

Nota de esclarecimento - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Embrapa, Epamig e Instituto de Laticínios Cândido Tostes:

Os Queijos Artesanais são patrimônio imaterial brasileiro e um dos orgulhos da produção agroalimentar nacional. O país vem trabalhando para viabilizar a produção e a regularização dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, incluindo os artesanais. Entretanto, o Brasil ainda apresenta uma série de desafios, principalmente do ponto de vista sanitário, que ainda precisam ser superados.

Avançamos muito do ponto de vista legal, principalmente após a publicação das Leis nº 13.680/2018 e 13.860/2019, incluindo o entendimento do que é um queijo artesanal e dos requisitos necessários para produzir de forma adequada. Nesse sentido, o queijo artesanal precisa, entre outros requisitos, ter como matéria prima um leite de boa qualidade e, quando feito de leite cru, vir de rebanho certificado como livre de tuberculose e brucelose, duas zoonoses ainda prevalentes no rebanho brasileiro.

Vários estudos vêm demonstrando a contaminação de queijos artesanais de diversas regiões do Brasil por bactérias, o que inclui a *Brucella* (Miyashiro et al., 2007; Paneto et al., 2007; Azevedo et al., 2014; Souza et al., 2015; Freitas, 2015; Silva et al., 2016; Evangelista-Barreto et al., 2016; Medeiros et al., 2017; Silva et al., 2018; Martins, 2018; Bezerra et al., 2019). Esses trabalhos evidenciam a necessidade da certificação das propriedades como livres para as zoonoses ou a utilização de tecnologias que permitam a mitigação dos riscos sanitários.

Pensando nisso, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, em parceria com a Embrapa, a Epamig e o Instituto de Laticínios Cândido Tostes, produziu este vídeo para a divulgação da pasteurização lenta, que é uma técnica barata e que pode ser utilizada na agroindústria de pequeno porte em todas as regiões do país.

É importante destacar que os queijos produzidos a partir de leite cru são um produto tradicional de grande relevância cultural e econômica, inclusive tendo seu passo a passo representado em vídeo semelhante lançado pela Embrapa e parceiros em 2020, disponível na página da Embrapa no YouTube. Os dois vídeos já produzidos e os novos conteúdos em fase de produção integram um projeto amplo, com uma série de iniciativas com foco na disseminação de boas práticas na produção de leite e derivados em todo o país, construídas a partir de experiências com estudos de campo, bem como de forma participativa, a partir de demandas apontadas pelos próprios produtores.

O único objetivo deste vídeo é a divulgação de uma técnica que pode auxiliar os produtores que ainda não se certificaram como livres para brucelose e tuberculose, a atender à legislação vigente.

Segue o link para visualização do vídeo:

https://www.youtube.com/watch?v=C_21ghi6grE&feature=youtu.be