram mais disponíveis e receptivos a responder a pesquisa.

A experiência adquirida e o contato com os entrevistados durante o período de aplicação do questionário mostrou que a busca dos consumidores era principalmente pelos queijos do Serro e da Serra da Canastra. Como dizia um dos comerciantes do mercado, o Sr. Mozer: “Os queijos do Serro e da Canastra são famosos e se vendem sozinhos”. Por várias vezes encontrei as mesmas pessoas repetidamente, pois como disse uma das consumidoras que entrevistei “a gente não vem ao mercado só pra fazer compra, vem também pra passear e se divertir”.

A segunda fase da pesquisa se deu em abril e maio de 2013. Foram aplicados mais 160 questionários. Nesta fase, a aplicação se deu nas terças e quintas-feiras e também aos sábados. Porém os horários eram os mesmos, sempre pela manhã.

Na tentativa de formular um questionário que fosse rápido, para não tomar tempo dos entrevistados, e que conseguisse avaliar a qualidade percebida do consumidor pelo produto foi escolhido o método de pesquisa tipo *survey*.

Justifica-se a escolha desse método pelo fato de que:

A pesquisa tipo *survey* pode ser descrita como a obtenção de dados ou informações

sobre características, ações ou opiniões de determinado grupo de pessoas, indicado como representante de uma população-alvo, por meio de um instrumento de pesquisa, normalmente um questionário [...] as principais características desse método de pesquisa são: o interesse em produzir descrições quantitativas de uma população; e fazer uso de um instrumento predefinido (FREITAS *et al.*, 2000 p. 105).

Esse método de pesquisa permite que se façam perguntas tanto abertas quanto fechadas no mesmo questionário sendo apropriado utilizá-lo quando se deseja responder perguntas tais como: “o que?”, “como?”, “quanto?”, “quando?” (FREITAS *et al.*, 2000). Também é interessante utilizar esse tipo de questionário, pois é possível realizar vários cruzamentos das variáveis encontradas nas respostas.

Pelos motivos descritos acima foi escolhido um questionário modelo tipo *survey* mista com objetivos de traçar o perfil do consumidor do Queijo Minas Artesanal do Mercado Central de Belo Horizonte e descobrir a real qualidade percebida pelo mesmo (ANEXO II).

A amostra foi calculada identificando primeiro a população de Belo Horizonte/MG. Desta, a população de pessoas que frequentam o Mercado Central somente para compras. A partir do dado populacional, a amostra pode ser extraída através de uma amostragem aleatória simples (BARBETTA, 2002).

$$n_0 = \frac{1}{E_0^2}$$

, onde:

- n_0 é a primeira aproximação do tamanho da amostra
- E_0 é o erro amostral tolerável (Ex.: 2% = 0,02)

$$n = \frac{N \cdot n_0}{N + n_0}$$

, onde:

- N é o número de elementos da população
- n é o tamanho da amostra

Fórmula para cálculo do tamanho da amostra

Fonte: Barbetta (2002).

Segundo dados do site do Governo de Minas (2011), cerca de 15 mil pessoas passam diariamente pelos 13.442 m² de área do Mercado Central. De acordo com o site oficial do Mercado Central (2011) dentre essas 15 mil pessoas, a população média de consumidores das quitandas de laticínios e queijarias do Mercado Central por dia é por volta de 3580 pessoas. Utilizaremos então como número total da população as 3580 pessoas. O Erro amostral é a diferença entre o valor que a estatística pode acusar e o verdadeiro valor do parâmetro que se deseja estimar. Como não se sabe ao certo o número exato de consumidores do QMA, pois se

trata de um centro comercial muito grande e diversificado, o erro amostral tolerável escolhido foi um valor relativamente alto. O erro amostral tolerável é quanto um pesquisador admite errar na avaliação dos parâmetros de interesse. Ele é de escolha do pesquisador. Por isso, 5%. De acordo com os cálculos abaixo chegaremos ao número amostral de 360 pessoas.

$$N = 3580 \text{ pessoas}$$

$$E_0 = \text{erro amostral tolerável} = 5\% (0,05)$$

$$n_0 = 1/(0,05)^2 = 400$$

$$n \text{ (tamanho da amostra corrigido) =}$$

$$n = 3580 \times 400/3580 + 400 = 1.432.000/3980 = 360$$

6. ANÁLISE DOS RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram aplicados, de setembro a outubro de 2011, 200 questionários ao consumidor de Queijo Minas Artesanal no Mercado Central de Belo Horizonte – MG. Nos meses de abril e maio de 2013 foram aplicados mais 160, totalizando 360 questionários respondidos.

Após o levantamento dos dados, pode-se traçar o perfil dos entrevistados. As principais características socioeconômicas são apresentadas a seguir.

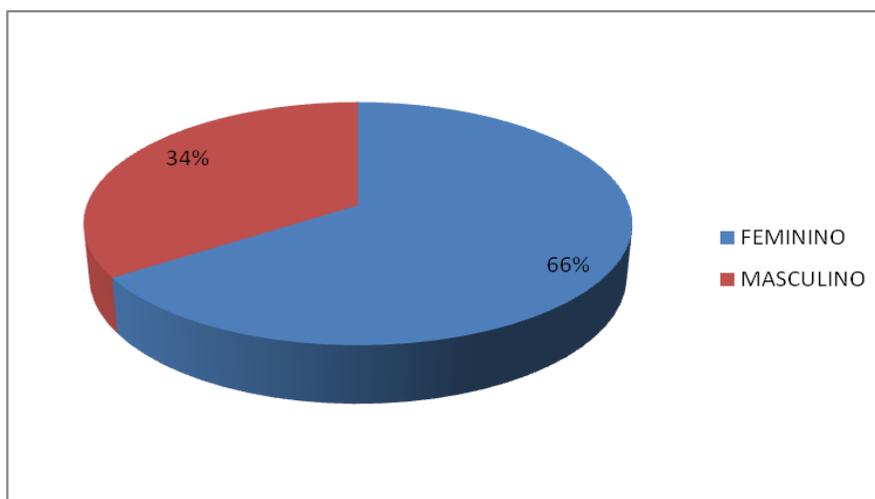


Gráfico 1: Distribuição de Gênero dos Entrevistados

Dos 360 consumidores entrevistados observamos que 66% são mulheres. Apesar de estarmos vivendo um momento social onde mulheres saem para trabalhar fora e não estão mais dedicadas exclusivamente às tarefas domésticas, a maioria delas ainda são responsáveis pelas compras da casa o que justifica a maioria dos consumidores do QMA serem mulheres como mostra o Gráfico 1.

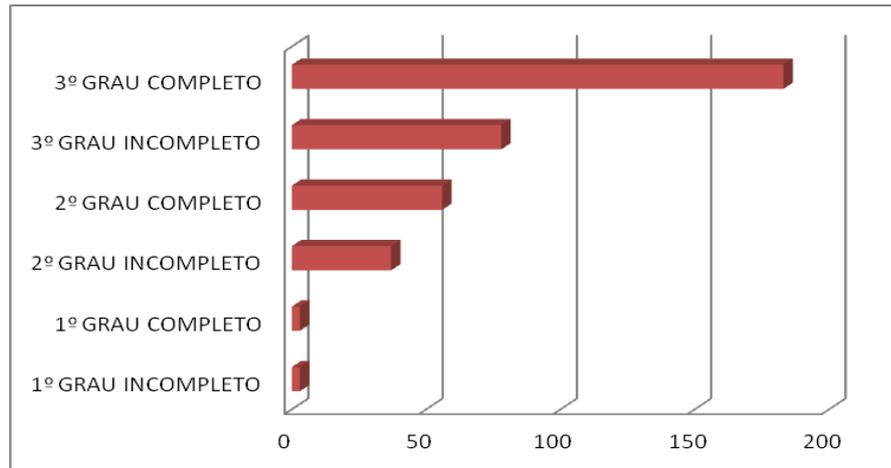


Gráfico 2: Grau de Escolaridade dos Entrevistados

Verificou-se um alto nível de escolaridade entre os entrevistados como podemos analisar no Gráfico 2. Somente 1% possuía 1º grau incompleto e também 1% possuía 1º grau completo. 10% possuíam segundo grau incompleto e 15% possuíam segundo grau completo. 22% possuíam terceiro grau incompleto e, a grande maioria, 51% dos entrevistados possuíam 3º grau completo.

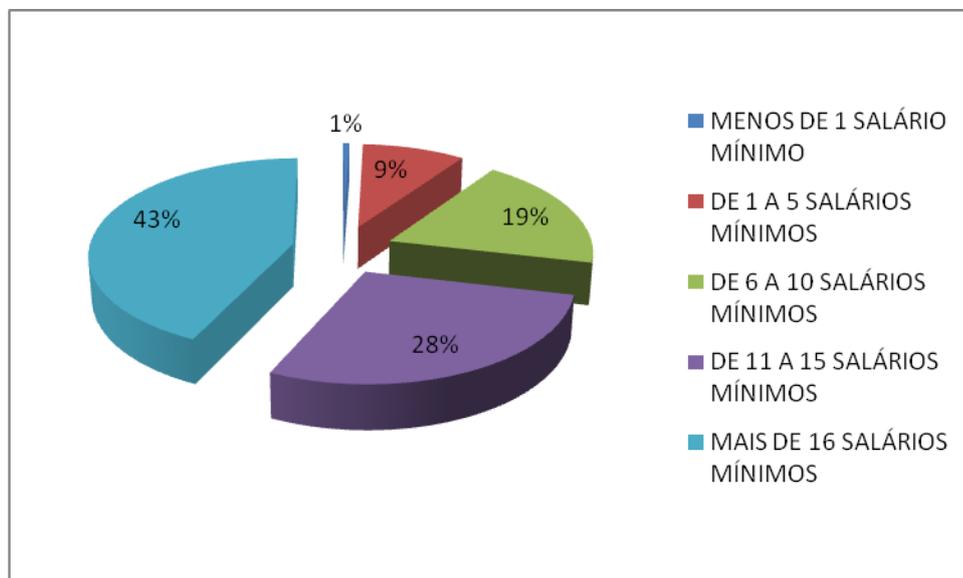


Gráfico 3: Distribuição dos Entrevistados por Faixa de Renda %

Observamos no Gráfico 3 que 71% dos entrevistados possuem renda variando de 11 a mais de 16 salários mínimos. E os outros 29% possuem renda entre menos de 1 e 10 salários mínimos. Devido ao centro comercial onde foi aplicado à pesquisa ser um centro diferenciado e selecionado devido aos preços das mercadorias comercializadas lá, a faixa de renda dos

entrevistados é bem alta.

Quando perguntados com que frequência costumavam comprar o Queijo Minas Artesanal 40% dos entrevistados responderam que comprar semanalmente contra 36% que compram quinzenalmente e 22% que compram mensalmente. Somente 2% compram diariamente.

Os consumidores foram questionados quanto ao conhecimento da produção do QMA. A pergunta era se eles sabiam que usa-se leite cru no processo. Verificou-se que 77% dos consumidores responderam afirmativamente à pergunta como mostra o Gráfico a seguir:

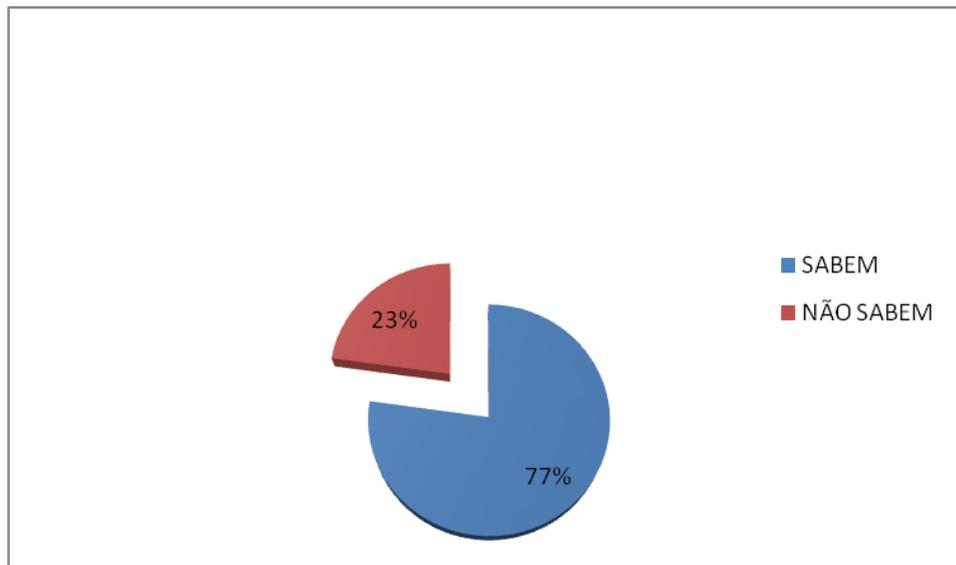


Gráfico 4: Conhecimento do Consumidor sobre a Produção Artesanal do QMA com Leite Cru

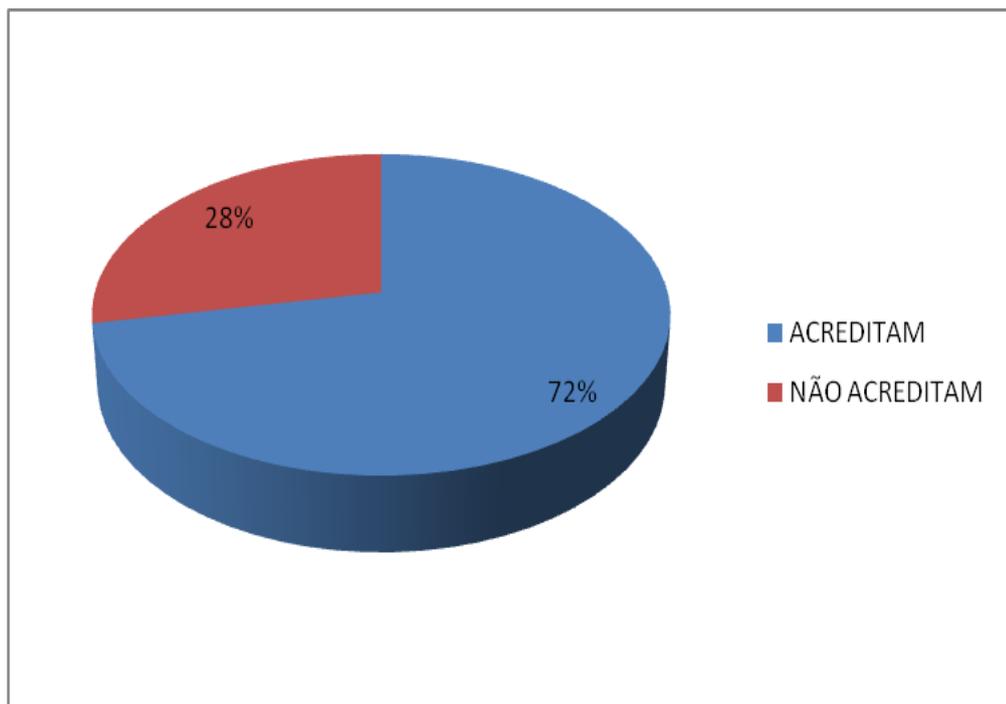


Gráfico 5: Distribuição dos Consumidores que Acreditam ou Não que o QMA pode Transmitir Doenças %

Aos que responderam afirmativamente à pergunta anterior foi questionado se acreditavam que o QMA poderia transmitir algum tipo de doença pelo fato de ser preparado com leite cru como mostra o Gráfico 5. Das 303 pessoas que responderam afirmativamente a pergunta anterior, 72% acreditam que o Queijo Minas Artesanal pode transmitir algum tipo de toxinfecção.

O que pode explicar esse fenômeno, como dito anteriormente, é que a legislação federal diz que “só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir do leite pasteurizado”, ou pelo fato de o QMA ainda não possuir um Selo de Inspeção Federal (SIF) ou ainda pelo fato de a comercialização ter sido interdita em 2001 justamente pelo fato de ser produzido artesanalmente a partir do leite cru.

Porém essa incerteza do consumidor não teria razão de ser, pois desde 2002 foi sancionada a lei nº 14185 que estabelece que considerado Queijo Minas Artesanal o queijo que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, confeccionado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem.

No Mercado Central os vendedores se certificam de que todos os produtores fornecedores do QMA sejam registrados perante o IMA e sigam as regras e legislações estaduais vigentes que permitem a produção do queijo.

Porém porque mesmo acreditando que o QMA pode transmitir-lhe doenças, o consumidor ainda é fiel ao produto e não deixa de consumi-lo?

A resposta para essa pergunta é que a qualidade percebida pelo consumidor parte de outros preceitos além da qualidade microbiológica. Existe a incerteza no processo de fabricação, entretanto essa incerteza não faz com que o consumidor desista de adquirir o produto. A qualidade percebida por ele é outra. É a qualidade do sabor, textura e aroma, são as características preservadas pelo processo artesanal, é a tradição e todo o processo cultural envolvido na fabricação. O que o Gráfico 5 mostra é que existe sim a desconfiança mas ela não é suficientemente forte para fazer com que o consumidor do queijo deixe de comprá-lo. Para este, existem outros fatores mais importantes tais como a confiança no boca a boca, ou seja, a confiança que existe entre o consumidor e o vendedor do queijo.

Existe uma relação de confiança entre o consumidor e o comerciante que por sua vez

tem sua relação de confiança com o produtor. É uma tríade de confiança que transmite ao consumidor a tranquilidade necessária para que ele continue consumindo o QMA mesmo acreditando que poderia trazer algum tipo de malefício à sua saúde.

Foi perguntado aos consumidores se acreditavam que existem diferenças entre o Queijo Minas Artesanal e o Queijo Minas vendido em supermercados. 88% dos entrevistados responderam que acreditam que sim, que há diferença entre os dois queijos, contra 12% que não acreditam que haja alguma diferença entre os produtos.

Como citado anteriormente neste trabalho, vê-se aqui a importância da diferenciação de produtos e da busca por novos mercados. Quando Schumpeter fala que o empreendimento familiar precisa ser inovador em sua produção significa buscar formas alternativas de fabricação do mesmo. Por ser totalmente artesanal e local, esse produto possui um público consumidor específico que busca um diferencial dos produtos padronizados. Isso caracteriza a abertura de novos mercados.

Também justificaria esse resultado as características sensoriais do produto. O queijo minas padrão que é vendido em supermercados tem sabor, cor, textura e aroma diferentes do QMA. E para o consumidor essas características organolépticas são essenciais e imprescindíveis no momento da escolha do produto. Esse é um dos motivos que o QMA possui um público tão fiel.

Quando questionados se a existência de um selo de qualidade garantiria mais valor e qualidade ao Queijo Minas Artesanal 94% responderam que sim, um selo de qualidade garantiria mais valor ao produto contra 6% que não acreditam.

Machado (2005) explica bem esse fenômeno quando diz que a marca já não é suficiente para garantir segurança ao alimento. A busca do consumidor hoje em dia não se resume somente à marca. Ele busca uma série de características que definem o produto procurado. A marca é somente um dos fatores.

Segundo Fernández (2012), os selos valorizam os bens de crença e de pesquisa, levando ao conhecimento do consumidor as características que procura na hora da compra e consumo. O comportamento dos consumidores tem sido alterado através do tempo. O aumento da renda per capita influencia no consumo e uma parcela cada vez menor da renda é utilizada na aquisição alimentos. Além disso, o consumo de alimentos fora de casa tem suma importância já que as mulheres assumem papel economicamente ativo exercendo profissões fora de casa. Na atualidade existe ainda busca pelos alimentos nutritivos, seguros, e alimentos produzidos de forma ambientalmente amigável. Todos esses fatores afetam o comportamento

do consumidor frente aos alimentos (JIMENEZ, 2012).

Quanto aos atributos de qualidade que o consumidor procura e quanto está disposto a pagar pelos produtos, este tem um papel muito importante no sistema agroalimentar através de sua escolha de compra.

“Vale aqui mencionar [...] o contexto em que os autores avaliaram e categorizaram a percepção dos produtos de *terroir* entre consumidores franceses. Entre as dimensões analisadas, tempo, cultura e nostalgia desempenham, segundo os autores, papéis determinantes relacionados aos produtos de *terroir*, considerados tidos como importantes na medida em que satisfazem a necessidade por autenticidade [...]”. (MENEZES, CRUZ, MANASCHE, 2010 p. 14).

Assim fica claro que o que define a escolha do consumidor são aspectos simbólicos e não os procedimentos de produção propriamente ditos. Verlegh e Steenkamp (1999) realizaram um trabalho de revisão onde analisam o efeito da origem de bens de consumo em relação à qualidade percebida. Os resultados revelaram grande relação entre país de origem, qualidade percebida e aspectos emocionais (MENEZES, CRUZ, MANASCHE, 2010).

O consumidor, atualmente, busca algo a mais que lhes possa garantir a segurança e qualidade dos alimentos. Ele lê rótulos, pesquisa os produtos do mercado, se informa através dos meios de comunicação, ou seja, é um consumidor mais exigente e mais informado que tem conhecimento da importância que selos fornecidos por órgãos idôneos ou órgãos governamentais podem trazer aos alimentos que os recebem.

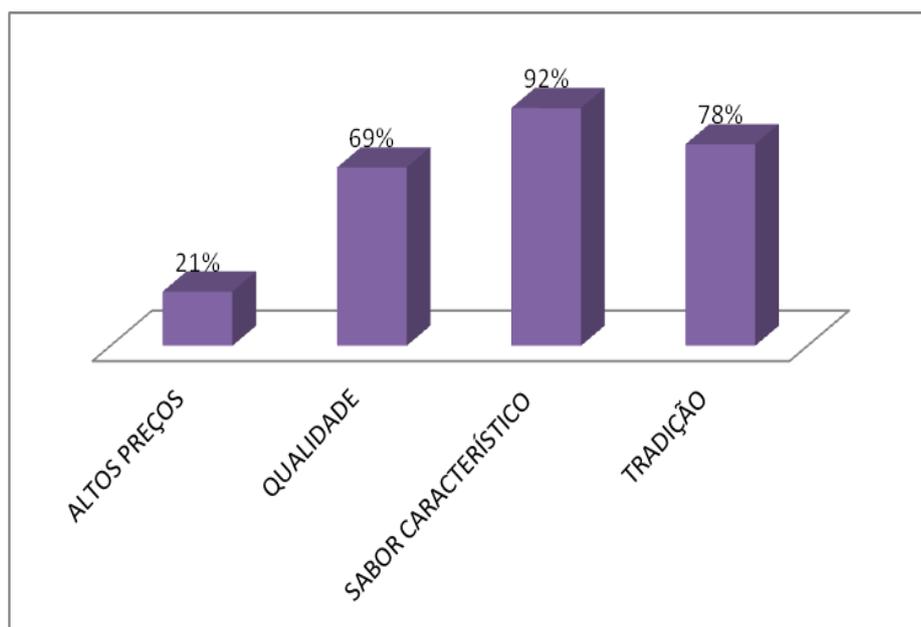


Gráfico 6: Características Agregadas ao QMA através da Produção Artesanal %

Quando perguntado aos consumidores se a forma de produção artesanal agregava características específicas determinadas ao produto 92% disseram que o saber fazer artesanal agregava sabor característico ao queijo, 78% disseram que agrega tradição, 69% afirmaram que agrega qualidade e apenas 21% acreditam que a produção artesanal agrega altos preços ao produto. Como as pessoas podiam escolher mais de uma opção a soma das percentagens supera 100%.

A partir da análise descritiva primária, prossegue-se a continuação à análise cruzada de características dos entrevistados, para chegar a conclusões importantes quando se segmenta a amostra por grupos.

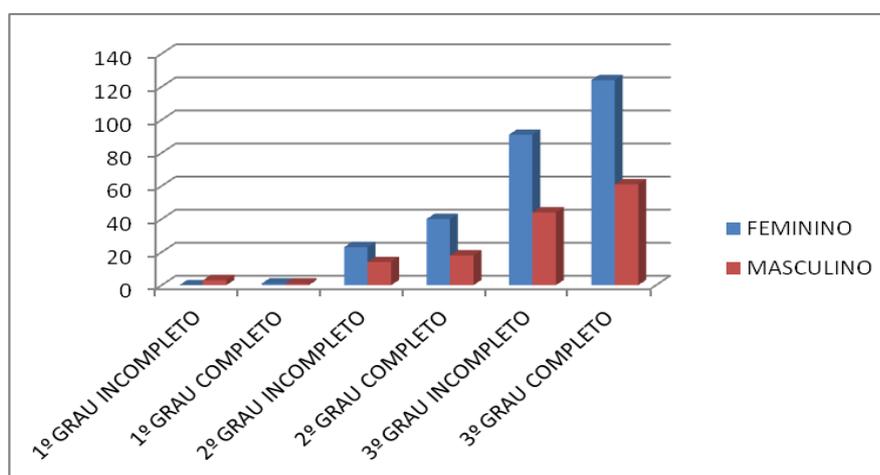


Gráfico 7: Distribuição dos Entrevistados por Grau de Escolaridade x Gênero

Podemos observar a partir do gráfico acima que dentre os entrevistados as mulheres possuem um grau de escolaridade mais elevado. Elas compõem 60% dos entrevistados que possuem terceiro grau incompleto ou completo.

Como descrito acima, as mulheres estão inseridas no mercado de trabalho. Além das tarefas domésticas elas também trabalham fora. Mas além de estarem se destacando no mercado, que no passado era preferencialmente masculino, elas estão se qualificando.

Durante a aplicação da pesquisa foi observado que a maioria das mulheres que responderam o questionário são donas de casa, têm um alto grau de escolaridade e trabalham fora o que também justifica porque a maioria dos entrevistados eram mulheres.

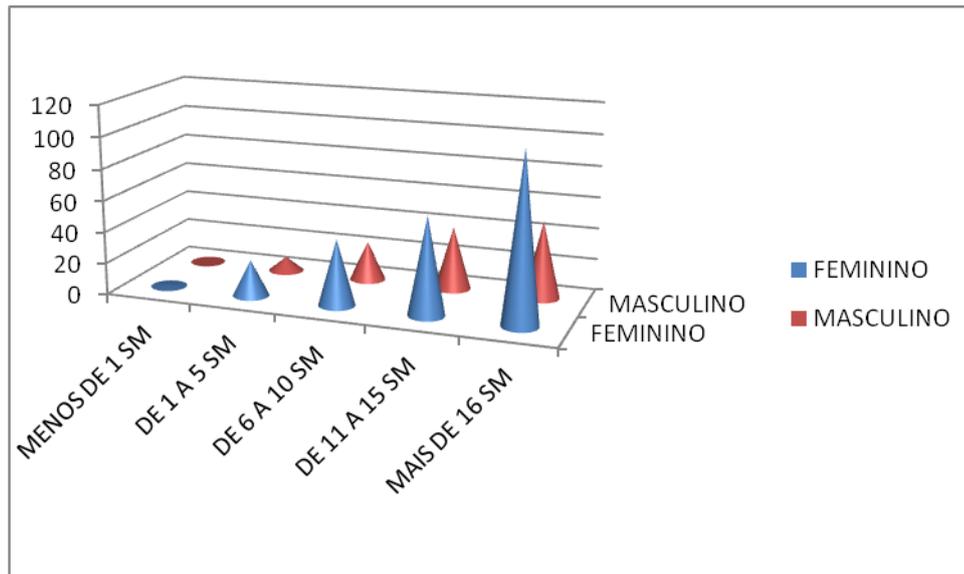


Gráfico 8: Distribuição dos Entrevistados por Gênero x Faixa de Renda Familiar em Salários Mínimos

Também podemos observar através do gráfico acima que grande parte das mulheres possuem renda entre 11 a mais de 16 salários mínimos superando os homens. São 169 mulheres que possuem renda acima de 11 salários mínimos contra 89 homens.

O fato de serem mais qualificadas e estarem totalmente inseridas no mercado de trabalho justifica a razão das mulheres possuírem renda maior do que os homens entrevistados.

Nos gráficos a seguir analisaremos a frequência de compra de acordo com a renda em salários mínimos dos consumidores.

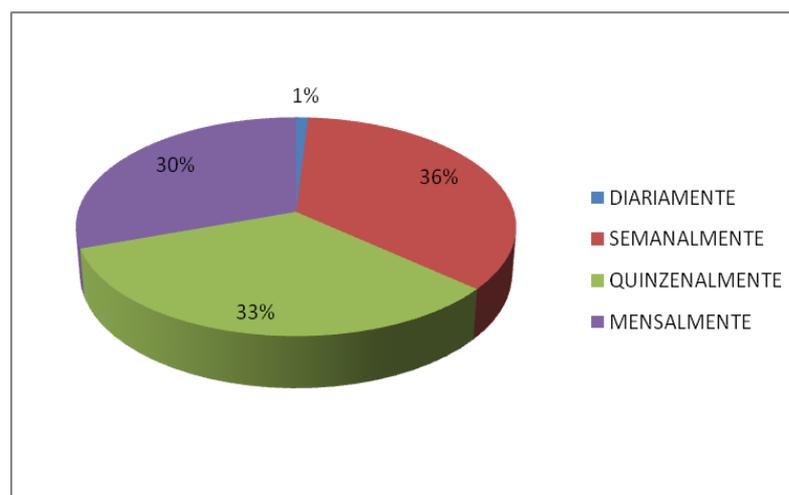


Gráfico 9: Distribuição dos Entrevistados por Frequência de Compra x Faixa de Renda (de 1 a 10 SMS)

Verificamos no Gráfico 9 que 69% dos entrevistados costuma comprar o queijo semanal ou quinzenalmente.

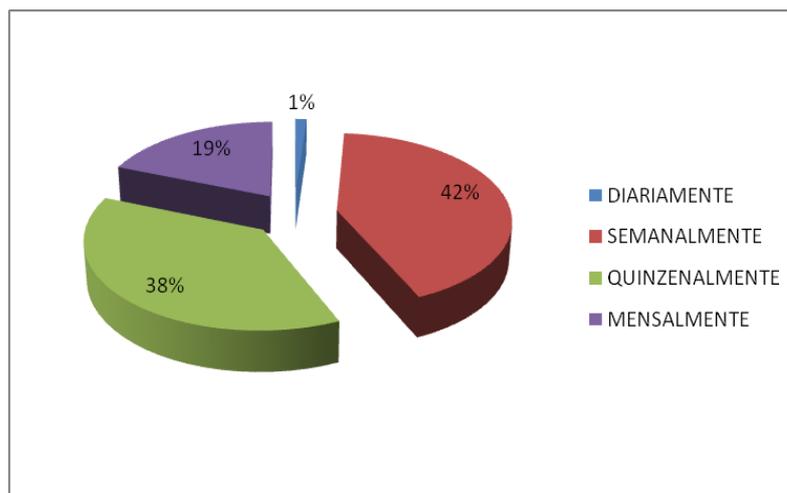


Gráfico 10: Distribuição dos Entrevistados por Frequência de Compra x Faixa de Renda (de 11 a mais de 16 SMS)

Já no Gráfico 10 podemos ver que 80% dos consumidores também preferem comprar o QMA semanal ou quinzenalmente.

Chegamos à conclusão de que independentemente da renda dos consumidores, a frequência de compra, tanto dos entrevistados que se encaixam na faixa de renda de 1 a 10 salários mínimos quanto dos entrevistados que se encaixam na faixa de renda de 11 a mais de 16 salários mínimos, para a maioria é semanal, com 36% e 42% respectivamente, seguido da frequência quinzenal com 33% e 38%, também respectivamente.

O trabalho de Coestier e Marette (2009) justifica esse fenômeno quando afirmam que os consumidores estão dispostos a pagar pelas características adicionais que vêm com o produto diferenciado. Independentemente da faixa de renda, os consumidores estão dispostos a adquirir o produto com uma frequência maior. O preço não é um fator preocupante neste sentido.

Dos respondentes, 218 pessoas acreditam que a produção artesanal pode trazer danos à saúde, sendo que 93% desse total acredita que a existência de um selo certificaria a qualidade da produção.

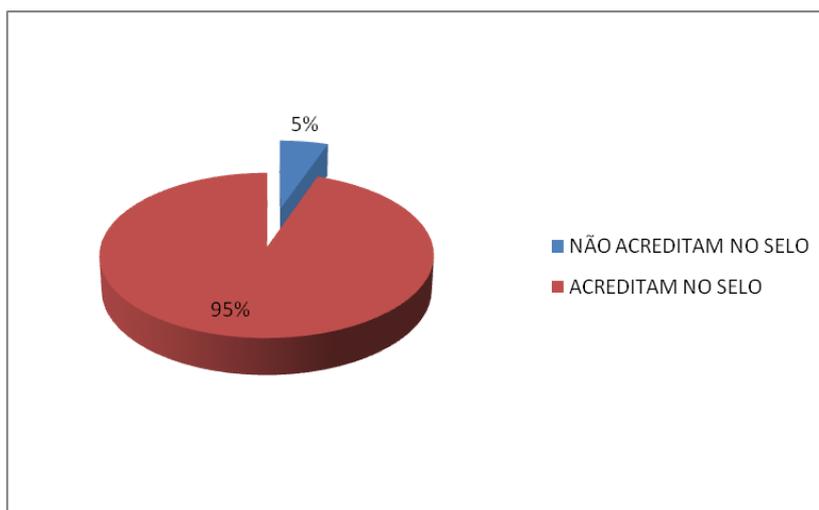


Gráfico 11: Distribuição de Consumidores que Acreditam no Selo como Garantia de Qualidade do QMA x Acreditação na Diferença entre QMA e Queijo Minas Vendidos em Supermercados

Sobre as diferenças entre o queijo minas vendido em supermercado e o Queijo Minas Artesanal, 318 consumidores entrevistados acreditam. Desses, 95% acreditam que um selo seria uma garantia de qualidade do produto.

Quando questionadas, 42 pessoas responderam que não há diferença entre QMA e os queijos minas vendidos em supermercados. Porém 86% desse total acreditaria que um selo garantiria sim qualidade ao QMA.

Os resultados descritos acima nos fazem entender que o consumidor tem uma certa desconfiança em relação ao processo de fabricação artesanal do QMA. A maioria dos entrevistados acredita que um selo garantiria uma maior qualidade ao produto. Entretanto, essa desconfiança não inibe a comercialização do queijo. Apesar de acreditarem na garantia do selo, a confiança no produto também é muito valorizada e o centro de comercialização, no caso o Mercado Central, passa a transmitir uma qualidade ao consumidor.

Como citado previamente por Caetano (2008), o mercado é tecido por laços comerciais estreitos. Existe uma relação muito íntima entre produtor, vendedor e consumidor. E nesse caso a confiança no Queijo Minas Artesanal parte da confiança que existe entre os atores envolvidos no mercado.

Zaneti (2012) também descreve sobre a construção de um mercado onde a confiança dos atores entre si é o que confere a qualidade tão buscada pelo consumidor, apesar de ser necessário que outros sinais de qualidade existam para que o mercado se desenvolva.

Do total de 360 entrevistados, 278 pessoas relataram ter conhecimento sobre a produção totalmente artesanal do QMA. Dessas pessoas, 94% acreditam que essa produção

agrega sabor característico, 77% qualidade, 77% tradição e 18% acreditam que a produção artesanal agraga altos preços ao queijo.

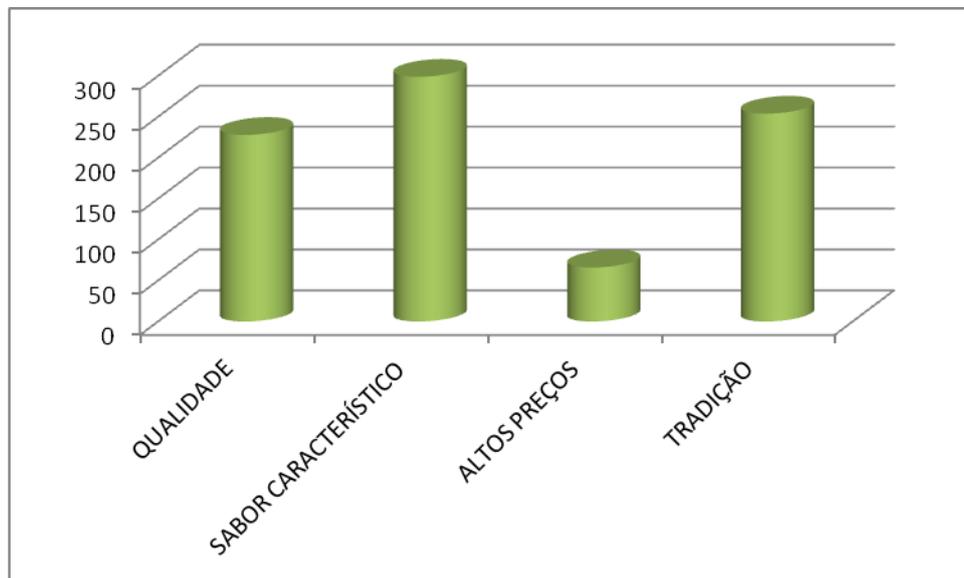


Gráfico 12: Distribuição dos Consumidores que Acreditam na Diferença entre QMA e Queijos Minas Vendidos em Supermercados x Características Agregadas pela Produção Artesanal

Um total de 88% dos entrevistados ou seja, 318, acreditam que há diferença entre o queijo minas vendidos em supermercados e o QMA. Destes, 94% acreditam que a produção artesanal agrega sabor característico ao produto, 80% tradição, 21% altos preços e 72% qualidade.

Cruz (2012) discorre sobre os problemas causados pela modernização da agricultura. Essa modernização fez com que o consumidor perdesse essa conexão com o processo de fabricação dos produtos. Porém essa realidade está mudando.

Os consumidores buscam por produtos diferenciados e singulares, diferentes daqueles produtos resultados da industrialização. Por esse motivo alimentos tais como o QMA que são produzidos de forma artesanal, que possuem uma bagagem histórica e cultural muito grande são tão requisitados por esses consumidores. Eles buscam exatamente isso: um produto peculiar e de qualidade.

Quando perguntado aos consumidores o que o queijo artesanal representava ou agregava para eles, a grande maioria dos entrevistados respondeu que o sabor característico que o queijo possuía por ser feito de forma artesanal é o mais importante. Porém, alguns entrevistados responderam que a forma de fazer não agrega somente sabor, mas também história, tradição e muita cultura:

“Comprar e consumir o queijo artesanal representa a perpetuação de uma tradição no meu estado e principalmente a manutenção do sabor característico.”

“O queijo minas artesanal além de ser um alimento saboroso, e ingerido em condições moderadas, saudável, representa a cultura do estado de Minas Gerais, considerado como símbolo e referência do estado dentro e fora do país.”

“Além do sabor, é a marca do estado de Minas Gerais o que nos representa muito bem no país e no mundo.”

“o queijo minas artesanal representa a cultura mineira, e tem um sabor inigualável.”

“O queijo artesanal faz parte da minha alimentação diária e agrega sabor a minha alimentação e representa um dos melhores símbolos culinários da cozinha mineira.”

“Sabor. Valorizo-o pelo fato de ser produzido manualmente e por ser produzido nas minhas Minas Gerais.”

“Faço questão de semanalmente comprar o queijo minas artesanal por ter um sabor único e ser um alimento característico da cultura mineira.”

Para muitos consumidores o Mercado Central tem outro diferencial. Não é somente um local de comércio, mas de turismo. Tanto para nativos quanto para pessoas que vêm de fora a trabalho ou a passeio, o Mercado Central não é somente um mercado comercial, mas também um centro cultural onde se concentra parte da história de Minas como vemos abaixo:

“Quando você entra no Mercado Central, você não vem somente fazer algumas comprinhas, você vem entrar em contato com a riqueza desse lugar, com a cultura mineira e com a tradição que esses produtos têm. O queijo artesanal é um desses produtos que não é somente um alimento vendido em qualquer lugar, ele carrega toda uma história vinda de muitos anos da produção artesanal de um alimento tão peculiar e característico da cultura mineira.”

Pudemos observar, de acordo com as respostas dos consumidores, que tradição é um item muito valorizado. Isso se deve ao fato de que para o consumidor do QMA a história e a cultura envolta em toda a sua história e em seu processo de produção são realmente importantes:

“o queijo minas artesanal sempre esteve presente na minha infância e mantenho a tradição de comprá-lo porque representa um sabor tradicional da minha família.”

“A tradição do queijo artesanal, e o fato de o mesmo apresentar um sabor diferenciado torna o queijo artesanal um alimento bem querido em minha casa.”

A confiança é um item muito importante para a manutenção desse comércio. Como dito anteriormente, muitas vezes a confiança é a base de sustentação de todo um mercado. Principalmente o mercado de um produto tão singular. Apesar de muitos consumidores acreditarem que a produção do QMA pode trazer riscos à saúde eles não deixam de consumir o produto e a justificativa está na confiança que o consumidor tem nos vendedores do Mercado Central:

“O queijo vendido no mercado tem mais garantia, pois os produtores são fixos. E o sabor é muito melhor.”

Cruz (2012) ressalta a busca da população em melhorar os hábitos alimentares que ficaram perdidos e ruins à medida que a industrialização de alimentos ficou tão comum. Vários entrevistados relataram a importância do QMA pelo fato de ser um produto com tantos atributos nutricionais pelo fato de ser produzido artesanalmente:

“O queijo minas artesanal está presente nas melhores refeições, como o café da manhã, da tarde, podendo ser acrescentado em diversas receitas, agregando sabor único e especial aos alimentos.”

“o queijo minas artesanal representa o estado de minas gerais, agregando sabor único a todas as nossas refeições.”

Traçar um perfil do consumidor do Queijo Minas Artesanal não é tarefa fácil. Assim como o produto em questão, ele é um consumidor diferenciado que busca, além de se alimentar com produtos de qualidade, saber a origem e procedência do produto, se interessa por informações nutricionais, e estabelece raízes com certos produtos, como o QMA. A maioria das pessoas entrevistadas demonstrou ter uma relação íntima e peculiar com o queijo. O fato de ser um alimento tão representativo da cultura de Minas faz com que os mineiros se sintam orgulhosos de possuírem um item tão importante e de conhecimento nacional.

O consumidor desse produto é, de fato, um consumidor que gosta de ter conhecimento sobre o produto que está comprando. Ele se informa, pesquisa e compra o produto com conhecimento de todas as características que ele possui. A incerteza em relação à fabricação artesanal do queijo é natural. Já que meios de comunicação, principalmente a internet, podem esclarecer tanto corretamente ou erroneamente as dúvidas que rondam a produção artesanal. A condição microbiológica é uma preocupação dos entrevistados, já que a produção ocorre com leite cru. Porém mesmo sabendo que há muita comercialização de queijos artesanais de forma ilegal não há registros públicos de surtos de toxinfecção causada por ingestão de QMA contaminado.

A legislação estadual e as portarias citadas existem não somente para tranquilizar o consumidor em relação à procedência da produção do queijo, mas também para permitir que produtores familiares possam produzir de forma artesanal e tradicional o produto com toda a segurança possível. As legislações federais, infelizmente não favorecem os pequenos produtores. São realmente inviáveis de cumprir e extremamente caras. Por esse motivo, tanto a EMATER/MG quanto o IMA estão engajados em divulgar a importância do cadastramento dos produtores em cooperativas existentes nas regiões queijeiras, assim como em fiscalizar e auxiliar no cumprimento das normas estabelecidas para que a produção artesanal não seja

comprometida.

Por fim, o mercado do Queijo Minas Artesanal está em constante crescimento, pois mercados diferenciados com produtos singulares possuem um público também cada vez mais crescente. Produtos artesanais e valorizados como o QMA estão sempre na mesa do brasileiro. Para o consumidor, além do sabor característico, a importância da forma de produção e toda a bagagem cultural e tradicional do queijo são fatores que garantem que esse produto continue sendo comercializado.

7 CONCLUSÕES

Apesar de termos visto que grande parte do público consumidor ainda desconfia da fabricação do Queijo Minas Artesanal, por ser de leite cru e que por esse motivo a qualidade microbiológica possa estar comprometida, o que observamos com a aplicação da pesquisa é que quando se trata de um produto tradicional, produzido em um local específico e delimitado – o que chamamos de *terroir* – que carrega características sensoriais únicas – tais como sabor, textura e aroma – e que acima de tudo está relacionado com a história de vida dos consumidores este produto se torna um atributo de qualidade e identidade regional.

Consumir o QMA está relacionado a ingerir um produto natural, produzido de forma artesanal, ou seja, contrário da maioria dos produtos que consumimos atualmente que são em sua maioria totalmente industrializados. Também está relacionado à boa nutrição já que por ser um produto que sua matéria-prima não passa por nenhum tipo de tratamento térmico, proporciona ao consumidor um alimento de alto valor nutricional.

O queijo artesanal de Minas é muito mais do que um alimento para o consumidor mineiro. Ele é a representação da cultura e de toda uma tradição histórica de produção de queijos artesanais que estão nas famílias mineiras há várias gerações.

Ser um produto tradicional e cultural atribui qualidade ao QMA e transmite ao consumidor a informação que ele busca. Porém vimos também com a aplicação da pesquisa que o consumidor do QMA é diferenciado. Ele sempre está em busca de informações sobre os produtos que consome. Nesse momento é que vemos a importância de selos de qualidade que nada mais é do que uma comprovação da qualidade já previamente percebida pelo consumidor.

As certificações e selos de qualidade já são uma realidade. Por isso necessita-se de uma divulgação maior das boas práticas de fabricação, da conquista de selos como Indicação Geográfica (IG), Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE), ou seja, transmitir a informação ao consumidor que sempre é o maior interessado.

Um trabalho de divulgação e *marketing* para valorizar a comercialização deste produto deve ser realizado. Na Serra da Canastra, por exemplo, existe um circuito cultural que não só valoriza as fazendas queijeiras como já é uma região eco turística que tem mais de 200 mil hectares e abrange seis municípios. A maior atração é o Parque Nacional da Serra da Canastra, criado em 1972 para proteger as nascentes do rio São Francisco.

O Queijo Minas Artesanal tem mercado sólido e firme no estado. É meio de sustento de

muitas famílias. É sabor, cultura, tradição e história de todo um povo. É “*know how*” de Minas e, principalmente, patrimônio enraizado nas montanhas, na terra, no interior e no coração do povo mineiro.

8 REFERÊNCIAS

ASPERS, P. **How are markets made?** Max Planck Institute for the Study of Societies, Cologne. March 2009.

BACKER, W. E., 1984, “**The social structure of a nation securities market**”. *American journal of sociology*, 89 (4), p. 775-811.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite** - Produção, industrialização e análise. 13.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 322p.

BRANT, L.M.F., FONSECA, L.M., SILVA, M.C.C. Avaliação da Qualidade Microbiológica do queijo-de-minas artesanal do Serro- MG. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v.59, n.6, p.1570-1574. Belo Horizonte, 2007.

BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria 146 de 7 de março de 1996: **Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos queijos**. Diário Oficial da União, Brasília, seção 1, 1996. p.3977.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22 de 14 de abril de 2003. **Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, 2003. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/Manual%20de%20Legisla%C3%A7%C3%A3o%20-%20Sa%C3%BAde%20Animal%20-%20low.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2013.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 57 de 14 de novembro de 2011. **Ministério Regulamenta Produção Artesanal do Queijo**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/animal/noticias/2011/12/ministerio-regulamenta-producao-artesanal-de-queijo>>. Acesso em: 31 jan. 2013.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Queijo Minas Artesanal do Serro recebe 14ª indicação Geográfica do Brasil**. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/noticias/arquivos/2011/10/04/queijo-minas-artesanal-do-serro-recebe-14a-indicacao-geografica-do-brasil>>. Acesso em: 06 set. 2012.

CAETANO, M. R. **Construção social de mercados diferenciados**: estudo de caso sobre consumo de queijos artesanais em Brasília. Brasília: FAV, UnB, 1998, 106 p. Dissertação (Mestrado) - Mestrado em Agronegócios, Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2010.

CALDAS, A. S., CERQUEIRA, P. S., PERIN, T. F. Mais além dos arranjos produtivos locais: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento local. **RDE. Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, n. 11, p. 05-15, 2005.

COESTIER, B., MARETTE, S. **Economia da Qualidade**. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2009. ISBN: 978-85-7359-851-3.

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA E DE ESTATÍSTICA – INE. Curso on-line.

Métodos Estatísticos: Amostragem. Segundo semestre de 2005. Aulas 11 e 12. Disponível em: <<http://www.inf.ufsc.br/~freitas/cursos/Metodos/2005-2/Aulas/A11-12/6%20-%20Amostragem%20pf.pdf>>. Acesso em: 06 set. 2012.

ENCONTRO TÉCNICO SOBRE QUEIJO ARTESANAL. Projeto de apoio aos queijeiros tradicionais de fabricação artesanal de Minas Gerais. Dez./2001. Belo Horizonte.

EMATER/MG. Queijo Minas Artesanal do Serro tem Indicação Geográfica reconhecida: certificação garante procedência e qualidade do produto. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas&id=831>. Acesso em: 05 jan. 2013.

FERNÁNDEZ, M. G. V. Indicações Geográficas e seus impactos no desenvolvimento dos pequenos produtores do Vale dos Vinhedos-RS. Brasília: FAV. Brasília, 2012. 115 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Brasília/Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2012.

FILGUEIRAS, B. S. C. Do mercado popular ao espaço de vitalidade: o Mercado Central de Belo Horizonte. Rio de Janeiro: UFRJ. Rio de Janeiro, 2006. 172p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006.

FREITAS, H.; OLIVEIRA, M.; SACCOL, A. Z.; MOSCAROLA, J. O método de pesquisa survey. O método de pesquisa survey. **Revista de Administração.** São Paulo v.35, n.3, p.105-112, jul/set 2000. Disponível em: <http://www.unisc.br/portal/upload/com_arquivo/o_metodo_de_pesquisa_survey.pdf>. Acesso em: 05 jan. 2013.

FERREIRA, R. G. As leis do queijo. Publicado em 07 de Janeiro de 2013 Coluna: Com a mão no queijo. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3ª Ed. Editora Manole. Barueri – SP, 2008. ISBN: 978-85-204-2623-4.

GLASS, R. F. Estratégias mercadológica: as indicações geográficas como diferencial competitivo no mercado de vinhos. Brasília: FAV, UnB, 2008, 146p. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Programa de Pós-graduação em Agronegócios, 2008.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 517, de 14 de junho de 2002. Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de queijo Minas artesanal. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/portarias_pdf/0517.pdf>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do Queijo Minas Artesanais. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/portarias_pdf/0518.pdf>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006. Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá

outras providências. Disponível em:

<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/portarias_pdf/0818.pdf>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 523, de 3 de julho de 2002. **Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.** Disponível em:

<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/portarias_pdf/0523.pdf>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 591, de 26 de maio de 2003. **Inclui município na microrregião do Serro.** Disponível em:

<http://www.ima.mg.gov.br/portarias/doc_download/242-portaria-591>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 619, de 1º de dezembro de 2003. **Identifica a microrregião do Alto Paranaíba como produtora de queijo Minas artesanal.** Disponível em:

<http://www.ima.mg.gov.br/portarias/doc_download/256-portaria-619>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004. **Identifica a microrregião da Canastra.** Disponível em:

<http://www.ima.mg.gov.br/portarias/doc_download/276-portaria-694>. Acesso em: 06 set. 2012.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA (INMETRO). Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). Resolução nº 75 de 28 de novembro de 2000. **Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas.** Disponível em:

<<http://www.inpi.gov.br/legislacao/resolucoes>>. Acesso em: 02 fev. 2013.

KRONE, E. E. **Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus.** Rio Grande do Sul: Encantado. Rio Grande do Sul, 2006. 55 p. Dissertação (Trabalho de Conclusão de Curso). Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, 2006.

LANCASTER, D. A New Approach to Consumer Theory. **Journal Of Political Economy.** nº74, Chicago, 1996, pp. 132-157. Disponível em:

<<http://www.iei.liu.se/nek/730g83/artiklar/1.328858/Lancaster2.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

LEITE, M.O. Isolamento e seleção de culturas lácticas nacionais resistentes a bacteriófagos para elaboração de queijo Minas curado. 1993. 64f. Dissertação (Mestrado) - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.

MACALÉ: PRODUTOS PARA LATICÍNIOS. **Queijo Minas Padrão.** Técnicas de Fabricação. Disponível em: <<http://www.macale.com/portal>>. Acesso em: 20 fev. 2013.

MACHADO, E. C.; FERREIRA, C. L. L. F.; FONSECA, L. M.; SOARES, F. M.; PEREIRA JUNIOR, F. N. Características Físico-Químicas e Sensoriais Do Queijo Minas Artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais. **Ciências e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v. 24, n. 4, pp. 516-521 out.-dez. 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v24n4/a06v24n4.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

MAFRA, L. A. S. **Indicação Geográfica e construção do mercado: a valorização da origem no cerrado mineiro**. Tese (doutorado em Ciências) Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Curso de Pós Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2008. 123p.

MANTILLA JIMÉNEZ C, **Percepção do consumidor sobre contaminação microbiológica em alimentos e reflexos na cadeia produtiva**. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 130 p. Dissertação de Mestrado.

MARTINS, C. E.; DURR, J. W.; FERNANDES, E. N. Tendências e avanços do agronegócio do leite nas Américas: mais leite = mais saúde. In: DÜRR, J. W. **Controle de qualidade e aumento da competitividade da indústria láctea**. 2006. Cap. 7. p. 83-95. Disponível em: <http://www.fepale.org/sitio_viejo/lechesalud/documentos/7JoaoDurr.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2013.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. **Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade**. Rio Grande do Sul: UFRGS. Rio Grande do Sul, 2010. 18 p. Dissertação (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010.

MERCADO CENTRAL. **Histórico**. Disponível em: <<http://www.mercadocentral.com.br/pagina/historico>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

MINISTÉRIO DA CULTURA INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS (INRC). Autor: José Newton Coelho Meneses. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil**. Belo Horizonte – MG. Maio, 2006. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do;jsessionid=67D9DDEC739E1976918A05647D4FFDC4?id=3223>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

MINAS GERAIS. Decreto 42645, de 05 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**. Disponível em: <<http://www.deloitte.com.br/publicacoes/2002all/072002/Icmsestados/decreto42645.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

MINAS GERAIS. Lei 14185, de 31 de janeiro de 2002. **Dispõe sobre o processo de produção do queijo Minas artesanal e dá outras providências**. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/gce/outros_documentos/42645.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2013.

NETO, M. M., NETO, M. C. C.; **O Queijo Minas Artesanal e o Mercado Central de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil: Uma Questão Cultural**. 14 pgs. Belo Horizonte, 2009. Disponível em:
<http://egal2009.easyplanners.info/area06/6190_NETTO_Marcos_Mergarejo.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2013.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL PARA PADRONIZAÇÃO (ISO). **Publicizing your ISO 9000 OR ISO 14000 certification**. Switzerland, 1998. Disponível em:
<<http://www.iso.ch/9000e/pub9ki4ke.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de Produtos Lácteos Funcionais**. Editora Atheneu. São Paulo: SP, 2009. ISBN: 978-85-388-0058-3.

ORDONÉZ J. A. e Colaboradores. **Tecnologia de Alimentos vol 2: Alimentos de Origem Animal**. Editora Artmed. Porto Alegre – RS, 2005. ISBN: 85-363-0431-6.

PERI, C. GAETA, D. **Designation of origin and industry certification as means of valorizing agricultural food products**. In: VICI, S. (Coord.). The European agro-food system and the challenge of global competition. Roma: ISMEA, 1999. p. 59-68.

PERRY, K.S.P. Queijos: Aspectos Químicos, Bioquímicos e Microbiológicos. **Quim. Nova**, v. 27, n. 2, p. 293-300. Belo Horizonte, 2004. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/qn/v27n2/19276.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

PINHEIRO, C.; MACHADO, G.; BETTENCOURT, C.; MATOS, C. Avaliação sensorial do queijo: definição dos atributos de qualidade. *Rev. de Ciências Agrárias*. v.30, n.1, p. 350-357. 2007.

PINTO, M.S.; FERREIRA, C. L. L. F.; MARTINS, J. M.; TEODORO, V. A. M.; PIRES, A. C. S.; FONTES, L. B. A.; VARGAS, P. I. R. Segurança Alimentar do Queijo Minas Artesanal do Serro, Minas Gerais, em Função da Adoção de Boas Práticas de Fabricação. **Pesq. Agropec. Trop.**, Goiânia, v. 39, n.v. 39, n. 4. p. 342-347. Disponível em:
<<http://www.revistas.ufg.br/index.php/pat/article/view/4509/5901>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

PINTO, P. S. A.; GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. **Queijo minas**: problema emergente de Saúde Pública. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v.10, n.44, p.22-27. 1996.

PORTAL DE ESTADO DO BRASIL. **Queijo minas artesanal do Serro recebe 14ª Indicação Geográfica do Brasil**. Publicação 4 de outubro de 2011. Disponível em:
<<http://www.brasil.gov.br/noticias/arquivos/2011/10/04/queijo-minas-artesanal-do-serro-recebe-14a-indicacao-geografica-do-brasil>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

PORTAL DO GOVERNO DE MINAS GERAIS. **Mercado Central**. Página inicial - Conheça Minas. Disponível em:
<<http://www.mg.gov.br/governomg/portal/c/governomg/conheca-minas/turismo/5682-pontos-turisticos/55180-mercado-central/5146/5240>>. Acesso em: 12 fev. 2013.

RAUD, C. **Bourdieu e a nova sociologia econômica**. *Tempo Social*, revista de sociologia da

USP, v. 19, n. 2, 2006.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. In: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS: DESENVOLVIMENTO, RURALIDADES E AMBIENTALIZAÇÃO: Paradigmas e atores em conflito, 5^o, 2012, Belém. **Conference Paper**. UFPA, Belém (PA), 2012, 15p. Disponível em: <<http://www.redesrurais.org.br/sites/default/files/O%20mineiro,%20o%20queijo%20e%20os%20conflitos%20em%20torno%20dos%20alimentos%20tradicionais%20produzidos%20artesanalmente%20no%20Brasil.pdf>>. Acesso em: 05 jan. 2013.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO RIO GRANDE DO SUL - SEBRAE. Loja Sebrae. KAKUTA *et al.* **Indicações geográficas: guia de respostas**. Porto Alegre: SEBRAE/RS. 38 p. 2006. ISBN 8586138851. Disponível em: <http://aplicativos.sebrae-rs.com.br/_default.asp?Secao=Abrir&SubSecao=LOJAINTERNAGRATUITA&idregistro=12670&idinterno=1>. Acesso em: 12 fev. 2013.

SERTÃO BRÁS ONG. **O Produto Conhecido como Queijo Minas**. Acesso em: 10/08/2011. Disponível em: <<http://www.sertaobras.org.br/queijo/queijos-de-minas/>>.

SWEDBERG, R. **Economic and Sociological Approaches to Markets**. In *Principals of Economic Sociology*. Princeton: Princeton University Press, 2003.

WILKINSON, J. **A contribuição da teoria francesa das convenções para os estudos agroalimentares** — algumas considerações iniciais. *Ensaio FEE*. Porto Alegre/RS. v.20, n^o2, p.64-80, 1999.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176p. Dissertação de Mestrado.

ANEXO I – LEGISLAÇÕES E PORTARIAS

Lei 14185 de 31/10/2002 Alterada pela Lei 19492 de 13/01/2011

Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências.

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É considerado Queijo Minas Artesanal o queijo que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, confeccionado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem.

§ 1º O Queijo Minas Artesanal confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da área demarcada onde for produzido receberá certificação diferenciada.

§ 2º O poder público promoverá o registro dos processos de produção do Queijo Minas Artesanal de que trata este artigo nas áreas demarcadas do Estado, para fins de proteção do patrimônio cultural, quando couber.

(Artigo com redação dada pelo art. 1º da Lei nº 19492, de 13/1/2011.)

Art. 2º Na fabricação do Queijo Minas Artesanal serão adotados os seguintes procedimentos:

I o processamento será iniciado até noventa minutos após o começo da ordenha;

II a fabricação se fará com leite que não tenha sofrido tratamento térmico;

III serão utilizados como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo, soro fermentado ou soro-fermento, coalho e sal;

IV o processo de fabricação se desenvolverá com a observância das seguintes fases:

- a) filtração;
- b) adição de fermento natural e coalho;
- c) coagulação;
- d) corte da coalhada;
- e) mexedura;
- f) dessoragem;
- g) enformagem;
- h) prensagem manual;
- i) salga seca;
- j) maturação.

Art. 3º A qualidade do Queijo Minas Artesanal e sua adequação para o consumo serão asseguradas por meio de:

I fabricação com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, de acordo com as normas do Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem e/ou Qualidade dos Produtos da Bovinocultura CERTIBOV; II certificação das condições de higiene recomendadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária IMA, observadas também as normas do CERTIBOV; III cadastro do produtor no IMA.

§ 1º O cadastramento no IMA para os fins deste artigo será feito em escritório local do órgão, individualmente ou por meio de entidade representativa, mediante preenchimento de formulário específico, em que o produtor assuma a responsabilidade pela qualidade dos queijos produzidos, e apresentação de laudo técnico-sanitário da queijaria, emitido por médico veterinário.

(Parágrafo com redação dada pelo art. 1º da Lei nº 19492, de 13/1/2011.)

(Vide art. 1º da Lei nº 14987, de 14/1/2004.)

§ 2º A certificação de que trata o inciso II ocorrerá até sessenta dias após o cadastramento, prazo no qual o IMA atestará o cumprimento das exigências sanitárias e legais.

§ 3º O IMA fiscalizará periodicamente a produção dos queijos, com a finalidade de assegurar o cumprimento das condições exigidas para a obtenção do certificado de qualidade, ainda que as exigências para cadastramento no órgão tenham sido atendidas pelo produtor.

§ 4º A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais EMATER estabelecerá programa de qualificação dos produtores voltado para o cumprimento das exigências necessárias à obtenção do certificado do IMA.

Art. 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será potável e poderá provir de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano, observadas as seguintes condições:

I ser canalizada desde a fonte até o depósito ou caixa d'água da queijaria ou do quarto de queijo;

II ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

III ser clorada com cloradores de passagem ou outros sanitariamente recomendáveis, a uma concentração de 2 ppm (duas partes por milhão) a 3 ppm (três partes por milhão).

§ 1º As nascentes serão protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§ 2º O reservatório a que se refere o inciso II deste artigo será tampado e construído em fibra,

cimento ou outro material sanitariamente aprovado.

§ 3º A queijaria disporá de água para a limpeza e a higienização de suas instalações na proporção de 5l (cinco litros) para cada litro de leite processado.

§ 4º A água utilizada na produção do Queijo Minas Artesanal será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo Poder Executivo na regulamentação desta lei.

Art. 5º Na instalação da queijaria ou quarto de queijo serão cumpridas as seguintes exigências:

I localização distante de pocilga e galinheiro;

II – impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção; (Inciso com redação dada pelo art. 1º da Lei nº 19492, de 13/1/2011.)

III construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em portaria pelo IMA.

Parágrafo único A queijaria ou quarto de queijo poderá ser instalado junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

I inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;

II revestimento do piso do estábulo com cimento ou calçamento;

III existência de valetas, no estábulo, para o escoamento das águas de lavagem e de chuva;

IV existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

Art. 6º A queijaria terá os seguintes ambientes:

I área para recepção e armazenagem do leite;

II área de fabricação;

III área de maturação;

IV área de embalagem e expedição.

Art. 7º As características técnicas dos equipamentos necessários à fabricação do Queijo Minas Artesanal, bem como os critérios de higienização das instalações, equipamentos e fabricantes, serão definidos em portaria pelo IMA.

Art. 8º São obrigatórios, para a comercialização do Queijo Minas Artesanal, o certificado do IMA, a identificação do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade do queijo.

§ 1º Os produtos mantidos sob refrigeração receberão embalagem plástica segundo as normas técnicas vigentes.

§ 2º Para a comercialização do queijo curado não embalado, será exigida a impressão na peça, em baixo relevo, do número da inscrição estadual do produtor.

§ 3º Para a comercialização do queijo embalado, será exigido o cadastramento da embalagem e do rótulo no IMA, utilizando-se para isso os mesmos formulários adotados para produto com inspeção estadual.

§ 4º O rótulo do Queijo Minas Artesanal será elaborado conforme padrão estabelecido em regulamento.

(Parágrafo acrescentado pelo art. 2º da Lei nº 19492, de 13/1/2011.)

Art. 9º O transporte do Queijo Minas Artesanal se fará em veículo com carroceria fechada, sem a presença de nenhum outro produto, a fim de evitar deformação, contaminação ou comprometimento da qualidade e do sabor.

Art. 10 O Queijo Minas Artesanal não embalado será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, provido de tampa ou vedação.

Art. 11 Somente poderá ostentar no produto ou em sua embalagem a classificação Queijo Minas Artesanal o queijo fabricado em conformidade com as disposições desta Lei.

Parágrafo único O Queijo Minas Artesanal produzido em área demarcada conterà, gravada no produto ou na embalagem, a indicação de sua região de origem. Art. 12 No período de trinta meses contados a partir da publicação desta lei, ou até que existam no Estado entrepostos em número suficiente para a maturação, o Queijo Minas Artesanal será comercializado em até sessenta dias.

Parágrafo único No período de trinta meses a que se refere o “caput” deste artigo, serão realizadas pesquisas científicas comprovando a inexistência de risco à saúde do consumidor.

Art. 13 O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais BDMG estabelecerá programa de incentivo à produção do queijo artesanal, mediante o apoio financeiro e a qualificação técnica do produtor, com recursos do Fundo Estadual de Desenvolvimento Rural FUNDERUR.

Art. 14 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, assegurando-se ao BDMG, à EMATER e ao órgão de fiscalização sanitária animal do IMA as condições necessárias ao cumprimento desta Lei.

Art. 15 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 16 - Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, aos 31 de janeiro de 2002.

Itamar Franco - Governador do Estado.

PORTARIA Nº 517, DE 14 JUNHO DE 2002

ESTABELECE NORMAS DE DEFESA SANITÁRIA PARA REBANHOS FORNECEDORES DE LEITE PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, para dar cumprimento ao que estabelece o artigo 2º, inciso XXXIII, do mesmo diploma legal, e ao artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art.1º. Ficam estabelecidas normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

Capítulo I

Das Vacinações

Art.2º. É obrigatória a vacinação contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Parágrafo único. É obrigatória a comprovação da vacinação até dez dias após a sua realização, no Escritório Seccional do IMA na região.

Art.3º. É obrigatória a vacinação contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e eqüídeos a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

Parágrafo único. A vacinação a que se refere o caput deste artigo deverá ser executada e comprovada juntamente com a vacinação contra a febre aftosa, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Art.4º. É obrigatória a vacinação contra a brucelose de todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina entre 3 e 8 meses de idade.

§1º A marcação das fêmeas vacinadas é obrigatória, utilizando-se ferro cadente no lado esquerdo da cara, com um “V”, acompanhado do algarismo final do ano da vacinação, conforme Instrução Normativa nº 02, de 10 de janeiro de 2001, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. §2º Excluem - se do disposto no parágrafo anterior as fêmeas destinadas ao registro genealógico quando devidamente identificadas.

§3º A vacinação será efetuada sob a responsabilidade de médico veterinário, utilizando-se dose única de vacina viva liofilizada, elaborada com amostra 19 de *Brucella abortus*.

§4º É obrigatória a comprovação da vacinação das bezerras, a cada semestre, no Escritório Seccional do IMA na região.

§5º A comprovação da vacinação será feita por atestado, emitido por médico veterinário cadastrado no IMA.

Capítulo II

Do Diagnóstico

Art.5º. Os testes sorológicos de diagnóstico para brucelose serão realizados em fêmeas com idade igual ou superior a 24 meses, vacinadas entre três e oito meses de idade, como também em fêmeas não vacinadas, e em machos com idade superior a 8 meses.

§1º Fêmeas submetidas a testes sorológicos de diagnóstico para brucelose, no intervalo de 15 dias antes e até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas novamente de 30 a 60 dias após o parto.

§2º Os animais castrados excluem-se dos testes sorológicos de diagnóstico para brucelose.

Art.6º. O teste do Antígeno Acidificado Tamponado (AAT) será utilizado como teste de rotina, de acordo com as seguintes condições e critérios:

I - o soro será coletado e realizado por médico veterinário cadastrado;

II - a presença de qualquer aglutinação classificará o animal como reagente ao teste;

III - animais não reagentes serão considerados negativos;

IV - animais reagentes poderão ser submetidos ao teste confirmatório do 2 - mercaptoetanol (2 - ME);

V - animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com Inspeção ou sacrificados, incinerados e enterrados na propriedade.

Art.7º. Para ser cadastrado o produtor deverá realizar testes do rebanho para diagnóstico de brucelose, num intervalo de 30 a 90 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

PORTARIA Nº 517, DE 14 JUNHO DE 2002

ESTABELECE NORMAS DE DEFESA SANITÁRIA PARA REBANHOS FORNECEDORES DE LEITE PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 19, incisos I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, para dar cumprimento ao que estabelece o artigo 2º, inciso XXXIII, do mesmo diploma legal, e ao artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art.1º. Ficam estabelecidas normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

Capítulo I

Das Vacinações

Art.2º. É obrigatória a vacinação contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Parágrafo único. É obrigatória a comprovação da vacinação até dez dias após a sua realização, no Escritório Seccional do IMA na região.

Art.3º. É obrigatória a vacinação contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e eqüídeos a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

Parágrafo único. A vacinação a que se refere o caput deste artigo deverá ser executada e comprovada juntamente com a vacinação contra a febre aftosa, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Art.4º. É obrigatória a vacinação contra a brucelose de todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina entre 3 e 8 meses de idade.

§1º A marcação das fêmeas vacinadas é obrigatória, utilizando-se ferro cadente no lado esquerdo da cara, com um “V”, acompanhado do algarismo final do ano da vacinação, conforme Instrução Normativa nº 02, de 10 de janeiro de 2001, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§2º Excluem - se do disposto no parágrafo anterior as fêmeas destinadas ao registro genealógico quando devidamente identificadas.

§3º A vacinação será efetuada sob a responsabilidade de médico veterinário, utilizando-se dose única de vacina viva liofilizada, elaborada com amostra 19 de *Brucella abortus*.

§4º É obrigatória a comprovação da vacinação das bezerras, a cada semestre, no Escritório Seccional do IMA na região.

§5º A comprovação da vacinação será feita por atestado, emitido por médico veterinário cadastrado no IMA.

Capítulo II

Do Diagnóstico

Art.5º. Os testes sorológicos de diagnóstico para brucelose serão realizados em fêmeas com idade igual ou superior a 24 meses, vacinadas entre três e oito meses de idade, como também em fêmeas não vacinadas, e em machos com idade superior a 8 meses.

§1º Fêmeas submetidas a testes sorológicos de diagnóstico para brucelose, no intervalo de 15 dias antes e até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas novamente de 30 a 60 dias após o parto.

§2º Os animais castrados excluem-se dos testes sorológicos de diagnóstico para brucelose.

Art.6º. O teste do Antígeno Acidificado Tamponado (AAT) será utilizado como teste de rotina, de acordo com as seguintes condições e critérios:

- I - o soro será coletado e realizado por médico veterinário cadastrado;
- II - a presença de qualquer aglutinação classificará o animal como reagente ao teste;
- III - animais não reagentes serão considerados negativos;
- IV - animais reagentes poderão ser submetidos ao teste confirmatório do 2 - mercaptoetanol (2 - ME);
- V - animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com Inspeção ou sacrificados, incinerados e enterrados na propriedade.

Art.7º. Para ser cadastrado o produtor deverá realizar testes do rebanho para diagnóstico de brucelose, num intervalo de 30 a 90 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

§1º O produtor cadastrado deverá realizar anualmente testes do rebanho

para diagnóstico de brucelose e encaminhar ao Escritório Seccional do IMA na região cópia do exame, assinado por médico veterinário cadastrado.

§2º O regulamento técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose é o instrumento legal para dirimir qualquer dúvida.

Art.8º. Para diagnóstico indireto da tuberculose em rebanho leiteiro serão utilizados testes alérgicos de tuberculinização intradérmica em bovinos e bubalinos, com idade igual ou superior a seis semanas.

Parágrafo único. Fêmeas submetidas a teste de diagnóstico para tuberculose, no intervalo de 15 dias antes até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas novamente 60 a 90 dias após o parto, obedecendo um intervalo mínimo de 60 dias entre os testes.

Art.9º. O teste cervical simples é o teste oficial de rotina adotado, de acordo com as seguintes condições e critérios:

I - ser realizado com inoculação intradérmica de tuberculina PPD bovina, na dosagem de 0,1 ml na região cervical ou na região escapular de bovinos, devendo a inoculação ser efetuada de um mesmo lado de todos os animais do estabelecimento de criação;

II - ser realizado por médico veterinário cadastrado no IMA;

III - o médico veterinário para ser cadastrado no IMA deverá ter participado de treinamento aprovado pelo Regulamento Técnico do Programa Nacional;

IV - ser realizado com seringa própria, de alta precisão e com doseficador para aplicação de 0,1ml para a tuberculinização;

V - os animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com inspeção ou sacrificados e incinerados, devendo os restos serem enterrados na respectiva propriedade.

Art.10. Para ser cadastrado, o produtor deverá realizar teste do rebanho para diagnóstico de tuberculose, num intervalo de 90 a 120 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

§1º O produtor cadastrado deverá realizar, anualmente, testes do rebanho para diagnóstico de tuberculose e encaminhar ao IMA cópia do exame assinado por médico veterinário cadastrado.

§2º Os critérios para realização e interpretação de resultados serão os adotados no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle da Erradicação de

Brucelose e Tuberculose.

Art.11. Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando ao diagnóstico da mamite.

Parágrafo único. Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento.

Art.12. Nos casos que julgar necessário, o IMA poderá recomendar a adoção do teste do CMT para dirimir dúvidas.

Capítulo III

Do Tratamento dos Animais

Art.13. Nos casos de aplicações de medicamentos, os animais tratados somente poderão ter seu leite destinado à alimentação humana após a completa eliminação fisiológica dos resíduos.

Parágrafo único. O período de carência dos produtos utilizados no tratamento dos animais deve ser observado e as recomendações do médico veterinário rigorosamente seguidas, para garantir a ausência de resíduos no leite e a segurança do consumidor.

Capítulo IV

Da Identificação dos Bovinos e Bubalinos

Art.14. Todo rebanho deverá ser identificado individualmente com brincos quando do levantamento sanitário de brucelose e tuberculose.

Parágrafo único. Os brincos utilizados deverão ter quatorze dígitos com código de barra, cujos números serão fornecidos pelo IMA para que não haja repetição.

Art.15. Esta Portaria em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 14 de junho de 2002.

Célio Gomes Floriani

Diretor-Geral

DISPÕE SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O DIRETOR - GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 19, inciso I e XI do Regulamento baixado pelo Decreto nº 33.859, de 21 de agosto de 1992, e tendo em vista o que dispõe o artigo 2º da Lei nº 10.594, de 7 de janeiro de 1992,

RESOLVE:

Art.1º. Ficam aprovadas as normas sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art. 2º. Para o cadastramento do produtor e da propriedade no IMA, condição para a produção do Queijo Minas Artesanal, será obrigatória a observância das normas e condições mencionadas no artigo anterior, cujo inteiro teor encontra-se à disposição dos interessados na Sede, Delegacias Regionais e Escritórios desta autarquia.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 3 de julho de 2002.

Célio Gomes Floriani

Diretor-Geral

NORMAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS

ARTESANAL, BAIXADAS PELA PORTARIA Nº 523, DE 3 DE JULHO DE 2002.

CAPÍTULO I

Das Definições

Art.1º. Entende-se por estabelecimento de alimentos elaborados/manipulados o local onde se efetua um conjunto de operações e processos que tem como objetivo a obtenção de um produto final, assim como o armazenamento e expedição destes alimentos, no caso o Queijo Minas Artesanal.

Art.2º. Entende-se por manipulação de alimentos as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

Art.3º. Entende-se por elaboração de alimentos, o conjunto de todas as operações e processos praticados para a sua obtenção.

Art.4º. Entende-se por armazenamento de alimentos o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação dos produtos finais.

Art.5º. Entende-se por boas práticas de elaboração os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos saudáveis.

Art.6º. Entende-se por limpeza a eliminação de sujidades, terra, restos de alimentos, pó ou outros contaminadores.

Art.7º. Entende-se por contaminação a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, nocivos ou não à saúde humana.

Art.8º. Entende-se por desinfecção a redução do número de microrganismos nas instalações e nos utensílios a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

Art.9º. Entende-se por queijaria de Queijo Minas Artesanal o estabelecimento situado em fazenda leiteira onde o queijo deverá ser fabricado, maturado e rotulado.

Parágrafo único. A matéria prima em questão, o leite cru, somente poderá ser utilizada se obtida na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas na legislação pertinente.

Art.10. Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, íntegro, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.

CAPÍTULO II

Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários para a Manipulação das Matérias Primas e dos Queijos Minas Artesanal

Art.11. Esta Portaria estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas a produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure qualidade para evitar riscos à saúde humana.

§1º Ficam estabelecidos princípios gerais sobre a área de procedência das matérias primas, conforme a seguir:

I - não deverão provir de áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas não possa provocar sua contaminação, nem processadas em níveis que representem risco à saúde;

II - não deverão ser produzidos leites em área onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor;

III - as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deverão ser aplicadas somente sob supervisão direta de pessoal que conheça os perigos que representam para a saúde, em conformidade com as recomendações do Ministério da Saúde.

§2º Ficam estabelecidos princípios gerais de colheita, produção, extração e rotina de trabalho, conforme a seguir:

I - os métodos para estes procedimentos deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde e sem provocar contaminação dos produtos;

II - os recipientes que são reutilizados deverão ser de material que permita a limpeza e a desinfecção completas, e aqueles que foram usados com produtos tóxicos não deverão ser reutilizados para alimentos ou ingredientes alimentares;

III - deverão ser tomadas precauções para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

§3º O Queijo Minas Artesanal deverá ser armazenado em condições que garantam a proteção contra contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

§4º Os meios para transportar os produtos finais dos locais de produção ou armazenamento deverão ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza e desinfecção fáceis e completas.

§5º A manipulação deverá ser controlada de forma a impedir a contaminação dos materiais, e cuidados especiais deverão ser tomados para evitar a putrefação.

§6º Os queijos deverão ser submetidos ao resfriamento em caixas isotérmicas, devidamente embalados, bem acondicionados e envolvidos por substância refrigerante, sem nenhum contato direto com o produto.

CAPITULO III

Da Higiene na Obtenção da Matéria Prima

Art.12. As instalações, utensílios e equipamentos do estábulo deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequadas, antes e depois da ordenha.

Art.13. Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão apresentar atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.

Art.14. As pessoas que trabalham no estábulo serão obrigadas a usar roupas adequadas, gorro e botas de borracha.

Parágrafo único. Para o ordenhador, além dos equipamentos citados no artigo 15, é obrigatório o uso de avental plástico durante a ordenha.

Art.15. Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art.16. Antes de iniciar a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente, em abundância, seguindo-se sua secagem completa com papel-toalha descartável.

§1º O descarte dos primeiros jatos de cada teta deverá ser feito sobre um recipiente adequado, de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mamite.

§2º Imediatamente após a ordenha os animais deverão ser submetidos a desinfecção das tetas, com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à sua integridade e de acordo com indicação técnica.

§3º As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado a elaboração do Queijo Minas Artesanal.

§4º O leite selecionado para a produção do Queijo Minas Artesanal deverá ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.

§5º É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

§6º Em caso de uso de balde, este deverá ter abertura lateral, sem costuras

ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

§7º Somente nos casos de elevada prevalência de mamite, causada por microrganismos do ambiente e através de adequada orientação técnica de médico-veterinário, poderá ser indicada a desinfecção das tetas dos animais, pelo menos trinta minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

Art.17. É obrigatório o exame clínico dos animais por médico-veterinário habilitado, não se permitindo o aproveitamento do leite de fêmeas que:

- a) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- b) estejam no período final de gestação ou em fase colostrai;
- c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
- d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;
- e) apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica.

§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§2º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§3º Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário habilitado.

§4º A utilização de leite para consumo humano, provenientes de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterapia ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos admissíveis (LRM), estabelecidos por organismos científicos, reconhecidos internacionalmente.

§5º O mesmo procedimento deverá ser observado quando da utilização de antiparasitários ou qualquer outro produto passível de eliminação pelo leite.

§6º Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

Art.18. Todo utensílio utilizado após o término da ordenha deverá ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

CAPÍTULO IV

Da Higiene na Fabricação do Queijo Minas Artesanal

Art.19. O Queijo Minas Artesanal deverá ser produzido a partir de leite cru, apresentando resultados compatíveis com os exigidos pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.20. Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à queijaria.

Parágrafo único. Na queijaria poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art.21. Os dessoradores devem ser apropriados, sendo vedado o uso de panos.

Art.22. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardarem o seu destino ao varejo, recomendando-se o uso de telas removíveis e higienizáveis para sua proteção nas estantes.

Parágrafo único. A queijaria deverá ser submetida a rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo.

Art.23. As prateleiras para maturação poderão ser de fibra de vidro, plástico ou de qualquer outro material aprovado pelo IMA desde que facilmente higienizáveis.

CAPÍTULO V

Das Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos

Produtores de Queijos Minas Artesanal

Art.24. As queijarias deverão se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminadores e não deverão estar expostas a inundações; se as queijarias forem contíguas ao curral onde se efetua a ordenha ou trato dos animais, deverá haver um local apropriado para higiene pessoal e troca de roupas.

Parágrafo único. O controle de inundações deverá ser feito com o objetivo de evitar contaminação de alimentos e riscos à saúde.

Art.25. Para aprovação das plantas, as instalações deverão ter construção sólida e sanitariamente adequadas, atendendo à Portaria nº 518, de 14 de junho de 2002, baixada pelo IMA.

§1º Deverá ser levada em conta a existência de espaço suficiente para atender, de maneira adequada, a toda as operações.

§2º As instalações deverão ser de tal maneira que permitam a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas e/ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas, e também a entrada de contaminadores do meio, tais como fumaça, pó, vapor, e outros.

§3º As instalações das queijarias deverão ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definição do fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

§4º Essas instalações deverão ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado de condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

§5º Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, sem frestas e fáceis de limpar ou desinfetar; os líquidos deverão escorrer até os ralos sifonados, impedindo a formação de poças e refluxo de água.

§6º As paredes deverão ser revestidas de tintas laváveis, de cores claras, lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, pintadas até uma altura mínima de dois metros; o contato entre as paredes e o piso deverá ser abaulado para facilitar a limpeza.

§7º O teto deverá ser constituído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e fácil de limpar.

§8º As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior deverão ser providas de telas ou similar, com proteção antipragas; estas proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

§9º As portas deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

§10 As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de modo a não se constituírem em fontes de contaminação.

§11 Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação.

§12 As instalações sanitárias do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e não deverão ter acesso direto nem comunicação com estes locais.

§13 Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes, para permitir a correta higienização do local.

§14 O emprego de materiais na estrutura física das instalações, que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, não será permitido.

Art.26. As instalações deverão dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada, temperatura conveniente, adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação.

§1º No caso de necessidade de armazenamento d'água, dever-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água, numa periodicidade a ser definida pelo IMA.

§2º O IMA poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas quando a composição da água do local o fizer necessário e desde que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

§3º O gelo não deverá conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Art.27. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido em bom estado de funcionamento; todos os tubos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser tecnicamente dimensionados para suportar cargas máximas e construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Parágrafo único. O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível tratado convenientemente antes de despejado na rede de esgoto, de forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art.28. Deverão estar disponíveis instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

§1º Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminadoras ou quando as tarefas requirem uma desinfecção adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispendo de água potável e de elementos adequados para sua limpeza, tais como sabonete líquido, detergente e desinfetante.

§2º Não será permitido usar toalhas de tecido e para uso das de papel deverá haver um controle higiênico-sanitário, dispositivos de distribuição e lixeiras, cuja abertura seja por dispositivo acionado pelos pés.

§3º As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas, para conduzir as águas residuais até o local de desaguamento.

Art.29. A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável, em quantidade suficiente.

Art.30. Os estabelecimentos deverão ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1º As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebras acidentais das lâmpadas.

§2º A iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

§3º As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

§4º O IMA poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas.

Art.31. O estabelecimento deverá dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira e a entrada de agentes contaminadores e insetos.

Art.32. O estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou vias de acesso aos locais.

§1º O local de armazenamento do lixo deverá estar distante da queijaria e a coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

§2º No caso de devolução de produtos, deverão ser colocados em setor separado até que se determine seu destino.

Art.33. Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação, que possam

entrar em contato com os alimentos, deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não seja absorvente e anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§1º As superfícies deverão ser não porosas, lisas e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fontes de contaminação.

§2º É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art.34. Todos os equipamentos deverão estar dispostos de modo a assegurar a higiene, permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

CAPÍTULO VI

Requisitos da Higiene do Estabelecimento

Art.35. As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1º Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

§2º O estabelecimento deverá dispor de recipientes adequados para impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

§3º Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

§4º A superfície suscetível de entrar em contato com alimentos, que contiver resíduos desses agentes, deverá ser lavada com água potável, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

§5º Deverão ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local da propriedade, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

§6º Após o término do trabalho de manutenção o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente lavados.

§7º Os vestiários, as vias de acesso e os pátios deverão ser mantidos limpos.

Art.36. Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art.37. O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável, e o acesso de vetores.

Parágrafo único. O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia, e imediatamente após sua remoção a área de armazenamento, os recipientes utilizados para o armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados.

Art.38. É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art.39. Os estabelecimentos deverão adotar medidas para a erradicação de pragas, mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, aplicados sob a supervisão direta de profissional conhecedor dos riscos que o uso desses agentes pode acarretar para a saúde.

§1º Só deverão ser empregados praguicidas caso impossível outra medida eficaz de controle, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os utensílios da contaminação.

§2º Após a aplicação dos praguicidas dever-se-á limpar cuidadosamente os equipamentos e utensílios contaminados, eliminando-se os resíduos.

§3º Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxicidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim; e só deverão ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e capacitado.

CAPÍTULO VII

Da Higiene Pessoal e do Requisito Sanitário

Art.40. O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

Art.41. A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou que seja portador sã, será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.

§1º As pessoas que mantêm contato com alimentos deverão submeter-se a exames médicos e laboratoriais antes do início de sua atividade, e periodicamente sempre que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

§2º É proibida a manipulação de alimentos, ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco.

Art.42. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos com agente de limpeza autorizado e água corrente potável, antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§1º Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

§2º É obrigatória a lavagem das mãos do manipulador de queijo, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l e secagem, antes de iniciar a fabricação.

Art.43. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deverá usar roupa protetora branca, botas brancas de cano alto e touca protetora laváveis, exceto se descartáveis

§1º Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

§2º É vedado o uso de barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria.

§3º É proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como comer, fumar, cuspir, tossir ou práticas anti-higiênicas. Deverão ser observados atos higiênicos por todos que trabalharem no estábulo.

§4º O emprego de luvas na manipulação de alimentos deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

§5º Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma.

Art.44. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do

estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

CAPÍTULO VIII

Dos Requisitos de Higiene na Produção

Art.45. Na propriedade não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, microorganismos, substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, através de processos normais de classificação e/ou preparação, ou fabricação.

§1º O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deverá incluir inspeção, classificação, e, se necessária, análise laboratorial, antes de sua aquisição ou utilização; na fabricação somente deverão ser utilizados matérias primas ou insumos em boas condições.

§2º As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível.

Art.46. Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar, por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de elaboração.

§1º As pessoas que manipulam o leite cru ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, ou que tenham sido contaminadas por estes, não poderão manipular ou elaborar o produto pronto sem colocar outra roupa limpa.

§2º, Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre com trinta minutos de exposição.

§3º Todas as operações do processo de elaboração, incluindo o acondicionamento, deverão ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

§4º Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser de modo que protejam contra a contaminação ou presença de risco à saúde pública e contra a deterioração, dentro dos limites de prática comercial correta, de acordo com as boas práticas

de prestação de serviço na comercialização.

Art.47. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art.48. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto; deverá ser reservada área exclusiva para armazenamento de embalagens ou recipientes.

§1º Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

§2º Admitir-se-á o uso de caixas plásticas limpas, fechadas e identificadas, para o transporte do Queijo Minas Artesanal, da queijaria até o varejo.

§3º No caso de queijos que serão vendidos não embalados, deverão ser seguidos os procedimentos descritos no Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.49. Antes de se iniciar a fabricação, deverá ser coletada uma amostra de leite, por latão, para a realização das provas de WMT e alizarol, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

Parágrafo único. Em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservados por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

CAPITULO IX

Do Armazenamento e do Transporte

Art.50. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Parágrafo único. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Minas Artesanal aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art.51. O transporte do queijo deverá ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua

qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira; durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

Art.52. Os veículos de transporte de alimentos deverão atender às boas práticas, e estar autorizados pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.

§1º Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, para evitar sua contaminação por gases de combustão.

§2º Deverão ser utilizadas para o transporte dos produtos resfriados, caixas isotérmicas providas de substância refrigerante, tomando-se as medidas necessárias para que não haja contato entre a água de condensação e o queijo.

§3º O queijo deverá ser transportado para o varejo acondicionado em caixas ou canudos de plástico, fibra de vidro ou similares, que ofereçam proteção quanto a deformações e contaminações; não poderão ser utilizados utensílios de madeira para essa finalidade.

CAPITULO X

Controle de Alimentos

Art.53. Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, contidas no presente regulamento.

Célio Gomes Floriani Diretor-Geral

PORTARIA Nº 818, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2006

BAIXA O REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS
ARTESANAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA,
no uso das atribuições que lhe confere o artigo 13, inciso I do Decreto nº 43.415, de 04 de
julho de 2003, para dar cumprimento ao disposto no Decreto nº 42.645, de 05 de Junho de
2002 considerando a importância sócio-econômica do Queijo Minas Artesanal para o Estado;
considerando as características históricas e culturais de cada região produtora do Queijo;
considerando a necessidade de caracterizar o processo de produção do Queijo a partir de leite
cru; considerando o imperativo de se estabelecer normas higiênico-sanitárias e boas práticas
de produção do Queijo Minas Artesanal,

RESOLVE:

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Técnico para produção do Queijo Minas
Artesanal - conforme anexos:

I – Regulamento Técnico de Auditoria de Conformidade do Queijo Minas
Artesanal;

II - Normas para o funcionamento dos Centros de Distribuição do Queijo Minas
Artesanal;

III - Procedimentos para Coleta de Amostra;

IV - Parâmetros para Avaliação de Risco/Gestão de Risco;

V a IX - Documentos;

X - Regras de Rotulagem.

Parágrafo único – A expressão Queijo Minas Artesanal e QMA se equivalem.

DO CADASTRAMENTO

Art. 2º - O pedido de cadastramento deverá ser formalizado ao IMA contendo
os documentos previstos no Artigo 14 do Decreto nº 42.645 de 2002 acrescido de:

I- fotos da queijaria: parte interna e parte externa (em torno de);

II- fotos da sala de ordenha e curral de espera (inclusive piso).

Art. 3º - Atendido o previsto no caput do artigo anterior, o IMA procederá à
auditoria pericial de cadastramento no prazo máximo de até dez dias úteis.

DAS PENALIDADES E INFRAÇÕES:

Art. 4º - O não cumprimento do disposto neste Regulamento e nas portarias baixadas pelo IMA implicará em:

- I- advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;
- II- apreensão e destruição dos produtos inadequados;
- III- cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Art. 5º - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do IMA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à segurança da produção do Queijo Minas Artesanal.

Art.6º - As penalidades a serem aplicadas por servidores do IMA constarão de advertência, apreensão e destruição das matérias-primas e produtos, com a cassação do cadastro do estabelecimento.

Art. 7º - A pena de advertência será dada ao infrator primário que:

- I- desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
- II- permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- III- acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;
- IV- não colocar em destaque o número do cadastro fornecido pelo IMA, nos rótulos ou em produtos;
- V- não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;
- VI- embaraçar ou burlar a ação dos servidores do IMA no exercício das suas funções;
- VII- deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização do queijo minas artesanal.

Art. 8º - Para efeito de apreensão e destruição previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

- I- Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na

manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II- Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III- Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV- Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Art. 9º - Serão considerados motivos para cancelamento do cadastro a reincidência do previsto no caput dos artigos 6º e 7º deste regulamento, bem como as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:

a) Adulterações

I- Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas para as respectivas microrregiões;

II- Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III- Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do IMA;

IV- Quando mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

I- Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pelo IMA;

II- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

III- Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV- Conservação com substâncias proibidas;

V- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VI – Utilização de matéria prima ou produto de terceiros.

c) Falsificações

I- Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do produtor cadastrado;

II- Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste

Regulamento.

Art. 10 - Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitando-se a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 11 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas cadastradas no Programa Estadual do Queijo Minas Artesanal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção do Queijo Minas Artesanal.

Art. 12 - É proibido conceder Cadastro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.

Art. 13 - Nos casos de cancelamento de cadastro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

DO ARBITRAMENTO

Art. 14 - Na hipótese de divergência entre o resultado das análises físicoquímicas e/ou microbiológicas apresentado pelo produtor e o resultado apresentado pelo laboratório oficial ou credenciado pelo IMA o produtor poderá solicitar a arbitragem de nova amostra conforme normas regulamentares.

Parágrafo único - As partes interessadas submeterão a solução de seus litígios ao juízo arbitral mediante convenção de arbitragem, assim entendida a cláusula compromissária e o compromisso arbitral.

Art. 15 - Arbitramento é a análise laboratorial, conforme os padrões físicoquímicos e microbiológicos previstos no Decreto 42.645/02, de nova amostra do produto objeto da reclamação, apelação e disputa que será realizada por laboratório oficial ou credenciado pelo IMA.

Art. 16 - A reclamação, a apelação ou a disputa deverá ser apresentada à Delegacia Regional do IMA pelo interessado.

Art. 17 – A Delegacia Regional do IMA deverá manter registro de todas as reclamações, apelações e disputas e das ações corretivas, relativas ao processo de cadastramento do Queijo Minas Artesanal.

Art. 18 - A amostragem será realizada por uma comissão composta de três peritos, integrada por:

- a) um perito indicado pela parte contestadora;
- b) um perito indicado pela EMATER;
- c) um perito indicado pelo IMA.

Art. 19 - O arbitramento deverá ser concluído no prazo máximo de trinta dias, contados da data da recepção do material pelo laboratório.

Art. 20 - A decisão do arbitramento será final, contra a qual não caberá recurso.

Art. 21 - Concluído o arbitramento será emitido um laudo, cujo Parecer Técnico determinará a validação ou não do Cadastramento do produtor do Queijo Minas Artesanal.

Art. 22 - O Regulamento e os anexos previstos nesta Portaria encontram-se à disposição dos interessados na Superintendência de Segurança Alimentar e Certificação – SSA do IMA ou no site: www.ima.mg.gov.br.

Art. 23 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 12 de dezembro de 2006.

Altino Rodrigues Neto

Diretor-Geral

PORTARIA Nº 1186, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011

PROIBE O USO DE ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA OU ELABORAÇÃO NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA, no uso de atribuição que lhe confere o artigo 13, incisos I e IX do Regulamento a que se refere o Decreto nº 44611, de 10 de setembro de 2007, tendo em vista o disposto no Regulamento aprovado pelo Decreto nº 42.645, de 5 de junho de 2002, e considerando a importância da fabricação do queijo minas artesanal conforme a tradição histórica e cultural; considerando que o queijo minas artesanal é confeccionado a partir do leite fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem sem nenhum tipo de aditivo e/ou coadjuvantes de tecnologia,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam proibidos os seguintes aditivos ou coadjuvantes de tecnologia na elaboração do queijo minas artesanal:

- I) Reguladores de acidez: ácido cítrico, ácido láctico, ácido acético.
- II) Aromatizantes de qualquer tipo: aroma, aroma natural reforçado, aroma reconstituído, aroma imitação, aroma natural de fumaça;
- III) Conservantes: Nitrato de potássio ou sódio associado ou não ao nitrito de sódio ou de potássio, lizozima, natamicina, ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio;
- IV) Corantes: Carotenóides naturais, beta caroteno, bixina, norbixina, urucum, annato, rocu clorofila/clorofilina, clorofila cúprica, sais de sódio e potássio, cúrcuma, curcumina, carmim, betacaroteno sintético, riboflavina, vermelho de beterraba;
- V) Agentes de maturação: lipases, proteases;
- VI) Estabilizantes: Citrato de sódio, fosfato dissódico ou potássio.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 12 de dezembro de 2011.

Altino Rodrigues Neto

Diretor-Geral

§1º O produtor cadastrado deverá realizar anualmente testes do rebanho para diagnóstico de brucelose e encaminhar ao Escritório Seccional do IMA na região cópia do exame, assinado por médico veterinário cadastrado.

§2º O regulamento técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose é o instrumento legal para dirimir qualquer dúvida.

Art.8º. Para diagnóstico indireto da tuberculose em rebanho leiteiro serão utilizados testes alérgicos de tuberculinização intradérmica em bovinos e bubalinos, com idade igual ou superior a seis semanas.

Parágrafo único. Fêmeas submetidas a teste de diagnóstico para tuberculose, no intervalo de 15 dias antes até 15 dias após a paridela, deverão ser testadas novamente 60 a 90 dias após o parto, obedecendo um intervalo mínimo de 60 dias entre os testes.

Art.9º. O teste cervical simples é o teste oficial de rotina adotado, de acordo com as seguintes condições e critérios:

I - ser realizado com inoculação intradérmica de tuberculina PPD bovina, na dosagem de 0,1 ml na região cervical ou na região escapular de bovinos, devendo a inoculação ser efetuada de um mesmo lado de todos os animais do estabelecimento de criação;

II - ser realizado por médico veterinário cadastrado no IMA;

III - o médico veterinário para ser cadastrado no IMA deverá ter participado de treinamento aprovado pelo Regulamento Técnico do Programa Nacional;

IV - ser realizado com seringa própria, de alta precisão e com doseficador para aplicação de 0,1ml para a tuberculinização;

V - os animais reagentes positivos deverão ser abatidos em frigoríficos com inspeção ou sacrificados e incinerados, devendo os restos serem enterrados na respectiva propriedade.

Art.10. Para ser cadastrado, o produtor deverá realizar teste do rebanho para diagnóstico de tuberculose, num intervalo de 90 a 120 dias entre os exames, até obter um resultado negativo.

§1º O produtor cadastrado deverá realizar, anualmente, testes do rebanho para diagnóstico de tuberculose e encaminhar ao IMA cópia do exame assinado por

médico veterinário cadastrado.

§2º Os critérios para realização e interpretação de resultados serão os adotados no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle da Erradicação de Brucelose e Tuberculose.

Art.11. Todos os animais em lactação deverão ser submetidos, diariamente, ao teste de caneca telada ou de fundo escuro, visando ao diagnóstico da mamite.

Parágrafo único. Os animais que apresentarem reação positiva deverão ser afastados da linha de ordenha, para tratamento.

Art.12. Nos casos que julgar necessário, o IMA poderá recomendar a adoção do teste do CMT para dirimir dúvidas.

Capítulo III

Do Tratamento dos Animais

Art.13. Nos casos de aplicações de medicamentos, os animais tratados somente poderão ter seu leite destinado à alimentação humana após a completa eliminação fisiológica dos resíduos.

Parágrafo único. O período de carência dos produtos utilizados no tratamento dos animais deve ser observado e as recomendações do médico veterinário rigorosamente seguidas, para garantir a ausência de resíduos no leite e a segurança do consumidor.

Capítulo IV

Da Identificação dos Bovinos e Bubalinos

Art.14. Todo rebanho deverá ser identificado individualmente com brincos quando do levantamento sanitário de brucelose e tuberculose.

Parágrafo único. Os brincos utilizados deverão ter quatorze dígitos com código de barra, cujos números serão fornecidos pelo IMA para que não haja repetição.

Art.15. Esta Portaria em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Belo Horizonte, 14 de junho de 2002.

Célio Gomes Floriani

Diretor-Geral

ANEXO II – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS CONSUMIDORES DO MERCADO CENTRAL DE BELO HORIZONTE/MG

QUESTIONÁRIO ESTRUTURADO MODELO SURVEY

- Questionário destinado aos frequentadores do Mercado Central consumidores do Queijo Minas Artesanal.

“Bom dia, meu nome é Natália e eu sou estudante de mestrado da Universidade de Brasília. Estou pesquisando a importância que o Queijo Minas Artesanal tem para os consumidores do mesmo aqui no Mercado Central. Você poderia responder algumas perguntas?”

A) GRAU DE ESCOLARIDADE

- 1) ANALFABETO
- 2) 1º GRAU COMPLETO
- 3) 1º GRAU INCOMPLETO
- 4) 2º GRAU COMPLETO
- 5) 2º GRAU INCOMPLETO
- 6) 3º GRAU INCOMPLETO
- 7) 3º GRAU COMPLETO

B) GÊNERO

- 1) FEMININO
- 2) MASCULINO

C) RENDA FAMILIAR EM SALÁRIOS MÍNIMOS

- 1) MENOS DE 1 SALÁRIO MÍNIMO
- 2) DE 2 A 5 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 3) DE 6 A 10 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 4) DE 11 A 15 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 5) MAIS DE 16 SALÁRIOS MÍNIMOS

D) COM QUE FREQUÊNCIA VOCÊ COSTUMA COMPRAR O QUEIJO ARTESANAL?

- 1) DIARIAMENTE
- 2) SEMANALMENTE
- 3) QUINZENALMENTE
- 4) MENSALMENTE

E) HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ COMPRA O QUEIJO MINAS ARTESANAL?

F)

G) VOCÊ SABE QUE ESSE QUEIJO É PREPARADO ARTESANALMENTE COM LEITE

CRU?

- 1) SIM
- 2) NÃO

H) SE SIM, VOCÊ ACREDITA QUE PELO FATO DE SER ARTESANAL, TRÁS ALGUM TIPO DE PERIGO À SUA SAÚDE?

- 1) SIM
- 2) NÃO

I) PARA VOCÊ, EXISTEM ALGUMAS DIFERENÇAS ENTRE O QUEIJO MINAS VENDIDO EM SUPERMERCADOS E O QUEIJO MINAS VENDIDO AQUI NO MERCADO CENTRAL?

- 1) SIM
- 2) NÃO

J) O QUE A PRODUÇÃO ARTESANAL DESTES PRODUTOS REPRESENTA OU AGREGA PARA VOCÊ?

K) VOCÊ ACREDITA QUE A FORMA DE PRODUÇÃO ARTESANAL AGREGA (PODE MARCAR MAIS DE UMA RESPOSTA):

- 1) SABOR CARACTERÍSTICO
- 2) TRADIÇÃO
- 3) QUALIDADE
- 4) ALTOS PREÇOS

L) RENDA FAMILIAR EM SALÁRIOS MÍNIMOS

- 6) MENOS DE 1 SALÁRIO MÍNIMO
- 7) DE 2 A 5 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 8) DE 6 A 10 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 9) DE 11 A 15 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 10) MAIS DE 16 SALÁRIOS MÍNIMOS

M) COM QUE FREQUÊNCIA VOCÊ COSTUMA COMPRAR O QUEIJO ARTESANAL?

- 5) DIARIAMENTE
- 6) SEMANALMENTE
- 7) QUINZENALMENTE
- 8) MENSALMENTE

N) HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ COMPRA O QUEIJO MINAS ARTESANAL?

O) VOCÊ SABE QUE ESSE QUEIJO É PREPARADO ARTESANALMENTE COM LEITE

CRU?

- 3) SIM
- 4) NÃO

P) SE SIM, VOCÊ ACREDITA QUE PELO FATO DE SER ARTESANAL, TRÁS ALGUM TIPO DE PERIGO À SUA SAÚDE?

- 3) SIM
- 4) NÃO

Q) PARA VOCÊ, EXISTEM ALGUMAS DIFERENÇAS ENTRE O QUEIJO MINAS VENDIDO EM SUPERMERCADOS E O QUEIJO MINAS VENDIDO AQUI NO MERCADO CENTRAL?

- 3) SIM
- 4) NÃO

R) O QUE A PRODUÇÃO ARTESANAL DESTES PRODUTOS REPRESENTA OU AGREGA PARA VOCÊ?

S) VOCÊ ACREDITA QUE A FORMA DE PRODUÇÃO ARTESANAL AGREGA (PODE MARCAR MAIS DE UMA RESPOSTA):

- 5) SABOR CARACTERÍSTICO
- 6) TRADIÇÃO
- 7) QUALIDADE
- 8) ALTOS PREÇOS

T) RENDA FAMILIAR EM SALÁRIOS MÍNIMOS

- 11) MENOS DE 1 SALÁRIO MÍNIMO
- 12) DE 2 A 5 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 13) DE 6 A 10 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 14) DE 11 A 15 SALÁRIOS MÍNIMOS
- 15) MAIS DE 16 SALÁRIOS MÍNIMOS

U) COM QUE FREQUÊNCIA VOCÊ COSTUMA COMPRAR O QUEIJO ARTESANAL?

- 9) DIARIAMENTE
- 10) SEMANALMENTE
- 11) QUINZENALMENTE
- 12) MENSALMENTE

V) HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ COMPRA O QUEIJO MINAS ARTESANAL?

W) VOCÊ SABE QUE ESSE QUEIJO É PREPARADO ARTESANALMENTE COM LEITE

CRU?

- 5) SIM
- 6) NÃO

X) SE SIM, VOCÊ ACREDITA QUE PELO FATO DE SER ARTESANAL, TRÁS ALGUM TIPO DE PERIGO À SUA SAÚDE?

- 5) SIM
- 6) NÃO

Y) PARA VOCÊ, EXISTEM ALGUMAS DIFERENÇAS ENTRE O QUEIJO MINAS VENDIDO EM SUPERMERCADOS E O QUEIJO MINAS VENDIDO AQUI NO MERCADO CENTRAL?

- 5) SIM
- 6) NÃO

Z) O QUE A PRODUÇÃO ARTESANAL DESTES PRODUTOS REPRESENTA OU AGREGA PARA VOCÊ?

AA) VOCÊ ACREDITA QUE A FORMA DE PRODUÇÃO ARTESANAL AGREGA (PODE MARCAR MAIS DE UMA RESPOSTA):

- 9) SABOR CARACTERÍSTICO
- 10) TRADIÇÃO
- 11) QUALIDADE
- 12) ALTOS PREÇOS

BB) A EXISTÊNCIA DE UM SELO DE QUALIDADE PODERIA VALORIZAR OU SER UM FATOR DE GARANTIA DE QUALIDADE DESSE QUEIJO?

- 1) SIM
- 2) NÃO