



IBDEE

magazine

Publicação oficial do Instituto Brasileiro de Direito e Ética Empresarial
Edição 1 • Ano 1 • Agosto/2018 • www.ibdee.org.br

Em debate

Criação e fomento de Comissões impulsionam a busca por soluções para a sociedade

Uma missão global

Ponto de vista

Aprimoramentos dos acordos de leniência da Lei Anticorrupção

Fair play

Ética no esporte como exemplo de cidadania

IBDEE completa três anos exercendo papel significativo no processo de ampliação do estudo do Direito com vistas à promoção de um ambiente transparente no mundo dos negócios

+ Artigos, cursos, eventos, congressos e cartilhas

Food law: a Lei nº 13.680/2018 e a produção de queijos no Brasil

GERARDO FIGUEIREDO JUNIOR E MARIANA QUEIROZ FERREIRA

são sócios do Zeigler e Mendonça de Barros Sociedade de Advogados

Os queijos artesanais de leite cru são aqueles produzidos de forma rústica, a partir do leite recém ordenhado, sem o processo de pasteurização. Originalmente, esse era o processo de fabricação por meio do qual surgiram alguns dos mais emblemáticos queijos hoje conhecidos.

Passados os anos, novos meios e processos foram desenvolvidos, mas os queijos artesanais resistiram tornando-se, em alguns casos, a própria identidade de algumas regiões. Assim como ocorre na produção de vinhos que são atrelados ao *terroir*, também os queijos artesanais são resultado da comunhão de uma série de fatores que incluem o conhecimento de uma determinada população, o meio-ambiente, entre outros, tornando único o resultado.

Mas sobreviver às mudanças e às exigências sanitárias não é tarefa fácil. Ainda hoje se discute como conciliar as práticas tradicionais de produção e os avanços econômico-sociais, o que traz uma certa dose de contrariedade à questão, sobretudo por envolver interesses e pontos de vistas bastante distintos.

Aos que defendem um rigor absoluto que impeça a circulação desses produtos no mercado, há argumentos de ordem sanitária, destacando-se a possível contaminação pela ação de microorganismos como *Salmonella*, *E. Coli* e *campylobacter*, cujo o consumo poderia ocasionar intoxicações alimentares, sobretudo em crianças, idosos e pacientes imunodepressivos.

Alguns estados norte-americanos e países da União Europeia, todos com regras sanitárias bastante de-

envolvidas, não só permitem, como incentivam o desenvolvimento desse tipo de produção.

De acordo com a agência americana FDA (*Food & Drug Administration*), atualmente, 13 estados permitem a venda do leite cru direto ao consumidor em lojas, 17 estados permitem a venda do leite cru nas fazendas onde são produzidos e 8 estados permitem a utilização de leite cru por

Embora alcancem passos cada vez maiores no conhecimento e aceitação dos paladares mais refinados, a produção de queijos artesanais ainda esbarra em rigorosos entraves regulatórios.

meio de acordos do tipo “cow-share”¹.

No âmbito da União Europeia, desde 1992 são utilizadas regulamentações com base na análise de riscos e pontos críticos de controle (APPCC). O Ato normativo 92/42/CEE, de 1992, estabelece normas sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de leite cru, leite tratado e produtos lácteos, assim como à apresentação, armazenamento e transporte dos produtos finais. No tocante às normas sanitárias para comercialização dos produtos, é definido que o leite cru deve provir de vacas e búfalas sadias, isentas de sintomas patológicos, com exames negativos para tuberculose, brucelose ou qualquer doença infectocontagiosa transmissível ao homem pelo leite e que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas ao homem que possam estar presentes no leite.

Como era de se intuir, a França, dado seu histórico cultural na produção de queijos, desempenha papel fundamental na elaboração de regras de fabricação e fiscalização desses produtos. Ainda assim, mesmo com a legalização das práticas de fabrico, produtores locais estimam que nas últimas décadas cerca de 50 queijos “genuinamente franceses” não sobreviveram em virtude das barreiras sanitárias, dentre eles o *Bleu de Termignon*, o *Vacherin d'Abondance* e o *Galette des Monts-d'Or*.

MERCADO

Os prejuízos não são apenas pela perda de produtos tão tradicionais,

1 EUA, FDA. 2018. Disponível em: <https://milk.procon.org/view.resource.php?resourceID=005192> Acesso em 04. Jun. 2018.

Aos que defendem um rigor absoluto que impeça a circulação desses produtos no mercado, há argumentos de ordem sanitária, destacando-se a possível contaminação pela ação de microorganismos como Salmonella, E. Coli e campylobacter...

os impactos econômicos se mostram bem mais significativos. Basta lembrar que a cultura secular na produção de queijos atrai apreciadores de todas as nacionalidades tornando o turismo gastronômico da queijaria de extrema importância, da mesma forma que ocorre com as famosas vinícolas das regiões de Bordeaux e Bourgogne, isso para citar somente a França.

No Brasil, a situação é um pouco mais complicada. Embora alcancem passos cada vez maiores no conhecimento e aceitação dos paladares mais refinados, a produção de queijos artesanais ainda esbarra em rigorosos entraves regulatórios.

No caso Paulista, a Lei Estadual nº 10.507, de 01 de março de 2000 permite a elaboração de produtos comestíveis de origem animal sob a forma artesanal, todavia, para tanto, os pequenos produtores rurais deverão se utilizar de matérias primas

próprias, podendo adquirir de terceiros até 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria prima, comprovando a inspeção higiênico sanitária por órgão oficial (artigo 2º, parágrafo único da Lei Paulista). Mais recentemente, ciente da promessa do setor, o Estado de Santa Catarina também regulamentou o tema com a publicação da Lei Estadual nº 17.486/2018, considerando queijo artesanal aquele elaborado com leite cru de fazenda própria e com métodos tradicionais.

O queijo da Serra da Canastra, produzido na região sul do Estado de Minas Gerais por pequenos artesãos que se valem de técnicas seculares é, ao mesmo tempo, exemplo das dificuldades vivenciadas e de como o aprimoramento normativo pode mudar a história desses produtores.

Consoante a Lei Federal nº 1.283, datada da década de 1950, existe a obrigatoriedade de fiscalização prévia de todos os produtos de origem animal, adentrando na fiscalização o leite e seus derivados. O Decreto Federal regulamentador da Lei, embora publicado no ano passado (2017), tampouco facilita a vida dos pequenos produtores. Em seu artigo 2º, encontra-se a seguinte disposição:

Artigo 2º. A inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio interestadual ou internacional, de que



Gerardo Figueiredo Junior

trata este Decreto, são de competência do Departamento de Inspeção de Origem Animal – DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal – SIF, vinculados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Para os pequenos produtores, umas das grandes dificuldades era obter o selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, que não fazia qualquer distinção entre os requisitos necessários para indústrias ou pequenos produtores. Em razão disso, muitos desses artesãos se viam impossibilitados de expandir seus negócios, o que certamente traria, além dos benefícios econômicos sociais diretos em emprego e arrecadação de tributos, proveitos no turismo e expansão da culinária local.

“ARTE”

Retomando ao caso do queijo da Serra da Canastra, importante destacar que o próprio IPHAN já o reconhece como patrimônio cultural imaterial brasileiro, desde 2008, mas somente agora sua produção vislumbra a chance de expandir sua fabricação. No dia 28 de maio, por meio do Ofício nº 688 do Senado Federal, foi encaminhada a comunicação pela aprovação do Projeto de Lei nº 3.859/2015, que deu origem a Lei nº 13.680/2018 (publicada em 15 de junho), alterando então a Lei nº 1.238/50 para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, criando-se o selo “ARTE”.

De acordo com a nova legislação, buscando facilitar a vida dos pequenos produtores e às práticas tradicionais de produção, cria-se o selo “ARTE” como forma de garantir a perpetuação da tradição culinária, simplifi-

... os países que estruturam suas legislações em um modelo de *food law*, notadamente os da União Europeia e Estados Unidos, tratam a segurança alimentar como princípio fundamental.

cando o procedimento de regulação sem se abrir mão de normas mínimas de higiene. Após sua efetiva sanção, estima-se que o setor colherá frutos diretos na criação de emprego e renda, além de fomentar o turismo gastronômico e arte próprias da gastronomia, cuja experiência internacional já provou ser sustentável e desejada.

O “ARTE” não pode se tornar um novo obstáculo ao produtor, uma vez que a mudança na legislação deixou clara a intenção em desburocratizar e proporcionar oportunidades a esses pequenos empreendedores que contribuem não só com seus produtos, mas com a cultura e história de suas regiões.

Mas retirar as travas do processo não significa fechar os olhos às condições sanitárias exigíveis para garantir a saúde e segurança do consumidor. Afinal, os países que estruturam suas legislações em um modelo de *food law*, notadamente os da União Europeia e Estados Unidos, tratam a segurança alimentar como princípio fundamental.



Mariana Queiroz Ferreira

Em termos de atuação das autoridades, é possível identificar a divisão do *food law* em três momentos, de acordo com as regras da UE: a precaução, as boas práticas e as políticas de reparação.

Os produtores que não se atentarem aos requisitos mínimos da lei, o que inclui regras de *compliance* aplicáveis a todo e qualquer empresário no Brasil, podem colocar a perder todo esforço até então realizado para trazer à luz produtos que muitas vezes eram mantidos na clandestinidade, embora estivessem perfeitamente aptos ao consumo.

As regras de *compliance*, tratando-se de um pequeno produtor ou mesmo de um artesão devem se adaptar à realidade de cada um, mas é papel de cooperativas, associações de produtores ou quaisquer outros tipos de organização difundir junto a seus associados os conceitos mais elementares para o cumprimento das regras de conformidade.

Preparar o pequeno produtor para o comércio regular envolve também o conhecimento de todo um arcabouço de normas que devem ser estritamente observadas, afinal, esses novos empresários passam a se sujeitar a uma realidade que, para muitos, era desconhecida. O êxito na produção também atrai o dever de adequação a regras que visam preservar a qualidade dos produtos.

De qualquer forma, a saga dos produtores de queijo é apenas um dos muitos exemplos de como uma mudança normativa pode desencadear um verdadeiro ciclo virtuoso.