

# Do roquefort francês ao canastra brasileiro: a aplicação de tratados, acordos e normas internacionais como método de embasamento da qualidade e segurança de queijos produzidos com saberes-fazeres tradicionais<sup>1</sup>

From the French Roquefort to the Brazilian Canastra: the application of international treaties, agreements, and norms as a method to base the quality and safety of cheese produced with traditional know-how

Tassia Cristina Bello de Vasconcelos<sup>a</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-8677-815X>

E-mail: tassia.vasconcelos@agro.gov.br

<sup>a</sup>Ministério da Agricultura e Pecuária. Campinas, SP, Brasil.

## Resumo

Os queijos roquefort e canastra são produtos de origem animal com reconhecimento de identificação geográfica, fabricados com leite cru por meio de modos de produção centenários. Para proteção da identidade e qualidade únicas de produtos como esses, tratados e acordos foram celebrados na comunidade internacional. Ao mesmo tempo, há um debate quanto à segurança sanitária deles devido à utilização de leite sem processamento térmico, o que gera barreiras à sua comercialização, existindo normas sanitárias internacionais internalizadas na legislação dos países signatários que devem ser aplicadas à produção tradicional, mesmo que às vezes com adaptações. Este trabalho teve por objetivo promover uma revisão não sistemática ao analisar o conteúdo de tratados, acordos e normas internacionais, comerciais e sanitárias, além das legislações brasileira, francesa e da União Europeia, a fim de verificar a robustez dos processos de regulação previstos. Concluiu-se que os documentos levantados têm potencial abrangente para a proteção qualitativa e sanitária dos produtos elencados, ficando a concretização dessas garantias a cargo da aplicabilidade da teoria nos processos de fabricação, registro, fiscalização e inspeção dos países, não menosprezando a necessidade de alerta para grupos vulneráveis da população sobre o consumo desses produtos.

**Palavras-chave:** Queijos Artesanais; Propriedade Intelectual; Identificação Geográfica; Segurança dos Alimentos; Saúde Pública.

## Correspondência

Tassia Cristina Bello de Vasconcelos

Av. Doutor Heitor Pentead, 2145, Bairro Parque Taquaral. Campinas, SP, Brasil. CEP: 13087-000

<sup>1</sup> As manifestações registradas neste trabalho são de opinião própria, de caráter pessoal e não refletem, necessariamente, o posicionamento oficial do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, nos termos do Art. 14, inciso I, § 2º, do anexo da Portaria nº 249, de 22 de Fevereiro de 2018.

## Abstract

Roquefort and Canastra cheese are products of animal origin with Geographical Identification recognition. They are made with raw milk in a centuries-old traditional production. To protect the unique identity and quality of products such as these, treaties and agreements have been passed in the international community. At the same time, a debate revolves around food safety due to the use of milk without heat treatment, which creates barriers to commercialization. Thus, international health standards, internalized in the legislation of the signatory countries, must be applied to traditional production, sometimes with adaptations. This study aimed to promote a non-systematic review, analyzing the content of commercial and health international treaties, agreements, and norms, and the Brazilian and French/European Union legislation, to evaluate the robustness of the foreseen regulation processes. It concluded that the surveyed documents have a comprehensive potential for the qualitative and sanitary protection of the products by implementing guarantees that are conditioned to the applicability of theory to practice in manufacturing, registering, and inspecting production in the evaluated countries and considering the need of consumption alerts for vulnerable population groups.

**Keywords:** Artisanal Cheeses; Intellectual Property; Geographic Identification; Food Safety; Public health.

## Introdução

Os queijos Roquefort e Canastra são produtos de origem animal com reconhecimento de Identificação Geográfica. Tanto o primeiro (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade - *Institut National de L'Origine et de La Qualité* [INAO], 2022c) quanto o segundo<sup>2</sup> são produzidos a base de leite cru e sob meios tradicionais de produção centenários. Do ponto de vista da identidade única, tais produtos tem como marco legal internacional o Acordo Sobre Aspectos Comerciais de Direito de Propriedade Intelectual (*Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights - TRIPS*) da Organização Mundial do Comércio (OMC) (WTO, 1994), ocorrendo a internalização dos conceitos legais de direitos na França/ União Europeia via Regulamento UE n 1151/2012 (UE, 2012), e no Brasil junto à Lei de Propriedade Industrial n. 9.279, de 1996 (Brasil, 1996a).

Atualmente, há um intenso debate quanto à segurança sanitária desses queijos tradicionais devido à utilização de leite sem processamento térmico em sua produção. Nessa seara, é importante destacar que há uma série de normas nacionais e internacionais que visam a garantia da segurança de alimentos e que devem ser seguidas também pelas produções artesanais ou de pequeno porte, ainda que com adaptações, de acordo com o quadro normativo de cada país. Observa-se que, por vezes, é necessário um olhar diferenciado sobre as pequenas produções, principalmente observando as necessidades em termos de garantia da segurança de alimentos e os compromissos da agenda do desenvolvimento sustentável (De Vasconcelos, 2022).

Sob essa ótica, muitos são os atores a serem identificados, assim como suas ações e documentos legais e normativos relacionados. Para contextualização, podem ser citados como atores: a OMC (Organização Mundial do Comércio) e a Organização Mundial de Saúde Animal (*World Organisation for Animal Health - WOAH*); e quanto à parte documental propriamente dita: o *Codex Alimentarius*, os Códigos da WOAH e as Leis e

---

2 Disponível em: <https://queijodacanastra.com.br/>. Acesso em 3 jun. 2024.

Regulamentos de cada país ou Bloco Econômico. Desses últimos, na França/ União Europeia se destacam os regulamentos pertencentes ao “*Paquet hygiène*” e uma série de publicações complementares que incluem certa flexibilização à produção de pequeno porte (França, 2020); no Brasil, tem-se o Decreto n. 9.013 de 2017, o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (Brasil, 2017), além de diversas normas complementares que também abarcam, entre outros aspectos, especificidades relacionadas às produções de pequeno porte e artesanais (Brasil, 2022a; 2017; 2015).

Diante desse quadro, esse trabalho teve por objetivo promover uma revisão não sistemática, analisando o conteúdo de tratados, acordos e de normas internacionais, comerciais e sanitárias, além das legislações brasileira e francesa/da União Europeia. Tudo em prol de se verificar a robustez dos processos previstos para a garantia da identidade, qualidade e segurança dos queijos tradicionais, no contexto da Propriedade Intelectual e da Saúde Pública.

### **Os produtos com identificação geográfica no mundo, na França e no Brasil – elementos de qualidade e propriedade intelectual**

A Identificação Geográfica (IG) é o termo cunhado para quando um nome geográfico permite identificar um produto ou serviço como tendo sua origem em uma área delimitada, de forma que sua qualidade ou outra característica é essencialmente relacionada à sua origem (Brasil, 1996; WTO, 1994).

As IGs têm como marco legal internacional o Acordo *TRIPS* da OMC. Ele é o anexo 1C do Acordo de Marrakesh e estabelece a própria OMC, tendo como objetivos reduzir distorções e impedimentos do mercado internacional e proteger os direitos de propriedade intelectual. Em seus termos, os países membros devem prover meios legais de prevenção ao uso de designação ou apresentação de um bem que indique ou sugira que esse provém de uma área geográfica diferente do verdadeiro local de origem, de forma que induza o público a erro, ou qualquer uso que constitua um ato de concorrência desleal em aceitação do artigo 10 da Convenção de Paris de 1967 (WTO, 1994).

Na União Europeia, os sistemas de qualidade aplicáveis para produtos agrícolas e alimentos são apresentados no Regulamento UE n 1151/2012 (UE, 2012), evidenciando duas categorias de produtos: as Apelações de Origem Protegidas (AOPs) e as Indicações Geográficas Protegidas (IGPs). Porém, historicamente a conceitualização da temática é bem mais antiga, tendo sido o conceito de AOP construído progressivamente desde o início do século XX em prol de combater fraudes, com sua primeira Lei promulgada em 1905 (INAO, 2022a).

As AOPs designam um produto para o qual todas as etapas de produção são realizadas de acordo com o saber-fazer reconhecido na mesma área geográfica, o que confere a ele suas características. Mais especificamente no território francês, as AOPs recebem o nome de Apelação de Origem Controlada (AOC). O conceito de AOP é sustentado pela ideia do *Terroir*, que é uma área geográfica particular da qual uma produção deriva sua originalidade diretamente das especificidades de sua região de produção, sendo essa um espaço delimitado no qual uma comunidade humana constrói um saber-fazer de produção coletiva ao longo de sua história e se baseando em um sistema de interações entre um ambiente físico e biológico e um conjunto de fatores humanos (INAO, 2022a).

Já as IGPs identificam um produto agrícola, bruto ou transformado, cuja qualidade, reputação e/ou outras características estão ligadas à sua origem geográfica, devendo pelo menos uma etapa (seja ela de produção, transformação ou desenvolvimento) ocorrer na área geográfica delimitada. As IGPs não são criadas, trata-se do reconhecimento de uma produção existente, conferindo-lhe proteção nacional e internacional (INAO, 2022b).

Tanto os produtos AOP como IGP tem suas regras de elaboração inscritas no *Cahier de Charges* e são submetidos ao controle por organismo independente aprovado pelo INAO (INAO, 2022a; INAO, 2022b).

Para o queijo Roquefort, sua apelação de origem foi definida inicialmente pela Lei de 26 de julho de 1925 (INAO, 2022c). A definição e manutenção de sua caracterização AOC se deu por meio de um Decreto de 22 de janeiro de 2001 (FRANÇA, 2001), e seu último *Cahier de Charges* foi recentemente homologado

após última modificação para atualização de seu descritivo, via *Arrêté* de 17 de janeiro de 2022 (FRANÇA, 2022a). Nesse documento é apresentada a descrição detalhada do produto, incluindo: o tipo de fungo utilizado e a característica de sua massa; a área geográfica delimitada; a descrição do método de obtenção, com as características do leite ovino cru; a composição do rebanho de ovelhas da raça *Lacaune* e sua alimentação, com a apresentação de detalhes tais como a metragem quadrada de uso por animal nos currais; e a descrição técnica da produção do queijo propriamente dito, incluindo seu processo de maturação. Destacam-se ainda a apresentação dos elementos que justificam a ligação do produto com o meio geográfico e seu sistema de controle e rotulagem (INAO, 2022c).

No Brasil, a internalização dos conceitos de IG ocorre por meio da Lei de Propriedade Industrial (Brasil, 1996). Tal marco legal divide as IGs brasileiras em dois tipos: indicação de procedência, que é quando o nome geográfico de localidade ou região se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou da prestação de serviço; e denominação de origem, que é quando o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade designa o produto ou o serviço cujas qualidades ou características se devem exclusivamente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Brasil, 1996).

Os pedidos de registro de IGs no Brasil devem conter, entre outros documentos, o caderno de especificações técnicas. Nesse caderno devem ser evidenciadas as comprovações pertinentes a: delimitação da área geográfica; descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido (para pedido de Indicação de Procedência); descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos e seu processo de obtenção ou prestação (para pedido de Denominação de Origem); e a descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso da Indicação Geográfica, bem como

sobre o produto ou serviço por ela distinguido (Brasil, 2022b).

O queijo Canastra teve sua Publicação da Concessão realizada via Revista de Propriedade Intelectual n. 2149, de 13 de março de 2012. O modo artesanal de confecção foi ainda inscrito no Livro de Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em junho de 2008. Seu caderno de especificações técnicas apresenta: a delimitação da área geográfica de produção, incluindo características de clima, altitude, umidade e ventos; as características do leite bovino cru e demais elementos utilizados como matéria-prima; as características do rebanho bovino, incluindo sanidade atestada por médico veterinário nos termos das normas e regulamentos vigentes, sistema de criação (extensivo ou semi-intensivo) e alimentação; o processo de elaboração do produto em si, denominação e tipos; e as suas características externas, de massa, organolépticas, físico-químicas e microbiológicas (citação de monitoramento anual com atendimento à legislação). O processo de fabricação é apresentado detalhadamente, incluindo aspectos da maturação, além de questões relacionadas à higiene e sanidade animal para obtenção da matéria-prima e aspectos de higiene pessoal e da área produtiva. Parâmetros de rotulagem, armazenamento, transporte e comercialização são citados. Os controles são apresentados como Oficiais/ Governamentais e aqueles de autocontrole. Nesses últimos se inclui o cumprimento do regulamento de uso do queijo Canastra, atendimento das características físico-químicas e microbiológicas e análise de qualidade gustativa. O caderno de especificações técnicas traz ainda um capítulo quanto a infrações, penalidades e procedimentos para casos de descumprimento do previsto, podendo o infrator receber desde advertência à suspensão definitiva do uso da Indicação de Procedência (INPI, 2021).

Observa-se que as legislações e normas no Brasil e na França/ União Europeia, assim como os documentos específicos dos queijos selecionados na presente análise, mostram-se abrangentes em termos de definições para a proteção dos produtos elencados, incluindo a internalização do marco

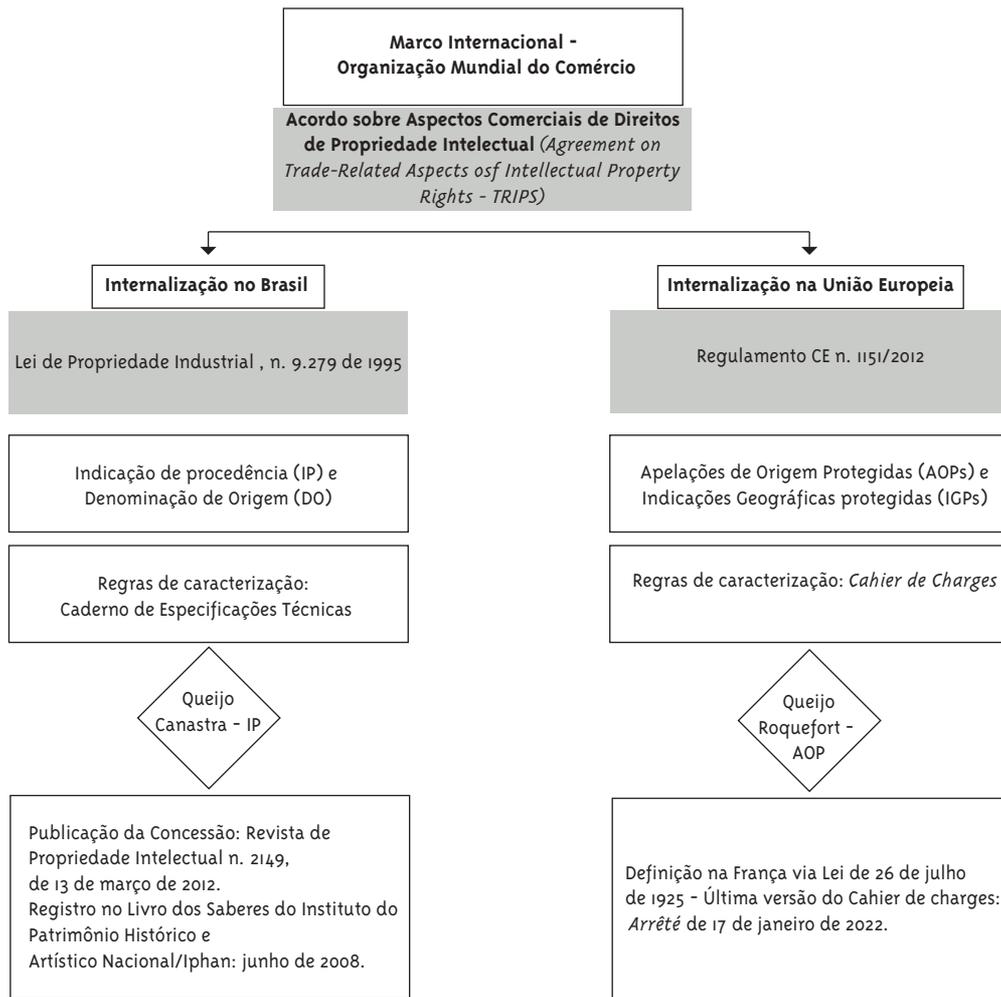
internacional da temática. De fato, tal proteção é essencial, uma vez que há o risco de fraude na tentativa de venda de produto similar, porém sem haver comprovação de origem e procedência e, por consequência, com inexistência dos valores locais e humanos de tais produtos.

Nesse sentido, na Itália, Di Pinto et al. (2019) buscaram avaliar riscos ao consumidor relacionados a queijos e produtos cárneos com denominação de origem protegida. Foram verificados quesitos tais como conformidade em relação às especificações do produto, à rotulagem, à originalidade e aos requisitos

da Comunidade Europeia. Foram apontados, em grande parte, não conformidades de rotulagem, com apresentação de incompatibilidade com as especificações dos produtos. No mesmo estudo, análises de Reação em Cadeia da Polimerase em tempo real revelaram fraudes por substituição de espécies, demonstrando o risco ao qual as IGs estão submetidas.

Um resumo dos documentos nacionais e internacionais relacionados à qualidade e propriedade intelectual das IGs e dos queijos Roquefort e Canastra é apresentado na Figura 1.

**Figura 1 – Resumo dos documentos nacionais e internacionais quanto a aspectos de qualidade e propriedade intelectual dos produtos com Identificação Geográfica, incluindo aqueles relacionados aos queijos Roquefort e Canastra.**



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

## Segurança sanitária dos alimentos no mundo, na França e no Brasil e os queijos tradicionais

### A OMC e o Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias

Na temática dos produtos agrícolas, incluindo as IGs, diversos outros acordos comerciais possuem relevância além do TRIPS. No âmbito da OMC, a rodada Uruguai de negociações em 1995 deu origem ao Acordo da Agricultura (OMC, 1995). Seu objetivo geral é estabelecer um sistema de comércio agrícola mais equitativo, com maior acesso aos mercados e melhoria dos meios de subsistência dos agricultores em todo o mundo (OMC, 2021).

Na seara dos produtos de origem animal e vegetal se destaca o Artigo 14, por meio do qual os membros acordaram pela colocação em vigor do Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (*Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures - SPS agreement*) (OMC, 1995), que reafirma o direito dos países estabelecerem suas Leis, Decretos e Regulamentos sanitários, desde que sejam baseados em princípios científicos e não constituam barreiras arbitrárias ou injustificadas ao comércio, tais como uma medida protecionista, por exemplo. O acordo SPS incentiva o uso de padrões internacionais e contém certas disposições para tratamento especial e diferenciado, ou seja, também leva em consideração os níveis de desenvolvimento dos países. Dos padrões relacionados aos produtos de origem animal se tem: as normas, diretrizes e recomendações estabelecidas pelo *Codex Alimentarius*, que são relativas a aditivos alimentares, medicamentos veterinários, contaminantes, métodos de análise e amostragem, e códigos e diretrizes de higiene; e aquelas determinadas pela Organização Mundial de Saúde Animal (*World Organisation for Animal Health - WOAH*, fundada como *Office International*

*des Épizooties* - OIE), relacionadas à saúde animal e zoonoses (WTO, 1995).

### *Codex Alimentarius*

Do ponto de vista sanitário, os principais documentos base para padrões internacionais de segurança dos alimentos estão dispostos no *Codex Alimentarius*. Sua comissão faz parte de um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) conjuntamente à Organização Mundial da Saúde - *World Health Organization* (WHO), e foi estabelecida com o objetivo de proteger a saúde do consumidor e promover práticas justas no comércio de alimentos<sup>3</sup>.

Os padrões do *Codex* são baseados em dados científicos, referenciados por atores internacionais independentes e relacionados à avaliação de risco ou consultores *ad hoc* organizados pela FAO e pela WHO. Embora sejam recomendações de aplicação voluntária pelos membros, em muitos casos os padrões do *Codex* servem como base para a legislação nacional (FAO/WHO, 2020a).

No Brasil, por exemplo, e de forma relacionada à presente análise, pode-se observar a incorporação das normas do *Codex*, em especial dos documentos “Princípios Gerais de Higiene de Alimentos - CXC 1-1969, REV 2020” (FAO/WHO, 2020b) e do “Código de Prática Higiênica para Leite e Produtos Lácteos - CAC/RCP 57-2004” (FAO/WHO, 2004), junto ao Decreto n. 9.013 de 2017, o RIISPOA, que é o principal regulamento brasileiro relativo à Inspeção de Alimentos de Origem Animal (Brasil, 2017), assim como em normas complementares tais como a Instrução Normativa n. 73 de 2019 (Brasil, 2019a) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), relacionada a produtores fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais. Na França, seus pontos podem ser facilmente identificados quando se consulta, por exemplo, os documentos do “*Paquet hygiène*”, que é um conjunto regulamentar do bloco europeu sobre higiene dos alimentos.

3 Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>. Acesso em 3 jun. 2024.

### *A WOA, seu Acordo Internacional, Códigos e Padronização*

A WOA é uma organização intergovernamental que tem como objetivo gerar informações, de forma transparente, sobre doenças animais, melhorando a saúde deles em nível mundial em prol de um planeta mais seguro, saudável e sustentável. Foi fundada por meio do Acordo Internacional de Criação do *Office International des Épizooties* - OIE, em 1924, em Paris. Na época, 28 Estados firmaram o documento que teve como signatários, desde o início, o Brasil e a França. Atualmente, é composta por 182 membros que juntos coordenam respostas globais a emergências de saúde animal, prevenção de doenças zoonóticas, promoção da saúde e bem-estar animal e melhor acesso aos cuidados de saúde animal (WOAH, 2022a).

A Organização possui dois Códigos, um terrestre e outro aquático. Neles estão incluídos padrões para o comércio internacional seguro de animais e seus produtos, contando ainda com manuais que fornecem uma abordagem padronizada para o diagnóstico das doenças listadas (WOAH, 2022b).

A WOA se baseia na ideia de que, apesar de o comércio proporcionar inúmeros benefícios aos países, ele também pode aumentar o risco de propagação de doenças animais. Por esse motivo, suas normas visam a promoção de um comércio seguro, porém evitando barreiras comerciais desnecessárias. Para tal, entende-se que a harmonização da legislação sanitária dos países com a base de padrões internacionais únicos baseados na ciência é necessária, e a WOA

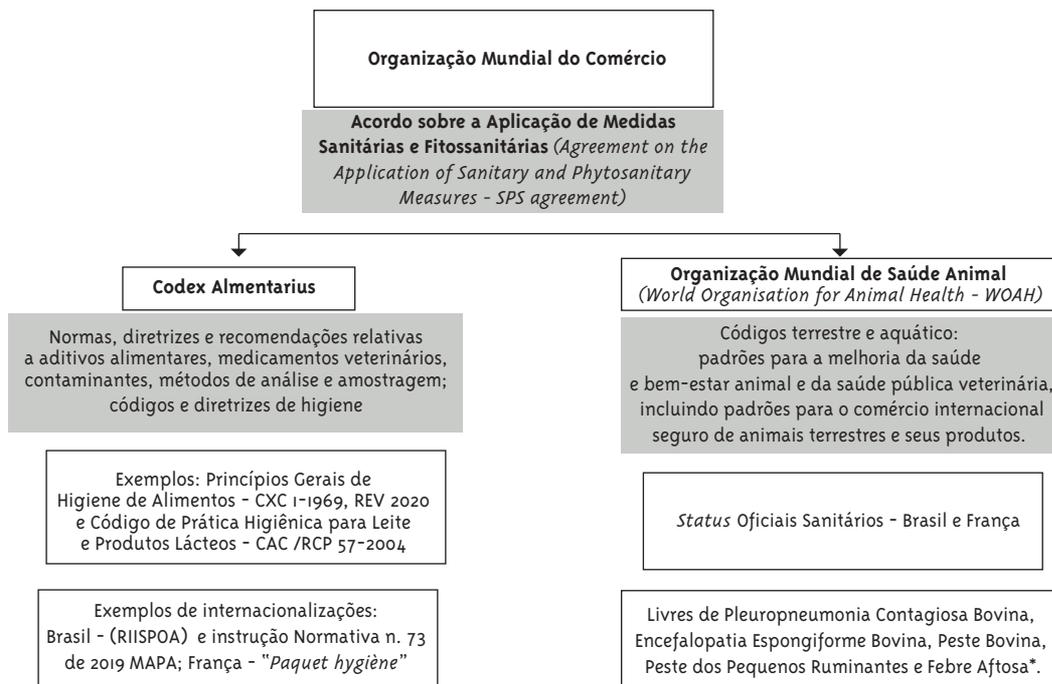
fornece a seus Membros um conjunto único de padrões internacionais para isso (WOAH, 2021).

Os países membros podem declarar seu *Status* Sanitário como sendo livres de determinadas doenças animais em seu território ou em parte dele, devendo apresentar evidência documentada de conformidade (WOAH, 2022c). Dessa forma e sendo tais *Status* relacionados ao território ou parte, contemplam os animais envolvidos junto à produção de matéria-prima utilizada em produtos de origem animal com Identificação Geográfica, uma vez que sua localização territorial é fator de relevância na caracterização da qualidade do produto.

No sentido das doenças de bovinos e ovinos, animais fornecedores das matérias-primas relacionadas na presente análise, tanto o Brasil quanto a França apresentam junto à WOA um *Status* Oficial Livre para Pleuropneumonia Contagiosa Bovina, para Encefalopatia Espongiforme Bovina, para Peste Bovina (sendo essa última considerada erradicada em nível mundial) e para Peste dos Pequenos Ruminantes; o Brasil apresenta áreas livres com e sem vacinação para Febre Aftosa, enquanto que a França tem a integralidade do território considerado livre sem vacinação (WOAH, 2022d). Entende-se que tais dados são importantes indicadores de sanidade animal e controle de matéria-prima para embasar a segurança sanitária dos produtos originários dos países declarantes, incluindo aqueles produzidos com saberes-fazeres tradicionais.

Um panorama sobre o Acordo SPS da OMC e os principais atores e documentos relacionados é apresentado na Figura 2.

**Figura 2 – O Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da Organização Mundial do Comércio e os principais atores e documentos relacionados a aspectos de segurança sanitária de produtos de origem animal, incluindo queijos artesanais. \* Considerar o Brasil albergando área livres de febre aftosa com e sem vacinação; França livre sem vacinação**



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

### **Padrões de segurança dos alimentos, incluindo a produção de queijos artesanais no Brasil e na França/ União Europeia**

Em território brasileiro, todo produto de origem animal deve estar obrigatoriamente sujeito à prévia fiscalização industrial e sanitária nos termos da Lei n. 1.283, de 1950 (Brasil, 1950). Tal competência, em âmbito Nacional, é executada pelo MAPA, com observância das normas e competências do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2017). No entanto, a magnitude da extensão territorial do país acaba gerando processos de regionalização que se refletem também na descentralização da fiscalização sanitária. Nesse sentido, em 1989, a Lei n. 7.889 (Brasil, 1989) modificou a Lei n. 1.283 de 1950 (Brasil, 1950), dando competência de fiscalização a Estados, Distrito Federal e Municípios. A regulamentação de

ambas as Leis se dá pelo Decreto n. 9.013 de 2017, o RIISPOA (Brasil, 2017), importante instrumento normativo da Inspeção Sanitária de alimentos de origem animal no Brasil, existindo, no entanto, uma grande lista de normas complementares.

Com o andamento dos processos de atualizações legais e normativas, o conceito de regionalização foi associado à fiscalização da produção artesanal, culminando com a Instituição do Selo Arte e a flexibilização do comércio interestadual de seus produtos. Sua comercialização foi condicionada à fiscalização de produção por estados e pelo Distrito Federal, alteração instituída pela Lei n. 13.680 de 2018 (Brasil, 2018c) e com extensão recente a municípios via Portaria n. 531 de 2022 (Brasil, 2022b).

Caso a produção seja ainda caracterizada como de pequeno porte, no Brasil a Instrução Normativa n. 16 de 2015 (Brasil, 2015) define normas específicas de

Inspeção e fiscalização sanitária para seus produtos. Nessa, são apresentadas condições simplificadas de funcionamento, permitindo multifuncionalidade e simplicidade de equipamentos desde que mantidas as condições higiênico-sanitárias necessárias ao processo. Além disso, o próprio RIISPOA traz menções à produção de pequeno porte, incluindo critérios de circunstâncias atenuantes na apuração de infrações (BRASIL, 2017).

Quanto à elaboração de queijos artesanais, seu diploma legal é constituído pela Lei n. 13.860 de 2019 (Brasil, 2019b). Em seus termos, os queijos artesanais feitos a partir de leite cru tem produção restrita à queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose ou controlado para essas doenças. O estabelecimento produtor de leite deve implantar programa de boas práticas agropecuárias (BPAs) e a queijaria deve implantar boas práticas de fabricação (BPFs), assim como implementar a rastreabilidade de produtos.

Nesse sentido, na produção de produtos lácteos artesanais devem ser observadas as normas relacionadas ao controle de sua matéria-prima e ao seu processo produtivo propriamente dito. A propriedade produtora do leite deve seguir as BPAs com base na Instrução Normativa n. 73 de 2019 (Brasil, 2019), do MAPA, sendo essa específica para enquadramento de produtores fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais. Tais boas práticas estão relacionadas ao controle da sanidade do rebanho, nutrição e manejo animal, e práticas de higiene na obtenção do leite. Por exemplo, além do controle de Brucelose e Tuberculose, a propriedade deve executar o controle de mastite clínica e subclínica. Quanto à qualidade do leite, o produtor deve enviar uma amostra para um laboratório registrado da Rede Brasileira de Qualidade do Leite, devendo os parâmetros estarem de acordo com a Instrução Normativa n. 76 de 2018 do MAPA (Capítulo I - Regulamento de Identidade e Qualidade do Leite Cru Refrigerado) (Brasil, 2018a). Seus procedimentos ainda devem seguir a Instrução Normativa n. 77 de 2018 (Brasil, 2018b), também do MAPA, referente aos critérios e procedimentos para a produção, o acondicionamento, a conservação, o transporte, a seleção e a recepção do leite cru em

estabelecimentos registrados no serviço de Inspeção oficial.

O processo produtivo em si deverá seguir as BPFs, inclusas nos autocontroles que devem ser mantidos monitorados, verificados e com registros auditáveis, obedecendo às normas previstas no RIISPOA e com submissão à Inspeção e fiscalização oficial. O produto deverá seguir o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos e para Fixação de Requisitos Microbiológicos, contidos nos anexos I e II da Portaria n. 146 de 1996 (Brasil, 1996b). Dos critérios microbiológicos, esses envolvem a análise de micro-organismos tais como Coliformes, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*, a depender da umidade do queijo envolvido. Recentemente, a Instrução Normativa n. 161 de 2022 (Brasil, 2022a) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determinou como critérios de avaliação para queijos em geral as análises de Enterotoxinas estafilocócicas, *Salmonella* spp., *Staphylococcus coagulase positiva* e *Escherichia coli*.

O panorama quanto ao embasamento legal e normativo referente à segurança sanitária de produtos de origem animal no Brasil, incluindo queijos artesanais, é apresentado na Figura 3.

A França segue as normas da União Europeia, que desde 2006 tem em vigor o “*Paquet hygiène*”, um conjunto de regulamentos aplicáveis aos Estados membros. Tal pacote é composto por cinco regulamentos europeus principais e se aplica a todo o setor agroalimentar, desde a produção primária até a distribuição ao consumidor final. São listados a seguir:

- Regulamento (CE) n. 178/2002 (UE, 2002): Trata-se do texto principal da legislação de alimentos, sendo aplicável a todos os estabelecimentos produtores, incluindo alimentação humana e animal. Traz as obrigações básicas, tais como garantia de rastreabilidade e recolhimento de produtos com risco à Saúde Pública.
- Regulamento (CE) n. 853/2004 (UE, 2004a): Relacionado à higiene dos alimentos, é aplicável desde a fase de produção primária até a produção propriamente dita, a

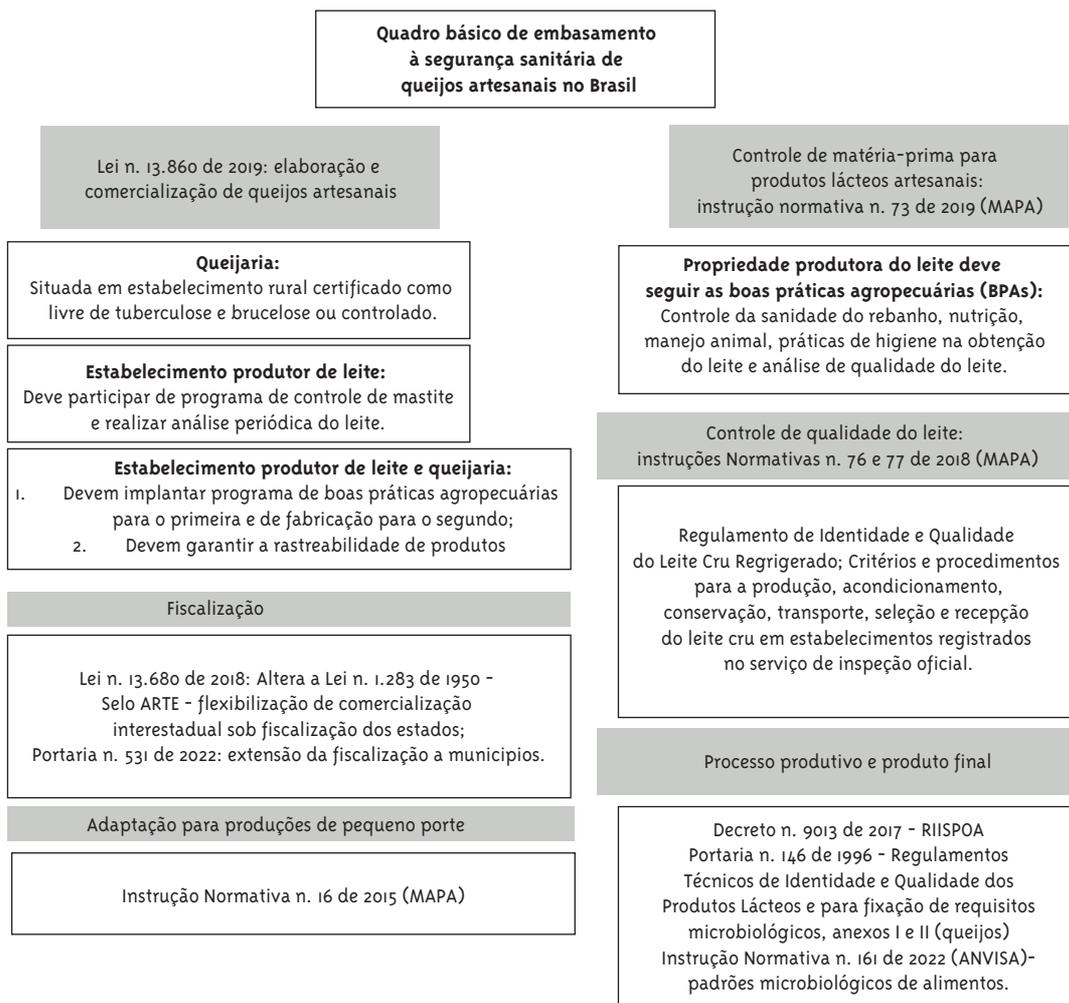
transformação e a distribuição. Inclui, entre outros aspectos, a aplicação de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

- Regulamento (CE) n. 853/2004 (UE, 2004b): Traz as regras de higiene específicas para produtos de origem animal. No que compete à presente análise, tal regulamento traz itens relacionados a: requisitos sanitários para a produção do leite cru, incluindo aspectos de sanidade dos animais (higidez em geral e controle de brucelose e tuberculose); condições para a utilização de leite cru, incluindo referência a seus padrões

microbiológicos e a resíduos de drogas veterinárias; citação de uso junto à fabricação de queijos e o processo de maturação; e aspectos de higiene das instalações, dos processos e dos colaboradores.

- Regulamento (CE) n. 183/2005 (UE, 2005b): Traz as exigências de higiene para a alimentação animal.
- Regulamento (UE) n. 2017/625 (UE, 2007): Relativo aos controles oficiais para a produção de alimentos de origem animal, alimentação animal e vegetais. Inclui saúde e bem-estar animal.

**Figura 3 – Resumo quanto ao embasamento legal e normativo referente à segurança sanitária de produtos de origem animal no Brasil, incluindo queijos artesanais**



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Em relação a critérios microbiológicos, o Regulamento (CE) n. 2073/2005 (UE, 2005b) apresenta os padrões a serem seguidos pelos produtos alimentícios na União Europeia. Para os queijos, são apresentados padrões para os seguintes micro-organismos ou partes desses, como *Salmonella*, Enterotoxinas estafilocócicas, *E. coli* e Estafilococos coagulase positivos.

Cabe salientar que além dos Regulamentos do Bloco Europeu, há uma série de documentos nacionais franceses que complementam e adaptam as diretrizes para o país. São *les arrêtés ministériels*, dos quais destacam-se:

- *Arrêté* de 18 de dezembro de 2009 (França, 2009a): Traz as regras sanitárias aplicáveis aos produtos de origem animal, incluindo, em seu artigo 8, as disposições para leite e produtos lácteos.
- *Arrêté* de 21 de dezembro de 2009 (França, 2009b): Relacionado às normas sanitárias aplicáveis às atividades de comércio varejista, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal.
- *Arrêté* de 8 de junho de 2006 (França, 2006): Relativo à aprovação sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

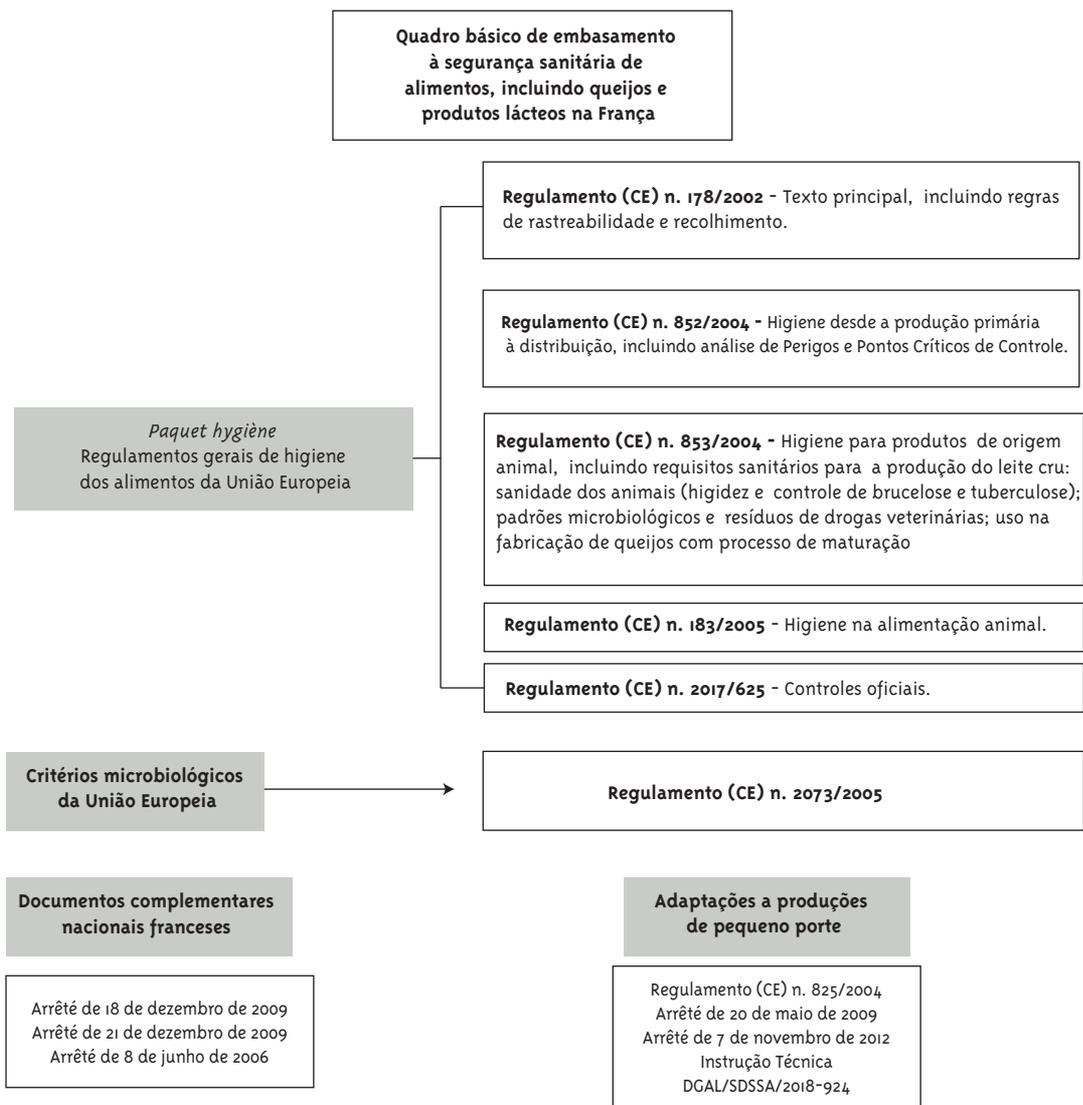
Para completar o quadro, é importante notar que tanto o Bloco Europeu quanto a França também trabalham com adaptações em seu conjunto normativo, que são voltadas às *produções de pequeno porte*. Nesse sentido, o Regulamento (CE) n. 852/2004 (UE, 2004a) dispõe que os requisitos para o sistema APPCC devem fornecer flexibilidade suficiente de modo a permitir sua aplicação junto a todos os tipos de produção, incluindo as pequenas. Tal flexibilidade é necessária para permitir a manutenção dos métodos tradicionais em todas as fases da produção, da transformação ou da distribuição de alimentos. Para tal, foi elaborado o *Arrêté* de 20 de maio de 2009 (França, 2009c), que revogou algumas regras sanitárias quando da produção de origem animal com características tradicionais, e o *Arrêté* de 7 de novembro de 2012 (França, 2012), que passou a apresentar as normas sanitárias aplicáveis aos produtos lácteos com essas características tradicionais. Por fim, a Instrução Técnica DGAL/SDSSA/2018-924 (França, 2019) define os critérios

para determinação dos estabelecimentos elegíveis para aplicação dessas medidas de flexibilização. Tal instrução também fornece orientações para a implementação desse processo ao nível do controle sanitário e é complementada por uma ficha setorial elaborada para leite e produtos lácteos, para o caso dos queijos.

O panorama quanto ao embasamento legal e normativo referente à segurança sanitária de alimentos, incluindo queijos e produtos lácteos na França, é apresentado na Figura 4.

Nota-se que ambos os países possuem leis e normas abrangentes em relação à segurança dos alimentos, incluindo a internalização de padrões internacionais e adaptações a produções artesanais e/ou de pequeno porte. De fato, a grande preocupação junto aos alimentos de origem animal é a possibilidade de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que podem ser mais ou menos graves e causarem desde um curto episódio de gastroenterite até à hospitalização e morte, especialmente em pacientes idosos e imunodeprimidos. Nesse sentido, para a produção de alimentos seguros é necessário se certificar de que nenhum micro-organismo do alimento vá se multiplicar até níveis infecciosos, sendo a sua inativação o procedimento ideal (Forsythe, 2013). No entanto, sendo os queijos elencados na presente análise fabricados com leite cru, apesar de contarem com um período de maturação, ainda se recomenda a emissão de alerta de consumo à população mais vulnerável. No caso francês, tal alerta já é visto junto ao site do Ministério da Agricultura para o consumo de queijo Roquefort por crianças menores de cinco anos, gestantes e imunocomprometidos (França, 2022). No caso brasileiro, essa pesquisa não encontrou alertas de consumo junto aos sites do Ministério da Agricultura ou do Instituto Mineiro de Agropecuária (órgão fiscalizador estadual relacionado à região do queijo Canastra), assim como também não observou tal informação junto à legislação ou às normas complementares relacionadas (Brasil, 1996; 2017; 2018; 2019; 2023a; 2023b; Instituto Mineiro de Agropecuária, 2019). Portanto, sugere-se a inclusão de tal alerta à população vulnerável por iniciativa dos órgãos competentes no Brasil.

**Figura 4 – Resumo quanto ao embasamento legal e normativo referente à segurança sanitária de alimentos na França, incluindo queijos e produtos lácteos**



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

## Considerações finais

Foram levantados e analisados o conteúdo de tratados, acordos e normas internacionais, comerciais e sanitárias, além das legislações brasileira e francesa ou da União Europeia, referentes a produtos de origem animal, em especial queijos artesanais e/ou produções de pequeno porte. Conclui-se que os documentos levantados têm potencial abrangente para a proteção qualitativa

e sanitária dos produtos elencados, por vezes incluindo adaptações às produções de pequeno porte e/ou artesanal para manter os objetivos de controle propostos. Foi evidenciada consistência entre os textos internacionais verificados e os nacionais ou do Bloco Europeu, incluindo a internacionalização de padrões internacionais junto às normas domésticas.

Verificou-se que Brasil e França/União Europeia apresentam abrangência legal e normativa relativa ao controle de matéria-prima e do processo produtivo,

contemplando condições de higiene, análise de pontos críticos de controle, rastreabilidade e padrões microbiológicos, além de controle de identidade e qualidade. Os documentos existentes podem alcançar os objetivos em termos de propriedade intelectual e segurança sanitária, ficando a concretização de tais garantias a cargo da aplicabilidade da teoria à prática dos processos de fabricação, registro, fiscalização e Inspeção dos países.

No aspecto sanitário, salienta-se que os produtos com fabricação à base de leite cru são por natureza dotados de micro-organismos vivos e seus processos não estão isentos quanto à ocorrência de desvios, motivo pelo qual se faz necessária a existência do papel regulador/ fiscalizador dos Estados e o conhecimento das normas vigentes pelos produtores, sendo necessário ainda comprometimento quanto ao cumprimento de tais documentos por esses atores.

Por fim, não se menospreza a necessidade da emissão de um alerta de consumo para grupos vulneráveis da população, assim como outras ações de educação sanitária ao público em geral e aos produtores, além da necessidade de fortalecimento e fomento às ações relacionadas à extensão e desenvolvimento rural, de modo a qualificar e fortalecer as produções artesanais ou de pequeno porte e visando sistemas alimentares mais equitativos.

## Referências

Brasil. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, p. 3, Brasília, DF, 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm). Acesso em 5 dez. 2022.

BRASIL. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. *Diário Oficial da União*, seção 1, p. 8, Brasília, DF, 24 jun. 2015. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=24/06/2015&jornal=1&pagina=8&totalArquivos=72>. Acesso em: 09 set. 2020.

BRASIL. Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. *Diário Oficial da União*, n. 126, Brasília, DF, 6 jul. 2022a. Disponível em: [https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN\\_161\\_2022\\_.pdf/bo8d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2](https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN_161_2022_.pdf/bo8d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2). Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019. Regulamento para enquadramento de produtores fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais. *Diário Oficial da União*, ed. 251, seção 1, p. 120, Brasília, DF, 30 dez. 2019a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/INSTRUONORMATIVAN73DE23DEDEZEMBRODE2019INSTRUONORMATIVAN73DE23DEDEZEMBRODE2019DOUImprensaNacional.pdf/view>. Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A. *Diário Oficial da União*, ed. 230, seção 1, p. 9, Brasília, DF, 30 nov. 2018a. Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/52750137/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/52750137/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076). Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018. Critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 30 nov2018b. Disponível em: [in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/52750141/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-77-de-26-de-novembro-de-2018-52749887](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/52750141/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-77-de-26-de-novembro-de-2018-52749887). Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, p. 18161, 19 dez. 1950. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L1283.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L1283.htm). Acesso em: 16 dez. 2022.

BRASIL. Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, p. 1, 15 jun. 2018c. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm). Acesso em: 11 ago. 2022.

Brasil. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, p. 1, 19 jul. 2019b. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/\\_Ato2019-2022/2019/Lei/L13860.htm](https://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13860.htm). Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 23 nov. 1989. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7889.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm). Acesso em 17 dez. 2022.

BRASIL. Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, p. 8353, 15 mai. 1996a. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm). Acesso em: 5 dez. 2022.

BRASIL. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 11 mar. 1996b. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>. Acesso em: 17 dez. 2022.

BRASIL. Portaria nº 531, de 16 de dezembro de 2022. Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital;

define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, ed. 237B, seção 1 extra B, 19 dez. 2022b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/portaria-mapa-no-531-de-16-de-dezembro-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/view>. Acesso em 16 mai. 2023.

BRASIL. Portaria/INPI/PR nº 4, de 12 de janeiro de 2022. *Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas*. Brasília, DF: Ministério da Economia, 2022b. Disponível em: [https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT\\_INPI\\_PR\\_04\\_2022.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf). Acesso em: 12 mar. 2022.

BRASIL. RTIQ - Leite e seus derivados. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2023a. Disponível em: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy\\_of\\_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados). Acesso em: 16 mai. 2023.

BRASIL. *Selo Arte e Selo Artesanal*. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2023b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 16 mai. 2023.

DE VASCONCELOS, T. C. B. Produtos de origem animal: condições e desafios da fiscalização sanitária brasileira na agenda do desenvolvimento sustentável. *Ciência Animal*, Fortaleza, v. 32, n. 3, p. 114-133, 2022.

Di Pinto, A. et al. Fraudulent species substitution in e-commerce of protected denomination origin (pdo) products. *Journal of Food Composition and Analysis*, California, v. 79, p. 143-147, 2019. DOI: 10.1016/j.jfca.2019.03.018

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/ WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. *About Codex Alimentarius*. About Codex. Roma: FAO, 2020a. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who>

codexalimentarius/about-codex/en/#c453333. Acesso em: 19 set. 2020.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/ WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Codex Alimentarius. *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products*: CAC/RCP 57-2004. Codex Texts, Codes of Practice. Roma: FAO, 2004. Disponível em: [https://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/livestockgov/documents/CXP\\_057e.pdf](https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXP_057e.pdf). Acesso em: 19 dez. 2022.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/ WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Codex Alimentarius. *General Principles of Food Hygiene*: CXC 1-1969. Codex Texts, Codes of Practice. Roma: FAO, 2020b. Disponível em: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=http%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\\_001e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=http%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf). Acesso em: 06 dez. 2022.

FORSYTHE, S. J. *Microbiologia da Segurança dos Alimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

FRANÇA. Arrêté de 17 de janeiro de 2022. Relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine. *JORF*, n° 0020, Paris, 25 jan. 2022a. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000045068435>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Arrêté, de 18 de dezembro de 2009. Relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. *JORF*, n. 0301, Paris, 29 dez. 2009a. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021533994>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Arrêté, de 21 de dezembro de 2009. Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. *JORF*, n. 0303, Paris, 31 dez. 2009b. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021573483>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Arrêté, de 8 de junho de 2006. Relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant

sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. *JORF*, n. 182, Paris, 8 ago. 2006. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT00000819750>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Arrêté, de 20 de maio de 2009. Relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles. *JORF*, n. 0132, Paris, 10 jun. 2009c. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000020719447>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Arrêté, de 7 de novembro de 2012. Relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles. *JORF*, n. 0262, 10 nov. 2012. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000026601296>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Decreto de 22 de janeiro de 2001. Relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort », *JORF* n° 21, 25 jan. 2001, Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000768632>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. Instrução Técnica DGAL/SDSSA/2018-924. Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. Paris: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2019. Disponível em: <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-924>. Acesso em: 20 dez. 2022.

FRANÇA. *La réglementation sur l'hygiène des aliments*. Accueil, Alimentation. Paris: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2020. Disponível em: <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>. Acesso em 08 nov. 2022.

FRANÇA. *Le Roquefort AOP, le fromage emblématique de l'Aveyron*. Accueil, Alimentation. Paris: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2022b. Disponível em: <https://agriculture.gouv.fr/le-roquefort-aop-le-fromage-emblématique-de-laveyron>. Acesso em 13 mar. 2024.

INAO - INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ. *Appellation d'origine protégée/contrôlée* (AOP/AOC). Accueil, Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Montreuil, 2022a. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protégee-controllee-AOP-AOC>. Acesso em: 7 out. 2022.

INAO - INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ. *Indication géographique protégée* (IGP). Accueil, Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Montreuil: INAO, 2022b. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protégee>. Acesso em: 7 out. 2022.

INAO - INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ. *Fiche de produit*: Roquefort. Accueil, Espace professionnel et outils, Rechercher un produit. Montreuil: INAO, 2022c. Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/produit/17002>. Acesso em: 30 nov. 2022.

INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. *Ficha Técnica de Registro de Identificação Geográfica* - Canastra. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/Canastra.pdf/view>. Acesso em: 3 dez. 2022.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. *Queijos Artesanais*. Agroindústria, Queijos Artesanais. Belo Horizonte: Instituto Mineiro de Agropecuária, 2019. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais>. Acesso em: 16 mai. 2023.

OMC - ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. Acuerdo sobre la Agricultura. Documentos, datos y recursos, Textos jurídicos. Ginebra: OMC, 1995. Disponível em: [https://www.wto.org/spanish/docs\\_s/legal\\_s/14-ag\\_01\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/14-ag_01_s.htm). Acesso em: 9 jan 2021.

OMC - ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Agricultura*. Temas comerciales. Ginebra: OMC, 2021. Disponível em: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/agric\\_s/agric\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/agric_s.htm). Acesso em 9 jan 2021.

WTO - WORLD TRADE ORGANIZATION. *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*. Ginebra: WTO, 1994. Disponível em: [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/27-trips.pdf](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips.pdf). Acesso em: 5 dez. 2022.

WTO - WORLD TRADE ORGANIZATION. *The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures* (SPS Agreement). Trade topics, Sanitary and phytosanitary measures, Text of the agreement. Ginebra: WTO, 1995. Disponível em: [https://www.wto.org/english/tratop\\_e/sps\\_e/spsagr\\_e.htm](https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsagr_e.htm). Acesso em: 20 out. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n. 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002. Que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, p. 1, Estrasburgo, 1 dez. 2002. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF>. Acesso em: 19 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L. 139, Estrasburgo, 30 abr. 2004a. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF>. Acesso em: 19 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n. 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal Oficial da União Europeia*, L. 139, p. 55, Estrasburgo, 30 abr. 2004b. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&from=BG>. Acesso em: 19 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n. 183/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro de 2005. Que estabelece requisitos

de higiene dos alimentos para animais. *Jornal Oficial da União Europeia*, L. 35, p. 1, Estrasburgo, 8 fev. 2005a. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R0183;20090420:PT:PDF>. Acesso em: 19 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (UE) n. 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012. Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L. 343, Estrasburgo, 14 dez. 2012. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>. Acesso em: 5 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (UE) n. 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Março de 2017. Relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) Texto relevante para efeitos do EEE. *Jornal Oficial da União Europeia*, L. 95, p. 1, Estrasburgo, 7 abr. 2017. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02017R0625-20211028&from=EN>. Acesso em: 19 dez. 2022.

UE - UNIÃO EUROPEIA. Regulamento (CE) n. 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005. Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal*

*Oficial da União Europeia*, L. 338, p.1, Estrasburgo, 22 dez. 2005b. Disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20190228&from=SV>. Acesso em: 19 dez. 2022.

WOAH - WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH. *Who we are*. Paris: WOAH, 2022a. Disponível em: <https://www.woah.org/en/who-we-are/>. Acesso em: 25 out. 2022.

WOAH - WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH. *Codes and Manuals*. What we do, Standards. Paris: WOAH, 2022b. Disponível em: <https://www.woah.org/en/what-we-do/standards/codes-and-manuals/>. Acesso em: 25 out. 2022.

WOAH - WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH. *Self-declared Disease Status*. What we offer. Paris: WOAH, 2022c. Disponível em: <https://www.woah.org/en/what-we-offer/self-declared-disease-status/>. Acesso em: 27 out. 2022.

WOAH - WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH. *Animal diseases*. What we do, Animal Health and Welfare. Paris: WOAH, 2022d. Disponível em: <https://www.woah.org/en/what-we-do/animal-health-and-welfare/animal-diseases/>. Acesso em: 7 dez. 2022.

WOAH - WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH. *Safe Trade For Sustainable Development: the OIE and its contribution*. Paris: WOAH, 2021. Disponível em: <https://www.woah.org/app/uploads/2021/03/safe-trade-for-sustainable-development.pdf>. Acesso em: 26 out. 2022.

---

## Contribuições dos autores

TCBV realizou a concepção, execução metodológica, redação, análise e revisão de todo o manuscrito.

Recebido: 27/12/2022

Reapresentado: 16/05/2023

Aprovado: 04/01/2024