



**ESTADO DE SANTA CATARINA
CASA CIVIL**

Ofício nº 859/CC-DIAL-GEMAT

Florianópolis, 4 de agosto de 2020.

Senhor Presidente,

De ordem do senhor Governador do Estado e em atenção ao Ofício nº GPS/DL/0234/2020, encaminho a Vossa Excelência o Parecer COJUR nº 41/2020, da Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), o Parecer EPAGRI/DJUR nº 127/2020, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A. (EPAGRI), e o Ofício nº 237 CIDASC/GAB, da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), todos contendo manifestação a respeito do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, que "Altera a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, ao qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências".

Respeitosamente,

À DIRETORIA LEGISLATIVA
PARA PROVIDÊNCIAS

EM, 5 / 8 / 2020

Pl. Juliana Correia
SECRETÁRIA-GERAL

Ângela Aparecida Bez
Secretária-Geral
Matrícula 3072

Juliano Batalha Chiodelli
Chefe da Casa Civil, designado

RECEBIDO SECRETARIA GERAL 05/08/2020 16:15 006310

Lido no Expediente	
<u>49ª</u>	Sessão de <u>06/08/20</u>
Anexar a(o) <u>PL. 173/19</u>	
Diligência	
☒	<i>[Assinatura]</i>
Secretário	

Excelentíssimo Senhor
DEPUTADO JULIO GARCIA

Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina
Nesta

OF 859_PL_0173.0_19_SAR_CIDASC_EPAGRI_ens
SCC 920/2020

Centro Administrativo do Governo do Estado de Santa Catarina
Rod. SC 401, nº 4.600, km 15 - Saco Grande - CEP 88032-000 - Florianópolis - SC
Telefone: (48) 3665-2054 | e-mail: gemat@casacivil.sc.gov.br

SEC. GERAL



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Ofício nº 030/2020/CIDASC/DIDAG/DEINP

Florianópolis, 08 de julho de 2020

Prezado Sr. Daniel Cardoso,

O PL 0173.0/2019, que altera a Lei 17.300, de 1 de setembro de 2016, que dispõe sobre a produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências já havia sido avaliado por esta Companhia em 1 de agosto de 2019, através do Ofício 502/GAB, constante no processo SGPe SCC 7302/2019, em resposta ao Ofício GPS/DL/0642/2019, de 17 de julho de 2019.

Em resposta ao Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT, atendendo ao pedido de diligência contido no Ofício GPS/DL/0234/2020, de 17 de junho de 2020, disponível para consulta nos autos do processo-referência nº SCC 9241/2020, discorremos parecer acerca das solicitações constantes na Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei 0173.0/2019.

Dentre as principais bactérias causadoras de doenças transmitidas pelo leite temos *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Brucella abortus*, *Coxiella burnetti*. A produção de queijos com leite cru aumenta o risco de contaminação do produto e por isso o período de maturação torna-se fator tão importante na indicação de inocuidade do produto.

Dados da Vigilância Sanitária Estadual indicam que estados que restringiram a venda de produtos não pasteurizados apresentaram menos surtos e doenças associados ao consumo. Entendemos que o controle dos produtos não pasteurizados merece a devida atenção por elencar grande risco à saúde pública.

Sobre a alteração indicada para o artigo 2º da Lei 17.003/16, utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034001 - Fone: (48) 3665-7000 - FAX (48) 3665-7091
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br



A certificação de propriedade livre de brucelose e tuberculose é normatizada visando não só a realização de exames sanitários de todo o plantel bovino e bubalino da propriedade, bem como a avaliação da movimentação de entradas de animais no período, desde o início do processo de certificação até enquanto o certificado estiver vigente.

Este controle de movimentação é fundamental para reduzir o risco sanitário de introdução da doença no rebanho e que seja disseminada pelo queijo de leite cru.

Quando a Lei federal citava "propriedades controladas pelo serviço estadual" acreditamos que tenha sido devido ao processo de certificação demorar entre 9 a 12 meses para se obter os exames de rebanho, e, mais algumas semanas até o processo ser verificado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, posterior emissão do certificado.

Hoje a legislação permite que os exames de rebanho sejam realizados com 6 meses de intervalo, portanto, em 7 meses, por exemplo, o produtor já pode ter sua propriedade certificada e realizar apenas exames anuais de renovação, controlando a entrada de animais na propriedade.

A realização de exames apenas no rebanho que está sendo ordenhado, sem a verificação do status sanitário dos demais animais da propriedade e ainda, a qualquer momento novos bovinos, podendo ingressar na propriedade, sem exame sanitário com resultado negativo, não garante segurança sanitária alguma sobre o leite cru produzido neste estabelecimento.

Não obstante, não há como promover as garantias necessárias, do ponto de vista da inspeção e utilização de leite cru, sem a realização de exames nos animais.

Com relação às alterações indicadas para o artigo 7º, inciso I da Lei 17.003/16, frisamos que as boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação são verificadas por atos fiscalizatórios dos órgãos oficiais e implementadas nas propriedades e indústrias através do representante legal das empresas e seus funcionários.

O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por LUCIANE DE CASSIA SURDI em 28/07/2020 às 05:58:08, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo [SUTA00003633827020](https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo) e o código [e041f4d1557f199434](https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo).



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Conforme Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, as boas práticas agropecuárias são um conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de obter leite de qualidade e seguro ao consumidor e que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas.

Entende-se, portanto, que é de responsabilidade do interessado, inclusive o produtor de leite, a execução dos procedimentos. Os produtores são responsáveis pela queijaria e a capacitação é altamente recomendável, porém esta não pode ser pré-requisito para a responsabilização do mesmo.

No que diz respeito ao inciso III, entendemos que não compete aos órgãos governamentais a execução de ações de responsabilidade técnica. Responsabilidade técnica é uma atividade prevista nos conselhos de classe, devendo-se seguir tais diretrizes, não sendo considerado possível alterações já previstas em legislação. A execução de tais atividades, tornam-se conflitantes com as previsões legais das ações previstas dos agentes públicos estaduais.

Em relação à proposta de redação do parágrafo único do artigo 23, conforme consta na Instrução Normativa nº 30/ 2013, artigo 1º, § 1º, a definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária, reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, bem como no Decreto nº 9013/2017, artigo 373, § 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias; § 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Corrobora o próprio Decreto 1238, de 2017, que regulamenta a Lei 17.003, de 2016, e traz em seu artigo 13º, § 1º, inciso IV que a redução do período de cura poderá ser avaliada quando estudo técnico-sanitários, comprovados cientificamente, demonstrarem a manutenção da qualidade e inocuidade do produto.

Desta forma, o período de maturação de queijos de leite cru será definido em regulamento técnico específico mediante estudos científicos conclusivos, devidamente embasados e conduzidos, realizados

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034001 - Fone: (48) 3665-7000 - FAX (48) 3665-7091
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

com o queijo cujo período de maturação está a ser definido, e apresentado aos órgãos de controle contendo diversos períodos de maturação testados e acompanhados de análises físico-químicas e microbiológicas que atestem a possibilidade de redução do período de cura.

Entende-se não haver prejuízo na legislação se acrescentado o inciso V ao Artigo 23 da Lei nº 17.003, de 2016.

Permanecemos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Luciane de Cássia Surdi
Presidente

Ao Sr.
DANIEL CARDOSO
Diretor de Assuntos Legislativos
Gerência de Mensagens e Atos Legislativos (GEMAT)

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034001 - Fone: (48) 3665-7000 - FAX (48) 3665-7091
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Ofício nº 235 CIDASC/GAB

Florianópolis, 09 de julho de 2020.

Senhor Diretor,

Em resposta ao Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT, atendendo ao pedido de diligência contido no Ofício GPS/DL/0234/2020, de 17 de junho de 2020, disponível para consulta nos autos do processo-referência nº SCC 9241/2020, apresentamos a seguir parecer acerca das solicitações constantes na Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019.

Agradecemos a atenção e nos colocamos à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

Luciane de Cássia Surdi
Presidente

Ao Senhor,
DANIEL CARDOSO
Diretor de Assuntos Legislativos
Secretaria de Estado da Casa Civil
Florianópolis-SC

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - Fone: (48) 3665-7000 - FAX: (48) 3665-7091
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br

GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA
AGRICULTURA, DA PESCA E
DO DESENVOLVIMENTO RURAL



Parecer Técnico sobre PL nº 0173.0/2019

Florianópolis, 09 de julho de 2020.

Trata-se de Parecer Técnico que versa sobre o PL nº 0173.0/2019, que altera a Lei nº 17.300, de 1º de setembro de 2016, que dispõe sobre a produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências. Preliminarmente, informamos que a questão já foi avaliada por esta Companhia, em 1 de agosto de 2019, por intermédio do Ofício 502/GAB, constante no processo SGPe SCC 7302/2019, em resposta ao Ofício GPS/DL/0642/2019, de 17 de julho de 2019.

Passo ao parecer.

Dentre as principais bactérias causadoras de doenças transmitidas pelo leite temos *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Brucella abortus*, *Coxiella burnetti*. A produção de queijos com leite cru aumenta o risco de contaminação do produto e por isso o período de maturação torna-se fator tão importante na indicação de inocuidade do produto.

Dados da Vigilância Sanitária Estadual indicam que estados que restringiram a venda de produtos não pasteurizados apresentaram menos surtos e doenças associados ao consumo. Entendemos que o controle dos produtos não pasteurizados merece a devida atenção por elencar grande risco à saúde pública.

Sobre a alteração indicada para o artigo 2º da Lei nº 17.003/16, utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública.

A certificação de propriedade livre de brucelose e tuberculose é normatizada visando não só a realização de exames sanitários de todo o plantel bovino e bubalino da propriedade, bem como a avaliação da movimentação de entradas de animais no período, desde o início do processo de certificação até enquanto o certificado estiver vigente.

Esse controle de movimentação é fundamental para reduzir o risco sanitário de introdução da doença no rebanho e que seja disseminada pelo queijo de leite cru.

Quando a Lei federal citava "propriedades controladas pelo serviço estadual" acreditamos que tenha sido devido ao processo de certificação demorar entre 9 a 12 meses para se obter os exames de rebanho, e, mais algumas semanas até o processo ser verificado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, posterior emissão do certificado.

Hoje a legislação permite que os exames de rebanho sejam realizados com 6 meses de intervalo, portanto, em 7 meses, por exemplo, o produtor já pode ter sua propriedade certificada e realizar apenas exames anuais de renovação, controlando a entrada de animais na propriedade.



A realização de exames apenas no rebanho que está sendo ordenhado, sem a verificação do status sanitário dos demais animais da propriedade e ainda, a qualquer momento novos bovinos, podendo ingressar na propriedade, sem exame sanitário com resultado negativo, não garante segurança sanitária alguma sobre o leite cru produzido neste estabelecimento.

Não obstante, não há como promover as garantias necessárias, do ponto de vista da inspeção e utilização de leite cru, sem a realização de exames nos animais.

Com relação às alterações indicadas para o artigo 7º, inciso I da Lei nº 17.003/16, frisamos que as boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação são verificadas por atos fiscalizatórios dos órgãos oficiais e implementadas nas propriedades e indústrias através do representante legal das empresas e seus funcionários.

Conforme Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, as boas práticas agropecuárias são um conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de obter leite de qualidade e seguro ao consumidor e que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas.

Entende-se, portanto, que é de responsabilidade do interessado, inclusive o produtor de leite, a execução dos procedimentos. Os produtores são responsáveis pela queijaria e a capacitação é altamente recomendável, porém esta não pode ser pré-requisito para a responsabilização do mesmo.

No que diz respeito ao inciso III, entendemos que não compete aos órgãos governamentais a execução de ações de responsabilidade técnica. Responsabilidade técnica é uma atividade prevista nos conselhos de classe, devendo-se seguir tais diretrizes, não sendo considerado possível alterações já previstas em legislação. A execução de tais atividades, tornam-se conflitantes com as previsões legais das ações previstas dos agentes públicos estaduais.

Em relação à proposta de redação do parágrafo único do artigo 23, conforme consta na Instrução Normativa nº 30/2013, artigo 1º, § 1º, a definição de novo período de maturação dos queijos artesanais será realizada após a avaliação dos estudos pelo órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária, reconhecidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, bem como no Decreto nº 9013/2017, artigo 373, § 6º, fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias. Ademais, o § 7º, do referido dispositivo legal, estabelece que o período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Corroborando o próprio Decreto nº 1238, de 2017, que regulamenta a Lei nº 17.003, de 2016, e traz em seu artigo 13º, § 1º, inciso IV que a redução do período de cura poderá ser avaliada quando estudo técnico-sanitários, comprovados cientificamente, demonstrarem a manutenção da qualidade e inocuidade do produto.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Desta forma, o período de maturação de queijos de leite cru será definido em regulamento técnico específico mediante estudos científicos conclusivos, devidamente embasados e conduzidos, realizados com o queijo cujo período de maturação está a ser definido, e apresentado aos órgãos de controle contendo diversos períodos de maturação testados e acompanhados de análises físico-químicas e microbiológicas que atestem a possibilidade de redução do período de cura.

diante do exposto, entende-se não haver prejuízo na legislação se acrescentado o inciso V ao Artigo 23 da Lei nº 17.003, de 2016.

É o Parecer.

Luciane de Cássia Surdi
Presidente
Médica Veterinária

Alexandra Olmos
Médica Veterinária



PARECER Nº 117/2020

Florianópolis, 10 de julho de 2020.

Processo Eletrônico SGPe SCC nº 9361/2020

Área Solicitante: GABIN

Consulta sobre o pedido de diligência ao Projeto de Lei nº 0173/2019, que altera a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências.

A Chefia de Gabinete da CIDASC, por meio do Processo Eletrônico SGPe SCC nº 9361/2020, solicita análise e manifestação jurídica, apresentando, para tanto, a seguinte exposição de motivos:

Prezada Assessora,

Considerando a recusa do processo pelo motivo abaixo:

b) parecer emitido pela unidade de assessoramento jurídico sobre o pedido de diligência, nos termos do inciso II do § 1º do art. 19 do Decreto nº 2.382, de 28.8.2014, conforme solicitado no Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT, de 25.6.20.

Solicito, por gentileza, seu parecer e manifestação.

Integram o processo em análise, até a presente data, os seguintes documentos:

- Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT, de 25/06/2020;
- Ofício nº 030/2020/CIDASC/DIDAG/DEINP, de 08/07/2020.

É o relatório.

Segue a manifestação.

Diante das considerações constantes do Ofício nº 030/2020/CIDASC/DIDAG/DEINP, de 08/07/2020, documento firmado pela Presidente da CIDASC, a qual possui formação em medicina veterinária, além compor o quadro de empregados da Companhia, há mais de 30 anos, na função de Médica Veterinária, portanto, detentora de expertise para tratar do assunto objeto do projeto de lei em tela - produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano -, aliado ao fato desta parecerista não ter conhecimento técnico para discorrer sobre tal matéria, curvo-me às sugestões de alteração do projeto consignadas no citado Ofício nº 030/2020/CIDASC/DIDAG/DEINP, de 08/07/2020, reiterando-as em sua integralidade.

É o parecer, salvo melhor juízo.

Raquel Perottoni Schiefler
Advogada DEJUR



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Ofício nº 237 CIDASC/GAB

Florianópolis, 14 de julho de 2020.

Senhor Consultor,

Encaminho para parecer da Sar o presente processo que versa sobre o pedido de diligência ao Projeto de Lei que "Altera a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, ao qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências".

Agradecemos a atenção e nos colocamos à disposição para dirimir eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

Luciane de Cássia Surdi
Presidente

Ao Senhor,
CARLOS MAGNO DOS SANTOS JÚNIOR
Consultor Jurídico
Secretaria de Estado da Agricultura da Pesca e do Desenvolvimento Rural
Florianópolis-SC



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

PROCESSO SCC nº 9357/2020 – Diligência SAR

Processo SCC nº 9372/2020 – Diligência EPAGRI

Processo SCC nº 9361/2020 – Diligência CIDASC

(SCC 7302/2019 – PL nº 0173.0/2019)

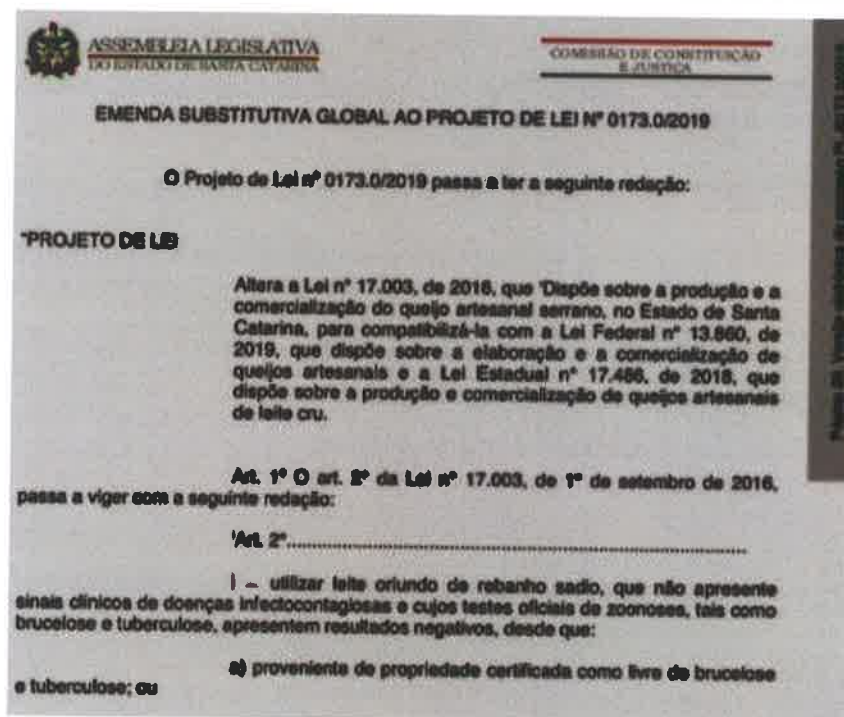
(SCC 9241/2020 – Emenda Substitutiva Global ao PL)

PARECER COJUR nº 41/2020

Parecer em diligência acerca da Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019. Matéria substancialmente contrária ao interesse público.

1. RELATÓRIO

Trata-se de parecer em diligência acerca da **Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019**, de origem parlamentar, que “Altera a Lei nº 17.003/2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências”, assim reproduzido:





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II -atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Art. 2º O art. 7º da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

'Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I -o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;

II - o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e

III -o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

Art. 3º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

'Art. 23.....

utensílios;
operacional; e
temperos.

III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e
IV - boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene
V -formas de maturação e de utilização de aditivos para

Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

Art. 4º Esta Lei entra em vigência na data da sua publicação.

Sala da Comissão,

Deputado Fabiano da Luz

Instada a se manifestar, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), exarou parecer técnico favorável à proposta de alteração da redação da alínea 'a', inciso I, artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Em relação à redação do inciso I, artigo 7º da Lei do Queijo Serrano, a EPAGRI solicitou a inclusão dos *“órgãos oficiais governamentais”* como entidades capacitadas para a promoção dos cursos ali especificados.

No que se refere às demais proposições, a EPAGRI informou *“que foram analisados em conjunto com a SAR e CIDASC”*.

Por sua vez, a **Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC)**, exarou minucioso e fundamentado parecer técnico informando, em suma, que *“a produção de queijos com leite cru aumenta o risco de contaminação do produto e por isso o período de maturação torna-se fator tão importante na indicação de inocuidade do produto.”*

Especificamente sobre as alterações legislativas propostas, a CIDASC se manifestou contrária à alínea ‘b’ do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, nos termos da Emenda Substitutiva. Isso porque, dentre outros argumentos, sustentou que *“utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública.”*

No que se refere à alteração proposta para o inciso I do artigo 7º da Lei nº 17.003/2016, a CIDASC destaca que *“os produtores são responsáveis pela queijaria e a capacidade técnica é altamente recomendável, porém esta não pode ser pré-requisito para a responsabilidade do mesmo”*.

Relativamente ao inciso III do artigo 7º da citada lei, nos termos da Emenda Substitutiva, a CIDASC enfatizou não competir aos órgãos governamentais a execução de ações de responsabilidade técnica e, ainda, destacou ser a alteração proposta conflitante com as previsões legais das ações previstas para os agentes públicos estaduais.

No tocante à proposta de alteração do artigo 23 da lei, a CIDASC sustentou que *“o período de maturação de queijos de leite cru será definido em regulamento técnico específico mediante estudos científicos conclusivos, devidamente embasados e conduzidos, realizados com o queijo cujo período de maturação*



ESTADO DE SANTA CATARINA

**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA**

está a ser definido, e apresentado aos órgãos de controle contendo diversos períodos de maturação testados e acompanhados de análises físico-químicas e microbiológicas que atestem a possibilidade de redução do período de cura”.

Por outro lado, o parecer técnico exarado pela **Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR** aponta que a presente Emenda Substitutiva **não** levou *“em consideração os alertas e manifestações efetuados pela CIDASC e SAR quanto aos critérios pertinentes à manutenção da saúde pública e da inocuidade do produto”*, veiculados outrora em seus pareceres por ocasião da Diligência ao PL (SCC 7302/2019).

Especificamente sobre a proposição da Emenda Substitutiva para a alínea ‘b’ do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, a SAR/DDEA é enfaticamente contrária, manifestando-se, inclusive, por sua supressão, reapresentando argumentos técnicos e fundamentando sua posição em recente literatura específica sobre o tema e anexada ao presente processo.

Em relação à proposta para o inciso III, do artigo 7º da Lei do Queijo Artesanal Serrano, a SAR/DDEA é igualmente desfavorável e sugere a junção dos incisos II e III, como forma de simplificação para os produtores.

No que se refere à proposta de alteração do artigo 23 da referida lei, a SAR/DDEA se manifesta veementemente contrária, pois a proposição não contempla a obrigatoriedade de estudos técnicos-científicos.

A propósito, *“a realização de análises laboratoriais conforme proposto no parágrafo único do art. 23 da Emenda Global, para cada queijo ou lote produzido é inviável na prática, além de tornar-se extremamente oneroso, sendo inclusive de custo mais elevado do que o do próprio queijo”.*

Por fim, e decisivamente, a SAR/DDEA expôs minucioso arrazoado no qual cotejou com outros dois pareceres que anexou, **a fim de embasar sua convicta contrariedade à postulada redução do tempo de maturação do Queijo Artesanal Serrano.**



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Para tanto, apresentou diversos fundamentos e concluiu pela necessidade de o “Estado resguardar os preceitos legais e cancelar as garantias sanitárias para que o produto que chega à mesa do consumidor seja seguro, propiciando a manutenção da saúde pública como bem maior”.

Assim vieram os autos para parecer.

2. ANÁLISE JURÍDICA

Se mais digressões, eis abaixo as propostas de alteração à Lei nº 17.003/2016, constantes da Emenda Substitutiva Global ao PL nº 0173.0/2019, com a respectiva compilação dos apontamentos formulados pela CIDASC, EPAGRI e Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR

a) Artigo 2º da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; e

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 2º

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, podendo ser:

a) Propriedades certificadas como livres de brucelose e tuberculose, ou;

b) Propriedades controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três (3) anos a partir da publicação desta lei.

Parágrafo único: Considera-se propriedade controlada para brucelose e tuberculose aquela que realizar exames semestrais no rebanho ordenado por até três (3) anos após a publicação desta lei. Nesse período de transição o produtor assinará um termo de compromisso com o Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 2º



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

I – utilizar leite oriundo de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, desde que:

a) proveniente de propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose; ou

b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Conforme declinado pela CIDASC, o lapso temporal proposto pelo PL na alínea 'b' do inciso I e mantido pela presente Emenda Substitutiva Global, pesa negativamente na condição sanitária do produto, configurando **grave risco à saúde pública**, emergindo daí, então, flagrante contrariedade ao interesse público.

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é igualmente contrária à disposição constante da alínea 'b' do inciso I e pugna pela sua supressão.

Com efeito, "Santa Catarina é um Estado diferenciado no tocante ao status sanitário de seu rebanho e busca eliminar a brucelose e tuberculose, visando alcançar o reconhecimento e classificação de risco insignificante para essas doenças, o que certamente será conquistado com a Certificação das Propriedades e não no afrouxamento de medidas sanitárias estritamente relacionadas com a saúde pública, especialmente em produto com maior risco sanitário, como é o caso de queijo de leite cru".

b) Artigo 7º da Lei do Queijo Serrano:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I – o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa; e

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta lei são considerados responsáveis pela queijaria, alternativamente:

I – o produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, comprovado por certificado emitido por órgãos oficiais em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária de mínimo 40 horas, e capacitação continuada em curso anuais de mínimo 32 horas;



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

*II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;
III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe; e
IV – no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. [sic]*

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I – o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;

II – o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e

III – o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR, manifesta-se contrária à redação do inciso III, “já que obriga o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais a fazer o papel de responsável técnico, o que não está no rol de suas atribuições obrigatórias, sendo uma liberalidade do profissional e da empresa que o emprega”.

A SAR/DDEA propôs nova redação ao artigo 7º, a qual, reavaliada por esta COJUR, restou consolidada nos seguintes termos:

“I - o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas agropecuárias e de fabricação, com carga mínima de 40 (quarenta) horas e capacitação continuada anual de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino ou órgãos oficiais governamentais;

II - o profissional técnico reconhecido por conselho de classe, podendo ser profissional autônomo, profissional indicado por associação ou cooperativa, ou ainda suprido por profissional de órgão governamental de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.”



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

c) Artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

LEI Nº 17.003/2016

Art. 23. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

II – prazos de validade e de maturação, quando couber;

III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput deste artigo.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 23

V – inovação em formas de maturação ou aditivos para temperos,

VI – produção artesanal e tradicional de derivados do leite cru e do soro nas queijarias inspecionadas.

Parágrafo único. Como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano e a segurança alimentar, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação de menor tempo de maturação, conforme MAPA IN nº 30/2013, fica estabelecido que os produtores poderão comercializar queijos com no mínimo 15 dias de maturação desde que apresentem laudos oficiais, trimestralmente, com resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária para queijos de média umidade.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 23

III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e utensílios;

IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e

V – formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos. Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é categórica em afirmar a inexistência de literatura científica para assegurar a inocuidade do produto Queijo Artesanal Serrano com maturação menor do que sessenta dias, motivo pelo qual esta COJUR conclui pela notável contrariedade ao interesse público, especificamente em relação à proposta de reformulação do parágrafo único do artigo 23.



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

A propósito, o procedimento de alteração e adequação dos parâmetros para identificação e classificação do Queijo Artesanal Serrano – dentre eles o período de maturação de sessenta dias -, contam com previsão expressa no artigo 34, do Decreto nº 1.238, de 19 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 17.003/2016, mediante a apresentação de estudos técnicos-científicos ao Serviço de Inspeção Estadual, sendo desnecessária a proposição legislativa.

De tudo, por questões técnicas que resguardam o interesse público, notadamente, **garantias sanitárias e de saúde pública**, vislumbra-se, com a devida vênia, a inviabilidade do PL nos pontos acima mencionados.

3. CONCLUSÃO

Diante do exposto, aparelhada nos pareceres técnicos em anexo, à luz das garantias sanitárias e de saúde pública, esta COJUR, com a máxima vênia, conclui no sentido de que o Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global, é substancialmente contrário ao interesse público.

É o parecer.

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Carlos Magno dos Santos Júnior
Consultor Jurídico
OAB/SC 21.898-B

De acordo.

Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº 288/2020

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Senhor Diretor,

Cumprimentando-o cordialmente, em atendimento ao Ofício nº 615/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9357/2020) destinado à SAR; Ofício nº 617/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9372/2020) enviado à Epagri e Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9361/2020) remetido à CIDASC - os quais solicitaram a emissão de parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global-, vimos apresentar, em anexo, os pareceres técnicos e jurídico, cuja conjugação é **substancialmente contrária** ao referido PL, notadamente no que se refere aos seguintes artigos:

I) A SAR é contrária ao artigo 1º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar a alínea 'b', inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.

II) A SAR sugere nova redação ao artigo 7º da lei, posicionando-se de forma contrária ao artigo 2º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar os incisos I, II e III do referido artigo 7º.

III) A SAR é contrária ao artigo 3º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, no que se refere a alteração do parágrafo único do artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado

Ao Senhor
DANIEL CARDOSO
Diretor de Assuntos Legislativos
Florianópolis, SC

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Ofício nº 294/2020

Florianópolis, 02 de julho de 2020.

Senhor Consultor Jurídico

Em atendimento Ofício nº 615/CC-DIAL-GEMAT, enviado à Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural, por meio do Processo SCC 9357/2020, apresentamos Parecer sobre o pedido de diligência contido no Ofício GPS/DL/0234/2020, disponível nos autos do processo-referência nº SCC 9241/2020, considerando a solicitação contida no parecer exarado pela Comissão de Agricultura e Política Rural da Assembleia Legislativa de SC, que se refere ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019, que “Altera a Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, ao qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências”, que solicita nova diligência para manifestação da Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), da CIDASC e da EPAGRI, para que opinem sobre a redação proposta pela Emenda Substitutiva Global, oferecidas nos autos do Projeto de Lei.

O pedido de diligência informa que se promoveu as alterações indicadas e recomendadas por aqueles órgãos públicos. No entanto, ao analisar os pareceres técnicos constantes no processo SCC nº 7302/2019, apontamos que não se verifica que as alterações tenham levado em consideração os alertas e manifestações efetuados pela CIDASC e SAR quanto aos critérios pertinentes à manutenção da saúde pública e da inocuidade do produto. Dito isso, passamos ao parecer sobre a redação apresentada na Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei Nº 0173.0/2019.

Ao Senhor
CARLOS MAGNO DOS SANTOS JUNIOR
Consultor Jurídico da SAR
Florianópolis – SC

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4429

www.agricultura.sc.gov.br

ddea@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 2 do Ofício nº 294/2020

Alteração no art 2º da Lei 17.003/2019

Pelos argumentos elencados na sequência, a Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária (DDEA) é **contrária a inclusão da alínea b** do referido art 2º, se manifestando pela supressão da mesma.

A manifestação da Cidasc no Ofício nº 502/2019, constante no processo SCC 7302/2020 trazia a redação que segue:

“Sobre a alteração indicada para o artigo 2º da Lei nº 17.003/16, utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública”.

“A certificação de propriedade livre de brucelose e tuberculose é normatizada visando não só a realização de exames sanitários de todo o plantel bovino e bubalino da propriedade, bem como a avaliação da movimentação de entradas de animais no período, desde o início do processo de certificação até enquanto o certificado estiver vigente. Este controle de movimentação é fundamental para reduzir o risco sanitário de introdução da doença no rebanho e que seja disseminada pelo queijo de leite cru. Quando a Lei federal citava “propriedades controladas pelo serviço estadual” acreditamos que tenha sido devido ao processo de certificação demorar entre 9 a 12 meses para se obter os exames de rebanho, e, mais algumas semanas até o processo ser verificado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, posterior emissão do certificado. Hoje a legislação permite que os exames de rebanho sejam realizados



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 3 do Ofício nº 294/2020

com 6 meses de intervalo, portanto, em 7 meses, por exemplo, o produtor já pode ter sua propriedade certificada e realizar apenas exames anuais de renovação, controlando a entrada de animais na propriedade. A realização de exames apenas no rebanho que está sendo ordenhado, sem a verificação do status sanitário dos demais animais da propriedade e ainda, a qualquer momento novos bovinos, podendo ingressar na propriedade, sem exame sanitário com resultado negativo, não garante segurança sanitária alguma sobre o leite cru produzido neste estabelecimento. Não obstante, não há como promover as garantias necessárias, do ponto de vista da inspeção e utilização de leite cru, sem a realização de exames nos animais”.

No mesmo sentido, a SAR, por meio do Ofício COJUR nº 387/2019, no processo SCC nº 7302/2019, manifestou-se conforme segue:

“Especificamente sobre as alterações legislativas propostas, a CIDASC manifestou-se contrária àquela tendente a alterar o artigo 2º da Lei nº 17.003/2016. Isso porque, dentre outros argumentos, enfatizou que “utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública”.

Cumpre-nos ressaltar que a epidemiologia da doença, nos bovinos e humanos, precisa ser conhecida. Em 2019, Santa Catarina já possuía em torno de 200 pessoas infectadas por brucelose e doentes, algumas em estado grave, por contato com animais doentes ou por consumo de produtos sem pasteurização. Todas com atendimento e tratamento fornecido pelo governo do Estado com recursos públicos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 4 do Ofício nº 294/2020

A brucelose e a tuberculose bovina e bubalina são reconhecidas como as principais zoonoses na pecuária de corte e de leite no país, com reflexos negativos tanto na produção e produtividade dos rebanhos, na saúde das famílias rurais, na saúde pública, ocasionando também consequências negativas no comércio nacional e internacional de animais e de produtos de origem animal.

Por sua vez, a Epagri, por meio da Carta DEX 113, no Processo SCC nº 7302/2019, se manifestou no sentido de que *“é imprescindível a garantia de sanidade do rebanho para a produção de queijo artesanal de leite cru, tanto pela saúde da família produtora quanto para os consumidores. Dessa forma a propriedade deve estar livre de brucelose e tuberculose, em consonância com a Lei 13.680/2018, de 14 de junho de 2018. Devido às particularidades da atividade pecuária na região, é de fundamental estabelecer políticas públicas que contribua para a erradicação pois trata-se de questão de saúde pública e por isso, não única e exclusivamente responsabilidade dos pecuaristas familiares”*.

Recentemente, em artigo publicado por Silva et al., 2018, sobre a ocorrência de *Brucella* em queijo Minas artesanal, intitulado “Ocorrência de *Brucella* em queijo Minas artesanal da microrregião do Serro: um importante problema de saúde pública”, Rev Med Minas Gerais; 28 (Supl 5): e-S280509 (anexo a este parecer), demonstrou que embora todas as amostras de queijo fossem de bovinos declarados negativos para brucelose por testes sorológicos anuais realizados por veterinários autônomos, os resultados da reação em cadeia da polimerase (PCR) mostraram 17 (30,9%, IC95% 18,7% a 43,1%) de amostras de queijo Minas artesanal positivas para *Brucella* spp. entre os 55 analisados. O sequenciamento de DNA demonstrou uma similaridade de 100% com as cepas de campo de *Brucella* ssp. Os queijos avaliados



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 5 do Ofício nº 294/2020

tinham tempo de maturação entre 4 e 8 dias à temperatura ambiente, período menor de maturação do que os estudos de inocuidade indicavam como seguros.

O mesmo artigo, consultando autores diversos, informa que anualmente, 500 mil novos casos de brucelose humana são registrados em todo mundo e uma revisão robusta apontou *Brucella* como o quarto patógeno mais envolvido em surtos de doenças transmitidas pelo leite cru e derivados em muitos países desenvolvidos, a maioria deles associados ao queijo fabricado com leite cru. Essa associação também foi verificada no Brasil.

Destacamos que Santa Catarina é um Estado diferenciado no tocante ao *status* sanitário de seu rebanho e busca eliminar a brucelose e tuberculose, visando alcançar o reconhecimento e classificação de risco insignificante para essas doenças, o que certamente será conquistado com a Certificação das Propriedades e não no afrouxamento de medidas sanitárias estritamente relacionadas com a saúde pública, especialmente em produto com maior risco sanitário, como é o caso de queijo de leite cru.

Alteração do art. 7º da Lei 17.003/2016

A DDEA **se manifesta contrária a redação do Inciso III**, já que obriga o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais a fazer o papel de responsável técnico, o que não está no rol de suas atribuições obrigatórias, sendo uma liberalidade do profissional e da empresa que o emprega. Além disso, na redação proposta na emenda substitutiva, haveria a necessidade de 3 entes no que tange a responsabilidade pela queijaria. Na redação apresentada no Processo SCC 7302/2019, o texto referente ao profissional técnico vinculado a órgãos governamentais possuía a redação que segue:

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4429

www.agricultura.sc.gov.br

ddea@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 6 do Ofício nº 294/2020

*“IV – no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico **poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária**”.*(Grifo nosso).

Sugerimos, conforme o Parecer Cojur nº 40, da SAR, incluso no Processo SCC nº 7302/2019, uma junção dos Incisos II e III da Emenda Substitutiva Global, que poderia gerar uma simplificação importante para os produtores, conforme segue:

I – o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas agropecuárias e de fabricação, com carga mínima de 40 (quarenta) horas e capacitação continuada anual de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino, e

II – o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa, ou ainda suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Alteração do art. 23 da Lei 17.003/2016

A DDEA/SAR se **manifesta contrária ao Parágrafo Único do art. 23** que não contempla a obrigatoriedade dos estudos técnicos científicos, aludindo que *“o período de maturação dos queijos artesanais quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo será definido mediante comprovações laboratoriais aos parâmetros microbiológicos existentes”*.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 7 do Ofício nº 294/2020

Junto ao Processo SCC 9241/2020, são apresentados laudos bacteriológicos de 4 (quatro) queijos, de 3 (três) produtores com período de maturação de 7, 20, 21 e 30 dias, realizados no ano de 2018, cujos resultados se apresentam em conformidade, mas que por serem pontuais e com número reduzido, não contemplam o preconizado em um estudo técnico científico. Os mesmos exames já haviam sido apresentados no processo SCC 7302/2019. A realização de análises laboratoriais conforme proposto no Parágrafo único do art. 23 da emenda global, para cada queijo ou lote produzido é inviável na prática, além de tornar-se extremamente oneroso, sendo inclusive de custo mais elevado do que o do próprio queijo.

O único trabalho científico ao qual o órgão oficial de fiscalização e esta Diretoria tiveram acesso, publicado por Melo et al., 2013, intitulado “Avaliação da inocuidade e qualidade microbiológica do queijo artesanal serrano e sua relação com as variáveis físico químicas e o período de maturação” (anexo a este parecer), realizado a partir da análise 108 (cento e oito) amostras de queijo artesanal serrano, em cidades que compõem a região serrana e com período de coletas aos 15, 30, 45 e 60 dias de maturação, com 27 (vinte e sete) queijos coletados para cada período de maturação, conclui o que segue:

A presença de coliformes totais, Escherichia coli e Staphylococcus aureus acima dos valores fixados como máximos pela legislação vigente, demonstra inadequadas condições de higiene durante o processo de fabricação e/ou armazenamento dos queijos.

O isolamento de Listeria monocytogenes torna o produto impróprio para o consumo humano, constituindo um problema de saúde pública.

A grande variação encontrada na composição dos queijos analisados demonstra a falta de padronização na produção do queijo artesanal nas unidades produtoras, bem como impediu a adequação de um período mínimo de maturação.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 8 do Ofício nº 294/2020

Entendemos que com o aperfeiçoamento no processo de produção, capacitação dos produtores e constante assistência técnica por parte da Epagri, a situação atual deve refletir outra realidade, por isso, a apresentação de estudo técnico atualizado torna-se imprescindível para a verificação da inocuidade de acordo com a redução do período maturação que represente as expectativas dos produtores de queijo artesanal serrano e seja compatível com as características sensoriais que se espera do mesmo.

Informamos que o período mínimo de 60 dias, conforme legislação vigente é solicitado por não terem sido apresentados estudos técnico-científicos que comprovassem a inocuidade do produto com menor prazo de maturação e que **a qualquer momento em que os mesmos sejam apresentados ao Serviço de Inspeção Estadual, a adequação e alteração dos parâmetros, como o período de maturação, poderá ser efetuada e já está prevista no Decreto nº 1.238, de 19 de julho de 2017, que regulamenta a Lei 17.003/2016, por meio do art. 34.**

De acordo com o Ofício nº 502/GAB, que apresentava o parecer da Cidasc sobre Parágrafo Único do art. 23, constantes no Processo SCC nº 7302/2019, citamos algumas considerações observadas:

"As alterações indicadas para o parágrafo único do artigo 23 violam o Decreto nº 1238, 2017, que institui período de maturação mínima de 60 dias....".

"O Decreto nº 9013, 2017, artigo 373, § 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias; § 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto e em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ)." (Grifo nosso).

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4429

www.agricultura.sc.gov.br

ddea@agricultura.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
DIRETORIA DE QUALIDADE E DEFESA AGROPECUÁRIA

Folha 9 do Ofício nº 294/2020

“Não existe na literatura científica quantidade suficiente de trabalhos que forneçam as garantias necessárias ao Serviço de Inspeção, seja ele, Federal, Estadual ou Municipal, que possam assegurar a inocuidade do produto queijo artesanal serrano com maturação menor do que 60 dias.”

O estudo citado anteriormente (SILVA, et al., 2018) sobre a presença de *Brucella* spp em queijo Minas artesanal do Serro, com período de maturação inferior ao preconizado em estudos sobre a inocuidade do produto, reforça que não se pode alterar o período de maturação por uma liberalidade de um ato político ou de exames laboratoriais pontuais, sem o embasamento de estudos científicos conclusivos.

Gostaríamos de destacar que a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural reconhece e apoia as iniciativas relacionadas com os produtos tradicionais e artesanais e que tem trabalhado fortemente visando à valorização e qualificação destes produtos, que a exemplo do Queijo Artesanal Serrano, são característicos de Santa Catarina e enaltecem o Estado.

Juntamente com todo o trabalho feito com carinho pelos produtores, cabe ao Estado resguardar os preceitos legais e chancelar as garantias sanitárias para que o produto que chega à mesa do consumidor seja seguro, propiciando a manutenção da saúde pública como bem maior.

Colocamo-nos à disposição para o que se fizer necessário na construção do processo de valorização e qualificação do Queijo Artesanal Serrano.

Atenciosamente,

Daniela Carneiro do Carmo
Diretora de Qualidade e Defesa Agropecuária

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4429

www.agricultura.sc.gov.br

ddea@agricultura.sc.gov.br



Avaliação da inocuidade e qualidade microbiológica do queijo artesanal serrano e sua relação com as variáveis físico químicas e o período de maturação*

Evaluation of the Safety and Quality of Microbiological Handmade Cheese Serrano and its Relation to Physical and Chemical Variables the Period of Maturity

Fernanda Danielle Melo, Karine Andreza Dalmina, Marcella Nunes Pereira, Márcio Vargas Ramella, Andre Thaler Neto, Eliana Knackfuss Vaz & Sandra Maria Ferraz

ABSTRACT

Background: The handmade cheese serrano is a typical product created on small farms in the states of Santa Catarina and Rio Grande do Sul. Its main feature is to be manufactured from raw. Due to the physico-chemical phenomena that occur during maturation, this process is the only way to eliminate the pathogenic microorganisms that may be present contaminating the cheese. The present study aimed to evaluate the safety of handmade cheeses by isolation and identification of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. and evaluate the microbiological quality through the isolation and quantification of *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and total coliforms and relate the maturation time and variations physico-chemical with the contamination of handmade cheeses.

Materials, Methods & Results: The experiment was conducted using 108 samples of handmade cheese Serrano from the towns that make up the mountainous region of SC, with maturation periods of 15, 30, 45 and 60 days. In each of the stages of maturation were analyzed twenty seven samples of cheeses, for the presence of *Listeria monocytogenes* by the method USDA/2009 and *Salmonella* spp. methodology according to ISO 6579/2007. The identification and enumeration of *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and total coliform was performed in plates petrifilm™. Physicochemical analyzes consisted of determining moisture, acidity, fat and protein. In this study was evaluated a total of 108 samples, of these 63 (58.33%) were positive for total coliforms, 64 (59.26%) were positive for *Escherichia coli* and 36 (33.33%) showed counts of *Staphylococcus aureus* over 10³ CFU / g. There was a decrease in the population of coliforms and *Escherichia coli* after 30 and 45 days of maturation, respectively. The enumeration of *Staphylococcus aureus* was not influenced by maturity period, however, there was a reduction in the count of this micro-organism from 15 to 45 days and after this period there was an increase in the population of the same. *Salmonella* spp. were not detected in any analyzed maturation periods. *Listeria* spp. were isolated in 21/108 (19.44%) of the samples analyzed, 18 (16.66%) were identified as *Listeria innocua* and three (2.77%) as *Listeria monocytogenes*. The isolation of *Listeria* spp. decreased from 30 days of ripening and *Listeria monocytogenes* isolated at 30 and 45 days of ripening. The physicochemical results found in this study are presented in a range of normal variation, the maturation period only influenced the fat content, where a significant decrease was observed from 15 to 30 days, and protein content which higher performed at the end of the period.

Discussion: The presence of total coliforms, *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* showed deficiency in hygiene procedures during manufacturing or storage of the cheeses and the presence of *Escherichia coli* indicates fecal contamination of food, suggesting that other enteropathogens may be present. The presence of *Listeria innocua* suggests that *Listeria monocytogenes* may be present contaminating the product. *Listeria monocytogenes* makes handmade cheese unfit for human consumption. Thus, it was not possible to check a minimum maturation period of handmade cheese with no or low count of micro-organisms evaluated. The great variation in the composition of the cheeses analyzed demonstrates the lack of standardization in the production of handmade cheese.

Keywords: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, total coliform.

Descritores: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, coliformes totais.

Received: 4 June 2013

Accepted: 17 September 2013

Published: 10 October 2013

*Artigo baseado na dissertação apresentada pelo primeiro autor como requisito parcial para obtenção do título de Mestre. Centro de Diagnóstico Microbiológico Animal (CEDIMA), Centro de Ciências Agroveterinárias (CAV), Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Lages, SC, Brazil. CORRESPONDENCE: F.D. Melo [femeloet@yahoo.com.br - Tel. +55 (49) 2101-9155]. CEDIMA - CAV, Universidade do Estado de Santa Catarina. Av. Luiz de Camões n. 2090, Bairro Conta Dinheiro. CEP 88520-000 Lages, SC, Brazil.

INTRODUÇÃO

O queijo artesanal serrano é um produto típico da região serrana de Santa Catarina fabricado desde a época do tropeirismo com uma receita passada de geração a geração, há aproximadamente duzentos anos [10].

Apesar de sua produção e comercialização ocorrerem às margens da legislação e da escassez de dados sobre sua qualidade microbiológica, este queijo é um produto extremamente difundido e consumido na região. Falhas no controle de boas práticas de fabricação podem resultar em um produto de má qualidade, devido ao risco de causar intoxicações e toxinfecções nos consumidores constituindo um problema para saúde pública [27]. Por ser fabricado a partir do leite cru, o queijo artesanal serrano pode conter micro-organismos patogênicos que podem estar presentes no leite ou contaminar o produto durante a sua fabricação [16].

Sendo assim, a única forma de eliminação ou diminuição até níveis permitidos pela legislação destes micro-organismos patogênicos é através do processo de maturação, o qual consiste em uma série de processos físicos, químicos e microbiológicos que desfavorecem o desenvolvimento de bactérias patogênicas. A legislação vigente permite que a maturação de queijos elaborados a partir de leite cru seja inferior a 60 dias. No entanto, destaca a necessidade de estudos a fim de comprovarem a melhor época de maturação [8].

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica através da contagem de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e coliformes totais, a inocuidade com o isolamento e identificação de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp., e as características físico-químicas do queijo artesanal serrano com diferentes estágios de maturação.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisadas 108 amostras de queijos artesanais provenientes das cidades que compõem a região serrana e participam do programa de apoio aos queijos artesanais de Santa Catarina. As coletas foram realizadas em diferentes períodos aos 15, 30, 45 e 60 dias de maturação, sendo em cada período coletado 27 queijos. Após 15 dias de fabricação os queijos foram coletados nas propriedades de origem e os demais queijos produzidos, foram datados para que ocorresse a maturação no local de produção até os prazos das demais coletas. Em seguida os queijos foram acondi-

cionados em embalagens de papel craft e transportados dentro de caixas isotérmicas ao Centro de Diagnóstico Microbiológico Animal (CEDIMA) do Centro de Ciências Agroveterinárias - CAV/UDESC em Lages onde foram realizadas as análises microbiológicas.

No laboratório os queijos foram pesados e foi removido aproximadamente um cm de espessura da parte externa, sendo em seguida, retiradas assepticamente amostras de 25 e 10 g da parte interna. Posteriormente, os queijos foram encaminhados para as análises físico-químicas realizadas no Núcleo de Inspeção e Tecnologia de Alimentos (NUTA) do CAV/UDESC.

As amostras de 25 e 10 g foram adicionadas a 225 mL de água peptonada tamponada 1% (APT) estéril e 90 mL de caldo University of Vermont (UVM), respectivamente, ambas homogeneizadas em Stomacher¹ por 2 min. As diluições foram realizadas a partir da APT 1% em tubos contendo 9 mL de solução salina (0,85%) estéril, para contagem de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Logo após homogeneizadas, as amostras foram submetidas aos protocolos de identificação e quantificação segundo Silva *et al.* [26], no qual placas de Petrifilm² foram incubadas seguindo as instruções do fabricante e o resultado foi obtido pela contagem das colônias e expresso em UFC/g de acordo com a diluição.

As pesquisas de *Salmonella* spp. e *Listeria* spp. foram conduzidas segundo Silva *et al.* [26]. Para *Salmonella* spp. seguiu-se a International Organization for Standardization - ISO 6579 (2007) que consiste em: pré-enriquecimento em caldo não seletivo, enriquecimento em caldo seletivo e plaqueamento seletivo diferencial. A partir do plaqueamento diferencial foram separadas três colônias típicas e purificadas em Triple Sugar Agar (TSA), em seguida prosseguiu-se com coloração de Gram e confirmação bioquímica do agente através das provas de: Triple Sugar Iron (TSI), Lysin Iron Agar (LIA), urease, citrato e Sulphide Indol Motility (SIM).

Para *Listeria monocytogenes* seguiu-se a United States Department of Agriculture - USDA (2009) que consiste em: enriquecimento seletivo primário, enriquecimento seletivo secundário e plaqueamento seletivo diferencial. Em seguida três colônias típicas de *L. monocytogenes* foram purificadas em placas com Trypticase Soy Agar com Yeast Extract (TSA- YE) para realização da coloração de Gram e confirmação bioquímica através dos testes de catalase, CAMP Test,

TSI, Vermelho de Metila e Voges Proskauer (VM/VP), SIM, manitol, ramanose, xilose e esculina. Para realização do CAMP Test foram utilizadas as cepas de *Staphylococcus aureus* (ATCC 29213) e *Rhodococcus equi* (ATCC 6939). Os isolados identificados foram enviados para sorotipificação na Fundação Instituto Oswaldo Cruz (FIOCRUZ).

L. monocytogenes (ATCC 7644), *Salmonella* sp. (ATCC 8327), *S. aureus* (ATCC 29213) e *E. coli* (ATCC 25922) foram utilizadas como controle de todos os procedimentos.

Análises físico-químicas consistiram na determinação de umidade, acidez, gordura e proteína segundo a Instrução Normativa nº 68 de dezembro de 2006 [7]. Os valores encontrados no presente estudo foram comparados com valores de referência do Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, padronizados pela RDC nº 12 [6] da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e analisados estatisticamente pelo teste de Qui-quadrado (χ^2), utilizando-se o pacote estatístico SAS ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

No presente trabalho avaliou-se um total de 108 amostras, destas 63 (58,33%) foram positivas para coliformes totais e 64 (59,26%) positivas para *Escherichia coli* (Tabela 1). Observou-se uma diminuição da população de coliformes totais e *E. coli* após 30 e 45 dias de maturação, respectivamente.

Das 108 amostras 37 (34,26%) e 39 (36,11%) apresentaram contagens acima de 10^3 UFC/g para coliformes totais e *Escherichia coli*, respectivamente (Tabela 1). Sendo que com um ponto de corte de 10^3 UFC/g (valor estabelecido como máximo para coliformes termotolerantes a 45°C pela legislação vigente),

houve uma diminuição significativa na população de *E. coli* após 30 dias de maturação (Tabela 1).

Trinta e seis das 108 (33,33%) amostras analisadas exibiram contagens de *Staphylococcus aureus* acima de 10^3 UFC/g (valor estabelecido como máximo pela legislação vigente para *Staphylococcus coagulase* positiva). Foi observada uma diminuição na contagem deste micro-organismo dos 15 aos 45 dias e após este período houve um aumento na população do mesmo (Tabela 1).

Em nenhum dos períodos analisados foi possível detectar a presença de *Salmonella*. *Listeria* spp. foram isoladas em 21/108 (19,44%) das amostras analisadas, sendo 18 (16,66%) identificadas como *L. innocua* e três (2,77%) como *L. monocytogenes* (Tabela 1). O isolamento de *Listeria* spp. diminuiu a partir de 30 dias de maturação, sendo *L. monocytogenes* isolada aos 30 e 45 dias.

A sorotipagem das cepas identificadas (Tabela 1) indicou a presença de quatro diferentes sorovares entre eles: *Listeria monocytogenes* 1/2b e 4b e *L. innocua* 6a e 6b. No presente estudo não foi possível estabelecer um período apropriado de maturação, porém aos 60 dias o queijo apresentou-se mais seguro, uma vez que, aos 45 dias de maturação foi isolado *L. monocytogenes*.

Os resultados físico-químicos encontrados neste estudo (Tabela 2) apresentam-se dentro de uma faixa de variação normal, pois a maioria dos coeficientes de variação encontra-se com valores próximos a 30%, o que é considerado normal para respostas obtidas na área biológica [23]. Foi observado um aumento da acidez após 30 dias (Tabela 2) de maturação. O período de maturação influenciou apenas o teor de gordura, em que se observou uma diminuição significativa dos 15 para os 30 dias e o teor de proteína o qual se apresentou mais alto ao final do período.

Tabela 1. Frequência do isolamento de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* acima de 10^3 UFC/g e isolamento e identificação de *Salmonella*, *Listeria* spp. e *Listeria monocytogenes* de queijos artesanais produzidos na região serrana de Santa Catarina no período entre outubro a dezembro de 2011.

Dias de Maturação	coliformes totais	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i> sp.	<i>Listeria</i> spp.*	<i>L. monocytogenes</i>
15	10/27 (9,26%) ^a	15/27 (13,89%) ^a	13/27 (12,04%) ^a	0/27	6/27 (22,22%)	0/27
30	13/27 (12,04%) ^a	10/27 (9,26%) ^a	10/27 (9,26%) ^a	0/27	6/27 (22,22%)	1/27 (3,70%) ^{4b**}
45	7/27 (6,48%) ^a	9/27 (8,33%) ^b	4/27 (3,70%) ^a	0/27	5/27 (18,51%)	2/27 (7,40%) ^{1/2b**}
60	7/27 (6,48%) ^a	5/27 (4,63%) ^b	9/27 (8,33%) ^a	0/27	4/27 (14,81%)	0/27
Total	37/108 (34,26%)	39/108 (36,11%)	36/108 (33,33%)	0/108	21/108 (19,44%)	3/108 (2,77%)

^{a,b} Letras diferentes na mesma coluna indicam diferença estatística ($P < 0,05$). *Não houve diferença estatística entre o isolamento de *Listeria* spp. e dias de maturação ($P < 0,05$). **sorotipos encontrados.

Tabela 2. Resultados médios dos parâmetros físico-químicos de queijos artesanais produzidos na região serrana de Santa Catarina no período entre outubro a dezembro de 2011.

Dias de Maturação	Parâmetros			
	Acidez (%)	NaCl	Gordura (%)	Proteína (%)
15	0,78 ^a	0,020 ^a	32,14 ^a	24,46 ^a
30	0,75 ^a	0,021 ^a	23,06 ^b	25,38 ^a
45	0,76 ^a	0,013 ^a	23,50 ^b	25,85 ^{ab}
60	0,82 ^a	0,017 ^a	23,17 ^b	27,28 ^b
Média	0,78	0,018	25,30	25,75
CV(%)	31,73	58,09	20,06	8,1

^{a,b}Letras diferentes na mesma coluna indicam diferença estatística ($P < 0,05$).

DISCUSSÃO

A diminuição da população de coliformes totais e *Escherichia coli* após 30 e 45 dias de maturação, respectivamente, pode ter ocorrido devido aos fenômenos que ocorrem ao longo do processo de maturação que envolve entre outros, a acidificação do meio e diminuição da atividade de água (aw), fazendo com que os coliformes comecem a diminuir, podendo até desaparecer [20]. O aumento da acidez encontrada no presente estudo após 30 dias (Tabela 2) indica que, este parâmetro pode ter influenciado o desenvolvimento dos coliformes.

No entanto, essas bactérias competem com as bactérias lácticas quando o pH é elevado e a temperatura é adequada, por isso, apresentam um aumento durante os primeiros períodos de maturação [20].

Embora a contagem de coliformes totais não seja exigida pela legislação vigente, sua presença em níveis elevados indica deficiência na qualidade higiênico-sanitária do produto, uma vez que estes micro-organismos geralmente são contaminantes ambientais [5]. Sua presença sugere ainda, que possíveis patógenos podem estar presentes ou a deterioração precoce do alimento. Por ser um indicador de contaminação fecal, a presença de *Escherichia coli* pode indicar a ocorrência de outros enteropatógenos, devido a condições inadequadas de higiene durante ou após a fabricação do produto [25].

No presente estudo, o *Staphylococcus aureus* apresentou comportamento semelhante aos coliformes até os 45 dias de maturação. No entanto, diferente de outros patógenos de origem alimentar, esta bactéria é mais resistente quanto às alterações de pH, baixa atividade de água e suporta concentrações de até 25% de NaCl para o seu crescimento, possibilitando assim, que as células bacterianas sobrevivam em ambientes

que seriam hostis para o desenvolvimento de outros micro-organismos [26].

Os resultados do presente experimento são semelhantes aos relatados por Brant *et al.* [5] que verificaram a diminuição da população de *Staphylococcus coagulase* positiva aos 30 dias de maturação do queijo-de-minas artesanal.

Como observado nesse estudo outros pesquisadores igualmente obtiveram contagens de *Staphylococcus aureus* acima de 10^3 UFC/g, demonstrando que estes queijos encontravam-se fora dos padrões exigidos pela legislação [3,14,24]. Práticas de higiene devem ser rigorosamente respeitadas a fim de prevenir a contaminação do produto. Sendo que, os manipuladores portadores de *S. aureus* e a matéria-prima representam as principais fontes de contaminação do alimento [26].

Entre os fatores que poderiam ter influenciado para o não isolamento da *Salmonella* sp. podem ser citados sua menor capacidade de competição frente aos coliformes e *Staphylococcus* spp. [5] e, nos períodos finais da maturação, ao desenvolvimento das bactérias ácido lácticas e seus metabólitos produzidos ao longo do processo, demonstrando assim, a importância da microbiota autóctone na obtenção de um alimento seguro para o consumidor [21]. Semelhante a este trabalho, outros autores também não isolaram *Salmonella* sp. das amostras de queijos analisadas [9,11,19,22].

Outro trabalho relata que entre os produtos lácteos, os queijos de média e alta umidade são os mais comumente contaminados por *Listeria monocytogenes* [4]. A contaminação do queijo por *Listeria* spp. pode ter origem tanto da matéria-prima (leite) de baixa qualidade, quanto de falhas na higiene durante o processo de fabricação e armazenamento do produto [26].

Resultados semelhantes aos observados neste estudo foram encontrados por outros pesquisadores

[13,19]. A diminuição após 30 dias de maturação da população de *Listeria* sp. sugere que este micro-organismo, semelhante a outros patógenos de origem alimentar, sigam desenvolvimento semelhante aos coliformes durante a maturação (diminuindo sua população ao longo do período). E uma vez que suas taxas são menores, admite-se que ao longo do período de maturação, esses micro-organismos terão desaparecido ou pelo menos, seu número será tão baixo que não chegarão a causar danos à saúde do consumidor, tornando evidente a importância de um período adequado de maturação [20]. A presença de *L. innocua* sugere que a *L. monocytogenes* pode estar presente contaminando o alimento, devido ao fato desta ser menos competitiva em relação às outras do seu gênero [12,27].

Destaca-se o fato de que os sorovares encontrados no presente estudo (1/2b e 4b) estão entre os principais causadores de doenças transmitidas por alimentos [18]. Em seu estudo Hofer *et al.* [15] realizaram análise fenotípica de 255 isolados de *Listeria* spp. obtidos de material clínico humano durante os anos de 1969 a 2000 em várias regiões do país e observaram maior incidência do sorotipo 4b (60,3%), seguido pelo 1/2a (29%), destacaram ainda que as regiões Sul e Sudeste do país apresentaram o maior número de *L. monocytogenes* (87,8%), sugerindo que este fato pode estar relacionado a diferentes hábitos alimentares. Semelhante a este trabalho, Abrahão *et al.* [1] ao analisarem a ocorrência de *L. monocytogenes* em queijos e sorvetes produzidos no estado do Paraná, encontraram três isolados da bactéria e o sorovar prevalente foi 1/2a.

Outro estudo aponta um período de 60 dias como mínimo para a obtenção da estabilidade do queijo [9]. A grande diversidade da composição dos queijos analisados pode ser devido à falta de padronização das

técnicas de produção nas propriedades produtoras do queijo artesanal serrano [16], bem como, as diferenças nas condições de criação dos animais e na produção do queijo [2]. Tais fatos podem explicar o alto coeficiente de variação do cloreto de sódio, por exemplo.

Resultados semelhantes aos deste estudo foram observados por outros pesquisadores que encontram grandes variações na composição das amostras de queijo analisadas [2,16,17].

CONCLUSÃO

A presença de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* acima dos valores fixados como máximos pela legislação vigente, demonstra inadequadas condições de higiene durante o processo de fabricação e/ou armazenamento dos queijos.

O isolamento de *Listeria monocytogenes* torna o produto impróprio para o consumo humano, constituindo um problema de saúde pública.

A grande variação encontrada na composição dos queijos analisados demonstra a falta de padronização na produção do queijo artesanal nas unidades produtoras, bem como impediu a adequação de um período mínimo de maturação.

SOURCES AND MANUFACTURERS

¹Stomacher Lab-Blender MK 1204, ITR Ltd., Esteio, RS, Brazil.

²Petrifilm™, Neogen/Acumédia, Leasing, MI, USA.

Acknowledgements. Aos produtores por disponibilizarem seus queijos para realização do experimento. A Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) pela parceria que possibilitou a execução do projeto.

Declaration of interest. The authors report no conflicts of interest. The authors alone are responsible for the content and writing of the paper.

REFERENCES

- 1 Abrahão M.W., Abrahão P.R.S., Monteiro C.L.B. & Pontarolo R. 2008. Occurrence of *Listeria monocytogenes* in cheese and ice cream produced in the State of Paraná, Brazil. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*. 44(2): 289-296.
- 2 Almeida A.C., Diniz T.T., Souza M.R., Pinto M.S., Silva N.O. & Queiroz M.R.A. 2012. Caracterização da produção de queijo artesanal na região de Montes Claros, Norte de Minas Gerais. *Acta Veterinária Brasileira*. 6(4): 312-320.
- 3 Araújo V.S., Pagliares V.A., Queiroz M.L. & Freitas-Almeida A.C. 2002. Occurrence of *Staphylococcus* and enteropathogens in soft cheese commercialized in the city of Rio de Janeiro, Brazil. *Journal of Applied Microbiology*. 92(6): 1172-1177.
- 4 Borges M.F., Andrade A.P.C., Arcuri E.F.A., Kabuki D.Y. & Kuaye A.Y. 2009. *Listeria monocytogenes* em leite e produtos lácteos. Embrapa Agroindústria Tropical. Junho: 30p. [Fonte: < http://www.cnpat.embrapa.br/cnpat/cd/jss/acervo/Dc_119.pdf>]. Acesso em 26 de ago de 2013.

- 5 Brant L.M.F., Fonseca L.M. & Silva M.C.C. 2007. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo- de- minas artesanal do Serro- MG. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*. 59(6): 1570-1574.
- 6 Brasil. 2001. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução, RDC n.12 de 2 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- 7 Brasil. 2006. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 68 de 12 de dezembro de 2006. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos.
- 8 Brasil. 2011. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 57 de 16 de dezembro de 2011.
- 9 Brooks J.C., Martinez B., Stratton J., Bianchini A., Krokstrom R. & Hutkins R. 2012. Survey of raw milk cheeses for microbiological quality and prevalence of foodborne pathogens. *Food Microbiology*. 31(2): 154-158.
- 10 Córdova U.A., Pucci A.A., Schlickmann A.F.M.B.F., Schlichting A.P., Nunes I.R., Souza L.T., Souza N.G., Jesus N.N. & Pereira S.N. 2009. Projeto de Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Altitude de Santa Catarina - Relatório Final. Convênio Epagri/Mapa 00132/2007. PAGINAS???
- 11 Dalla Santa O.R., Pelozato E.C., Santos M., Silva T.V., Mimura H.J., Alvarez D.C. & Dalla Santa H.S. 2010. Qualidade microbiológica de queijos colonial elaborados em pequenas propriedades rurais de Guarapuava, PR. *Ciência e Cultura*. 25(1): 39-44.
- 12 Duarte D.A.M., Schuch D.M.T., Santos S.B., Ribeiro A.R., Vasconcelos AM.M., Silva J.V.D. & Mota R.A. 2005. Pesquisa de *Listeria monocytogenes* e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijo de coalho produzido e comercializado no estado de Pernambuco. *Arquivos do Instituto Biológico*. 72(3): 297-302.
- 13 Feitosa T., Borges M.F., Nassu R.T., Azevedo E.H.F. & Muniz C.R. 2003. Pesquisa de *Salmonella* sp., *Listeria* sp. e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no estado do Rio Grande do Norte. *Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 23(Supl): 162-165.
- 14 Ferreira B.G., Oliveira A.C.S., Marson J.M. & Terra A.P.S. 2010. Pesquisa de *Staphylococcus aureus* em queijos tipo "Minas Frescal" comercializados na região do Triângulo Mineiro. *Revista Baiana de Saúde Pública*. 34(3): 575-589.
- 15 Hofer E., Reis M.F. & Hofer C.B. 2006. Sorovares de *Listeria monocytogenes* e espécies relacionadas, isoladas de material clínico humano. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*. 39(1): 32-37.
- 16 Ide L.P.A. & Benedet H.D. 2001. Contribuição ao Conhecimento do Queijo Colonial Produzido na Região Serrana de Santa Catarina, Brasil. *Ciência e Agrotecnologia*. 25(6): 1351-1358.
- 17 Machado E.C., Ferreira C.L.L.F., Fonseca L.M., Soares F.M. & Pereira F.N.J. 2004. Características físico-químicas e sensoriais do queijo minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 24(4): 516-521.
- 18 McLaughlin J. 1990. Distribution of Serovars of *Listeria monocytogenes* Isolated from Different Categories of Patients with Listeriosis. *European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases*. 9(3): 210-213.
- 19 Menéndez S., Godínez R., Centeno J.A. & Rodríguez-Otero J.L. 2001. Microbiological, chemical and biochemical characteristics of "Tetilla" raw cows-milk cheese. *Food Microbiology*. 18(2): 151-158.
- 20 Ordóñez Pereda J.A., Rodríguez M.I.C., Álvarez L.F., Sanz M.L.G., Minguillón G.D.G.F., Hoz Perales L. & Cortecero M.D.S. 2005. *Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal*. Porto Alegre: Artmed, 279p.
- 21 Ortolani M.B.T., Yamazi A.K. & Moraes P.M. 2010. Microbiological quality and safety of raw milk and soft cheese and detection of autochthonous lactic acid bacteria with antagonistic activity against *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., and *Staphylococcus aureus*. *Foodborne Pathogens and Disease*. 7(2): 175-180.
- 22 Salotti B.M., Carvalho A.C.F.B., Amaral L.A., Vidal-Martins A.M.C. & Cortez A.L. 2006. Qualidade microbiológica do queijo minas frescal comercializado no município de Jaboticabal, SP, Brasil. *Arquivos do Instituto Biológico*. 73(2): 171-175.
- 23 Sampaio I.B.M. 1998. Estatística aplicada à experimentação animal. Belo Horizonte: Fundação de Ensino e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia, 221p.
- 24 Senger A.E.V. & Bizani D. 2011. Pesquisa de *Staphylococcus aureus* em queijo minas frescal, produzido de forma artesanal e industrial, comercializado na cidade de Canoas/RS, Brasil. *Revista de Ciências Ambientais*. 5(2): 25-42.
- 25 Silva M.P., Cavalli D.R. & Oliveira T.C.R.M. 2006. Avaliação do padrão coliformes a 45°C e comparação da eficiência das técnicas dos tubos múltiplos e Petrifilm EC na detecção de coliformes totais e *Escherichia coli* em alimentos. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 26(2): 352-359.

- 26 Silva N., Junqueira V.C.A., Silveira N.F.A., Taniwaki M.H., Santos R.F.S. & Gomes R.A.R. 2010. *Manual de métodos de análise microbiológica de alimento e água*. São Paulo: Varela, 624p.
- 27 Zaffari C.B., Mello J.F. & Costa M. 2007. Qualidade Bacteriológica de Queijos Artesanais Comercializados em Estradas do Litoral Norte do Rio Grande do Sul, Brasil. *Ciência Rural*. 37(3): 862-867.



See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/330373958>

Occurrence of Brucella in Minas artisanal cheese of Serro micro-region: an important public health problem

Article · January 2018

DOI: 10.5935/2339-3182.20180121

CITATIONS

0

10 authors, including:



Marcio Roberto Silva

Brazilian Agricultural Research Corporation (EMBRAPA)

29 PUBLICATIONS 88 CITATIONS

SEE PROFILE



Paulo Soares Filho

Laboratório Nacional Agropecuário

28 PUBLICATIONS 126 CITATIONS

SEE PROFILE

READS

52



Joao Batista Ribeiro

Brazilian Agricultural Research Corporation (EMBRAPA)

8 PUBLICATIONS 10 CITATIONS

SEE PROFILE



Antônio Augusto Fonseca Jr.

Laboratório Nacional Agropecuário de Minas Gerais - Lanagro/MG

84 PUBLICATIONS 402 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Detection of Poxvirus in Brazil View project



Diagnostic and molecular characterization of Mycobacterium in Brazil View project

Ocorrência de *Brucella* em queijo Minas artesanal da microrregião do Serro: um importante problema de saúde pública

Occurrence of Brucella in Minas artisanal cheese of Serro micro-region: an important public health problem

Marcio Roberto Silva^{1*}, André Almeida Santos Duch², Rômulo Tadeu Pace de Assis Lage², Liliane Denize Miranda Menezes², João Batista Ribeiro¹, Guilherme Nunes de Souza¹, Paulo Martins Soares Filho³, Antônio Augusto Fonseca Júnior³, Letícia Scafutto de Faria¹, Ronaldo Rodrigues da Costa⁴

RESUMO

Introdução: O modo de fabricar o queijo Minas artesanal (QMA) na microrregião do Serro foi considerado patrimônio histórico imaterial da humanidade desde 2008. Mesmo produzido a partir de leite cru a sua comercialização foi autorizada. **Objetivos:** Estimar a prevalência de *Brucella* spp. no QMA da microrregião do Serro. **Métodos:** Foram avaliadas as evidências do patógeno (presença de DNA) em queijos de produtores cadastrados pelo Instituto Mineiro de Agricultura e Pecuária (IMA), com tempos de maturação de 4 e 8 dias à temperatura ambiente. **Resultados:** Embora todas as amostras de queijo fossem de bovinos declarados negativos para brucelose por testes sorológicos anuais realizados por veterinários autônomos, os resultados da reação em cadeia da polimerase (PCR) mostraram 17 (30,9%, IC95% 18,7% a 43,1%) de amostras de QMA positivas para *Brucella* spp. entre os 55 analisados. O sequenciamento de DNA demonstrou uma similaridade de 100% com as cepas de campo de *Brucella* spp. **Conclusões:** Essa positividade no QMA pode ser considerada um risco potencial à saúde pública e sugere uma suposta deficiência do programa local de controle da brucelose no monitoramento dessa população específica de rebanhos leiteiros e que medidas mais fortes de controle e prevenção da brucelose devem ser adotadas em agroindústrias produtoras de leite cru a fim de garantir a segurança do alimento.

Palavras-chave: *Brucella* Abortus, Zoonose, Pcr, Queijo Minas Artesanal.

ABSTRACT

Introduction: The way of manufacturing the artisanal Minas cheese (QMA) in the micro-region of Serro was considered an immaterial historical heritage of mankind since 2008. Even produced from raw milk, its commercialization was authorized. **Objectives:** To estimate the prevalence of *Brucella* spp. in the QMA of the Serro micro-region. **Methods:** Evidence of pathogen (presence of DNA) in producer cheeses registered by the Minas Gerais Institute of Agriculture and Livestock (IMA) was evaluated, with maturation times of 4 and 8 days at room temperature. **Results:** Although all the cheese samples were from cattle declared negative for brucellosis by annual serological tests carried out by autonomous veterinarians, the polymerase chain reaction (PCR) results showed 17 (30.9%, 95% CI 18.7% 43.1%) of samples of QMA positive for *Brucella* spp. among the 55 analyzed. DNA sequencing demonstrated a similarity of 100% with the field strains of *Brucella* spp. **Conclusions:** This positivity in the QMA can be considered a potential risk to public health and suggests a supposed deficiency of the local brucellosis control program in the monitoring of this specific population of dairy herds and that stronger measures of brucellosis control and prevention should be adopted in producing raw milk to ensure food safety.

Keywords: *Brucella abortus*, zoonosis, PCR, Mines cheese artisanal.

1. Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

2. Instituto Mineiro de Agropecuário, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Pedro Leopoldo, Minas Gerais, Brasil

4. Hospital Regional João Penido, FHEMIG, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

* Autor correspondente: Dr. M. R. Silva, Embrapa Gado de Leite / Av. Eugênio do Nascimento, 610, CEP 36038 330, Dom Bosco, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil
E-mail: marcio-roberto.silva@embrapa.br

INTRODUÇÃO

O queijo Minas artesanal (QMA) fabricado a partir de leite cru é provavelmente o queijo mais tradicional e antigo do Brasil, com origem na colonização portuguesa, quando trouxeram para o Brasil o gado e sua receita.¹⁻³

Duas entre as sete regiões reconhecidas como produtoras de QMA foram consideradas patrimônio histórico imaterial da humanidade a ser preservado desde 2008, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.³

O QMA representa o principal sustento de vários pequenos produtores do Estado, que produzem aproximadamente 70.000 toneladas deste tipo de queijo por ano.⁴

A fabricação do QMA é historicamente caracterizada pela utilização de leite cru, recém-ordenhado, com o acréscimo de um soro fermento endógeno chamada “pingo”. Usando o leite cru como base em sua fabricação, o QMA pode veicular particularmente patógenos zoonóticos, como *Brucella*. Este patógeno pode ser eliminado no leite de bovinos infectados e permanecer viável em produtos lácteos crus, representando riscos para a saúde dos consumidores. Anualmente, 500 mil novos casos de brucelose humana são registrados em todo mundo⁵ e uma revisão robusta apontou *Brucella* como o quarto patógeno mais envolvido em surtos de doenças transmitidas pelo leite cru e derivados em muitos países desenvolvidos, a maioria deles associados ao queijo fabricado com leite cru.⁶ Essa associação também foi verificada no Brasil.⁷

Para evitar esses riscos microbiológicos dos produtos lácteos crus, tanto o controle sanitário do rebanho quanto a higiene em todo o processo de fabricação devem ser rigorosamente adotados pelos produtores de queijos artesanais para garantir que o produto seja inócuo, pois não dependem da pasteurização como garantia extra no final do processo.

Então, mais recentemente, órgãos nacionais e estaduais de saúde animal e inspeção de alimentos no Brasil cobraram dos produtores de QMA padrões higiênico-sanitários do rebanho para obter leite e produzir queijo de leite cru adequado para consumo direto. Atualmente, o Programa de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), foi estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)⁸, e adotado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) para monitorar a presença destas doenças em rebanhos de agroindústrias produtoras de queijos artesanais no Estado de Minas Gerais. A brucelose bovina em rebanhos dessas agroindústrias é monitorada por veterinários particulares sob supervisão do IMA nesse Estado.

Apesar da reconhecida tradição e “terroir” do QMA, sua segurança nunca pode ser negligenciada. Entretanto, os autores não conhecem levantamentos randomizados relacionados à prevalência de *Brucella* spp. em queijo de leite cru de agroindústrias produtoras artesanais no Brasil. Portanto, neste estudo foi realizada uma amostragem probabilística para estimar a prevalência de *Brucella* spp. no QMA, identificada por PCR direto e confirmada por sequenciamento de DNA, em importante região produtora do Estado de Minas Gerais, Brasil. Além disso, identificar se as sequências de DNA eram da vacina B19 ou das cepas de campo de *Brucella*. Este estudo é importante para orientar as medidas de monitoramento e controle por parte das agências estaduais e federais, tanto de saúde animal quanto de inspeção de alimentos, especificamente direcionadas às agroindústrias produtoras de QMA.

MATERIAL E MÉTODOS

Desenho e localização do estudo. Este é um estudo transversal para estimar a prevalência de *Brucella* spp. no QMA produzido pelas agroindústrias da região do Serro, Estado de Minas Gerais, Brasil. Os critérios de inclusão foram as agroindústrias registradas no IMA. As agroindústrias selecionadas foram distribuídas em 11 cidades pertencentes à região do Serro, com mais detalhes: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Itambé do Mato Dentro, Matelândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Serra Azul de Minas, Serro.

Planejamento amostral. A amostra da população alvo para estimar o percentual de QMA positivo para *Brucella* spp. foi determinado por sorteio aleatório de 55 (44%) das 125 agroindústrias registradas no IMA. Como todos os queijos foram fabricados a partir de leite de conjunto de cada fazenda, apenas um queijo foi coletado por agroindústria para representá-la.

Monitoramento dos rebanhos para brucelose. Os rebanhos de todas as agroindústrias incluídas são monitorados para brucelose anualmente pelo IMA, por meio do teste de antígeno tamponado em placa, realizado por veterinários particulares habilitados pelo PNCEBT.

Coleta de dados. Cinquenta e cinco produtores de QMA, representando suas próprias agroindústrias, foram entrevistados utilizando um questionário estruturado. Este foi organizado por grupo de conteúdo, com foco nas características socioeconômicas, saúde animal, Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação para o QMA.

Coleta de amostras de queijo. As amostras de queijo ($n = 55$) foram coletadas pela equipe de estudo treinada para realizar sua coleta, armazenamento e transporte, entre junho e dezembro de 2014. Em cada agroindústria sorteada foi coletado um queijo com tempo de maturação entre 4 e 8 dias.

As amostras contendo aproximadamente 900 g foram coletadas em embalagens próprias e mantidas em caixas isotérmicas sob refrigeração ($<4^{\circ}\text{C}$) com gelo reciclável durante o envio ao laboratório para análise.

Extração de DNA. Amostras de queijo foram fracionadas em porções menores de 100 g, envasadas em sacos estéreis para amostras sólidas ou líquidas (INLAB), seladas, identificadas, maceradas e homogêneas. A extração de DNA da amostra de queijo foi realizada usando o Kit de Alimentos Dneasy Food Mericon (Qiagen, Hilden, Alemanha).

Nested-PCR. O DNA extraído foi submetido à nested-PCR direcionada ao gene *eryD*, que é completo nas linhagens de *Brucella*, mas parcialmente deletado nas cepas vacinais B19 de *Brucella*. Foram utilizados os primers Bru.eryD.469.F (5'-CTTCAACCATT'TGGCCATC-3') e Bru.eryD.469.R (5'-CTTGTCCATCAGGCT'TTGCT-3') para amplificar uma sequência alvo de 469 pb na primeira PCR e primers Bru.eryD.363.F (5'-GCC GCT ATT ATG TGG ACT GG-3') e

Bru.eryD.363.R (5'-GAT CGT AGT CGT CCG GGT TA -3') na segunda PCR foram utilizados para amplificar uma sequência alvo de 363 pb. O DNA isolado foi amplificado utilizando a concentração de reagentes e as condições de ciclagem para PCR: tampão MgCl_2 1,5Mm 1x Go Taq 0,05 U/ μL , DNTP 10 mM; $95^{\circ}\text{C} / 5 \text{ min}$; $40 \times 95^{\circ}\text{C} / 40 \text{ seg}$, $60^{\circ}\text{C} / 40 \text{ seg}$, $72^{\circ}\text{C} / 40 \text{ seg}$; $72^{\circ}\text{C} / 4 \text{ min}$. Os produtos de PCR foram avaliados por eletroforese em gel de agarose a 1,5% e corados com solução segura. As bandas pretendidas foram visualizadas por um transluminador.

Sequenciamento de DNA. O sequenciamento do produto amplificado foi realizado para avaliar o grau de similaridade com amostras de DNA presentes no GenBank. O sequenciamento foi realizado de acordo com a metodologia de Sanger^{9,10} no equipamento Genetic Analyzer 3500 (Life Technologies, EUA). Os resultados foram analisados no programa BioEdit para montagem dos *contigs* e submetidos ao programa Blast.¹¹

Análises epidemiológicas. A prevalência de QMA positivo para *Brucella* spp. foi determinada com intervalo de confiança de 95% (IC).

Padrões éticos. Os autores afirmam que todos os procedimentos que contribuem para este trabalho estão em conformidade com os padrões éticos dos comitês nacionais de instituições relevantes sobre experimentação humana e com a Declaração de Helsinque de 1975, revisada em 2008. Além disso, este estudo foi inserido na Plataforma Brasil e aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estácio de Sá, UNESA, RJ (protocolo 466748/2013).

RESULTADOS

A nested-PCR, região do gene *eryD*, identificou 17 (30,9%, IC 95% 18,7% a 43,1%) QMA positivos para *Brucella* spp. na região do Serro, Minas Gerais, Brasil.

Nove produtos de nested-PCR foram selecionados aleatoriamente e submetidos a sequenciamento de DNA. Essas análises revelaram que todos os produtos de PCR apresentaram similaridade de 100% (todos os 363 pares alinhados) com as sequências de DNA de campo de *Brucella* spp. disponíveis no GenBank.

Houve uma menor similaridade do produto amplificado com o DNA da vacina B19 de *Brucella abortus* (apenas 238 pares alinhados). Este menor alinhamento de produtos sequenciados com *Brucella abortus* B19 depositado no GenBank é devido a uma deleção de parte do gene *eryD* presente na cepa vacinal.

DISCUSSÃO

Todos os rebanhos analisados apresentaram resultados negativos para a brucelose, por meio do teste de antígeno tamponado em placa, realizado por veterinários particulares habilitados pelo PNCEBT. Porém, a nested-PCR, região do gene *eryD*, mostrou QMA positivos para *Brucella* spp. na região do Serro, em Minas Gerais, e sequenciamento de produtos de PCR amplificados demonstraram ser de campo.

A alta porcentagem (30,9%) de QMA positivo para *Brucella* spp. e, conseqüentemente, de rebanhos leiteiros positivos no presente estudo é expressivamente superior à prevalência de 6,0% encontrada em uma pesquisa.¹² Essa maior positividade entre os rebanhos do presente estudo pode ser decorrente da aquisição de animais com alta produção de leite, supostamente positivos, sem a cobrança por parte dos produtores de resultados negativos nos testes para a brucelose.

Os resultados do presente estudo corroboram os de Myiashiro et al., que encontraram positividade de 19,27%, utilizando testes de PCR para a detecção de *Brucella* spp. em queijos Minas frescal e em curados dos estados de Minas Gerais e São Paulo, todos vendidos sem inspeção sanitária.¹³ No entanto, o presente estudo encontrou apenas amostras de campo de *Brucella*, enquanto Myiashiro et al. encontraram 81,08% de amostras vacinais de B19 e apenas 18,92% de cepas de campo de *Brucella*.¹³

De acordo com o Decreto Estadual nº 42.645 de 5 de junho de 2002, os rebanhos de agroindústrias produtoras de QMA têm que ser negativos para a brucelose.¹⁴

Embora o teste de PCR e o sequenciamento de DNA utilizados não tenham comprovado a viabilidade de *Brucella* spp. detectada nos queijos estudados, eles atestam a presença desse problema sanitário nos rebanhos estudados e que o Decreto acima não está sendo completamente cumprido para a produção artesanal segura.

Brucella é um grupo de organismos resistentes, que podem sobreviver a períodos prolongados no leite e produtos lácteos e isso é altamente relevante para a transmissão desses patógenos para os seres humanos por produtos alimentícios. Nevot et al., utilizando uma tecnologia de queijos macios, demonstraram que oito linhagens de *Brucella*, das três principais espécies *B. melitensis*, *B. abortus* e *B. suis*, cultivadas *in vitro* e adicionadas ao leite cru, poderiam sobreviver em queijos normalmente acidificados (pH 4,5 no dia 1) por mais de 29 dias.¹⁵

A mesma equipe utilizou leite de vacas infectadas experimentalmente para estudar a sobrevivência de uma amostra virulenta de *Brucella abortus* em queijo tipo Camembert, mantido em câmara a 12 °C no momento da maturação, processados conforme citado anteriormente. Após a acidificação, as contagens diminuíram consistentemente a uma taxa tal que nenhuma *Brucella* pode ser recuperada após o 18º dia, seja por cultura bacteriológica ou por administração experimental oral em camundongos.¹⁶ Essa diferença na sobrevida pode estar relacionada à resistência de *Brucella*, que pode ser maior para algumas cepas do que para outras.

É possível que outros organismos possam influenciar a sobrevivência de *Brucella* em queijos, já que no queijo elaborado com leite cru e amadurecido a 24 °C, pH 4,0 e aw de 0,89 estirpes sobreviveram até o dia 17 e em queijo elaborado com leite pasteurizado nas mesmas condições, as cepas sobreviveram até os dias 24 a 31 de maturação. Além disso, quando o queijo foi elaborado com leite cru e maturado a 4 °C, a sobrevivência das cepas foi de 17 a 24 dias (pH 5 e aw 0,90). Em relação ao queijo elaborado com leite pasteurizado e maturado na mesma temperatura, as linhagens sobreviveram 31 dias (pH 5 e aw 0,90).¹⁷ Esses tempos de sobrevivência em queijo de leite cru foram muito superiores ao tempo mínimo de maturação de 17 e 22 dias proposto preliminarmente como seguro para o queijo deste estudo (Serro) e outros queijos artesanais do Brasil (Canastra), respectivamente.^{18,19} No entanto, esses períodos basearam-se na sobrevivência de alguns patógenos estabelecidos por lei para serem examinados em alimentos, mas não incluíram *Brucella* spp., *Mycobacterium bovis*, entre outros, que precisam ser pesquisados em estudos futuros de sobrevivência em queijos artesanais do Brasil.

Mesmo o período de maturação de 17 dias estipulado por lei para o queijo artesanal do Serro não é respeitado pelos produtores, cujo queijo é vendido entre apenas 4 e 8 dias após a fabricação. Isso torna essa prática ainda mais arriscada para a saúde pública, porque os baixos tempos de maturação não são suficientes para atingir o pH entre 4,0 e 3,5 necessários para a inativação lenta ou rápida de *Brucella*, de acordo com as recomendações da OMS.²⁰

A legislação do Estado de Minas Gerais não faz referência à busca de *Brucella* diretamente no QMA, apesar da importância dessa doença zoonótica para a saúde pública. Neste estado, o único controle disponível, dirigido a *Brucella* para QMA destinado ao mercado intraestadual é o controle anual do rebanho para brucelose pelo exame dos animais e vacinação de bezerras. Além disso, para as agroindústrias autorizadas a vender QMA fora deste estado, a certificação de “livre de brucelose” é um requisito adicional. Essas certificações são importantes, embora as agroindústrias “livres de brucelose” não sejam isentas para sempre para *Brucella* spp., conforme demonstrado por Soares Filho et al.²¹ Assim, controles adicionais para aumentar a segurança de produtos feitos a partir de leite cru devem ser encorajados, como maturação por período longo, e monitoramento mais frequente da segurança do leite cru usada no processamento de queijos artesanais.

Esse monitoramento da segurança do leite cru poderia tirar proveito de diagnósticos rápidos baseados na detecção direta de DNA específico, como o presente estudo fez, ou na detecção de anticorpos anti-*Brucella*. Monitorar os rebanhos dessas agroindústrias com testes rápidos para detecção de anticorpos no leite cru, como o teste do anel, poderia aumentar a garantia de que os testes de brucelose estão sendo realizados pelos veterinários privados e que os status “monitorados para” ou “livres de” brucelose são de fato verdadeiros. Por outro lado, a detecção de DNA de *Brucella* spp. diretamente do queijo artesanal foi utilizada por este e outros estudos, mostrando-se complementares aos testes sorológicos tradicionais para *Brucella* spp. em rebanhos.^{13, 22-24}

Os surtos de brucelose humana transmitidos por alimentos são comuns em todo o mundo.^{25,26} Também no Brasil foi observada a associação significativa ($p < 0,05$) entre as pessoas testadas positivas para brucelose e a ingestão de leite cru ou seus derivados.⁷ Dada a importância de zoonoses como a brucelose, que pode ser diretamente eliminada no leite de vacas infectadas, o IMA e outras entidades de defesa governamental devem tratar agroindústrias artesanais de queijo de leite cru como “de maior risco para o consumidor”. Esta designação não deveria ser entendida como alarmante, mas para disseminar o entendimento de que para alguns patógenos, como *Brucella*, que são diretamente transmitidos de

animais infectados por meio do leite, a erradicação desse patógeno em rebanhos específicos seria a única maneira de garantir a segurança do leite cru e seus derivados, sendo os enfoques exclusivamente focados na ordenha e higiene de fabricação insuficientes para este patógeno em questão.

Os resultados do presente estudo reforçam que o QMA contaminado com *Brucella* spp. pode representar um risco potencial à saúde pública e não pode ser negligenciado pelas autoridades sanitárias e agropecuárias brasileiras, uma vez que esse patógeno tem sido encontrado viável em queijos com o mesmo processo de fabricação e tempo de maturação deste estudo.²⁷ Como a brucelose bovina é uma doença enzoótica em praticamente todos os estados brasileiros, incluindo Minas Gerais, os procedimentos para a erradicação desta doença, seguida pelo monitoramento da doença e sistema de vigilância epidemiológica devem ser adotados pelos produtores de QMA como única forma de garantir produto seguro para consumo humano.^{28,29} Além disso, essas agroindústrias exigem um maior monitoramento pelos inspetores agropecuários sobre o controle sanitário do rebanho e a certificação do status de livre de brucelose, incluindo a vigilância ativa e a detecção do comércio informal de bovinos infectados com *Brucella*.

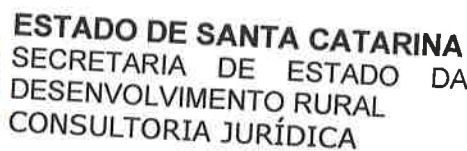
AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi apoiado pela EMBRAPA (SEG 06.11.01.012.00.00 e SEG 02.13.10.007.00.00) e pela FAPEMIG (números de outorgas CVZ-APQ-02746-14 e CVZ-PPM-00526-16).

REFERÊNCIAS

1. Ribeiro JA. A evolução da tecnologia queijeira. Rev Inst Latic Cândido Tostes. 1958; 13:27-30.
2. Reis AR. Caracterização físico-química e identificação dos elementos metálicos dos queijos Minas do Serro e Minas da Serra da Canastra (dissertação). Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Univ Fed Minas Gerais. 1998; 96 pp.
3. Pires MCS. Memória e arte do Queijo do Serro: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG. 2013; 200 pp.
4. EMATER. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais. Queijo Minas Artesanal: tradição e qualidade que revelam Minas. Revista da EMATER – MG 2004; XXII:8-9.
5. Hartigan PJ. Human brucellosis epidemiology and clinical manifestations. Continuing Education. 1997; 50:15-7.
6. Verraes C, et al. A review of the microbiological hazards of dairy products made from raw milk. Int Dairy J. 2015; 50:32-44.
7. Ramos TRR, et al. Epidemiological aspects of an infection by *Brucella abortus* in risk occupational groups in the microregion of Araguaína, Tocantins. Braz J Infect Dis. 2008; 2:133-8.
8. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Brasil. Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT). Brasília: MAPA/SDA/DAS. 2006; 188 pp.
9. Sanger F, Coulson AR. A rapid method for determining sequences in DNA by primed synthesis with DNA polymerase. J Mol Biol. 1975; 94:441-8.
10. Sanger F, Nicklen S, Coulson AR. DNA sequencing with chain-terminating inhibitors. Proc Natl Acad Sci USA. 1977; 74:5463-7.
11. Altschul SF, et al. Basic local alignment search tool. J Mol Biol. 1990; 215:403-10.
12. Gonçalves VSP, et al. Situação epidemiológica da brucelose bovina no estado de Minas Gerais. Arq Bras Med Vet Zootec. 2009; 61:35-45.
13. Miyashiro S, et al. Detection of *Brucella* DNA in illegal cheese from São Paulo and Minas Gerais and differentiation of B19 vaccinal strain by means of the polymerase chain reaction (PCR). Braz J Microbiol. 2007; 38:17-22.
14. Minas Gerais. Decreto nº 42.645, de 05 de Junho de 2002. Aprova o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 Janeiro de 2002, que dispõe sobre o Processo de Produção de Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte: Minas Gerais.
15. Nevot A, et al. Recherches sur les conditions de survie des bactéries pathogènes dans les fromages à pâte molle. Ann Inst Pasteur. 1962; 103:128-34.
16. Plommet M, et al. Survival of *Brucella abortus* in ripened soft cheese made from naturally infected cow's milk. Le Lait. 1988; 68:115-20.
17. Santiago-Rodríguez MR, et al. Survival of *Brucella abortus* aqpX mutant in fresh and ripened cheeses. Foodborne Path Dis. 2015; 12:170-5.

18. Dores MT. Queijo Minas Artesanal da Canastra maturado à temperatura ambiente e sob refrigeração [tese]. Viçosa, Minas Gerais, Brasil. Universidade Federal de Viçosa. 2007; 91 pp.
19. Martins JM. Características físico-químicas e microbiológicas durante a maturação do Queijo Minas Artesanal da região do Serro [tese]. Viçosa, Minas Gerais, Brasil: Universidade Federal de Viçosa. 2006; 129 pp.
20. Corbel MJ. Brucellosis in humans and animals. Geneva: World Health Organization Library. 2006; 102 pp.
21. Soares Filho PM, et al. Confirmação de infecção por Brucella abortus em um rebanho bovino certificado livre em Minas Gerais: relato de caso. Arq Bras Med Vet Zootec. 2012; 64:1133-6.
22. Ning P, et al. Short communication: evaluation of Brucella infection of cows by PCR detection of Brucella DNA in raw milk. J Dairy Sci. 2012; 95:4863-7.
23. Ota ETS. Detecção de Brucella abortus em produtos lácteos produzidos em Santa Catarina pela técnica de reação em cadeia da polimerase em tempo real [dissertação]. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil: Universidade Federal de Santa Catarina. 2013; 67 pp.
24. Poulsen KP, et al. Short Report: Brucellosis in Dairy Cattle and Goats in Northern Ecuador. Am J Trop Med Hyg. 2014; 4:712-5.
25. Román JR, et al. Case Report: First Report of Orchitis in Man Caused by Brucella abortus Biovar 1 in Ecuador. Am J Trop Med Hyg. 2012; 3:524-8.
26. Román K, et al. A Foodborne Outbreak of Brucellosis at a Police Station Cafeteria, Lima, Peru. Am J Trop Med Hyg. 2013; 88:552-8.
27. Bezerra SS. Detecção da Brucella spp. em queijos de coalho produzidos com leite cru [tese]. Recife, Pernambuco, Brazil; 2014.
28. Poester FP, Gonçalves VSP, Lage AP. Brucellosis in Brazil. Vet Microbiol. 2002; 90:55-62.
29. Poester F, et al. Estudos de prevalência da brucelose bovina no âmbito do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose: introdução. Arq Bras Med Vet Zootec. 2009; 61(supl. 1):1-5.



SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL

Processo SCC nº 9372/2020 – Diligência EPAGRI

Processo SCC nº 9361/2020 – Diligência CIDASC

(SCC 7302/2019 – PL nº 0173.0/2019)

(SCC 9241/2020 – Emenda Substitutiva Global ao PL)

PARECER COJUR nº 41/2020

*Parecer em diligência acerca da Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019. **Matéria substancialmente contrária ao interesse público.***

1. RELATÓRIO

Trata-se de parecer em diligência acerca da **Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019**, de origem parlamentar, que “Altera a Lei nº 17.003/2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências”, assim reproduzido:





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Art. 2º O art. 7º da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

'Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;

II - o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e

III - o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

seguinte redação:

Art. 3º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a

'Art. 23.

utensílios;
operacional; e
temperos.

III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e
IV - boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene
V - formas de maturação e de utilização de aditivos para

Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

Art. 4º Esta Lei entra em vigência na data de sua publicação.

Saia da Comissão.

Deputado Fabiano da Luz

Instada a se manifestar, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), exarou parecer técnico favorável à proposta de alteração da redação da alínea 'a', inciso I, artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Em relação à redação do inciso I, artigo 7º da Lei do Queijo Serrano, a EPAGRI solicitou a inclusão dos "órgãos oficiais governamentais" como entidades capacitadas para a promoção dos cursos ali especificados.

No que se refere às demais proposições, a EPAGRI informou *"que foram analisados em conjunto com a SAR e CIDASC"*.

Por sua vez, a **Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC)**, exarou minucioso e fundamentado parecer técnico informando, em suma, que *"a produção de queijos com leite cru aumenta o risco de contaminação do produto e por isso o período de maturação torna-se fator tão importante na indicação de inocuidade do produto."*

Especificamente sobre as alterações legislativas propostas, a CIDASC se manifestou contrária à alínea 'b' do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, nos termos da Emenda Substitutiva. Isso porque, dentre outros argumentos, sustentou que *"utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública."*

No que se refere à alteração proposta para o inciso I do artigo 7º da Lei nº 17.003/2016, a CIDASC destaca que *"os produtores são responsáveis pela queijaria e a capacidade técnica é altamente recomendável, porém esta não pode ser pré-requisito para a responsabilidade do mesmo"*.

Relativamente ao inciso III do artigo 7º da citada lei, nos termos da Emenda Substitutiva, a CIDASC enfatizou não competir aos órgãos governamentais a execução de ações de responsabilidade técnica e, ainda, destacou ser a alteração proposta conflitante com as previsões legais das ações previstas para os agentes públicos estaduais.

No tocante à proposta de alteração do artigo 23 da lei, a CIDASC sustentou que *"o período de maturação de queijos de leite cru será definido em regulamento técnico específico mediante estudos científicos conclusivos, devidamente embasados e conduzidos, realizados com o queijo cujo período de maturação*



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

está a ser definido, e apresentado aos órgãos de controle contendo diversos períodos de maturação testados e acompanhados de análises físico-químicas e microbiológicas que atestem a possibilidade de redução do período de cura”.

Por outro lado, o parecer técnico exarado pela **Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR** aponta que a presente Emenda Substitutiva **não** levou *“em consideração os alertas e manifestações efetuados pela CIDASC e SAR quanto aos critérios pertinentes à manutenção da saúde pública e da inocuidade do produto”*, veiculados outrora em seus pareceres por ocasião da Diligência ao PL (SCC 7302/2019).

Especificamente sobre a proposição da Emenda Substitutiva para a alínea ‘b’ do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, a SAR/DDEA é enfaticamente contrária, manifestando-se, inclusive, por sua supressão, reapresentando argumentos técnicos e fundamentando sua posição em recente literatura específica sobre o tema e anexada ao presente processo.

Em relação à proposta para o inciso III, do artigo 7º da Lei do Queijo Artesanal Serrano, a SAR/DDEA é igualmente desfavorável e sugere a junção dos incisos II e III, como forma de simplificação para os produtores.

No que se refere à proposta de alteração do artigo 23 da referida lei, a SAR/DDEA se manifesta veementemente contrária, pois a proposição não contempla a obrigatoriedade de estudos técnicos-científicos.

A propósito, *“a realização de análises laboratoriais conforme proposto no parágrafo único do art. 23 da Emenda Global, para cada queijo ou lote produzido é inviável na prática, além de tornar-se extremamente oneroso, sendo inclusive de custo mais elevado do que o do próprio queijo”.*

Por fim, e decisivamente, a SAR/DDEA expôs minucioso arrazoado no qual cotejou com outros dois pareceres que anexou, **a fim de embasar sua convicta contrariedade à postulada redução do tempo de maturação do Queijo Artesanal Serrano.**



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Para tanto, apresentou diversos fundamentos e concluiu pela necessidade de o “Estado resguardar os preceitos legais e cancelar as garantias sanitárias para que o produto que chega à mesa do consumidor seja seguro, propiciando a manutenção da saúde pública como bem maior”.

Assim vieram os autos para parecer.

2. ANÁLISE JURÍDICA

Se mais digressões, eis abaixo as propostas de alteração à Lei nº 17.003/2016, constantes da Emenda Substitutiva Global ao PL nº 0173.0/2019, com a respectiva compilação dos apontamentos formulados pela CIDASC, EPAGRI e Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR

a) Artigo 2º da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; e

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 2º
I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, podendo ser:

a) Propriedades certificadas como livres de brucelose e tuberculose, ou;
b) Propriedades controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três (3) anos a partir da publicação desta lei.

Parágrafo único: Considera-se propriedade controlada para brucelose e tuberculose aquela que realizar exames semestrais no rebanho ordenado por até três (3) anos após a publicação desta lei. Nesse período de transição o produtor assinará um termo de compromisso com o Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 2º



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

I – utilizar leite oriundo de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, desde que:

- a) proveniente de propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose; ou
- b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Conforme declinado pela CIDASC, o lapso temporal proposto pelo PL na alínea 'b' do inciso I e mantido pela presente Emenda Substitutiva Global, pesa negativamente na condição sanitária do produto, configurando **grave risco à saúde pública**, emergindo daí, então, flagrante contrariedade ao interesse público.

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é igualmente contrária à disposição constante da alínea 'b' do inciso I e pugna pela sua supressão.

Com efeito, "Santa Catarina é um Estado diferenciado no tocante ao status sanitário de seu rebanho e busca eliminar a brucelose e tuberculose, visando alcançar o reconhecimento e classificação de risco insignificante para essas doenças, o que certamente será conquistado com a Certificação das Propriedades e não no afrouxamento de medidas sanitárias estritamente relacionadas com a saúde pública, especialmente em produto com maior risco sanitário, como é o caso de queijo de leite cru".

b) Artigo 7º da Lei do Queijo Serrano:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

- I – o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;
- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa; e
- III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta lei são considerados responsáveis pela queijaria, alternativamente:

- I – o produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, comprovado por certificado emitido por órgãos oficiais em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária de mínimo 40 horas, e capacitação continuada em curso anuais de mínimo 32 horas;



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;
III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe; e
IV – no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. [sic]

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:
I – o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;
II – o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e
III – o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR, manifesta-se contrária à redação do inciso III, “já que obriga o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais a fazer o papel de responsável técnico, o que não está no rol de suas atribuições obrigatórias, sendo uma liberalidade do profissional e da empresa que o emprega”.

A SAR/DDEA propôs nova redação ao artigo 7º, a qual, reavaliada por esta COJUR, restou consolidada nos seguintes termos:

“I - o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas agropecuárias e de fabricação, com carga mínima de 40 (quarenta) horas e capacitação continuada anual de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino ou órgãos oficiais governamentais;

II - o profissional técnico reconhecido por conselho de classe, podendo ser profissional autônomo, profissional indicado por associação ou cooperativa, ou ainda suprido por profissional de órgão governamental de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.”



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

c) Artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

LEI Nº 17.003/2016

Art. 23. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

- I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;
- II – prazos de validade e de maturação, quando couber;
- III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e
- IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput deste artigo.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 23.
V – inovação em formas de maturação ou aditivos para temperos;
VI – produção artesanal e tradicional de derivados do leite cru e do soro nas queijarias inspecionadas.

Parágrafo único. Como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano e a segurança alimentar, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação de menor tempo de maturação, conforme MAPA IN nº 30/2013, fica estabelecido que os produtores poderão comercializar queijos com no mínimo 15 dias de maturação desde que apresentem laudos oficiais, trimestralmente, com resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária para queijos de média umidade.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 23.
III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e utensílios;
IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e
V – formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos. Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é categórica em afirmar a inexistência de literatura científica para assegurar a inocuidade do produto Queijo Artesanal Serrano com maturação menor do que sessenta dias, motivo pelo qual esta COJUR conclui pela notável contrariedade ao interesse público, especificamente em relação à proposta de reformulação do parágrafo único do artigo 23.



ESTADO DE SANTA CATARINA

**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA**

A propósito, o procedimento de alteração e adequação dos parâmetros para identificação e classificação do Queijo Artesanal Serrano – dentre eles o período de maturação de sessenta dias -, contam com previsão expressa no artigo 34, do Decreto nº 1.238, de 19 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 17.003/2016, mediante a apresentação de estudos técnicos-científicos ao Serviço de Inspeção Estadual, sendo desnecessária a proposição legislativa.

De tudo, por questões técnicas que resguardam o interesse público, notadamente, **garantias sanitárias e de saúde pública**, vislumbra-se, com a devida vênia, a inviabilidade do PL nos pontos acima mencionados.

3. CONCLUSÃO

Diante do exposto, aparelhada nos pareceres técnicos em anexo, à luz das garantias sanitárias e de saúde pública, esta COJUR, com a máxima vênia, conclui no sentido de que o Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global, é substancialmente contrário ao interesse público.

É o parecer.

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Carlos Magno dos Santos Júnior
Consultor Jurídico
OAB/SC 21.898-B

De acordo.

Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº 288/2020

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Senhor Diretor,

Cumprimentando-o cordialmente, em atendimento ao Ofício nº 615/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9357/2020) destinado à SAR; Ofício nº 617/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9372/2020) enviado à Epagri e Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9361/2020) remetido à CIDASC - os quais solicitaram a emissão de parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global-, vimos apresentar, em anexo, os pareceres técnicos e jurídico, cuja conjugação é **substancialmente contrária** ao referido PL, notadamente no que se refere aos seguintes artigos:

I) A SAR é contrária ao artigo 1º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar a alínea 'b', inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.

II) A SAR sugere nova redação ao artigo 7º da lei, posicionando-se de forma contrária ao artigo 2º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar os incisos I, II e III do referido artigo 7º.

III) A SAR é contrária ao artigo 3º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, no que se refere a alteração do parágrafo único do artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado

Ao Senhor
DANIEL CARDOSO
Diretor de Assuntos Legislativos
Florianópolis, SC

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br





Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Carta DEX 139

Florianópolis, 16 de julho de 2020.

Ao Prezado Senhor
Daniel Cardoso
Diretor de Assuntos Legislativos

Ref: Manifestação Projeto de Lei nº 0173.0/2019 – SGPe SCC 9372/2020

Prezado Diretor,

A Epagri tem como missão conhecimento, tecnologia e extensão para o desenvolvimento sustentável do meio rural, em benefício da sociedade. Nesse sentido, desenvolve na região Serrana de Santa Catarina o Projeto Queijo Artesanal Serrano com objetivo de valorizar e qualificar a produção e comercialização, preservando o saber-fazer centenário e o meio ambiente com melhoria de renda para os pecuaristas familiares e segurança alimentar aos consumidores.

Assim, em resposta ao Ofício no 617/CC-Dial-GMAT de 25/06/2020, manifestamos parecer, conforme segue:

Com relação ao Art.2º da Lei 17.003/16, concordamos com a alínea "a) proveniente de propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose; ou" pois entendemos que é imprescindível a garantia de sanidade do rebanho para a produção de queijo artesanal de leite cru, tanto pela saúde da família produtora quanto para os consumidores. E que a forma adotada pelo estado é a certificação de propriedade como livre de tuberculose e brucelose". Há de se considerar que a certificação se refere a controle por meio de exames e da movimentação dos

Sede Administrativa - Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, C.P. 502, Fone: (048) 3665-5000
Fax: (048) 3665-5010, <http://www.epagri.sc.gov.br>, e-mail: epagri@epagri.sc.gov.br
CEP 88034-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
CNPJ nº 83.052.191/0001-62 - Inscrição Estadual nº 250.403.498
Página 1 de 2



O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por EDILENE STEINWANDTER em 16/07/2020 às 15:57:56, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019. Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo SCC 00009372/2020 e o código U4KF5E63.



Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

animais na propriedade. Atualmente são necessários 2 exames com intervalo de seis meses, o que culmina num prazo de 7 meses para concluir uma certificação e anualmente a repetição dos exames, com controle das entradas de animais.

Artigo 7º, inciso I, “o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino”;

Destacamos que os órgãos oficiais estão capacitados a promover os cursos de capacitação, além das instituições de ensino e por isso solicitamos que esta previsão seja incluída na legislação, com a seguinte redação:

I- “o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino e órgãos oficiais governamentais;

Essa é a nossa contribuição, com relação aos demais itens do PL esses foram analisados em conjunto com a SAR e CIDASC.

Respeitosamente,

Edilene Steinwandter
Presidente



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

AGRICULTURA, DA PESCA E DO

PROCESSO SCC nº 9357/2020 – Diligência SAR

Processo SCC nº 9372/2020 – Diligência EPAGRI

Processo SCC nº 9361/2020 – Diligência CIDASC

(SCC 7302/2019 – PL nº 0173.0/2019)

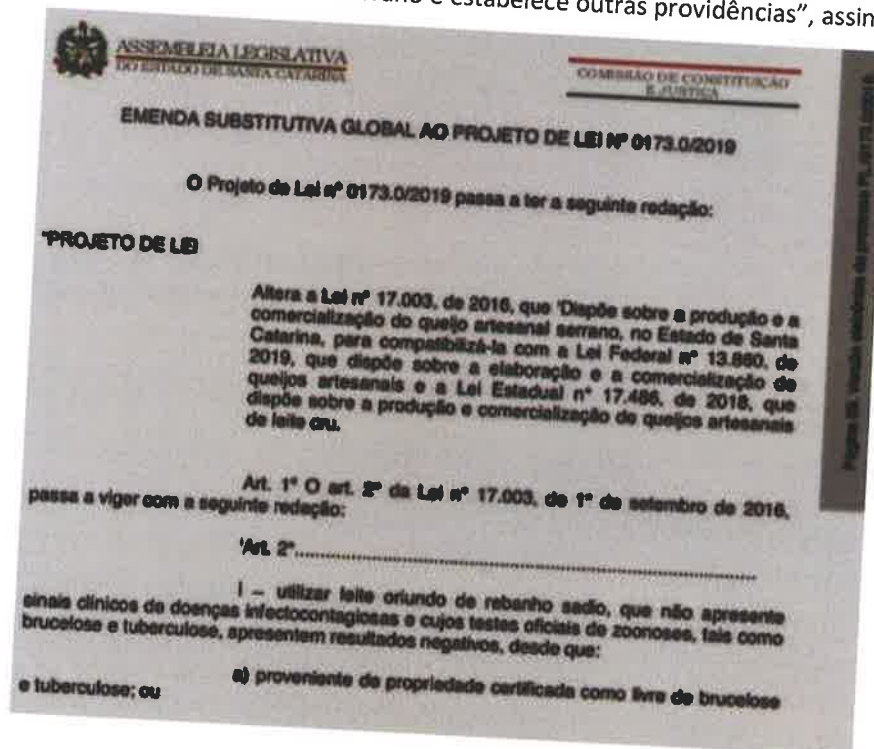
(SCC 9241/2020 – Emenda Substitutiva Global ao PL)

PARECER COJUR nº 41/2020

*Parecer em diligência acerca da Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019. **Matéria substancialmente contrária ao interesse público.***

1. RELATÓRIO

Trata-se de parecer em diligência acerca da **Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei nº 0173.0/2019**, de origem parlamentar, que “Altera a Lei nº 17.003/2016, a qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências”, assim reproduzido:





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Art. 2º O art. 7º da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a seguinte redação:

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;

II - o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e

III - o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

seguinte redação:

Art. 3º O art. 23 da Lei nº 17.003, de 2016, passa a vigor com a

Art. 23

utensílios;
operacional; e
temperos.

III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e
IV - boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene
V - formas de maturação e de utilização de aditivos para

Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

Art. 4º Esta Lei entra em vigência na data da sua publicação.

Sala da Comissão,

Deputado Fabiano da Luz

Instada a se manifestar, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), exarou parecer técnico favorável à proposta de alteração da redação da alínea 'a', inciso I, artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Em relação à redação do inciso I, artigo 7º da Lei do Queijo Serrano, a EPAGRI solicitou a inclusão dos *“órgãos oficiais governamentais”* como entidades capacitadas para a promoção dos cursos ali especificados.

No que se refere às demais proposições, a EPAGRI informou *“que foram analisados em conjunto com a SAR e CIDASC”*.

Por sua vez, a **Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC)**, exarou minucioso e fundamentado parecer técnico informando, em suma, que *“a produção de queijos com leite cru aumenta o risco de contaminação do produto e por isso o período de maturação torna-se fator tão importante na indicação de inocuidade do produto.”*

Especificamente sobre as alterações legislativas propostas, a CIDASC se manifestou contrária à alínea ‘b’ do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, nos termos da Emenda Substitutiva. Isso porque, dentre outros argumentos, sustentou que *“utilizar leite proveniente de propriedades controladas para brucelose e tuberculose, no prazo de até três anos, implica num espaço de tempo em que as condições sanitárias do rebanho poderão pesar negativamente na condição sanitária do produto, influenciando diretamente nos parâmetros desejáveis e nos resultados de suas análises, podendo gerar grave risco à saúde pública.”*

No que se refere à alteração proposta para o inciso I do artigo 7º da Lei nº 17.003/2016, a CIDASC destaca que *“os produtores são responsáveis pela queijaria e a capacidade técnica é altamente recomendável, porém esta não pode ser pré-requisito para a responsabilidade do mesmo”*.

Relativamente ao inciso III do artigo 7º da citada lei, nos termos da Emenda Substitutiva, a CIDASC enfatizou não competir aos órgãos governamentais a execução de ações de responsabilidade técnica e, ainda, destacou ser a alteração proposta conflitante com as previsões legais das ações previstas para os agentes públicos estaduais.

No tocante à proposta de alteração do artigo 23 da lei, a CIDASC sustentou que *“o período de maturação de queijos de leite cru será definido em regulamento técnico específico mediante estudos científicos conclusivos, devidamente embasados e conduzidos, realizados com o queijo cujo período de maturação*



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

está a ser definido, e apresentado aos órgãos de controle contendo diversos períodos de maturação testados e acompanhados de análises físico-químicas e microbiológicas que atestem a possibilidade de redução do período de cura”.

Por outro lado, o parecer técnico exarado pela **Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR** aponta que a presente Emenda Substitutiva **não** levou *“em consideração os alertas e manifestações efetuados pela CIDASC e SAR quanto aos critérios pertinentes à manutenção da saúde pública e da inocuidade do produto”*, veiculados outrora em seus pareceres por ocasião da Diligência ao PL (SCC 7302/2019).

Especificamente sobre a proposição da Emenda Substitutiva para a alínea ‘b’ do inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016, a SAR/DDEA é enfaticamente contrária, manifestando-se, inclusive, por sua supressão, reapresentando argumentos técnicos e fundamentando sua posição em recente literatura específica sobre o tema e anexada ao presente processo.

Em relação à proposta para o inciso III, do artigo 7º da Lei do Queijo Artesanal Serrano, a SAR/DDEA é igualmente desfavorável e sugere a junção dos incisos II e III, como forma de simplificação para os produtores.

No que se refere à proposta de alteração do artigo 23 da referida lei, a SAR/DDEA se manifesta veementemente contrária, pois a proposição não contempla a obrigatoriedade de estudos técnicos-científicos.

A propósito, *“a realização de análises laboratoriais conforme proposto no parágrafo único do art. 23 da Emenda Global, para cada queijo ou lote produzido é inviável na prática, além de tornar-se extremamente oneroso, sendo inclusive de custo mais elevado do que o do próprio queijo”.*

Por fim, e decisivamente, a SAR/DDEA expôs minucioso arrazoado no qual cotejou com outros dois pareceres que anexou, **a fim de embasar sua convicta contrariedade à postulada redução do tempo de maturação do Queijo Artesanal Serrano.**



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

Para tanto, apresentou diversos fundamentos e concluiu pela necessidade de o “Estado resguardar os preceitos legais e cancelar as garantias sanitárias para que o produto que chega à mesa do consumidor seja seguro, propiciando a manutenção da saúde pública como bem maior”.

Assim vieram os autos para parecer.

2. ANÁLISE JURÍDICA

Se mais digressões, eis abaixo as propostas de alteração à Lei nº 17.003/2016, constantes da Emenda Substitutiva Global ao PL nº 0173.0/2019, com a respectiva compilação dos apontamentos formulados pela CIDASC, EPAGRI e Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR

a) Artigo 2º da Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; e

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 2º

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, podendo ser:

a) Propriedades certificadas como livres de brucelose e tuberculose, ou;
b) Propriedades controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três (3) anos a partir da publicação desta lei.

Parágrafo único: Considera-se propriedade controlada para brucelose e tuberculose aquela que realizar exames semestrais no rebanho ordenhado por até três (3) anos após a publicação desta lei. Nesse período de transição o produtor assinará um termo de compromisso com o Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 2º



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

I – utilizar leite oriundo de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, desde que:

- a) proveniente de propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose; ou
- b) em até 3 (três) anos da publicação desta Lei, seja proveniente de propriedade controlada para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

II – atendimento das condições de higiene recomendadas pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal. (NR)

Conforme declinado pela CIDASC, o lapso temporal proposto pelo PL na alínea 'b' do inciso I e mantido pela presente Emenda Substitutiva Global, pesa negativamente na condição sanitária do produto, configurando **grave risco à saúde pública**, emergindo daí, então, flagrante contrariedade ao interesse público.

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é igualmente contrária à disposição constante da alínea 'b' do inciso I e pugna pela sua supressão.

Com efeito, "Santa Catarina é um Estado diferenciado no tocante ao status sanitário de seu rebanho e busca eliminar a brucelose e tuberculose, visando alcançar o reconhecimento e classificação de risco insignificante para essas doenças, o que certamente será conquistado com a Certificação das Propriedades e não no afrouxamento de medidas sanitárias estritamente relacionadas com a saúde pública, especialmente em produto com maior risco sanitário, como é o caso de queijo de leite cru".

b) Artigo 7º da Lei do Queijo Serrano:

LEI Nº 17.003/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:

- I – o produtor de leite devidamente capacitado, conforme regulamento;
- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa; e
- III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 7º Para fins do disposto nesta lei são considerados responsáveis pela queijaria, alternativamente:

- I – o produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, comprovado por certificado emitido por órgãos oficiais em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária de mínimo 40 horas, e capacitação continuada em curso anuais de mínimo 32 horas;



ESTADO DE SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

- II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;
III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe; e
IV – no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. [sic]

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria:
I – o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas de agropecuária e de fabricação, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, e capacitação continuada em cursos anuais de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino;
II – o profissional técnico reconhecido pelo conselho de classe, que pode ser indicado por associação ou cooperativa; e
III – o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais, autônomo ou empregado de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR, manifesta-se contrária à redação do inciso III, “já que obriga o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais a fazer o papel de responsável técnico, o que não está no rol de suas atribuições obrigatórias, sendo uma liberalidade do profissional e da empresa que o emprega”.

A SAR/DDEA propôs nova redação ao artigo 7º, a qual, reavaliada por esta COJUR, restou consolidada nos seguintes termos:

“I - o produtor de queijo artesanal serrano que tenha capacitação profissional em boas práticas agropecuárias e de fabricação, com carga mínima de 40 (quarenta) horas e capacitação continuada anual de, no mínimo, 32 (trinta e duas) horas, comprovada por certificado emitido por entidades de ensino ou órgãos oficiais governamentais;

II - o profissional técnico reconhecido por conselho de classe, podendo ser profissional autônomo, profissional indicado por associação ou cooperativa, ou ainda suprido por profissional de órgão governamental de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.”



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

AGRICULTURA, DA PESCA E DO

c) Artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

LEI Nº 17.003/2016

Art. 23. Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

- I – parâmetros físico-químicos e microbiológicos;
- II – prazos de validade e de maturação, quando couber;
- III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e
- IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional.

Parágrafo único. A Epagri encaminhará ao órgão de controle sanitário estadual proposta da regulamentação a que se refere o caput deste artigo.

PL Nº 0173.0/2016

Art. 23
V – inovação em formas de maturação ou aditivos para temperos;
VI – produção artesanal e tradicional de derivados do leite cru e do soro nas queijarias inspecionadas.
Parágrafo único. Como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano e a segurança alimentar, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação de menor tempo de maturação, conforme MAPA IN nº 30/2013, fica estabelecido que os produtores poderão comercializar queijos com no mínimo 15 dias de maturação desde que apresentem laudos oficiais, trimestralmente, com resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária para queijos de média umidade.

EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL

Art. 23.
III – características técnicas das instalações, dos equipamentos e utensílios;
IV – boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional; e
V – formas de maturação e de utilização de aditivos para temperos. Parágrafo único. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes. (NR)

A Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR é categórica em afirmar a inexistência de literatura científica para assegurar a inocuidade do produto Queijo Artesanal Serrano com maturação menor do que sessenta dias, motivo pelo qual esta COJUR conclui pela notável contrariedade ao interesse público, especificamente em relação à proposta de reformulação do parágrafo único do artigo 23.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
CONSULTORIA JURÍDICA

A propósito, o procedimento de alteração e adequação dos parâmetros para identificação e classificação do Queijo Artesanal Serrano – dentre eles o período de maturação de sessenta dias -, contam com previsão expressa no artigo 34, do Decreto nº 1.238, de 19 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 17.003/2016, mediante a apresentação de estudos técnicos-científicos ao Serviço de Inspeção Estadual, sendo desnecessária a proposição legislativa.

De tudo, por questões técnicas que resguardam o interesse público, notadamente, **garantias sanitárias e de saúde pública**, vislumbra-se, com a devida vênia, a inviabilidade do PL nos pontos acima mencionados.

3. CONCLUSÃO

Diante do exposto, aparelhada nos pareceres técnicos em anexo, à luz das garantias sanitárias e de saúde pública, esta COJUR, com a máxima vênia, conclui no sentido de que o Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global, é substancialmente contrário ao interesse público.

É o parecer.

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Carlos Magno dos Santos Júnior
Consultor Jurídico
OAB/SC 21.898-B

De acordo.

Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO
DESENVOLVIMENTO RURAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

Ofício nº 288/2020

Florianópolis, 21 de julho de 2020.

Senhor Diretor,

Cumprimentando-o cordialmente, em atendimento ao Ofício nº 615/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9357/2020) destinado à SAR; Ofício nº 617/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9372/2020) enviado à Epagri e Ofício nº 616/CC-DIAL-GEMAT (SCC 9361/2020) remetido à CIDASC - os quais solicitaram a emissão de parecer a respeito do Projeto de Lei nº 0173.0/2019, nos termos da Emenda Substitutiva Global-, vimos apresentar, em anexo, os pareceres técnicos e jurídico, cuja conjugação é **substancialmente contrária** ao referido PL, notadamente no que se refere aos seguintes artigos:

I) A SAR é contrária ao artigo 1º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar a alínea 'b', inciso I do artigo 2º da Lei nº 17.003/2016.

II) A SAR sugere nova redação ao artigo 7º da lei, posicionando-se de forma contrária ao artigo 2º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, que propôs alterar os incisos I, II e III do referido artigo 7º.

III) A SAR é contrária ao artigo 3º do PL, nos termos da Emenda Substitutiva Global, no que se refere a alteração do parágrafo único do artigo 23 da Lei nº 17.003/2016.

Atenciosamente,

[Assinatura Digital]
Ricardo de Gouvêa
Secretário de Estado

Ao Senhor
DANIEL CARDOSO
Diretor de Assuntos Legislativos
Florianópolis, SC

Rodovia Admar Gonzaga, 1486 – Itacorubi – 88034-001 – Florianópolis, SC Fone (048) 3664-4400

www.agricultura.sc.gov.br

gabinete@agricultura.sc.gov.br



PARECER EPAGRI/DJUR Nº 127/2020

EMENTA: SGP-E SCC 9357/2020. EMENDA SUBSTITUTIVA GLOBAL AO PROJETO DE LEI Nº 0173.0/2019. MATÉRIA SUBSTANCIALMENTE CONTRÁRIA AO INTERESSE PÚBLICO. PARECER DA COJUR DA SAR. DECRETO Nº 2.382, DE 28.8.2014. NECESSIDADE DE MANIFESTAÇÃO DESTE DJUR.

1. RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Casa Civil – SCC, por intermédio da Gerência de Mensagens e Atos Legislativos – GEMAT, restitui os autos do SGP-e em epígrafe a fim de que este Departamento Jurídico, com amparo no Decreto Estadual 2.382/2014, exare parecer.

Extraí-se dos autos, que o Parecer da Consultoria Jurídica (COJUR) da Secretaria de Estado da Agricultura, Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina – SAR, elaborado com manifestações técnicas da referida Pasta, da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC e da EPAGRI, foi no sentido de concluir pela contrariedade ao interesse público acerca da Emenda Substitutiva Global ao Projeto de Lei 0173.0/2019, de origem parlamentar, que altera a Lei 17.003/2016, que dispõe sobre a comercialização de queijo artesanal serrano e estabelece outras providências.

É o relatório.

2. ANÁLISE JURÍDICA

2.1. PRELIMINARMENTE

Inicialmente, vale destacar que um dos atributos do ato administrativo é a **presunção de legitimidade e veracidade**. Conforme ensina José dos Santos Carvalho Filho¹: “Os atos administrativos, quando editados, trazem em si a **presunção de legitimidade, ou seja, a presunção de que nasceram em conformidade com as devidas normas legais**”. Desse modo, o presente parecer se baseia na presunção de veracidade dos documentos e declarações juntados neste processo.

A presente **análise jurídica**² tem por **finalidade exclusiva se debruçar sobre as questões referidas no art. 45, § 1º, incisos III e IV, do Decreto Estadual nº 344/2019, não adentrando em aspectos técnicos da demanda, bem como sobre os critérios de conveniência e oportunidade** (art. 133 da **CF/88** e art. 8º, § 4º, do RILC-EPAGRI).

Cabe ressaltar que o presente parecer não possui caráter vinculatório, mas meramente **opinativo**, em prol da segurança da autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acolher, ou não, tais ponderações. Essa ressalva acompanha a linha de entendimento do Supremo Tribunal

¹ CARVALHO FILHO, José dos Santos. **Manual de Direito Administrativo**. 31. ed. São Paulo: Atlas, 2017, p. 110.
² Conforme Enunciado nº 07, do Manual de Boas Práticas Consultivas da CGU/AGU: “o Órgão Consultivo não deve emitir manifestações conclusivas sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade”.

Federal (Mandado de Segurança nº 24.073-3, entre outros precedentes³), assim como do Tribunal de Contas da União (TCU)⁴.

Por fim, cabe esclarecer que não é papel do órgão de assessoramento jurídico exercer a auditoria quanto à competência de cada agente público para a prática de atos administrativos. Incumbe, isto sim, a cada agente observar se os seus atos estão dentro de suas atribuições. Feitas essas considerações, passamos à análise do expediente, tomando por base, exclusivamente, os documentos que constam nos autos até a presente data.

2.2. DO DECRETO ESTADUAL 2.382/2019

Vejamos o que diz o Decreto em epígrafe, no seu art. 19, §1º, II:

“Art. 19. As diligências oriundas da ALESC em relação a projetos de lei deverão, no âmbito do Poder Executivo, ser encaminhadas às Secretarias de Estado ou aos órgãos especificados nos pareceres emitidos pelas comissões parlamentares e, a critério da DIAL, a outras Secretarias ou órgãos considerados necessários, para resposta no prazo máximo de 10 (dez) dias.

§ 1º A resposta às diligências deverá:

II – tramitar instruída com parecer analítico, fundamentado e conclusivo, elaborado pela consultoria jurídica ou pela unidade de assessoramento jurídico, e referendado pelo titular da Secretaria de Estado ou pelo dirigente da fundação, autarquia, empresa pública ou sociedade de economia mista proponente, nos pedidos que envolverem matéria jurídica, aplicando-se, no que couber, o disposto no art. 8º deste Decreto”.

Logo, necessário se faz o posicionamento deste Departamento Jurídico, a fim de que seja encaminhado ao crivo da Diretora Executiva da Empresa, razão pela qual restou encaminhado o Ofício 617/CC-DIAL-GEMAT à Epagri, por intermédio da Diretoria de Assuntos Legislativos da Casa Civil do Estado de Santa Catarina.

3. DO CASO CONCRETO

No caso concreto, convém nos reportarmos ao Parecer COJUR nº 41/2020, da Consultoria Jurídica da SAR (fls. 7 a 15), elaborado com base nas informações técnicas produzidas pela Epagri, CIDASC e Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da referida Secretaria, o qual, em síntese, destacou as ressalvas sanitárias apontadas pelos referidos órgãos, no

³ STF, MS 24.631/DF, Relator(a): Min. JOAQUIM BARBOSA, julgado em 09/08/2007.
⁴ Acórdãos 512/2003, 1.536/2004, 1.898/2010, 1.380/2011, 1.591/2011, 1.857/2011 e 689/2013, todos do Plenário do TCU.

sentido de que as alterações legislativas propostas configurariam grave risco à saúde pública.

Extraí-se do referido Parecer, que a Diretoria de Qualidade e Defesa Agropecuária da SAR se manifestou contrariamente à redação do inciso III, *"já que obriga o profissional técnico vinculado a órgãos governamentais a fazer o papel de responsável técnico, o que não está no rol de suas atribuições obrigatórias, sendo uma liberalidade do profissional e da empresa que o emprega"*.

Consta também da manifestação da referida Consultoria Jurídica, que a CIDASC apresentou resistências a diversas modificações trazidas pela referida Emenda Substitutiva, sustentando o grave risco à saúde pública que a implementação dos dispositivos acarretaria.

Convém salientar ainda, que a própria Carta DEX 139, de 16 de julho do corrente (fls. 5 e 6), encaminhada pela Epagri, é clara no sentido de discordar da proposição do texto do art. 7º, I, de tal sorte que apresentamos a sugestão de alteração para acrescentar a comprovação por parte dos órgãos oficiais governamentais dos cursos para os produtores de queijo serrano artesanal.

3. CONCLUSÃO

Ante o exposto, como o artigo 17, II, do Decreto Estadual 2382/2014, prevê a promoção de consulta por parte da Gerência de Mensagens e Atos Legislativos – GEMAT da SCC às Secretarias de Estado e aos demais órgãos e entidades da administração pública estadual quanto à existência ou não de contrariedade ao interesse público, corroboramos o entendimento da COJUR da SAR no sentido de concluir que o Projeto de Lei 0173.0/2019 é substancialmente contrário ao interesse público.

É o parecer, smj, que submeto ao crivo da Presidência da Epagri.

Florianópolis/SC, 27 de julho de 2020.

FELIPE PASSOS BOPPRE

(documento assinado digitalmente)

Felipe Passos Boppré

Gerente do Departamento Jurídico da Epagri
OAB/SC 18.945

De acordo.

Edilene Steinwandter
Presidente