

Produtor
Empreendedor

Goiás
Empreendedor
Programa do Governo do Estado de Goiás

SEAPA
Secretaria de
Estado de
Agricultura,
Pecuária e
Abastecimento



MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA

QUEIJARIAS ARTESANAIS

APRESENTAÇÃO

A regulamentação da produção artesanal de alimentos de origem animal é uma demanda antiga, já que a legislação vigente até então não contemplava a maioria destes produtores não industriais. Pensando nisso, o Governo de Goiás viabilizou a regulamentação do Selo Arte para queijarias artesanais, possibilitando que estas agroindústrias comercializem produtos de qualidade garantida em todo o território nacional. Isso foi possível devido ao empenho e comprometimento conjunto da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e da Agência Goiana de Defesa Agropecuária (Agrodefesa).

A institucionalização do Selo Arte para a produção de queijos artesanais em Goiás faz parte do Programa Produtor Empreendedor, que busca criar e regularizar agroindústrias no Estado de Goiás, gerando renda através da agregação de valor na cadeia produtiva do leite.

Esperamos que os esclarecimentos sejam úteis e relevantes em todo o processo e que o Selo Arte seja efetivo para a valorização da produção artesanal de queijos no Estado de Goiás.

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GOVERNO DE GOIÁS

#OAgroédeTodos #SomosTodosGoiás

INTRODUÇÃO

Segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), o consumo médio anual de queijos pelo brasileiro é de 5,4kg/per capita. Em 2018, dois mil laticínios se dedicavam à produção do produto no país, sendo que em torno de 150 empresas representam entre 70% e 80% das vendas. Os queijos de leite de vaca correspondem a 90% da produção nacional.

A produção de queijos é uma oportunidade para agregar valor à produção leiteira, gerando renda e fomentando o desenvolvimento regional, principalmente no que se refere aos pequenos produtores e à agricultura familiar. Para isso, o principal entrave é a estruturação de uma agroindústria (podendo esta estar sediada no meio rural) que trabalhe dentro das normas legais, obedecendo os parâmetros necessários para produção de um produto final de qualidade.

OBJETIVOS

Oferecer orientações técnicas para o fomento da produção de queijos artesanais no Estado de Goiás, agregando valor à cadeia produtiva do leite e gerando oportunidades e renda aos pequenos produtores e agricultores familiares.

Pretende-se ainda contribuir para as boas práticas de fabricação, na expectativa de que os produtos cheguem aos clientes e consumidores com qualidade, dentro dos padrões exigidos pela legislação.

GLOSSÁRIO

■ **Boas Práticas Agropecuárias na Produção Artesanal:** procedimentos adotados pelos produtores rurais que asseguram a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos. (Decreto nº 9918/2019)

■ **Boas Práticas de Fabricação (BPF):** condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal. (Decreto nº 9013/2017)

■ **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO):** procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações. (Decreto nº 9013/2017)

■ **Produto alimentício de origem animal artesanal:** elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultante de técnicas predominantemente manuais, adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetido ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto. (Decreto nº 9918/2019)

■ **Programas de Autocontrole (PAC):** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Decreto nº 9013/2017)

■ **Qualidade:** conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos. (Decreto nº 9013/2017)

■ **Queijo artesanal:** elaborado por métodos tradicionais, produzidos em sistema predominantemente manual e em escala não industrial, podendo ter vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. (IN nº 06/2019)

■ **SIM:** Serviço de Inspeção Municipal. (Lei nº 7889/1989)

■ **SIE:** Serviço de Inspeção Estadual. (Lei nº 7889/1989)

■ **SIF:** Serviço de Inspeção Federal. (Lei nº 7889/1989)

»» LEGISLAÇÃO

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA):

Decreto nº 9013/2017 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Lei nº 13680/2018 - Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Decreto nº 9918/2019 - Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Lei nº 13860/2019 - Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais.

Instrução Normativa nº 77/2018 - critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru.

Instrução Normativa nº 76/2018 - Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A.

Instrução Normativa nº 59/2019 - Altera a IN nº 77/2018.

Instrução Normativa nº 58/2019 - Altera a IN nº 76/2018.

Instrução Normativa nº 73/2019 - Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais.

AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA (AGRODEFESA):

Lei nº 11904/1993 - Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Estado de Goiás.

Decreto nº 4019/1993 - Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Goiás.

Instrução Normativa nº 05/2006 – Determina a obrigatoriedade por parte dos estabelecimentos registrados na AGRODEFESA a realizar mensalmente análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos por eles industrializados, manipulados ou transformados.

Instrução Normativa nº 03/2012 - Registro de estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte da agricultura familiar.

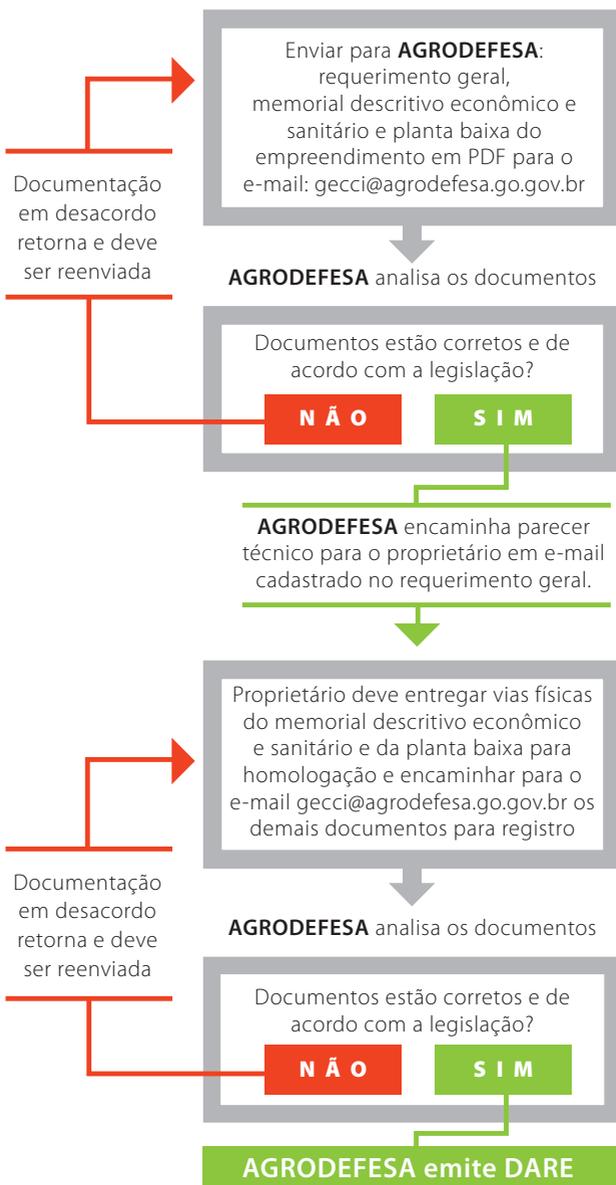
Lei nº 20.361/2018 - Estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás.

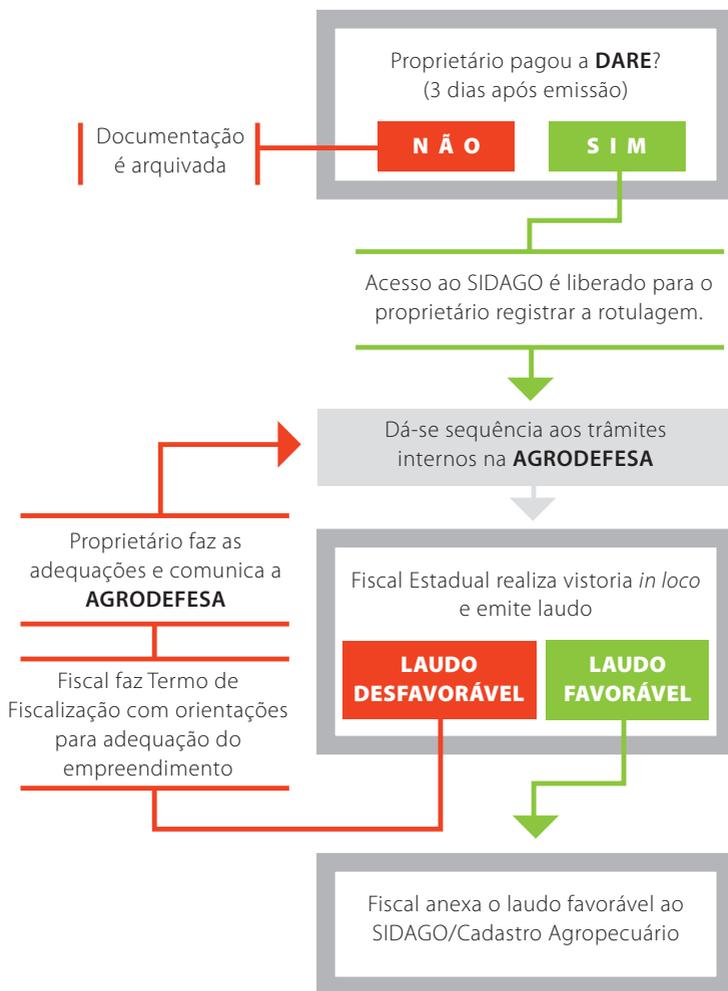
Decreto nº 9551/2019 - Regulamenta a Lei Estadual nº 20.361/2018.

Instrução Normativa nº 06/2019 - Registro de queijarias artesanais no Estado de Goiás.

» PASSO A PASSO PARA REGULARIZAÇÃO

1ª ETAPA





3ª ETAPA





CHECK-LIST DE DOCUMENTOS PARA REGISTRO

- Formulário de requerimento padrão;
- Cópia do CPF do(s) proprietário(s) do estabelecimento e cópia do CNPJ, quando for o caso;
- Comprovante de endereço;
- Inscrição estadual;
- Memoriais descritivos com informes econômicos e sanitários do estabelecimento, conforme modelo padrão;
- Planta baixa do estabelecimento;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Certificado de conclusão de curso de Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação de todos os manipuladores;
- Análise oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento;
- Para a produção de queijos artesanais a partir de lei cru, deverão ser apresentados exames negativos para brucelose e tuberculose do(s) rebanho(s) fornecedor(es) de leite.

PERGUNTAS FREQUENTES

O QUE COMPÕE UM PROJETO INICIAL DE UMA QUEIJARIA?

Inicialmente, é necessário elaborar a planta baixa e o memorial descritivo do estabelecimento. Memorial descritivo é um documento que descreve detalhadamente todas as fases e materiais utilizados no projeto. É essencial que estes sejam elaborados em observação às normas vigentes dos órgãos de fiscalização.

COMO OBTENHO O REGISTRO DO MEU ESTABELECIMENTO E DOS MEUS PRODUTOS?

O registro no Serviço de Inspeção Estadual inicia-se com a aprovação da Planta e Memorial Descritivo do estabelecimento na Gerência de Inspeção – GEINSP/AGRODEFESA. Em seguida os outros documentos são entregues à Gerência para a autuação do processo e solicitação do laudo de vistoria inicial. Com o laudo de vistoria inicial favorável e os memoriais de rotulagem aprovados, o estabelecimento receberá a autorização para iniciar suas atividades.

COMO ELABORAR ADEQUADAMENTE O RÓTULO DOS MEUS PRODUTOS?

Um médico veterinário com experiência em tecnologia e inspeção de alimentos pode orientar a empresa para adequação dos rótulos com o Serviço de Inspeção (AGRODEFESA). O registro de produtos (e seu respectivo rótulo) seguirá modelo: xxxx/nº do SIE da empresa, onde a numeração vai de 0001 (primeiro produto/rótulo registrado), em diante.

Os rótulos devem seguir as indicações do Código de Defesa do Consumidor, MAPA e ANVISA, entre outros.

COMO DEVO CONSTRUIR AS INSTALAÇÕES DA MINHA QUEIJARIA?

As orientações de construção para estabelecimentos que trabalham produtos de origem animal podem ser encontradas na IN nº 06/2019, nesta cartilha e no site da AGRODEFESA. Cabe lembrar que o material orientativo não substitue a necessidade de conhecer a legislação. Um profissional da área de alimentos está preparado para orientar sobre o assunto.

»» SUGESTÃO DE PLANTA

PLANTA DE QUEIJARIA ARTESANAL

LEGENDAS:



PORTA



PORTA DE CORRER



JANELA COM TELA



JANELA COM VIDRO



PIA



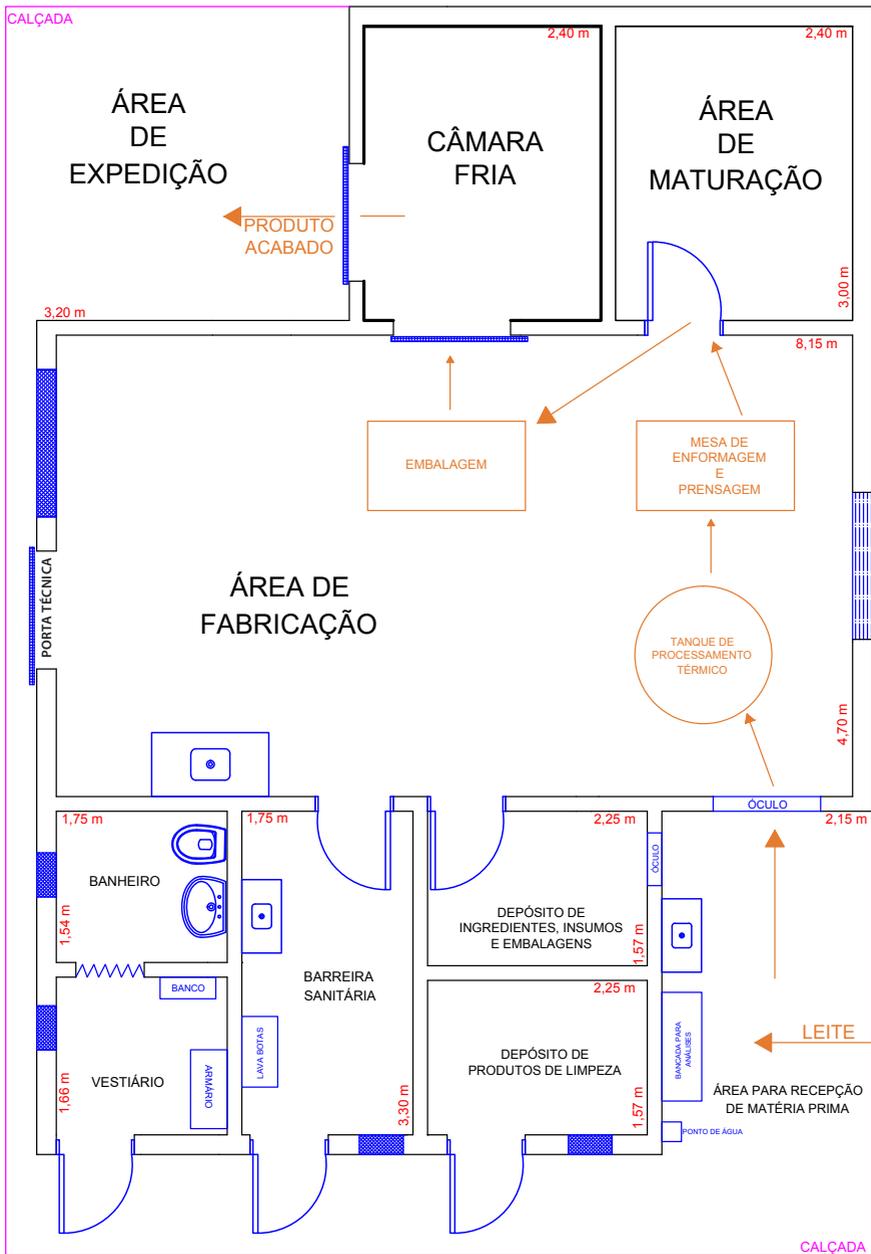
VASO SANITÁRIO



PIA DE BANHEIRO



PORTA SANFONADA



SALA DE ORDENHA

DELIMITAÇÃO DA ÁREA INDUSTRIAL

ESCALA 1:0.054 - MODELO DE QUEIJARIA ARTESANAL - DIMENSÕES: 9,00 m X 13,00 m



ENDEREÇOS E CONTATOS INSTITUCIONAIS

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E

ABASTECIMENTO (SEAPA):

Rua 256, nº 52, Setor Leste Universitário -
CEP: 74.610-200. Goiânia - Telefone: (62) 3201-8935

AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL

E PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMATER):

Avenida República do Líbano, nº 1945, Setor Oeste -
CEP: 74.125-125. Goiânia – Telefone: (62) 3201-8189

AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA (AGRODEFESA) -

GERÊNCIA DE INSPEÇÃO:

Avenida Quarta Radial, Quadra 60, Lote 01/02, Setor Pedro Ludovico -
CEP: 74.830-130. Goiânia – Telefone: (62)3201-3554, (62)3201-3555

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL (SENAR GOIÁS):

Rua 87, nº 662, Edifício FAEG, 1º andar, Setor Sul –
CEP: 74093-300. Goiânia - Telefone: (62) 3412-2700

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E

ABASTECIMENTO EM GOIÁS (MAPA):

Rua 82, nº 100, Setor Central – CEP: 74003-010. Goiânia -
Telefone: (62) 3221-7300

SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO

SUSTENTÁVEL (SEMAD):

Rua 82, nº 400, Ed. Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 2º andar, Setor Central
- CEP: 74.083-010. Goiânia – Telefone: (62) 3201-5200

EXPEDIENTE

MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA QUEIJARIAS ARTESANAIS

É uma publicação do Governo de Goiás, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). O levantamento e a edição de dados são responsabilidades da Gerência de Produção Sustentável e Agricultura Familiar da Superintendência de Produção Rural Sustentável da Seapa, enquanto projeto gráfico, diagramação e revisão são da Comunicação Setorial da Seapa.

GOVERNO DE GOIÁS

■ **Governador do Estado de Goiás**

Ronaldo Caiado

■ **Vice-governador do Estado de Goiás**

Lincoln Tejota

■ **Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Antônio Carlos de Souza Lima Neto

■ **Superintendente de Produção Rural Sustentável**

Donalvam Maia

■ **Gerente de Produção Sustentável e Agricultura Familiar**

Ricardo Carneiro de Araújo

■ **Chefe de Comunicação Setorial**

Fernando Dantas

JURISDICIONADAS À SEAPA

■ **Presidente da Agrodefesa**

José Essado Neto

■ **Presidente da Ceasa-GO**

Vanuza Valadares

■ **Presidente da Emater**

Pedro Leonardo de Paula Rezende

Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa)

Rua 256, nº 52, Setor Leste Universitário - Goiânia (GO)

CEP: 74.610-200. Telefone: (62) 3201-8935

www.agricultura.go.gov.br

© SEAPAGOIAS

f SEAPAGOIAS

🐦 @GOIASSEAPA

📍 SECRETARIA DE AGRICULTURA DE GOIÁS

SEAPA
Secretaria de
Estado de
Agricultura,
Pecuária e
Abastecimento



**AGRO
DEFESA**
Agência Goiana de Defesa Agropecuária



EMATER
AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA,
EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA



Centrais de Abastecimento de Goiás S/A