



GT - Queijos Artesanais



GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Demanda recebida do CEP-LEITE (PE) em maio/2012 – dificuldade de implementação da IN MAPA nº 57/2011;
- Formado em 22 de outubro de 2012, com objetivo de construir diretrizes e propor medidas que visem a promoção de um ambiente de segurança jurídica para a produção do queijo artesanal, unindo os pressupostos de garantia de inocuidade do produto à proteção do saber/fazer artesanal.

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Integrantes:

- SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA/MAPA
- SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E COOPERATIVISMO – SDC/MAPA
- Secretarias Estaduais de Agricultura (MG, PE, PA)
- Órgãos Estaduais de Defesa Agropecuária (IMA, ADAGRO, ADEPARÁ, CIDASC, ADAPAR, SEAPA)
- Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER
- Ministério do Desenvolvimento Agrário
- Ministério da Integração Nacional
- Ministério Público Federal
- EMBRAPA, OEPAS
- SEBRAE, IPHAN, INPI, CNA, ISPN, IICA

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Linhas de ação:
 - **Curto prazo:** medida de transição para adequar a legislação que tratava de prazo de maturação de queijos de leite cru – **Concretizada na Instrução Normativa nº 30, de 30 de agosto de 2013.**
 - **Visão de futuro:** Apresentar proposta capaz de conferir segurança técnica e jurídica à produção do queijo artesanal.

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Metodologia de Trabalho:
 - Reuniões Gerais – 05 (cinco)
 - Sub-Grupos:
 - Pesquisa – Coordenador EMBRAPA;
 - Sanidade e Inocuidade – Coordenador SDA (DIPOA e DSA);
 - Capacitação – Coordenador – DEPROS/SDC
 - Indicação Geográfica – Coordenador SDC (DEPTA)

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Princípios norteadores:
 - Garantir a proteção e preservação do patrimônio cultural associado aos produtos agro alimentares artesanais (preservação do saber-fazer);
 - Garantir o desenvolvimento, assentado em atividades econômicas promotoras de equidade e de inclusão social, em bases sustentáveis;
 - Evitar a obrigatoriedade de aplicação de uma legislação projetada para sistemas industriais de grande porte às pequenas empresas artesanais e/ou tradicionais de transformação;

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Princípios norteadores(cont.):
 - Viabilizar a inserção dos pequenos produtores rurais na competitividade do comércio;
 - Promover o desenvolvimento territorial baseado na promoção dos recursos locais;
 - Garantir a qualidade e inocuidade de todo alimento ofertado ao consumidor;
 - Promover a equidade da legislação sanitária vigente;

GT – Queijos Artesanais

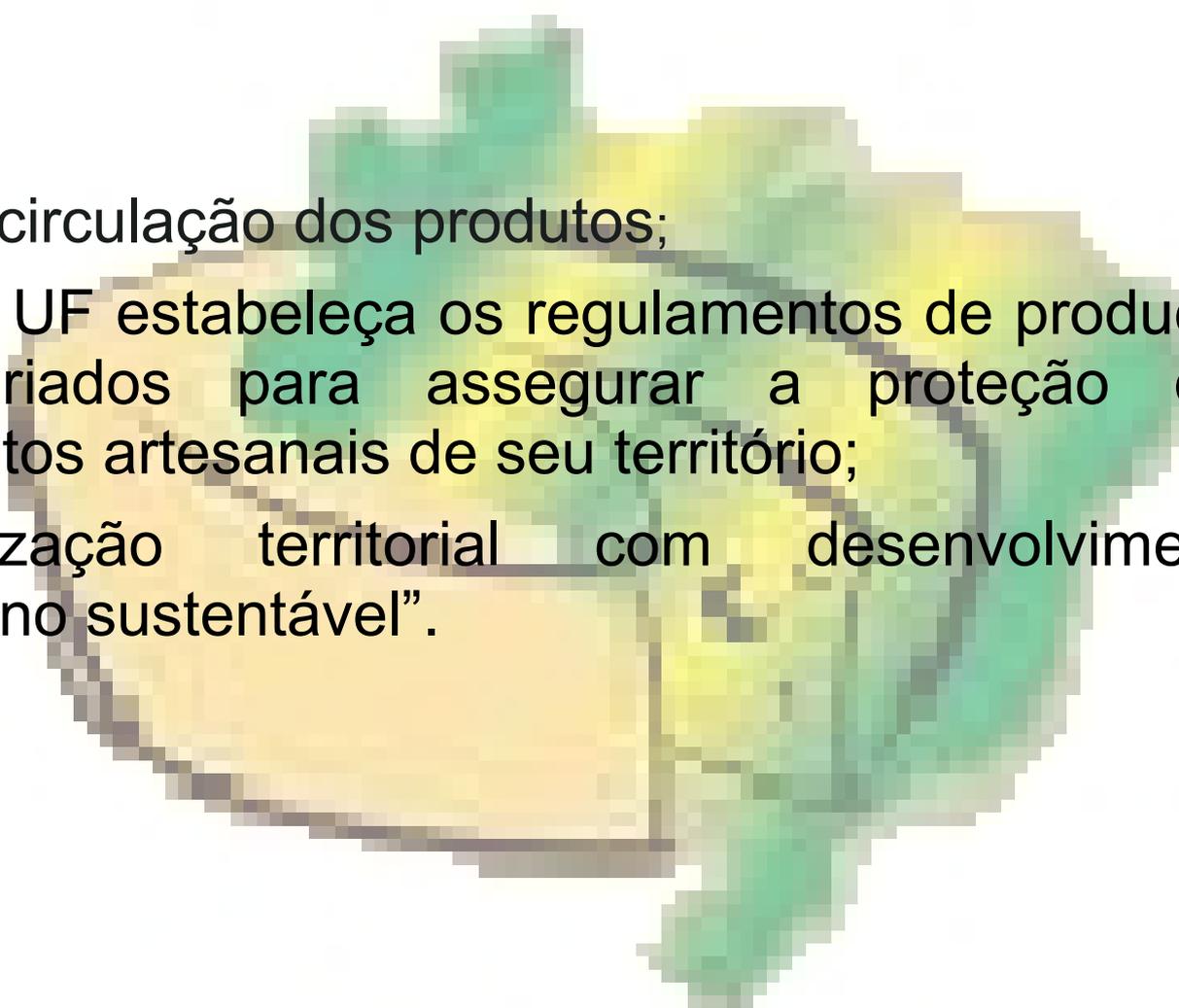
RELATÓRIO PRELIMINAR

- Conclusão:
 - Novo marco legal, para as atividades de processamento artesanal de alimentos;
 - Norma Geral
 - Proteção dos consumidores;
 - Reconhecimento da produção artesanal e da utilização de métodos tradicionais;
 - Plena responsabilidade dos operadores sob seus produtos; procedimentos simplificados para registros;
 - Controles baseado no risco, no autocontrole e na avaliação participativa, rastreabilidade;

GT – Queijos Artesanais

RELATÓRIO PRELIMINAR

- Livre circulação dos produtos;
- Cada UF estabeleça os regulamentos de produção apropriados para assegurar a proteção dos produtos artesanais de seu território;
- Valorização territorial com desenvolvimento humano sustentável”.



Judi Nóbrega
judinobrega@mpf.mp.br
3105-6065