

**QUEIJOS ARTESANAIS POTIGUARES: UMA LUTA PELA
REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA**
LIMA, A. L. B.^{*}; COSTA, S. M. F.¹; SILVA, G. N.²; NETA, D. G.³

RESUMO

Os queijos de coalho e de manteiga são típicos da Região Nordeste e muito difundidos no Estado do Rio Grande do Norte, onde há carência de legislação regulamentadora mais equânime voltada ao pequeno produtor. Neste sentido, objetivou-se avaliar como o processo de intensificação da fiscalização nos estabelecimentos comerciais, pressionou indiretamente a regularização dos respectivos produtos, a fim de promover alimentos mais seguros à população. Foram inspecionados 36 estabelecimentos comerciais, onde em 86% (31) havia produtos com rotulagem não conforme com a legislação sanitária em vigor e em 72% (26) tinham queijos de coalho e de manteiga sob temperatura ambiente. As exigências impostas pela Vigilância Sanitária a estes estabelecimentos geraram desconforto aos pequenos produtores de queijos artesanais do interior do Estado, já que os produtos não conformes com a legislação em vigor passaram a não serem aceitos no mercado. Em 15 de maio de 2008, foi publicada a Lei Estadual nº. 9.067, que dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal, possibilitando de forma isonômica a regularização dos referidos produtores de queijos artesanais e a promoção de alimentos mais seguros à população, onde a intersectorialidade mostrou-se ser um importante elo à cadeia de controle sanitário destes produtos.

INTRODUÇÃO

Os queijos artesanais como o de coalho e o de manteiga são típicos da Região Nordeste e bastante difundidos no Estado do Rio Grande do Norte, onde muitos deles não apresentam origem certificada e qualidade garantida. Estes dois tipos de queijo são regulados tecnicamente através da Instrução Normativa MAPA nº. 30, de 26 de junho de 2006, que institui os padrões de identidade e qualidade a estes produtos, e pelo Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado, aprovado pela Instrução Normativa MAPA nº. 22, de 24 de novembro de 2005.

Por outro lado, a regularização dos referidos produtos artesanais é carente de legislação voltada ao pequeno produtor comunitário ou familiar de produtos de origem animal, sendo submetidos diretamente ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal nº. 30.691, de 29 de março de 1952. Este regulamento, no seu uso isolado e restrito, por ser essencialmente voltado às indústrias e por haver pouca equanimidade, acaba marginalizando os pequenos produtores ao processo de regularização.

* Secretaria Municipal de Saúde de Natal, Setor de Vigilância Epidemiológica – R. João Pessoa, nº. 634 – Centro, Ed. Ducal Palace Center, 3º andar.

^{1,2,3} Secretaria Municipal de Saúde de Natal, Setor de Vigilância Sanitária – R. João Pessoa, nº. 634 – Centro, Ed. Ducal Palace Center, 4º andar.

A Vigilância Sanitária do Município de Natal, já no final do ano 2005, intensificou o processo de fiscalização voltado aos produtos artesanais de origem animal, culminando com uma série de adversidades que levaram muitos produtores da região estadual do Seridó a relutarem às exigências sanitárias impostas nas casas atacadistas e estabelecimentos varejistas da Capital, visto que as Boas Práticas assumem seu papel na seleção dos produtos pelos referidos estabelecimentos comerciais, vetando ou dificultando a entrada daqueles produtos artesanais em não conformidade com a legislação sanitária vigente, principalmente no que se refere à rotulagem.

OBJETIVO

Objetivou-se avaliar como o processo de intensificação da fiscalização dos produtos de origem animal nos estabelecimentos comerciais do município de Natal, com enfoque aos queijos artesanais, pressionou a regularização direcionada dos respectivos produtores no sentido de haver uma melhoria na qualidade e certificação de origem destes produtos, a fim de promover alimentos mais seguros à população.

METODOLOGIA

No período de janeiro a maio de 2006, realizaram-se fiscalizações programadas a 36 estabelecimentos no município de Natal, sendo: cinco casas atacadistas, seis supermercados, seis hipermercados e 19 pequenos comércios varejistas distribuídos nas quatro zonas administrativas do Município de Natal. Foram procedidas avaliações das condições higiênico-sanitárias gerais destes estabelecimentos, no que concerne à Resolução – RDC ANVISA nº. 216 (15 de setembro de 2004). Observou-se também a temperatura e forma de acondicionamento dos queijos artesanais, bem como a existência de rotulagem obrigatória daqueles embalados na ausência do consumidor, atendendo-se ao disposto na legislação vigente.

Durante as inspeções sanitárias, foram exigidos os controles de recepção para os produtos artesanais de origem animal, inclusive os queijos, baseado nos direcionamentos estabelecidos pelas Boas Práticas (Resolução – RDC nº. 216/04) quanto à origem, transporte e acondicionamento; somente permitindo produtos regulados e inspecionados (aprovados) pelos órgãos sanitários oficiais.

Baseado nas irregularidades encontradas durante as inspeções sanitárias, os respectivos estabelecimentos comerciais foram penalizados, conforme o estabelecido no Código Sanitário Municipal de Natal e demais legislações sanitárias em vigor. A partir dos Termos de Inspeção e dos Autos gerados durante estas inspeções e intervenções sanitárias, foram extraídos os dados e estes foram consolidados em lista avaliativa bem simplificada (Figura 01), cuja esta referenciou o diagnóstico situacional dos queijos artesanais potiguares comercializados avaliados quanto à rotulagem, embalagem de proteção e temperatura de acondicionamento.

- | |
|--|
| 1. Apresenta queijo artesanal com rotulagem em conformidade com a legislação vigente? () Sim () Não |
| 2. Apresenta queijo artesanal com proteção de embalagem, não favorecidos ao contato direto dos clientes? () Sim () Não |
| 3. Apresenta queijo artesanal em temperatura de acondicionamento em conformidade com a legislação vigente? () Sim () Não |

Figura 01 – Lista de avaliação simplificada das conformidades encontradas na comercialização dos queijos artesanais potiguares, relacionadas à rotulagem e a temperatura de acondicionamento. Natal, 2008.

RESULTADOS

Os 36 estabelecimentos avaliados apresentavam queijo artesanal com fabricação potiguar. Em 86% (29) desses havia queijos artesanais potiguares em não conformidade com pelo menos um dos três itens avaliados relacionados à rotulagem, embalagem de proteção e temperatura de acondicionamento. Em 100% (19) dos pequenos comércios varejistas foram observados produtos não conformes nos três itens avaliados (Tabela 01), seguidos de 50% (3) dos supermercados e de 40% (2) das casas atacadistas. Estas taxas percentuais elevadas não indicam necessariamente um descontrole sanitário na recepção de produtos artesanais por parte dos estabelecimentos, mas a evidência na quebra do controle sanitário na cadeia produtiva que repercutiu sobre a distribuição desses produtos.

Tabela 01 – Taxa percentual de itens não conformes relativos à rotulagem (item 1), embalagem de proteção (item 2) e temperatura de acondicionamento (item 3) de queijos artesanais potiguares, de acordo com a legislação sanitária vigente, em 36 estabelecimentos comerciais de Natal/RN, no primeiro semestre de 2005.

ESTABELECEMENTOS	Nº	NÃO CONFORMES		
		ITEM 1	ITEM 2	ITEM 3
Pequenos comércios varejistas	19	100%	100%	100%
Supermercados	6	100%	50%	50%
Hipermercados	6	67%	0%	33%
Casas atacadistas	5	40%	40%	40%
TOTAL	36	84%	67%	72%

Estes estabelecimentos comerciais precisaram modificar muitos de seus fornecedores para se adequar as exigências impostas pela Vigilância Sanitária Municipal de Natal, porque grande parte destes eram pequenos produtores da região estadual do Seridó e que justificaram não poder se adequar ao disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), já que não existia qualquer legislação mais equânime voltada ao pequeno produtor da agroindústria familiar, comunitária ou artesanal.

Visto a disparidade existente que fere o princípio constitucional de isonomia e ao princípio fundamental do SUS, conforme a Lei Federal nº. 8.080, de 19 de setembro de 1990 — onde, em síntese, não permite que se tratem

desigualmente os iguais nem igualmente os desiguais, o Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), apresentou à Secretaria Municipal de Saúde uma agenda para o cadastramento e a elaboração de uma legislação específica voltada a estes pequenos produtores no prazo de um ano.

Emanada em grande parte das pressões impostas pelos próprios produtores que haviam perdido grande parcela do mercado na Capital, em 15 de maio de 2008, foi publicada a Lei Estadual nº. 9.067, que dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Norte, e dando outras providências. Esta Lei foi aprovada pelo Decreto Estadual nº. 20.640, de 25 de julho de 2008, havendo um prazo de dois anos para que estes produtores adêquem suas instalações e procedimentos ao referido regulamento.

No Rio Grande do Norte, os trabalhos de PAIVA e CARDONHA (1999) e FEITOSA *et al.* (2003) revelaram percentagens de 30% (6/20) e 72,7% (8/11), respectivamente, de amostras de queijos de coalho acima dos padrões legais para *Staphylococcus coagulase* positiva. Segundo PAIVA e CARDONHA (1999), os queijos de coalho e de manteiga, oriundos das seis microrregiões do Rio Grande do Norte envolvidas no estudo não apresentam segurança alimentar, visto que além do *S. coagulase* positiva, cerca de 12% apresentaram *Salmonella*. Além disso, a elevada população de bolores e leveduras detectada indicou deficiência nos procedimentos de higiene durante o processamento. Nestas condições, ambos os queijos foram classificados como sendo impróprios para o consumo humano, com base nos padrões microbiológicos vigentes na Legislação Brasileira.

CONCLUSÕES

Conclui-se que a Lei Estadual nº. 9.067, de 15 de maio de 2008, foi um grande avanço para a regularização dos queijos artesanais potiguares, tendo prováveis impactos positivos sobre a produção e comercialização destes produtos. Porém, estes queijos ainda precisam ser submetidos a um controle sanitário mais eficiente de modo a garantir um alimento mais seguro à população. A intersectorialidade mostrou-se ser uma importante ligação à cadeia de controle sanitário destes produtos.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Presidência da República. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Lei nº. 8.080, de 19/09/1990. Brasília: Diário Oficial da União, 1990.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Decreto nº. 30.691, de 29/03/1952. Brasília: Diário Oficial da União, 1952.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Instrução Normativa nº. 22, de 24/11/2005. Brasília: Diário Oficial da União, 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Contenham Glúten. Resolução – RDC nº. 40, de 08/02/2002. Brasília: Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico sobre a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Resolução – RDC nº. 360, de 23/12/2003. Brasília: Diário Oficial da União, 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução – RDC nº. 216, de 15/09/2004. Brasília: Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Governo do Estado do Rio Grande do Norte. Dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências. Lei nº. 9.067, de 15/05/2008. Rio Grande do Norte: Diário Oficial do Estado, 2008.

BRASIL. Governo do Estado do Rio Grande do Norte. Regulamenta a Lei nº. 9.067, de 15 de maio de 2008, que dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências. Decreto nº. 20.640, de 25/07/2008. Rio Grande do Norte: Diário Oficial do Estado, 2008.

FEITOSA, T.; BORGES, M.F.; NASSU, R.T. Pesquisa de *Salmonella sp.*, *Listeria sp.* e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no Estado do Rio Grande do Norte. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 23 (Supl): 162-165, dez. 2003.

LIMA, A.L.B.; COSTA, S.M.F.; GONÇALVES, G.F. Regularização das condições higiênico-sanitárias de dois boxes comercializadores de carnes na feira do fogo do Alecrim, em Natal-RN. Anais do III Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária – SIMBRAVISA, 2006.

PAIVA, M.S.D.; CARDONHA, A.M.S. Queijo de coalho artesanal e industrializado produzido no Rio Grande do Norte. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 13, n. 61, p. 33-37, jan/fev, 1999.