

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO
BIBLIOTECA DA ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO PÚBLICA MUNICIPAL
Modalidade à distância**

JULIO CÉSAR CORINO

**AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE SÃO
FRANCISCO DE PAULA REFERENTE AO QUEIJO SERRANO**

**São Francisco de Paula
2015**

Júlio César Corino

AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA REFERENTE AO QUEIJO SERRANO

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao Curso de Especialização em Gestão Pública Municipal-modalidade a distância da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito para a obtenção do título de especialista.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Honorato

**São Francisco de Paula
2015**

Júlio César Corino

AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA REFERENTE AO QUEIJO SERRANO

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentada ao Curso de Especialização em Gestão Pública Municipal – modalidade a distância da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito para a obtenção do título de especialista.

Aprovado em ____ de _____ de 2015.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Carlos Honorato

Prof.

Prof.

Aos que quebram a geada nas madrugadas e que têm no coração a tradição do saber-fazer tradicional e a “alma” aberta às adaptações que irão perpetuar sua cultura.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a gente cordial e brava de São Francisco de Paula, a oportunidade de poder conviver e aprender com as lidas árduas e que de forma orgulhosa cultivam suas tradições.

Ao Escritório da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de São Francisco de Paula, aos seus técnicos e secretária, pela generosa colaboração e troca de informações.

A Inspeção de Defesa Animal de São Francisco de Paula, órgão da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul, pela colaboração dos colegas.

A Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula principalmente a Secretária da Saúde. Municipal e da Secretária de Desenvolvimento Econômico.

E em especial ao colega Diego Viali dos Santos, por sua consciência de coleguismo e generosidade, compartilhando experiências e oportunidades.

“Você pode fazer o queijo aqui, embaixo da árvore ele fica bom. Se você fizer bem caprichadinho, ele fica bom. [...] Não sei se é o clima, uma bactéria que fica aqui” (Luciano, produtor de queijo, depoimento para O MINEIRO E O QUEIJO: um documentário político e poético).

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo analisar as ações desenvolvidas pela Secretária da Saúde de São Francisco de Paula/RS, no que se refere à atuação da Vigilância Sanitária Municipal em relação ao Queijo Artesanal Serrano nos pontos de comercialização ao longo das rodovias RS-020 e RS-453 (Rota do Sol) nos trechos que cortam o município, especificamente em relação à garantia da qualidade e origem que é ofertada aos consumidores, que buscam este produto tradicional da região por seu sabor característico e existência secular, frente aos riscos potenciais a saúde pública pelo fato de ser produzido necessariamente com leite “in natura” e instalações mínimas nas próprias fazendas. Respondendo a pergunta se é possível a Vigilância Sanitária Municipal garantir a inocuidade deste “patrimônio cultural”, agregando valor sanitário ao valor cultural-social com os recursos e estrutura para ela disponibilizada. O método utilizado para o desenvolvimento do estudo é uma pesquisa descritiva no que diz respeito ao objetivo a ser alcançado, utilizando dados da Secretária Municipal da Saúde, Secretária da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural e revisão bibliográfica sobre o tema. Concluiu-se pela análise dos dados obtidos, que a Vigilância Sanitária Municipal não exerce seu papel orientativo e fiscalizador, não garantindo a origem e inocuidade deste produto.

Palavras-chave: Queijo Artesanal Serrano. Vigilância Sanitária Municipal. Comércio.

ABSTRACT

This study aims to analyze the actions taken by the Secretary of Health of São Francisco de Paula / RS, with regard to the activities of the Municipal Health Surveillance in relation to the Artisanal Cheese Serrano in marketing outlets over the RS-020 highways and RS-453 (Route of the Sun) in cutting parts the city, specifically in relation to ensuring the quality and origin which is offered to consumers seeking this traditional product of the region for its distinctive taste and secular existence, compared to the potential risks public health because it is necessarily produced with milk "in nature" and minimum facilities on the farms. Answering the question whether the Municipal Sanitary Surveillance is possible to guarantee the safety of this "cultural heritage", adding health value to the cultural and social value with the resources and structure to it available. The method used to develop the study is a descriptive with regard to the objective to be achieved, using data from the Municipal Health Secretary, Secretary of Agriculture, Livestock and Agribusiness State of Rio Grande do Sul, Enterprise Technical Assistance and Rural Extension and literature review on the topic. It was concluded by the analysis of the data obtained; the Municipal Sanitary Vigilance does not exercise its guidance and oversight role, failing to ensure the origin and safety of this product.

.

Keywords: Artisanal Cheese Serrano. Municipal Sanitary Surveillance. Trade.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Delimitação geográfica preliminar da região produtora de Queijo Serrano.....	18
Figura 2 – Fluxograma predominante de fabricação do Queijo Artesanal Serrano.....	21
Figura 3 – RS- 453 (Rota do Sol) trecho dentro de São Francisco de Paula.....	33
Figura 4 – Produção de queijos fora de estabelecimento inspecionados	35
Figura 5– Regional de Caxias do Sul interdita queijaria irregular	40
Figura 6 – Apreensão de QAS com rotulagem fraudulenta.....	41

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Uso da área em propriedades produtoras de Queijo Serrano, pesquisadas.....	19
Tabela 2 – Produção média de leite e Queijo Serrano nas propriedades pesquisadas.....	20
Tabela 3 – Renda bruta média anual nas propriedades pesquisadas	20
Tabela 4 – Evolução da carga microbiana em amostras de Queijo Serrano, de acordo com o período de maturação	38

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	IMPORTÂNCIA DA VIGILÂNCIA MUNICIPAL PARA A SAÚDE	13
2.1	TEMA DE PESQUISA	13
2.2	JUSTIFICATIVA	13
2.3	OBJETIVO PRINCIPAL	14
2.4	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
2.5	METODOLOGIA	14
3	HISTÓRIA DO QAS, A VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EDUCAÇÃO SANITÁRIA, REGULAMENTAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO	16
3.1	A ORIGEM DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO	16
3.2	A PROBLEMÁTICA DA LEGALIZAÇÃO	23
3.2.1	A Vigilância Sanitária e Seu papel na Saúde Pública	24
3.2.2	Educação Sanitária	27
3.3	A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO FRANCISCO DE PAULA	28
3.3.1	Decreto nº 2.065 de 24 de Dezembro de 2001	29
3.3.2	Lei Municipal nº 1837 de 31 de Dezembro de 2001	30
3.3.3	Lei Municipal nº 2437 de 25 de Abril de 2007	31
3.3.4	Decreto nº 478 Municipal, Portaria 214 e Decreto nº 49.340 Estaduais	31
3.4	PONTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO	33
3.4.1	Comércio na RS 20, Rota do Sol, Pousadas e Comércio Urbano	33
3.4.2	Comércio na RS-020	34
3.4.3	Comércio na Rota do Sol, RS-453	34
3.4.4	Comércio no Centro Urbano de São Francisco de Paula	35
4	RESULTADO DO TRABALHO: ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL EM RELAÇÃO AO QAS	37
4.1	VISITA ÀS AGROINDÚSTRIAS S.I.M.	37
4.2	A FISCALIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	39
4.3	ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMO ATOR NA LEGALIZAÇÃO QAS	41
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
	REFERÊNCIAS	Error! Bookmark not defined.

1 INTRODUÇÃO

Queijos de leite cru são os queijos fabricados artesanalmente à moda tradicional, isto é, são elaborados a partir de leite recém-ordenhado e não pasteurizado. Todos os queijos tradicionais do mundo eram originalmente fabricados a partir do leite cru, queijos famosos como o camembert, o brie, o roquefort, a mozzarella. Atualmente, estes mesmos queijos são mais facilmente encontrados pasteurizados e em versão industrializada para atenderem às exigências da legislação sanitária internacional.

Os queijos industrializados são produzidos em maior escala, a partir da coleta de leite de vários produtores. Nesse processo, o leite é pasteurizado antes da elaboração dos queijos. A pasteurização - que consiste em aquecer o leite a 62°C por cerca de meia hora e depois resfriá-lo, FELLOWS (1988) - tem como objetivo eliminar bactérias indesejáveis transmissoras de doenças assim como bactérias responsáveis por deteriorar o leite. No entanto, a pasteurização desnatura proteínas, altera o sabor e eliminando bactérias lácticas benéficas, estas responsáveis pelas características especiais dos queijos tradicionais (SLOW FOOD BRASIL, 2014).

A Organização Internacional SLOW FOOD (2014) afirma que a tradição do *saber-fazer tradicional*, dos produtos alimentares, passada de geração a geração ganha valor de interesse diante do “*industrializado*”, e o setor público de fomento e desenvolvimento de atividades ligadas à agroindústria familiar encontra o desafio de adequar à qualidade imposta pela legislação pertinente, as características locais de sabor, produção e comercialização, cabendo aos Órgãos Públicos ligados a Saúde a estarem aparelhados e empenhados não apenas na fiscalização do “legalizado”, mas contribuindo associativamente com os demais Órgãos ligados a esta problemática, como o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASI-MAPA) Secretária Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado de Rio Grande do Sul (SEAPA-RS), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (EMATER-RS) e Associações e Sindicatos Rurais para o desenvolvimento de Políticas Públicas que valorizem os produtos tradicionais sem os descaracteriza-los ao mesmo tempo garantindo a sua inocuidade. É dentro dessa possibilidade de valorização de produtos locais que se insere este estudo, buscando assim evidenciar os elementos constituintes do modo de vida de pecuaristas

familiares dos Campos de Cima da Serra (RS), especificamente no município de São Francisco de Paula/RS, município da mesorregião nordeste Rio-grandense, associado à produção artesanal do Queijo Serrano e sua fiscalização nos pontos de comércio por parte da Vigilância Sanitária Municipal, no que se refere a sua inocuidade e origem com Inspeção por Órgão Oficial, oferecendo garantia aos consumidores.

São Francisco de Paula faz parte de uma região que pratica um sistema de produção tradicional do Rio Grande do Sul, a produção pecuária extensiva em sistemas de campo nativo e de forma secundária, a utilização do leite “*in natura*” de vacas de corte mansas para a produção de Queijo Artesanal Serrano e seu excedente comercializado e pelo fato de ser produzido em condições fora do padrão oficial e com matéria prima sem controle sanitário e postos a venda em pontos de comercialização geralmente não cadastrados, é que o papel da Vigilância Sanitária se torna fundamental para garantir a qualidade do produto comercializado para turistas que se deslocam para o litoral Gaúcho através da RS 453 (Rota do Sol), pela RS 020 como opção turística as Cidades vizinhas de Gramado e Canela e para sua própria população, que tem o hábito do consumo em sua cultura alimentar.

2 IMPORTÂNCIA DA VIGILÂNCIA MUNICIPAL PARA A SAÚDE

Tanto a regulamentação como as ações de fiscalização da Vigilância Sanitária feitas no Município, com transparências e ampla divulgação, trazem credibilidade para produtores, comerciantes e consumidores, fortalecendo a segurança alimentar e valorizando a produção do Queijo Artesanal Serrano.

2.1 TEMA DE PESQUISA

Pelas razões expostas é que esta pesquisa irá se debruçar sobre o seguinte problema: **De que modo o sistema de vigilância e fiscalização sanitária do Município de São Francisco de Paula (RS) atua em relação à fiscalização do Queijo Artesanal Serrano?**

2.2 JUSTIFICATIVA

Considerando que é de grande importância para o município ter regulamentações que visem à proteção do consumidor, é que se espera que o Serviço de Vigilância Sanitária (VISA) do município de São Francisco de Paula esteja atento para os problemas referentes quanto à qualidade do Queijo Artesanal Serrano produzido e comercializada em seu território.

O turismo rural ganhou força pela atração que o interior exerce como opção de encontro com o primitivo, a natureza, as lidas do trabalho no campo e pela culinária típica de cada região, em função da origem de cada povo responsável pela dominação daquele território e principalmente pelas iguarias perpetuadas pelos tempos. KRONE (2009) afirma em seu trabalho que produtos artesanais típicos se tornam uma ferramenta de desenvolvimento econômico de zonas rurais que ainda não absorveram modelos tecnificados de exploração dos agronegócios, mantendo

produtos artesanais em processo de identificação regional e de acordo com a legislação vigente.

2.3 OBJETIVO PRINCIPAL

Verificar como o sistema de fiscalização sanitária atua no Município de São Francisco de Paula.

2.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Este trabalho tem os objetivos voltados para o entendimento dos fatores envolvidos para a qualificação indireta, via normatização e fiscalização, da produção e comercialização do Queijo serrano na área de abrangência do Município.

- a. Descrever o sistema de fiscalização sanitária do município de São Francisco de Paula;
- b. Descrever o sistema de produção do QS;
- c. Revisão histórica do QS;
- d. Verificar a estrutura de pessoal, material e legal da fiscalização sanitária do Município.

2.5 METODOLOGIA

Para Gil (2002) a definição para pesquisa esta na obtenção de respostas através de métodos e procedimentos para problemas propostos. Esta pesquisa existe em situações onde não se consegue a resposta de forma simples.

A pesquisa bibliográfica segundo Köche (2010) é a baseada em estudos realizados em consultas de materiais publicados, permitindo o conhecimento

através das contribuições teóricas que auxiliam nas conclusões dos estudos realizados.

Comenta Gil (2002) que a pesquisa documental assemelha-se a pesquisa bibliográfica, pois ambas buscam informações em fontes pré-existentes, diferindo-as apenas pelos materiais consultados. As fontes de pesquisa documental esta em materiais diversos e disponíveis de forma não estruturada, que geralmente fazem parte de relatórios e documentos oficiais de instituições públicas e privadas, os quais não são de comum consulta.

Para Köche (2010) a definição do problema é uma forma inteligente em obter as respostas para o problema, permitindo maior eficiência na pesquisa estudada. Após delimitar o problema, o pesquisador deve construir hipóteses para a ocorrência do problema, estas devem ser analisadas e direcionam o desenvolver da pesquisa para a resposta final.

A pesquisa teve a finalidade de buscar os objetivos delineados, utilizou-se a pesquisa de cunho qualitativo etnográfico, que, segundo Mattos (2001), compreende o estudo, pela observação direta e por um período de tempo, das formas costumeiras de viver de um grupo particular de pessoas associadas de alguma maneira, ou seja, é a escrita de aspectos visíveis com investigações interpretativas dos modos de vida de diferentes grupos sociais. Documental e bibliográfico, visando à apropriação do conteúdo doutrinário relativo ao funcionamento do setor de Vigilância Sanitária, além de demonstrar o envolvimento técnico e político no setor.

O estudo está organizado em três capítulos. No primeiro, a introdução, objetivos e justificativa, no segundo foram abordadas a origem, processo de produção, caracterização do Queijo artesanal Serrano e a atuação da Vigilância Sanitária, requisitos legais e importância econômica e cultural, associados à preocupação sanitária a oferta de produtos e pontos de comercialização. Levantamento da situação local e suas implicações. O terceiro capítulo apresenta os resultados do trabalho e a importância que a vigilância Municipal da à produção e qualidade do queijo artesanal serrano comercializado em seu território e seu comprometimento com este “símbolo” da região, as considerações finais e por fim apresenta-se a conclusão, bem como as sugestões frente à situação encontrada.

3 EDUCAÇÃO SANITÁRIA, REGULAMENTAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Este capítulo aborda a origem, processo de produção do QAS e a atuação da Vigilância e da Educação Sanitária, requisitos legais e importância econômica e cultural, associados à preocupação sanitária. A estrutura disponível e sua adequação a oferta de produção e pontos de comercialização. Levantamento da situação local e suas implicações.

3.1 A ORIGEM DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

A primeira atividade desenvolvida nos Campos de Cima da Serra foi à pecuária de corte, até hoje uma das mais importantes no território, sendo seguida pelo florestamento com *Pinus elliottii* e mais recentemente com lavouras de hortigranjeiros e a chegada da soja. Nessa região, o gado foi introduzido antes mesmo do processo de ocupação da região pelos europeus. Os animais foram levados para esse lugar pelos índios das reduções jesuítas dos Sete Povos das Missões, entre 1702 e 1707. Esse gado era proveniente da região conhecida na época como Vacaria do Mar (região Sul do Estado) e esse novo local de criação, considerado seguro, em função de seu isolamento natural e dificuldade de acesso, ganhou o nome de Vacaria dos Pinhais (Baquería de los Piñales). A partir de 1733, com a abertura de um novo caminho, por Cristóvão Pereira Abreu, a região passou também a fazer parte da rota dos tropeiros, através da qual se conduziam as tropas de “mulas xucras” até a Feira de Sorocaba, em São Paulo. A existência de gado tido como sem dono ou “alçado”, associada ao conhecimento da região por parte dos portugueses, a partir da abertura da nova rota comercial, foi fator preponderante para despertar o interesse sobre a região. A região denominada Campos de Cima da Serra foi integrada ao País e mesmo ao restante do RS, através dos tropeiros que, por aqui passando, foram requerendo terras e, ganhando-as, instalaram suas propriedades, as quais ao longo do tempo ficaram conhecidas como as fazendas dos Campos de Cima da Serra [...]. (SANTOS, 1995).

Os primeiros colonizadores a se estabelecerem nos Campos de Cima da Serra foram tropeiros de origem portuguesa, vindos de Laguna/SC e São Paulo. A ocupação formal da terra deu-se através da concessão de sesmarias, em meados do século XVIII, como forma de ocupação e defesa da terra, sendo muitas vezes uma retribuição a favores militares prestados à coroa portuguesa. Com o passar do tempo, as sesmarias transformaram-se nas primeiras fazendas que foram divididas em função da partilha das terras. Atualmente, predominam na região médias propriedades rurais dedicadas à pecuária de corte, desenvolvida por pecuaristas familiares. É difícil precisar exatamente o início da produção de queijo na região dos Campos de Cima da Serra. No entanto, é bastante provável que tenha começado já nas primeiras décadas após a ocupação da região. Ofício datado de 1831, encaminhado ao então Presidente da Província, já solicitava melhorias dos caminhos em função da necessidade de se transportar os produtos da “Freguezia e Districto de Cima da Serra”, entre eles, o queijo e a manteiga, Alves (2007). Esse documento comprova que, quatro anos antes do início da Revolução Farroupilha, os queijos já eram produzidos em quantidade considerável nos Campos de Cima da Serra e possuíam notoriedade. Daros (2004) dá conta que Antonio Machado de Souza, que veio a ser conhecido como “Desbravador dos Campos dos Bugres”, com a intenção de comprovar a abertura de um novo caminho entre o Vale do Rio Caí e os Campos de Cima da Serra, levou de volta um Queijo Serrano como prova de seu sucesso. Após 51 dias de viagem e diversas escaramuças com os bugres - indígenas que habitavam a região onde atualmente está situada a cidade de Caxias do Sul, retornou levando um queijo adquirido em uma fazenda do então município de São Francisco de Paula de Cima da Serra. Esse fato teria ocorrido em 1864, 11 anos antes de os imigrantes italianos instalarem-se na região da Serra Gaúcha. Esses relatos sugerem que o queijo serrano seja o mais antigo do Rio Grande do Sul e, provavelmente, também um dos primeiros do Brasil. Entrevistas realizadas com produtores da região demonstram que, desde então, a receita para a fabricação do queijo vem sendo transmitida de geração para geração, sem alterações significativas.

No Rio Grande do Sul, a produção do Queijo Serrano ocorre em uma região homogênea, localizada no extremo Nordeste do Estado, com altitudes que variam entre 800 e 1.400 metros, sendo as mais elevadas do RS. De acordo com a classificação de Köppen (1936), o clima da região é do tipo Cfb (Clima temperado

propriamente dito; temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C, com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida). Os verões são brandos e os invernos rigorosos, sendo muito frequentes as geadas e, com menor frequência, a ocorrência de neve. Os solos são ácidos, rasos e com afloramento de rochas. O relevo varia entre o ondulado e o fortemente ondulado, formando uma bela paisagem de campos nativos, onde predomina o capim-caninha (*Andropogon lateralis*) e o capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), emoldurados por capões de mato, onde se destacam as araucárias (*Araucária angustifolia*).

Embora a produção de Queijo Serrano tenha abrangido no passado uma área bem maior, atualmente concentra-se principalmente nos municípios de Caxias do Sul, São Francisco de Paula, Cambará do Sul, Jaquirana, Bom Jesus e São José dos Ausentes, estando sempre associada às áreas de campos nativos e a exploração da pecuária de corte. Com menor importância, ocorre também em Muitos Capões, Ipê, Monte Alegre dos Campos, Campestre da Serra e Vacaria (RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012). Uma primeira delimitação da região produtora pode ser observada na Figura 1.

Figura 1 – Delimitação geográfica preliminar da região produtora de Queijo Serrano



Fonte: Emater - Escritório de São Francisco de Paula

O Queijo Artesanal Serrano é proveniente de um sistema de produção desenvolvido sobre campos nativos, predominantemente com animais de raças de corte, sem um padrão racial preponderante. Algumas raças aparecem, no entanto, com maior frequência nos cruzamentos, tais como as raças zebuínas Gir e Guzerá e a raça europeia Devon. São utilizadas, ainda, em menor proporção, as raças Angus, Hereford, Charolês, Simental, Normando e Pardo Suíço, além das raças leiteiras, Holandês e Jersey (RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012), estas apenas como estratégia para manter a produção de leite durante o inverno, período de maior valorização do queijo no comércio. A fabricação de queijo nessa região do Estado resultou em um sistema de produção peculiar que diferencia esses pecuaristas dos demais pecuaristas do Estado do Rio Grande do Sul, pois não existem relatos de produção expressiva de queijos, nas demais áreas de pecuária de corte. A ocupação da área, nas propriedades produtoras de Queijo Serrano, pode ser observada na Tabela 1.

Tabela 1 – Uso da área em propriedades produtoras de Queijo Serrano, pesquisadas

Tipo de utilização	Hectares	Porcentagem (%)
Campos nativos	89,6	57,3
Matas nativas e capoeiras	29,9	19,1
Culturas anuais	5,7	3,6
Florestas cultivadas	5,7	3,6
Áreas inaproveitáveis	5,4	3,4
Campos nativos melhorados	15,8	10,1
Culturas permanentes	3,0	1,9
Benfeitorias	1,6	1,0
Área total	156,7	100,00

Fonte: RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012

A soma das áreas de campos nativos, com ou sem melhoramento, com as áreas de matas nativas e capoeiras, utilizadas parcialmente com os bovinos, representa aproximadamente 90% da área total. Por outro lado, as áreas com culturas, entre as quais se encontram as pastagens cultivadas, são praticamente inexpressivas. Esses dados evidenciam a importância dos campos nativos na alimentação dos animais. A necessidade de se produzir queijo para a geração de uma renda semanal ou mensal, utilizada para o custeio das despesas das famílias, é associada ao interesse na comercialização de animais, que significa a possibilidade de algum investimento ou a poupança para alguma eventualidade. Assim, o sistema

apresenta um duplo propósito. As vacas são ordenhadas apenas no período da manhã, após serem separadas dos terneiros no período da tarde do dia anterior, pois não interessa uma maior produção de leite se esta ocorrer em detrimento do bom desenvolvimento dos terneiros.

O fato de as vacas não serem especializadas para a produção de leite, possuírem sua alimentação baseada nos campos nativos e da importância de se “criar bem os terneiros” resulta em pequenos volumes de leite ordenhados por vaca e, conseqüentemente, em reduzida produção de queijo, conforme pode ser observado na Tabela 2.

Tabela 2 – Produção média de leite e Queijo Serrano nas propriedades pesquisadas

Parâmetro	Valores
Vacas ordenhadas	15
Produtividade (litros/vaca/dia)	4,9
Produtividade (litros/propriedade/dia)	73,5
Queijo (kg/propriedade/dia)	6,1
Queijo (kg/propriedade/ano)	2.226,15

Fonte: RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012

Embora em algumas propriedades as vacas ordenhadas possam receber alguma suplementação, ou ter acesso a pequenas áreas de pastagem cultivada de inverno, o fato de, na maioria das propriedades, a alimentação ser baseada nos campos nativos resulta em produção concentrada nos períodos de primavera e verão. Apesar das pequenas quantidades produzidas diariamente, a comercialização do Queijo Serrano apresenta uma importância significativa na composição da renda das propriedades produtoras, conforme pode ser observado na Tabela 3.

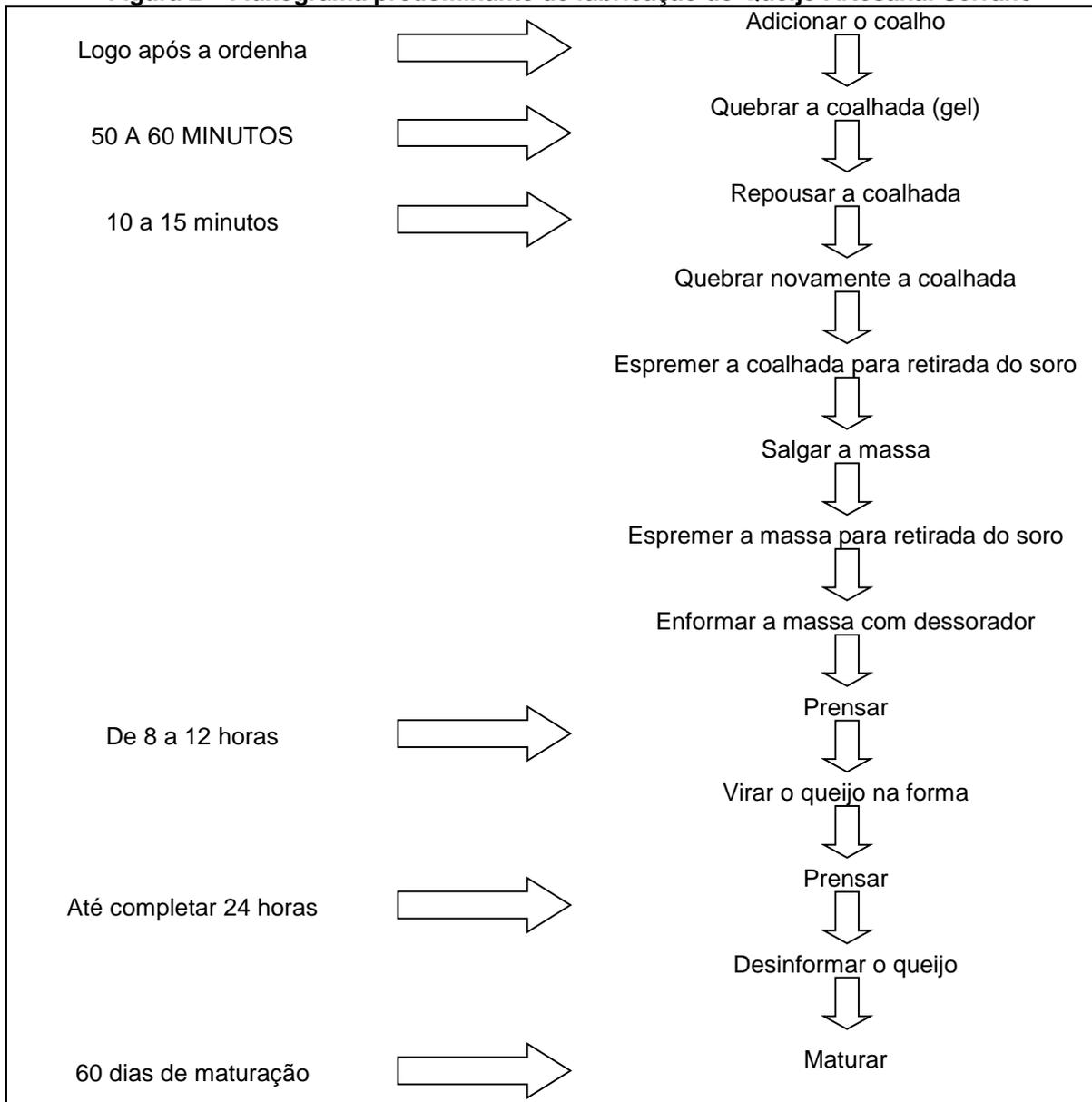
Tabela 3 – Renda bruta média anual nas propriedades pesquisadas

Item	Receitas	
	(R\$)	(%)
Queijo Serrano	13.916,70	33,80
Bovinos	9.583,40	23,30
Receitas não agrícola	6.083,40	14,8
Outros animais e produtos	6.083,40	14,8
Produtos agrícolas	5.500,00	13,30
Total	40.166,90	100,00

Fonte: RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012.

Baseado em uma receita secular de origem portuguesa, o Queijo Serrano, fabricado de modo artesanal, com a extração de leite de animais de corte, alimentados à base de campo nativo, é muito apreciado pelos consumidores, os quais o valorizam por lhe atribuírem características sensoriais especiais que o diferenciam de outros queijos. O fluxograma básico de fabricação do Queijo Serrano pode ser observado na Figura 2.

Figura 2 – Fluxograma predominante de fabricação do Queijo Artesanal Serrano



1. Nos meses mais frios do ano, é necessário evitar o esfriamento excessivo do leite até a adição do coalho. Admite-se ainda o aquecimento do leite até a temperatura necessária para a sua coagulação.

2. Admite-se a adição de água quente à massa para auxiliar na retirada do soro.

3. A salga pode ser realizada com a colocação de sal diretamente na massa, ou através de salmoura e, ainda, com a adição parcial do sal sobre o coador no momento da filtragem do leite.

Fonte: dados da RIES, DA LUZ E WAGNER, 2012

A forma de produzir o Queijo Serrano pouco se alterou ao longo do tempo, pois continua a ser produzido apenas com leite cru, coalho e sal. A única mudança significativa com relação aos ingredientes foi à utilização de coalho químico industrial em substituição ao estômago de tatus (buchinho ou coalheira) ou ao estômago químico de ruminantes (abomaso) como bovinos e ovinos. A substância coagulante era obtida do estômago do tatu ou de ruminantes, através do seguinte processo: abatido o animal, era retirado seu estômago. Depois de lavado, era cheio de sal e pendurado por alguns dias para secar, muitas vezes, sobre o fogão à lenha. Para utilização, um pequeno pedaço era deixado de molho em uma vasilha com água, usando-se como coalho um determinado volume dessa água no leite. Os queijos de formato redondo eram mais frequentes antigamente, sendo predominantes, no entanto, mais em algumas regiões do que em outras. As fôrmas (cinchos) para os queijos redondos eram feitas de finas lâminas de madeira, retiradas do tronco de árvores. Seu diâmetro era ajustado conforme a quantidade de coalhada e fixado amarrando-se tiras de couro no seu entorno e, posteriormente, com arame ou pequenos ganchos. Os queijos pesavam cinco quilos ou mais e eram maturados nas propriedades por períodos superiores há três meses, quando então eram transportados no lombo de mulas, acomodados em “bruacas”, até as regiões consumidoras. Entre elas, destacavam-se a região de colonização italiana no entorno de Caxias do Sul, a região de Santo Antônio da Patrulha e Três Forquilhas e o Estado de Santa Catarina, região denominada como “Serra Abaixo”, nos municípios de Araranguá, Criciúma, entre outros. Nessas oportunidades, levavam queijo, couro, crina, pinhão e outros produtos e traziam desses lugares tudo o que precisavam para abastecer a propriedade como farinha de trigo, açúcar, polvilho, sal, tecidos e ferramentas. Esse período que ficou conhecido pelos historiadores como o “Ciclo do Tropeirismo Regional” foi um período de trocas no qual a moeda principal era o queijo. Atualmente, o formato predominante dos queijos é o retangular e o peso varia entre 1 e 3 kg. As mudanças verificadas no peso e no formato dos queijos são justificadas pela preferência atual dos consumidores.

Segundo os produtores, os consumidores preferem comprar uma “peça” inteira de menor tamanho, e conseqüentemente de menor custo, enquanto que o formato retangular facilitaria o corte, a utilização e a conservação do queijo depois de cortado.

Diferentemente do que acontecia no passado, em função das facilidades de transporte, o queijo é comercializado atualmente entre 10 e 20 dias após a sua fabricação, sendo reduzido o número de produtores que se dedicam a sua maturação na propriedade. As fôrmas, a queijeira (local onde se prensa o queijo e se escorre o excesso de soro), as prateleiras de cura, bem como as pás usadas para quebrar a coalhada e outros utensílios, foram e continuam sendo de madeira, na maioria das propriedades visitadas, o que contraria a legislação vigente, uma vez que apresentam superfície porosa, de difícil higienização e capaz de promover o desenvolvimento de comunidades microbianas. A troca por outros materiais, no entanto, encontra grande resistência entre os produtores que afirmam que materiais como inox e plástico modificam as características sensoriais dos queijos. Percebe-se, pelos depoimentos de produtores da região, que, mais do que uma questão de uso pela tradição, existe também todo um conhecimento associado aos utensílios utilizados e que compõe uma parte do saber-fazer tradicional. Ferreira (2011) em pesquisa recente também demonstra que o biofilme formado nos utensílios de madeira utilizados na fabricação de queijos, pelos micro-organismos que se desenvolvem durante a fabricação desse produto, é importante para a determinação das características peculiares desses queijos e que podem mesmo atuar no controle de certos micro-organismos indesejáveis através da competição pelo alimento. Em relação a suas características sensoriais, o Queijo Serrano caracteriza-se por possuir sabor e aroma acentuados e característicos e textura levemente amanteigada, características as quais se acentuam com a maturação.

3.2 A PROBLEMÁTICA DA LEGALIZAÇÃO

Em junho de 2012, no 5º Encontro das Redes de Estudos Rurais, no Pará, que teve como tema o desenvolvimento, ruralidades e ambientalização (*atores e paradigmas em conflito*), foi apresentado o artigo “*O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil*”, onde as autoras, Jaqueline Sgarbi Santos¹, Fabiana Thomé da Cruz² e

¹ Doutoranda em Sistemas de Produção Agrícola Familiar pela Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF/UFPel). E-mail: sgarbijaqueline@yahoo.com.br

Renata Menasche³ tratam do tema dos alimentos tradicionais, inspiradas no documentário *O mineiro e o Queijo*, concluem:

[...] desse modo, à reprodução dos sistemas tradicionais apresentam-se, grosso modo, dois caminhos: ou se mantêm na informalidade ou se enquadram em legislações que, muitas vezes, levam à descaracterização das formas tradicionais de produção.

[...] as diferenças regionais, conformadas pelo ambiente natural e pela cultura daqueles que constroem um território, precisam ser levadas em conta na elaboração de instrumentos regulatórios que realmente contribuam para a manutenção dos sistemas tradicionais de produção de alimentos. Caso contrário, tratar-se-ia apenas da constituição de mais uma lei, decreto ou portaria, que, além de vir de encontro aos interesses dos produtores e consumidores, sempre que possível, não seria cumprida, desperdiçando esforços, recursos e mantendo os mesmo conflitos iniciados há sessenta anos.

Este Artigo retrata a situação descrita pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) que esta ocorrendo nos Campos de Cima da Serra em relação a o Queijo Artesanal Serrano.

Teixeira (2011), abordando esta problemática, relata que a mais de uma década se intensificou as articulações entre entidades de assistência técnica, Universidade, grupos ligados a entidades como a Slow Foods Internacional, ações políticas junto a Órgãos Federais e Estaduais ligados à fiscalização de produtos de origem animal. Em São Francisco de Paula o Sistema de Inspeção Municipal (SIM) foi criado em 2007 e legalização do Queijo Serrano se deu em setembro de 2008.

Até o ano de 2015, apenas 2 agroindústrias se enquadraram às exigências do SIM, com produção mensal declarada de 1.800 quilos mensais (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA – 2015).

3.2.1 A Vigilância Sanitária e Seu papel na Saúde Pública

O direito a saúde foi reconhecido de tal forma que é ao mesmo tempo um direito social e um direito subjetivo público, já que exige políticas públicas

² Doutoranda em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

³ Professora do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) e pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPEL). Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br

permanentes que visem ao respeito, à promoção e à proteção do direito à saúde e o direito do indivíduo oponível contra o Estado, visando uma prestação concreta, respectivamente. O direito à saúde no Brasil apresenta, portanto, uma característica híbrida e ao mesmo tempo um direito individual, social/coletivo, inclusive difuso. Tal complexidade é típica do direito sanitário e representa a sua verdadeira característica. O Direito Sanitário é o ramo do Direito que disciplina as ações e serviços públicos e privados de interesse à saúde. Ele é formado pelo conjunto de normas jurídicas (regras e princípios) que visa à efetivação do Direito à saúde e possui um regime jurídico específico. O Direito Sanitário se interessa tanto pelo direito à saúde, enquanto reivindicação de um direito humano, quanto pelo direito da saúde pública: um conjunto de normas jurídicas que têm por objeto a promoção, prevenção e recuperação da saúde de todos os indivíduos que compõem o povo de determinado Estado, compreendendo, portanto, ambos os ramos tradicionais em que se convencionou dividir o direito: o público e o privado (BRASIL, 2003).

Sendo assim, a comprovação da saúde como direito humano fundamental acelerou o crescimento do direito sanitário no Brasil.

O setor de vigilância sanitária segundo a Lei 8.080/90 (BRASIL, 1990), possui a competência de desenvolver ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do mau uso e conservação do meio ambiente, da produção e circulação de bens e também de prestar serviços de interesse da saúde abrangendo todas as etapas e processos de produção e consumo. De acordo com o novo estilo de vida da população, as pessoas estão consumindo alimentos fora do ambiente familiar e contam com a Vigilância sanitária, que é o órgão público responsável por garantir que os produtos oferecidos à população tenham qualidade e não ofereçam riscos a saúde através de seus instrumentos de controle, dentre eles dispõem de manuais de boas práticas, análise de perigos e pontos críticos de controles e demais normas punitivas.

Ao abordar o tema sobre saúde pública, Tancredi et al. (2004) *apud* Costa e Rozenfeld (2000), reafirmou que a Vigilância Sanitária é a forma mais complexa de existência da Saúde Pública, uma vez que suas ações, de natureza eminentemente preventiva perpassam todas as práticas médico-sanitárias: promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde.

No texto da constituição (BRASIL, 1988) está definido que é competência da união, dos estados e dos municípios a responsabilidade com a saúde da população

e neste sentido também considera a competência comum, cumulativa ou paralela como expressões sinônimas, significando "a faculdade de legislar ou praticar certos atos", em determinada esfera, juntamente e em pé de igualdade, consistindo, pois, num campo de atuação comum às várias entidades, sem que o exercício de uma venha a excluir a competência de outra, que pode assim ser exercida, cumulativamente.

Ao estudarem artigos sobre vigilância sanitária, Oliveira e Dallari (2011), concluíram que, principalmente na esfera local, a mesma, precisa se apropriar dos conselhos de saúde, como espaços públicos capazes de legitimar e dar transparência às suas ações, discutindo as necessidades da coletividade democraticamente com a sociedade, sendo possível, dessa forma, construir a cidadania ao mesmo tempo em que se assegura o direito à proteção da saúde, ações da vigilância sanitária têm exatamente o propósito de implementar concepções e atitudes éticas a respeito da qualidade das relações, dos processos produtivos, do ambiente e dos serviços indo se refletir na qualidade de vida dos cidadãos.

Na interpretação de Geraldo Luchese (2001):

A vigilância sanitária também pode ser concebida como um espaço de exercício da cidadania e do controle social, por sua capacidade transformadora da qualidade dos produtos, dos processos e das relações sociais. Sua natureza exige uma ação interdisciplinar e interinstitucional, e a mediação de setores da sociedade, por meio de canais de participação constituídos.

No âmbito do SUS, a vigilância sanitária representa um poderoso mecanismo para articular poderes e níveis de governo, e impulsionar ações e movimentos de participação social.

Na relação de gestão em saúde, bem como a pouca participação efetiva da população no processo decisório das ações de saúde foi realizado um estudo sobre conselhos municipais e perfil dos conselheiros. Neste estudo realizado sobre conselheiros de saúde no município de São Paulo (SP), Saliba et. al. (2009), concluiu que os conselhos são compostos por membros com pouco conhecimento sobre suas funções e que também grande parte relatou ter dificuldade na compreensão de documentos. A principal forma de ingresso ao conselho é a indicação e não a eleição, o que não favorece a participação efetiva da sociedade. Após a capacitação, os conselheiros de saúde obtiveram consciência da falta de

informação existente e, portanto, compreenderam suas funções e aprimoraram seus conhecimentos e que o repasse de informações à sociedade e a discussão sobre orçamento são fatores a serem aprimorados.

3.2.2 Educação Sanitária

Segundo Melo (1987) o termo educação sanitária foi proposto pela primeira vez em uma conferência internacional sobre a criança, nos Estados Unidos, em 1919, inserido nos princípios científicos da higiene, que se fortalecia com os avanços da bacteriologia e da imunologia, sendo empregado ao longo do século XX. Já, segundo Gastaldo (1996), a partir da década de 1980, percebeu-se certa inflexão envolta por dimensões teóricas e políticas, em que o termo educação em saúde passou a ser mais utilizado, trazendo consigo outras concepções histórico-culturais e singulares. Bagnato (2006) salienta que em seu percurso histórico a educação sanitária caracterizou-se pelo seu papel regulador, normatizador, de controle sobre os corpos através de dispositivos que se utilizaram de estratégias fundamentadas, principalmente, no poder disciplinar. As práticas da educação sanitária pautaram-se no modelo informação-mudança de comportamentos, partindo da premissa de que a população seria carente de conhecimentos e, portanto, os saberes deveriam ser transmitidos por especialistas, a fim de produzir modificações nos hábitos indesejáveis, do ponto de vista sanitário. Reis (2006) complementa, esse modelo tradicional passou a incorporar outros matizes, convergindo com as propostas da Reforma Sanitária, já a partir de 1970, em que as práticas educativas em saúde deveriam contribuir para a formação de sujeitos emancipados e capazes de reverter à situação de opressão vivenciada pelas classes de trabalhadores (instalação do estado exceção de 1964).

Atualmente, a bibliografia e os discursos de parte do serviço oficial responsável pela saúde pública, “mostram um caminho propondo não mais a coerção, nem a simples transmissão de informações, ou a mera busca de mudança de comportamentos não saudáveis para a adoção de hábitos saudáveis”. Renovato e Bagnato em seu artigo: Da educação sanitária para a educação em saúde (1980-1992), publicado em 2012, postulam que “a participação de todos e a metodologia

participativa passou a ocupar a centralidade do processo educativo, tendo como fim principal romper com o ciclo disciplinador sobre esses sujeitos, pelo menos nos discursos oficiais”.

A educação em saúde deveria assumir o papel estratégico de romper e contribuir na formação de novas possibilidades, com autonomia, criticidade e independência. Sob essa proposta, as relações seriam mais igualitárias. O saber do outro, do usuário e agora do cidadão deveria ser cada vez mais considerado, já que a saúde tornou-se juridicamente direito de cada brasileiro e brasileira.

Assim diante dessas posições, percebemos outras leituras e ressignificações que os profissionais, saindo da ortodoxia padronizante para uma posição dialética, interdisciplinar, onde os conselhos de saúde municipais passariam a ser compostos por elementos informados não apenas sobre os critérios técnicos, o que não deixa muita margem para discussão, e sim por atores conscientes e de fato representantes da comunidade interessada na preservação do modo de vida e da qualidade dos produtos por eles comercializados e também consumidores. Renovato e Bagnato (2012), assim se posicionam:

As propostas de participação comunitária nas ações educativas foram concebidas de várias formas e nesse emaranhado de elementos discursivos, entrelaçados pelas dimensões individuais e coletivas, por práticas culturais, não se pode mais imaginar relações de poder binarizadas, e sim múltiplas relações de poder entremeadas de interpelações, delimitando condutas consideradas saudáveis para esse Outro, a partir de representações construídas historicamente e situadas em espaços e temporalidades particulares.

3.3 A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

A instituição da Vigilância Sanitária no Município de São Francisco de Paula só é oficialmente constituída no ano de 2001, através do Decreto nº 2.065(24 de Dezembro) e da Lei 1837(31 de Dezembro) e de forma Interorganizacional, do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), implantado pela Lei Municipal nº 2437, de 25 de Abril de 2007, que esta subordinado a Secretaria da Agricultura Municipal (atual Secretaria de Desenvolvimento Econômico).

3.3.1 Decreto nº 2.065 de 24 de Dezembro de 2001

A Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, “que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes”, inspira o Decreto nº 2.065 de 24 de dezembro de 2001, a instituir as ações e os serviços de Vigilância Sanitária no Município e dá outras providências, entre as quais estipula em seu Art. 1º: “Fica instituída a Vigilância Sanitária do Município, que será incorporado à Coordenação do Meio Ambiente, junto à Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente.”

À Vigilância Sanitária Municipal de São Francisco de Paula em conformidade com a Lei nº 8.080, em seu art. 6º § 1º, tem definidas suas competências:

- a. Participar, junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária do ministério da Saúde e à Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente, bem como outras unidades da Federação, na formulação da Política de Vigilância Sanitária;
- b. Executar ações e serviços de Vigilância Sanitária concernentes às áreas de vigilância de produtos alimentícios em estabelecimentos comerciais, depósito e transporte de alimentos; vigilância e controle de doenças veiculadas por alimentos; vigilância de serviços de abastecimento de água para consumo humano, públicos e privados, fontes alternativas e reservatórios de água potável; vigilância da qualidade da água para consumo humano através da análise de monitoramento (flúor, cloro e potabilidade); vigilância de estabelecimentos comerciais e distribuidoras de cosméticos e saneantes;
- c. Coibir o descumprimento da legislação sanitária;
- d. Instaurar o processo administrativo sanitário;
- e. Fornecer subsídio técnico e administrativo a setores públicos e privados, na área de sua atuação;
- f. Executar as atividades correlatas que lhe forem atribuídas;

A Vigilância Sanitária Municipal adotou o Decreto 23.430/74 e a Lei nº 6.437/77 para instauração dos processos administrativos da sua competência, além de outras legislações específicas necessárias ao cumprimento das suas atividades.

Cabe salientar que em seu Art. 3º, deste Decreto, o Município explicita que aplicará a legislação sanitária Federal e Estadual, legislando complementarmente no que couber.

3.3.2 Lei Municipal nº 1837 de 31 de Dezembro de 2001

A Lei Municipal nº 1837 de 31 de Dezembro trata da ordenação dos procedimentos sanitários nos estabelecimentos de comércio e indústria e de todos os produtos de origem animal, vegetal e mineral, comestíveis e não comestíveis sejam ou adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito, que façam comércio municipal. “Dispõe sobre a inspeção sanitária, cria a taxa de fiscalização sanitária, fixa os valores das penas de multa às infrações sanitárias no município e dá outras providências.”

Esta Lei se caracteriza e marca, na sua regulamentação, pela disposição sobre as condições “Higiênico-Sanitárias” a serem observadas para comercialização e industrialização, entre outras atribuições, “bem como aprovação e funcionamento dos Estabelecimentos subordinados à Fiscalização Municipal, criando o Serviço de Inspeção Municipal (SIM)”.

Todos os estabelecimentos, de profissionais autônomos, comerciais ou industriais, terão condições sanitárias vistoriadas pelo Poder Público Municipal, através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), estando seu funcionamento vinculado à aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização. (SÃO FRANCISCO DE PAULA, Lei Municipal nº 1837).

Determinando que a Inspeção Sanitária seja realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal, de forma permanente, “visando manter e atender os padrões de qualidade dos produtos, previstos pelas legislações pertinentes, bem como a o código do consumidor”.

Trata, também, das taxas de vistoria e fiscalização sanitária, amparadas legalmente conforme legislação, vinculada a Secretária da Saúde e Código

Tributário Municipal, com renovações anuais e sujeitos a sanções em caso de descumprimento.

3.3.3 Lei Municipal n° 2437 de 25 de Abril de 2007

A criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é implantado pela Lei Municipal n° 2437 (2007), ficando a cargo da Secretaria da Agricultura (atual Secretaria do desenvolvimento Econômico) dar cumprimento às normas estabelecidas nesta Lei:

A Inspeção que trata a presente Lei abrange os aspectos higiênico e sanitário na produção, extração, processamento, seleção, beneficiamento, industrialização dos produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano.

Um aspecto interessante desta Lei é encontrado no Art. 6º:

Visando a aplicação desta Lei a abertura de mercado para os produtores, elaboradores e industrializadores de produtos de origem animal e vegetal, a Prefeitura Municipal poderá firmar convênios com os Municípios vizinhos.

Trata de forma genérica os padrões a serem adotados por Indústrias de produtos de origem animal, vinculando a Legislação vigente, revogando o parágrafo único do art. 1º, o art. 2º, parágrafo primeiro e parágrafo segundo da Lei n° 1.837 de 31 de dezembro de 2001, por justaposição.

3.3.4 Decreto n° 478 Municipal, Portaria 214 e Decreto n° 49.340 Estaduais

A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), por suas características e trabalho junto aos produtores do Queijo Serrano e pela qualidade dos seus profissionais atuantes no Município, articula junto à Universidade Federal

do Rio Grande do Sul, Secretaria de Desenvolvimento Rural e Cooperativismo do Estado do Rio Grande do Sul (SDR-RS) e Secretaria da Agricultura e Pecuária do estado do Rio Grande do Sul (SAP-RS) e dentro desta Secretaria, com a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), formas de adequar a produção do queijo com leite “*in natura*”, que segue a linha de alimentos *slow food*, a qual presa pela manutenção da cultura dos povos, sustentabilidade e incentivo aos pequenos produtores. Como resultado deste trabalho, foi publicado em 2008 o Decreto Municipal nº 478 que regulamenta a Lei nº2437 de 2007, estabelecendo regras de boas práticas e higiene em cursos aplicados a grupos de produtores como forma de qualificação e exigência de construções de alvenaria e revestimento para os locais de fabricação do queijo e controle sanitário do rebanho a ser ordenhado e demais exigências a serem fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal e a limitação de comercialização nos limites do Município. Em 2010, a Secretaria de Agricultura, Pecuária do Estado do Rio Grande do Sul (SAP-RS) aprovou através da portaria 214/2010 o Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano e seu processo de fabricação (RIO GRANDE DO SUL, 2010):

[...] a norma define queijo serrano e indica seus ingredientes obrigatórios, além de estabelecer as características de sua fabricação. Diz o parágrafo único do art. 2º, que o queijo serrano é um queijo de baixa umidade, semi-gordo, apresentando um teor e gordura nos sólidos totais variável entre 25,0% e 44,0%. Mais de 100 pessoas participaram do evento, festejando uma espera de mais de 20 anos [...].

Esta Portaria foi revogada pela Portaria 044/2014, por não terem os produtores atingido o padrão mínimo exigido para a Certificação (RIO GRANDE DO SUL, 2014).

As alternativas de enquadramento continuam sendo elaboradas, o Decreto nº 49.340, de 05 de Julho 2012, regulamenta a Lei 13.825 de 04 de Novembro de 2011, que institui o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS,

Com o objetivo de promover a inocuidade, a integridade e a qualidade do produto final, orientando a edição de normas técnicas e de instruções em que a avaliação da condição sanitária estará fundamentada em parâmetros técnicos de Boas Práticas Agroindustriais e Alimentares, respeitando as especificidades locais e

as diferentes escalas de produção, considerando, inclusive, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

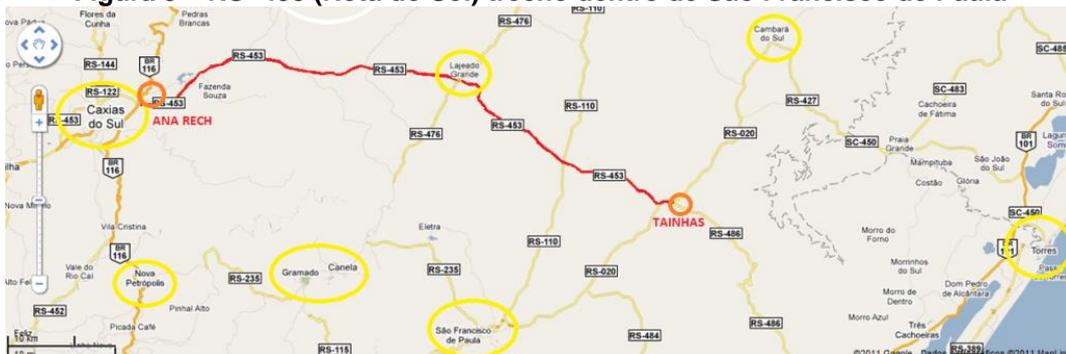
3.4 PONTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO SERRANO

Esta parte esta relacionado aos pontos de comércio do Queijo Serrano em São Francisco de Paula, quantias em quilogramas de produtos “oficiais” e quantias estimadas pela EMATER de produtos sem “origem conhecida”.

3.4.1 Comércio na RS 20, Rota do Sol, Pousadas e Comércio Urbano.

São Francisco de Paula é “cortada” por duas Rodovias Estaduais de importância para o comércio de Queijo Serrano, a Rodovia RS – 020 (aproximadamente 60 km. dentro do Município), saindo de Porto Alegre, passando por Gravataí e Taquara passando pelo Município e encontrando a RS 453 (Rota do Sol) na localidade de Tainhas. A Rota do Sol, via de uso intenso, principalmente no verão por fazer a ligação da região norte e noroeste do Rio Grande do Sul ao litoral Gaúcho e Catarinense, com aproximadamente 100 km dentro do Município. Ainda pela proximidade com Canela e Gramado, recebe turistas que visitam estas cidades e procuram a as características dos Campos de altitude de “São Chico” e sua culinária típica.

Figura 3 – RS- 453 (Rota do Sol) trecho dentro de São Francisco de Paula



Fonte: Google Maps (2011)

3.4.2 Comércio na RS-020

A RS-020 acessa o Município pela parte sul (Taquara) em direção nordeste (Cambará do Sul) e tem seu comércio de Queijo Artesanal Serrano (QAS) na localidade de Tainhas, Km 127, em um Café-Restaurante de mesmo nome.

A Comercialização é feita com produtos com origem das duas agroindústrias legalizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M) e também com produtos de origem informal, sem identificação de origem.

Este Estabelecimento funciona de forma regular com as licenças Municipais de acordo com as validades requeridas, junto a Vigilância Sanitária, foi encontrado registro de vistoria “sem nada a registrar quanto a possíveis irregularidades” datada de março de 2010 uma vistoria. Em 2014 recebeu fiscalização da Secretária Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do RS,

Onde foi apreendido 150 quilos de queijo sem origem conhecida.

Não foram encontrados outros pontos de comercialização de QAS nesta estrada no interior do Município.

3.4.3 Comércio na Rota do Sol, RS-453

A RS-453, conhecida como “Rota do Sol”, foi encontrado 3 Estabelecimentos comerciais, 2 no localidade do Lajeado Grande e um na localidade da Várzea do Cedro atuando de forma regular com a documentação pertinente para este tipo de atividade, com comercialização de QAS sem procedência conhecida- não legalizado e com registro de vistoria na Vigilância Sanitária do Município em outubro de 2013. A estimativa dos proprietários é que juntos estes estabelecimentos comercializem em torno 3.000 quilos de QAS por mês.

Outros quatro estabelecimentos irregulares na forma de “tendas” para venda exclusiva da produção de QAS foram encontrados, funcionam como ponto de venda aos turistas e demais usuários desta via. Os dados destes locais, por sua natureza “clandestina”, são baixa credibilidade, portando-se na prática como “postos

Avançados” de atravessadores e produtores que buscam a visibilidade da Estrada para alcançar valores mais expressivos pelo quilo do QAS que obtêm com as vendas para Estabelecimentos de Caxias do Sul.

Na figura 4 observa-se QAS produzidos fora de estabelecimentos inspecionados:

Figura 4 – Produção de queijos fora de estabelecimento inspecionados



Fonte: Foto de Nereu Almeida

3.4.4 Comércio no Centro Urbano de São Francisco de Paula

O QAS é amplamente comercializado nos Bares, Restaurante, Minimercados, lanchonetes e na feira municipal, na área urbana da cidade, em estabelecimentos regulares quanto à legislação Municipal.

As quantias comercializadas ficam em torno de 1.000 quilos por mês (EMATER-2014), e são computados apenas os produtos de origem fiscalizada pelo S.I.M., mas observa-se grande quantidade de queijo artesanal sem identificação.

Ao contrário dos pontos localizados nas rodovias onde turistas são os principais compradores, na cidade a comercialização predominante é para

moradores locais, que preferem o QAS a o industrializado, mesmo que o preço se equivalha, “é uma questão de paladar que acompanha as famílias com vínculos no interior, com a tradição e um gosto de saudades” (MESSIAS, 2011).

4 ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL EM RELAÇÃO AO QAS

Este terceiro capítulo apresenta os resultados do trabalho e a importância que a vigilância sanitária Municipal dá à produção e qualidade do queijo artesanal serrano comercializado em seu território e seu comprometimento com este “símbolo” da região, as considerações finais e por fim apresenta-se a conclusão, bem como as sugestões frente à situação encontrada.

4.1 VISITA ÀS AGROINDÚSTRIAS S.I.M.

Foram visitadas as duas agroindústrias legalizadas pelo S.I.M. e outras seis que estão em processo de legalização, que são propriedades rurais com uma “casa de queijo” em processo de adaptação às exigências da Inspeção.

As legalizadas se parecem a uma agroindústria convencional, mas comercializam o queijo sem respeitar o período de cura determinado pela legislação para produtos feitos com leite “in natura”. Cada uma delas é responsável por uma produção mensal de 900 quilos de queijo.

Quanto às outras seis, apresentavam o processo tradicional em condições de higiene boa, baixa produção diária, em torno de 5 quilos de queijo (150 quilos/mês) e peças de queijo em torno de 1 quilo.

A questão da redução do peso da peça de QAS é um dos fatores que estão limitando o enquadramento à legislação.

Na produção original, apesar das condições de ambiente e de processo não serem as mais adequadas, o processo de maturação aos quais os queijos eram submetidos contribuía significativamente para adequar os queijos aos parâmetros microbiológicos estabelecidos pelas normativas, para esse tipo de queijo, conforme pode ser observado na Tabela 4, em experimento realizado e apresentado no trabalho Agroecologia e Desenv. Rural Sustentável, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 10-19, jan./abr. 2012.

Tabela 4 – Evolução da carga microbiana em amostras de Queijo Serrano, de acordo com o período de maturação

Tempo de Maturação	% de amostra dentro dos parâmetros da Vigilância Sanitária		
	Coliformes fecais	Estafilococos	Salmonelose
15 dias	50%	60%	100%
35 dias	68%	66%	100%
65 dias	100%	100%	100%

Fonte: dados da pesquisa.

Destaca-se, a partir da avaliação dos dados anteriores, a inexistência de contaminação por salmonelas, independentemente do tempo de maturação dos queijos, e o fato de que a maturação por 65 dias resultou na redução da contaminação de todos os micro-organismos para valores adequados ao que estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esses resultados são importantes na medida em que a legislação brasileira estabelece, como norma geral, a possibilidade de substituição da pasteurização pela maturação por período igual ou superior a 60 dias.

Neste ponto, **período de maturação**, é que começam as divergências entre o *saber-fazer tradicional* e as exigências sanitárias uma vez que pelo relato histórico, as peças de queijo pesavam aproximadamente 5 quilos e provavelmente 60 dias ou mais de maturação por questões de conservação, armazenamento e transporte e hoje por “solicitação de mercado” as peças passaram a ser comercializadas com 1 quilo e com período de maturação curto e insuficiente para a eliminação das bactérias patogênicas apontadas na tabela 5.

Ocorre que no processo de maturação ou “cura” ocorre a desidratação da superfície do queijo formando uma “casca” que vai ficando mais espessa conforme o tempo passa, reduzindo o peso e a parte aproveitável do Queijo. Em uma peça de 5 quilos a relação casca/miolo com maturação de 60 dias permite um bom aproveitamento em quantidade e textura da massa com consistência mais cremosa. Em peças menores e com o período ideal de maturação, o interior do queijo fica reduzido e seco o que reduz sua aceitação pelos consumidores, principalmente os que gostam de consumi-lo “frito” (crocante por fora e mole por dentro).

4.2 A FISCALIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Os dados obtidos de forma objetiva demonstraram que a estrutura material e pessoal para a execução de atividade de fiscalização do quadro da Vigilância sanitária são insatisfatórios para a efetiva atuação em um Município com as dimensões de São Francisco, onde conta com apenas um funcionário para atender todos os estabelecimentos e demandam vistorias, para atender denúncias e atividades administrativas.

É frequente que a Secretária Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio atue em conjunto com o Policiamento Rodoviário Estadual, na fiscalização e atendimento de denúncias de comercialização e locais de “entrepósitos clandestinos” de QAS.

A figura 5 e 6 mostram uma apreensão efetuada pela SEAPA-RS, Departamento de Defesa Animal da Regional de Caxias do Sul com a participação do Batalhão Ambiental da Brigada Militar, em 30/04/2015, conforme divulgado no site da Secretaria⁴:

[..] na última semana uma equipe de fiscais da Supervisão Regional de Caxias do Sul interditou, em uma propriedade rural no interior de São Francisco de Paula, uma queijaria clandestina. Foram apreendidos cerca de 1,1 toneladas de queijos. O responsável pelo local foi autuado e teve o estabelecimento interditado.

A ação foi acompanhada pelo Batalhão Ambiental da Brigada Militar de Caxias do Sul. A denúncia surgiu após a abordagem do proprietário pela BM, o qual transportava grande quantidade de queijos para o município de Caxias do Sul.

O estabelecimento já foi autuado outras vezes pela mesma prática, porém continuou realizando a atividade irregular. No local, que desrespeitava as normas de sanitárias, ainda foi constatada produção de grande quantidade do produtor, que levava a adição de corantes para serem vendidos como queijo serrano. Segundo o médico veterinário, Willian Smiderle, essas ações são de extrema importância com vistas à saúde do consumidor. “O produtor rural e os empresários do meio devem entender que a fabricação de produtos sem inspeção sanitária prejudica a economia do estado e colocam em risco a saúde da população. Vamos continuar atuando e

⁴ TOMAZETTI CATTANI, N. Regional de Caxias do Sul interdita queijaria irregular. **Assessoria de Comunicação da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Disponível em:** <http://www.dda.agricultura.rs.gov.br/conteudo/6816/?Regional_de_Caxias_do_Sul_interdita_queijaria_irregular,> acesso em: 01 mai.2015

intensificando estas ações, principalmente agora, depois da entrada de novos fiscais estaduais agropecuários”, finalizou Smiderle.⁵

Figura 5 – Regional de Caxias do Sul interdita queijaria irregular



Fonte: Foto de Willian Smiderle

O estabelecimento já foi autuado outras vezes pela mesma prática, porém continuou realizando a atividade irregular. -

O Ministério Público de São Francisco de Paula (MP) foi provocado pela Divisão de Fiscalização de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) a se manifestar sobre esta problemática – a da dificuldade da Vigilância Sanitária do Município e do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) no sentido de verificar o que ainda impede a fiscalização mais efetiva do QAS. O Promotor de Justiça Bruno Pereira tem promovido audiências públicas para o esclarecimento desta situação (Adriano Duarte e Kelly Pelisser, jornal o Pioneiro, de 10/12/2014).

A figura 6 mostra outra apreensão realizada em ação conjunta com a Secretária da Agricultura, Pecuária e Agronegócio (SEAPA-RS) e Brigada Militar em

⁵ TOMAZETTI CATTANI, Nandressa. **Assessoria de Comunicação da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio - RS.**

estabelecimento na localidade do Lajeado Grande, 600 quilos de QAS com rótulos fraudulentos.

Figura 6 – Apreensão de QAS com rotulagem fraudulenta



Fonte: SEAPA-RS

4.3 ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMO ATOR NA LEGALIZAÇÃO QAS

A atuação da Vigilância Sanitária de São Francisco de Paula por sua limitação de estrutura e pessoal não consegue atuar de forma colaborativa e em parceria com o Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M.), com o Sindicato Rural, Associação dos Produtores Rurais de São Francisco de Paula e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Município, ficando a margem das decisões e estratégias para a evolução das discussões para estimular produtores de QAS a se enquadrarem nas normas Municipais.

Da mesma forma em relação à conscientização dos comerciantes sobre as infrações que estão sujeitos por estarem comercializando produtos sem origem conhecida, sem inspeção sanitária.

Em relação aos consumidores sua atuação demonstra a maior fragilidade e potencial dano à saúde pública, uma vez que não desenvolve nenhuma atividade de esclarecimento dos riscos que estão sujeitos os consumidores deste tipo de alimento e não colaborando para a valorização dos produtores que aderem a o S.I.M. e, portanto tem um custo agregado, um produto diferenciado, porém sem conseguir agregar valor financeiro a seu produto.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

São Francisco de Paula faz parte de uma região que tem na produção de Queijo Artesanal Serrano um símbolo cultural, produzido desde o início da ocupação deste território e assim como o que ocorre em outras partes do País, principalmente em Minas Gerais, enfrenta o desafio da adequação as normas sanitárias para produção e comercialização, contando com legislações municipais mais simplificadas em relação a instalações, mas que restringem a comercialização a suas divisas. Compete à Vigilância Sanitária Municipal, por legislação específica a tarefa de fiscalizar a inocuidade do processo - da produção a comercialização, garantido qualidade e segurança alimentar aos consumidores.

Por se tratar de uma região turística a comercialização do QAS na RS 453 (Rota do Sol), na RS 020 e no centro urbano é feita por vários estabelecimentos regulares e irregulares, conforme observado no estudo, onde foram encontrados Queijos com procedência de agroindústrias cadastradas no Serviço de Inspeção Municipal, são duas com produção média mensal de 1.800 quilos e quantidades equivalentes de produto sem inspeção, produzidos de forma irregular.

Como resultado da análise dos dados apurados no comércio das Rodovias RS-453 e RS-020 e no comércio na sede do Município ficou evidente que a Vigilância Sanitária Municipal de São Francisco de Paula não tem recursos materiais e humano para fazer frente à demanda de serviços e estabelecimentos que necessitam da sua fiscalização, não podendo garantir a inocuidade do QAS comercializado em seu território, não participando da construção de políticas de saúde que ajudem a minimizar o problema da falta de segurança alimentar para os consumidores, falhando na educação sanitária básica atribuída a este setor.

Estas falhas repercutem na valorização do QAS inspecionado pelo S.I.M., uma vez que os consumidores não diferem o produto inspecionado do não inspecionado, não obtendo valor agregado pelo investimento feito e pelas exigências do Serviço de Inspeção e custos com análise de água e produto.

A função da Vigilância Sanitária, como condição essencial a perpetuação e desenvolvimento das condições de enquadramento a tendência apontada do “slow food” em contrapartida aos produtos industrializados, onde a pasteurização e

aditivos a massa, alteram o sabor do queijo ou não conseguem reproduzir o sabor do QAS, a valorização de uma atividade secular que ainda é responsável pela renda mensal de grande parte dos pequenos e médios produtores de São Francisco de Paula e região, depende de um conjunto de ações capazes de eliminar, reduzir ou prevenir riscos à saúde e de intervir em problemas sanitários potenciais.

Como encerramento e diante da situação encontrada, em relação ao Poder Público Municipal, prover meios para que a Vigilância Sanitária de São Francisco de Paula funcione plenamente, que possibilite a educação sanitária à sociedade como um todo, possibilitando a formação de produtores e consumidores conscientes, ajudando na fiscalização através do NÃO consumo de produtos sem fiscalização, da contratação de um Médico Veterinário para atuação junto a produtores e comércio, não apenas como forma de qualificar a Vigilância, mas também para valorizar monetariamente o QAS, produto único e de produção árdua, porque vai do manejo do rebanho no campo, testes sanitários, ordenha (geralmente na madrugada e no rigor do inverno serrano), processo de produção, tempo adequado de maturação, conservação e transporte adequado e armazenamento no ponto de comercialização.

REFERÊNCIAS.

ALVES, L. A. **Os Fundadores de São Francisco de Paula**. Caxias do Sul, 2007.

AMARAL, L. A.; ROSSI JÚNIOR, O. D.; NADER FILHO, A.; FERREIRA, F. L. A.; BARROS, L. S. S. Ocorrência de *Staphylococcus* sp. Em água utilizada em propriedades leiteiras do Estado de São Paulo. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Belo Horizonte, vol.55, no. 5 outubro de 2003.

AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS**. 2007. 192f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

BASTOS, M. S. R.; NASSU, R. T.; BORGES, M. F.; SILVA, J. B. Inspeção em uma indústria produtora de queijo tipo coalho no estado do Ceará, visando a implantação das boas práticas de fabricação. **Revista do Instituto de Laticínios**.

BAGNATO MHS, RENOVATO RD. Práticas educativas em saúde: um território de saber, poder e produção de identidades. In: DEITOS RA, RODRIGUES RM, (org.) **Estado, desenvolvimento, democracia & políticas sociais**. Cascavel: EDUNIOESTE; 2006. p. 87-104.

BLACK, RACHEL EDE. The Porta Palazzo farmers' market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, 4, 2005.

BRANTI, L. M. F.; FONSECA, L. M.; SILVA, M. C. C.. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo-de-minas artesanal do Serro-MG. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**. Belo Horizonte, vol.59, no. 6 dezembro de 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos de Coalho**. Instrução normativa nº 30, de 26/06/2001.

_____. **Instrução Normativa n. 57, de 15 de dezembro de 2011**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 dez. 2011. Seção 1, p.23.

_____. **Portaria n. 146, de 7 de março de 1996**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 11 mar. 1996. Seção 1, p.3977.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Direito sanitário e saúde pública**. V.1: Coletânea de textos. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. p. 39-61.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos**. RDC n. 12, de 2 de janeiro de 2001. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF. Seção 1.

BRASIL. Casa Civil. **Constituição da república federativa do brasil de 1988**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm> Acesso em: 30 abr. 2015.

CÂNDIDO TOSTES, Juiz de Fora, v. 57, p.130-136, 2001.

CINTRÃO, B., GONÇALVES, D. **A formação do Grupo de Trabalho sobre Queijos Artesanais do Slow Food Brasil**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/queijos-artesanais/555-a-formacao-do-grupo-de-trabalho-sobre-queijos-artesanais-do-slow-food-brasil>>, Acesso em: 30 abr.2015

DAROS, M. A Prova do Queijo Serrano. In: SANTOS, L. M. S.; BARROSO, V. L. M. (Org.) **Bom Jesus e o tropeirismo no Cone Sul**. p.369-373. Porto Alegre: Edições EST, 2004.

FARIAS A. F. Pesquisa de Staphylococcus spp. positiva e negativa e suas enterotoxinas em diferentes tipos de queijos produzidos artesanalmente e comercializados em feiras livres da cidade de Manaus. 2006. 75 f. **Dissertação de Mestrado** – Universidade Federal do Amazonas – UFAM, Manaus-AM.

FELLOWS, P.J. **Food processing technology: principles and practice**. New York: Ellis Horwood, 1988. 505 p.

FERREIRA. E. G.; FERREIRA, C. L. L. Implicações da Madeira na Identidade e Segurança de Queijos Artesanais. **Revista Inst. Latic**. “**Cândido Tostes**”, Jul./Ago., n. 381, 66: 13-20, 2011.

GASTALDO D. **Is health education good for you? The social construction of health education in the Brazilian national health system** [thesis]. London: University of London; 1996.

GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. Ed. São Paulo, Atlas, 2002.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 23. ed. Petropolis: Vozes, 2003.

KÖPPEN, W. Das geographische System der Klimate. In: Köppen W, Geiger R (eds) **Handbuch der Klimato - logie**. Gebrüder Borntraeger, Berlin, 1936, p 1–44.

KRONE, Evander Eloí. **Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano**. Porto Alegre: UFRGS, 2009. 146f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

LACEN. **Relatório mensal de análise de amostras de alimentos, águas e pacientes para a Secretaria de Vigilância em Saúde**. Ministério da Saúde. 2008.

LUCCHESE, G. **Globalização e regulação sanitária: rumos da vigilância no Brasil 2001**. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fiocruz.

MAGALHÃES MATOS, S., RATTON, H. OTERO, G., DE PAULA, C., MOURA, T. **O Mineiro E O Queijo**. Belo Horizonte: Quimera, 2011.

MATTOS, C.L.G. de. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. UERJ, 2001. Disponível em:
<<http://www.nates.ufjf.br/novo/saudecoletiva/2007/materias/rita/abordagem.doc>>.
Acesso em: 18 de abr. 2008.

MELO JAC. Educação sanitária: uma visão crítica. **Cadernos do CEDES**. 1987; 4:28-43.v

MENASCHE, RENATA; KRONE, EVANDER ELOÍ. Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra. In: REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL, VII, 2007, Porto Alegre. **Anais**. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

MENDES, E.S.; LIMA, E.C.; NUMERIANO, A.K.M.; COELHO, M.I.S. Staphylococcus aureus, Salmonella sp. e coliformes em queijos de “coalho” comercializadas em Recife. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 13, n. 66/67, p. 122-126, 1999.

MESSIAS, LUIS G. P, RIES, JAIME E. Melhoramento do campo nativo De São Francisco de Paula. **Agroecol. e Desenv. Rur. Sustent.**, Porto Alegre, v.3, n.3, Jul/Set 2002 Disponível em:
<http://www.emater.tche.br/docs/agroeco/revista/ano3_n3/revista11_relato_exper.pdf>.
Acesso em: 12 fev.2015.

OLIVEIRA, A.; DALLARI, S. Vigilância sanitária, participação social e cidadania. **Revista Saúde Social**. São Paulo, v.20, n.3, p.617-624, 2011.

PAIVA, M. S. D.; CARDONHA, A. M. S. Queijo de coalho artesanal e industrializado produzidos no Rio Grande do Norte: estudo comparativo da qualidade microbiológica. **Revista Alimentar**, São Paulo, v. 13, n. 61, 1999, p.33.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA. **Leis e Decretos Municipais**. Disponível em:
<<http://www.saofranciscodepaula.rs.gov.br/prefeitura/leis-municipais>>. Acesso em: 14 abr. 2015.

REIS DC. Educação em saúde: aspectos históricos e conceituais. In: GAZZINELLI MF, REIS DC, MARQUES RC. (org.) **Educação em Saúde: teoria, método e imaginação**. Belo Horizonte: Editora UFMG; 2006. p. 19-24.

RENOVATO , R. D.; BAGNATO, M. H. A.S. Da educação sanitária para a educação em saúde (1980-1992): discursos e práticas; artigo publicado na **Rev. Eletr. Enf.** 2012 jan/mar;14(1):77-85. Disponível em:
<<http://www.fen.ufg.br/revista/v14/n1/v14n1a09.htm>>. Acesso em: 18 abr. 2015.

RIES, J.E.; DA LUZ, J.C.S; WAGNER, S.A. Projeto de qualificação e certificação do queijo serrano produzido nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul - relato parcial da experiência. **Agroecologia e Desenv. Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 10-19, jan./abr. 2012 Disponível em: <http://www.emater.tche.br/site/arquivos_pdf/teses/Rev-Agr_02-Rel-Exp.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2015.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura e Pecuária (Sap-Rs). **Em vigor desde hoje a regulamentação do queijo serrano no RS**. Publ.15/12/2010 às 19:51. Disponível em: <http://www.agricultura.rs.gov.br/conteudo/1215/?Em_vigor_desde_hoje_a_regulamenta%C3%A7%C3%A3o_do_queijo_serrano_no_RS>. Acesso em: 20 abr.2015.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura e Pecuária. **Decreto nº 2.065 (24 de Dezembro); Lei 1837(31 de Dezembro) e Lei Municipal nº 2437, de 25 de Abril de 2007**. Disponível em: <<http://www.agricultura.rs.gov.br/.../4447/?SUSAF%2FRS...SUASA%2FSISBI>>. Acesso em: 20 abr. 2015.

SALIBA, N.A., SALIBA MOIMAZ, S.A. FOSTER FERREIRA, n. BORGES DE, L.M.C. **Conselhos de saúde: conhecimento sobre as ações de saúde**. RAP. Rio de Janeiro 43(6):1369-1378, nov./dez. 2009

SANTOS, L. M. S.; VIANNA, M. L. C.; BARROSO, V.L.M. (Org.) **Bom Jesus e o tropeirismo no Brasil meridional**. Porto Alegre: Edições EST, 1995.

SGARBI SANTOS, J., THOMÉ DA CRUZ, F., MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. In: **5º ENCONTRO DAS REDES DE ESTUDOS RURAIS – PARÁ**. Junho de 2012. Desenvolvimento, ruralidades e ambientalização.

TANCREDI, R.; Moraes, O.; Marin, V. A. vigilância sanitária municipal do rio de Janeiro: considerações sobre a aplicabilidade Normativa no controle de alimentos. **Direito Sanitário**, v. 5, n.3, novembro, 2004.

TEIXEIRA, R.D. **O queijo Artesanal Serrano em São Francisco de Paula (RS): das Especificações da Produção Local aos Limites da Comercialização**. TCC 2011.

TOMAZETTI CATTANI, N. Regional de Caxias do Sul interdita queijaria irregular. **Assessoria de Comunicação da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio**. Disponível em: <http://www.dda.agricultura.rs.gov.br/conteudo/6816/?Regional_de_Caxias_do_Sul_interdita_queijaria_irregular> acesso em: 01 mai.2015

VARNAM, A. H. & SUTHERLAND, J. I. **Leche y Productos Lácteos. Tecnología, Química y Microbiología**. Série 1 – Alimentos Básicos. Ed. Editorial Acribia, 1995.