



Proposição: PL. 4009 2009

Tipo: PROPOSIÇÃO

Publicação: Diário do Legislativo em 19/11/2009



PROJETO DE LEI N° 4.009/2009

Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias da produção artesanal de leite de cabra e ovelha e seus derivados.

A Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais decreta:

Art. 1° - Ficam estabelecidas normas para manipulação e beneficiamento de leite de cabra e ovelha e seus derivados.

Art. 2° - Será considerado, neste dispositivo, o beneficiamento de até duzentos quilos por dia de leite de cabra ou ovelha e seus derivados, oriunda de rebanho próprio.

Parágrafo único - Esta regulamentação pretende fomentar a produção por meio de orientação técnica, objetivando a melhoria das suas condições higiênico-sanitárias da qualidade dos produtos.

Art. 3° - Para qualificarem-se, os criadores deverão registrar seu rebanho no Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, atualizando os dados a cada ano.

Parágrafo único - Para fins de controle de sanidade do rebanho, o criador deverá apresentar ao IMA, anualmente, atestado de sanidade do rebanho, expedido por médico veterinário de órgão público ou particular.

Art. 4° - O estabelecimento deverá contar com assistência técnica de médico veterinário ou laticinista por meio de contratação particular ou por meio de associação de produtores ou ainda por meio de assistência por órgão público municipal ou estadual.

Art. 5° - O IMA poderá firmar convênio com Município que possua Serviço de Inspeção Municipal - SIM - (art. 3°, § 1° Decreto 38.691), cuja regulamentação não colida com esta, delegando a concessão do registro de produtor, bem como a fiscalização do estabelecimento. (art. 10 do Decreto 38.691)

Art. 6° - O estabelecimento produtor de leite de cabra ou ovelha, deverá dispor de currais de espera, dotado de piso concretado ou revestido com blocos de cimento ou pedras rejuntadas, com declive adequado e suficiente para escoamento da água utilizada na sua higienização.

Parágrafo único - O curral poderá também ser de piso ripado.

Art. 7° - A dependência ou sala de ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro que possa causar prejuízo à obtenção higiênica do leite, podendo ser construída contígua ao curral - capril ou aprisco -, desde que dele separada fisicamente.

§ 1° - A dependência para ordenha deverá atender às seguintes condições:

I - possuir piso impermeável, revestido de cimento áspero ou equivalente, com declividade suficiente para permitir fácil escoamento de água e resíduos orgânicos.

II - possuir sistema de escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância suficiente para que não venham a constituir-se em fonte de mau cheiro.

III - possuir pé direito adequado e cobertura de telha de cerâmica, de fibrocimento ou similares.

IV - possuir ponto de água em volume e pressão suficientes para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações.

Art. 8º - O beneficiamento do leite deverá ocorrer em sala própria, aqui denominada simplesmente de laticínio, separada da de ordenha e do curral, em condições higiênico-sanitárias adequadas, recomendando-se uma distância de dez metros, respeitadas ainda as seguintes condições mínimas:

I - inexistência de comunicação direta entre o curral e o laticínio, com entradas e saídas independentes;

II - pé direito de três metros ou, se inferior, no mínimo dois metros e meio, caso em que deve dispor de recursos adequados de ventilação e exaustão e não utilizar vapores no processo produtivo ou na limpeza;

III - iluminação natural e ventilação adequadas;

IV - paredes impermeáveis pelo menos até uma altura mínima de dois metros, pintadas com cores claras;

V - piso impermeável e antiderrapante, com sistema de esgotamento das águas servidas;

VI - telas que impeçam a entrada de insetos nas janelas e pedilúvio na entrada;

VII - forro impermeável ou laje, ficando dispensados no caso de estrutura metálica com cobertura de chapa galvanizada ou de fibrocimento ou outro material impermeável;

VIII - vestiário e sanitário em ambiente contíguo, mas fisicamente separado ou a uma distância razoável ao conforto dos operadores;

IX - instalação de frio adequada à produção;

X - laticínio contíguo ao local de ordenha, a passagem do leite deste local para a sala de operação do laticínio deverá ser realizada por meio de tubulação de material atóxico e não oxidável.

XI - sistemas de contenção à aproximação de animais, como cercas e alambrados.

Art. 9º - Na ordenha dos animais, devem ser observadas as seguintes exigências:

I - os operadores possuirão carteiras de saúde renovadas anualmente;

II - os vasilhames utilizados deverão ser de material de fácil limpeza e higienização, priorizando-se aço inoxidável.

Art. 10 - A qualidade do leite de cabra e ovelha e seus derivados e sua adequação para o consumo humano serão asseguradas por meio de:

I - leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas.

II - água utilizada na produção será potável e poderá provir de poço artesianos, de nascente, cisterna revestida e protegida do meio exterior, estocada em caixa d'água na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado (5 para 1), observadas ainda as seguintes condições:

a) ser canalizada desde a fonte até a caixa d'água do laticínio:

b) ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório;

c) se constatada a não potabilidade da água por motivos bacteriológicos, por meio de laudo de órgão acreditado, será exigida a sua cloração na proporção de duas partes por milhão (2 ppm), sendo permitida a cloração manual.

d) as nascentes serão protegidas do acesso de animais, livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

e) a caixa d'água do laticínio deverá ser tampada e construída em fibrocimento ou outro material sanitariamente aprovado.

Art. 11 - O Estado envidará esforços para buscar parceria com órgãos de assistência técnica estatal, universidades e associações de criadores para promoção de cursos semestrais de qualificação do pessoal envolvido na produção e no manejo dos animais, buscando informá-los e sensibilizá-los das seguintes práticas higiênicas, por meio de dias de campo e apostilas ilustradas (art. 10, item V, Decreto 38.691), disseminando-se os seguintes procedimentos:

I - o ordenhador deverá operar aseado, mãos e braços lavados, roupas claras, unhas cortadas, cobertura de cabelo e botas plásticas;

II - a limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita após a saída dos animais;

III - os animais deverão ser encaminhados à ordenha limpos, seguindo-se higienização adequada das tetas e enxugamento com material descartável;

IV - antes do início da operação de ordenha de cada animal, é obrigatória a lavagem, com água e sabão, das mãos do ordenhador em água corrente, seguida de enxugamento com material descartável, sendo permitida a higienização alternativa com material sanitizante;

V - os dois primeiros jatos de cada teta devem ser analisados em recipiente de fundo escuro, para detecção de sinais reveladores de mamite;

VI - as cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não poderá ser utilizado;

VII - os animais tratados com antibióticos ou quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano após a observação do período de carência determinado pelo fabricante do medicamento;

VIII - o leite deve ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico branco, ficando proibido o uso de panos;

IX - todo equipamento utilizado, após o término da ordenha, deve ser limpo com solução detergente, seguindo-se higienização com solução desinfetante, além dos cuidados recomendados pelo fabricante da ordenhadeira mecânica, se for o caso;

X - será proibido fumar no local de ordenha e no laticínio;

XI - será vedada a presença, no local de ordenha, de animais que não sejam caprinos ou ovinos;

XII - será descartado o leite quando as fêmeas apresentarem sinais de desnutrição extrema ou caquéticas, estiverem em período final de gestação ou em fase de produção de colostro, estiverem com suspeita ou acometidas de doença infecto-contagiosas, apresentarem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica;

XIII - não será permitido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha à contaminação;

XIV - a pasteurização deverá ocorrer em período não superior a cento e vinte minutos após o término da ordenha e na impossibilidade, o leite deverá ser imediatamente resfriado a cinco graus centígrados (5° C) e pasteurizado em, no máximo, quarenta e oito horas após a sua ordenha;

XV - as embalagens não deverão ser reaproveitadas;

XVI - é proibida a entrada de pessoas alheias ao processo de produção no laticínio.

Art. 12 - Todo vasilhame empregado no processamento de leite de cabra ou ovelha e seus derivados deve atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, plástico branco ou outro material aprovado pelo mercado;

II - estar limpo antes da ordenha e imediatamente lavado e desinfetado após sua utilização;

III - as leiteiras deverão possuir tampa para evitar

vazamento e contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou depósito do leite.

Art. 13 - Os processos de pasteurização a serem utilizados são:

I - pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar, de setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados (72° a 75° C) por quinze a vinte (15 a 20) segundos, em aparelhagem própria;

II - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados (63° a 65° C) por trinta minutos, sendo o controle da temperatura feita com termômetro e o tempo com temporizador próprio;

III - pasteurização lenta do leite pré-ensacado, que deverá ser imediatamente resfriado, podendo ser congelado a menos doze graus centígrados (-12° C) após todo o processo, transportado em recipiente isotérmico e mantido congelado nos estabelecimentos de venda.

Art. 14 - A pasteurização do leite com o objetivo de fabricação de queijo se dará em equipamento de aço inox, parede dupla, tampa, agitador manual, aquecimento por resistência elétrica controlada por termostato, permitido o pré-aquecimento externo ao laticínio.

Art. 15 - Entende-se por envasamento a operação pela qual o leite fluido é protegido higienicamente para evitar contaminação, para facilitar sua distribuição e para se excluir a possibilidade de fraude.

§ 1° - O leite fluido artesanal de cabra ou ovelha poderá ser envasado em sistema manual que o resguarde de contaminação.

§ 2° - Os sacos plásticos utilizados para o envasamento do leite a ser pasteurizado, no sistema pré-ensacado, deverá atender às especificações técnicas estabelecidas.

§ 3° - O leite fluido que for embalado em garrafas plásticas deverá ter um lacre de fechamento inviolável.

Art. 16 - As embalagens deverão conter a denominação "Leite integral de cabra (ou ovelha)", caracterização do produtor responsável com nome, endereço e número de registro no IMA ou no SIM conveniado, marca comercial do produto, data de fabricação, peso, validade.

Parágrafo único - No caso de comercialização de leite fluido congelado deverá ser acrescida na denominação acima a expressão "Congelado".

Art. 17 - No caso de derivados do leite, a embalagem deverá conter o nome que identifique o produto, a caracterização do produtor responsável com nome, endereço e número de registro no IMA ou no SIM conveniado, marca comercial do produto, data de fabricação, peso, validade.

Art. 18 - Para registro do estabelecimento são necessários:

I - requerimento solicitando o registro - modelo padrão -;

II - declaração da Emater local sobre a capacidade de produção diária do estabelecimento;

III - croquis das instalações físicas, incluindo curral de espera e laticínio, em escala, bem como dos equipamentos;

IV - cartão de produtor rural, contrato social e CNPJ, se pessoa jurídica, CPF, se pessoa física;

V - documento de propriedade do estabelecimento ou contrato de cessão ou arrendamento;

VI - termo de compromisso acatando o cumprimento destas normas - modelo padrão -;

VII - análise da água do estabelecimento, realizada em laboratório acreditado;

VIII - laudo de vistoria das instalações, equipamentos,

animais, realizado pelo IMA ou pelo SIM conveniado.

Art. 19 - Em caso de venda ou arrendamento da propriedade leiteira, será obrigatória a transferência do título de registro junto ao IMA ou junto ao SIM conveniado.

Art. 20 - A produção de leite de cabra ou de ovelha e seus derivados que não se adaptar a estas normas não será considerada em condições para consumo.

Art. 21 - O IMA pode conceder prazo para os estabelecimentos se adaptarem as exigências deste regulamento, período em que serão considerados estabelecimentos relacionados, ficando autorizada a comercialização dos seus produtos.

Art. 22- O IMA elaborará duas plantas-padrão de laticínio, uma para até cem quilos/dia e outra até duzentos quilos/dia, como opções para o produtor.

Sala das Reuniões, 17 de novembro de 2009.

Domingos Sávio

Justificação: Para que o leite possa ser consumido com segurança alimentar, faz-se necessário o emprego de técnicas de tratamento térmico que visam à eliminação de microrganismos nocivos à saúde do consumidor que possam estar presentes na matéria-prima a ser processada. A contaminação do leite inicia-se ainda nas propriedades rurais, durante ou após a ordenha, como resultado de falhas na higienização do meio ambiente e utensílios usados na obtenção, ou mesmo a partir de processos patológicos presentes nos rebanhos ou animais.

Diversos tratamentos térmicos já foram propostos para a pasteurização do leite, sendo relatados na literatura técnica e científica desde o final do século XIX. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a microbiota patogênica, sem alteração sensível da constituição físico-química e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades sensoriais normais (art. 517, Riispoa, 1997). Este mesmo instrumento legal estabelece os conceitos de pasteurização rápida (72-75 °C / 15-20 segundos) ou lenta (62-65°C / 30 minutos).

Entretanto, apesar da evolução dos equipamentos de tratamento térmico para uso industrial, foram desenvolvidos sistemas de pasteurização lenta visando atender à demanda de diversos produtores brasileiros, com pequena escala de produção. Nesses sistemas, o leite é pasteurizado na própria embalagem em que é comercializado, mediante o emprego de banho-maria como técnica de troca de calor. Esta situação é ainda hoje bastante frequente nos sistemas de produção e comercialização de leite caprino, representando uma realidade inegável aos sistemas de inspeção, que deparam com a presença desses leites pasteurizados em diversas localidades do País, inclusive com a comercialização entre fronteiras municipais.

Apesar do não reconhecimento desta modalidade de pasteurização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Riispoa), são vários os Estados e até mesmo Municípios da Federação Brasileira que reconhecem, a partir de legislações elaboradas pelos órgãos estaduais ou municipais de inspeção, a aplicação do tratamento térmico de pasteurização lenta do leite pré-ensado. Isso se dá em função da necessidade de um grande número de produtores rurais de pequeno porte que veem na comercialização desse produto um significativo aumento de sua renda, além de necessidades específicas regionais ou locais para a distribuição do leite de cabra e mesmo bovino.

Diante da existência de um grande número de capris de porte médio e pequeno, da demanda frequente e difusa pelo leite desta

espécie, principalmente diante da indicação terapêutica desse nos casos de alergias e intolerâncias ao leite bovino, e da inexistência de equipamentos industriais para a pasteurização de pequenos volumes de leite a preços acessíveis, justifica-se a demanda feita pela Caprileite ao Instituto Mineiro de Agropecuária, solicitando o reconhecimento da pasteurização lenta em banho-maria do leite pré-embalado.

- Publicado, vai o projeto às Comissões de Justiça e de Política Agropecuária para parecer, nos termos do art.188, c/c o art. 102, do Regimento Interno.

