

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/ PIBIC-EM/ PIBIC-AF - 02. CIÊNCIAS
AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**CONTRIBUIÇÃO PARA A CADEIA PRODUTIVA DE QUEIJOS
ARTESANAIS: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS BRASILEIROS VERSUS
EUROPEUS PARA O QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU**

Kauanna Letícia Barbosa De Carvalho (leticiakauanna059@gmail.com)

Sheila Mello Da Silveira (sheila.silveira@ifc.edu.br)

Nei Fronza (nei.fronza@ifc.edu.br)

Emille Vitória Schiavini (vitoriaemilleschiavini@gmail.com)

Sinara Calza (sinarahoran@gmail.com)

Os queijos artesanais são caracterizados por serem fabricados utilizando-se como matéria prima principal o leite cru, que lhe confere características sensoriais específicas e caráter tradicional, devido a sua microbiota natural. Por meio da Lei 13.680, de 14 de junho de 2018 e da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, em conjunto com a Lei 17.486 de 16 de janeiro de 2018 e o Decreto nº. 9.918, de 18 de julho de 2019, foi criado e regulamentado o Selo ARTE e por fim, regulamentada a produção e comercialização de queijos artesanais produzidos a partir do leite cru de forma interestadual. É importante ressaltar que para que a produção e a comercialização sejam possíveis, é necessário o cumprimento de certos requisitos especificados pela legislação brasileira a fim de garantir a segurança do produto final, sendo um deles os padrões

microbiológicos. O presente trabalho objetivou realizar uma comparação entre os padrões microbiológicos do Brasil e da União europeia utilizados como base para os queijos artesanais de leite cru, evidenciando suas principais diferenças. A metodologia empregada consistiu em pesquisa bibliográfica em sites governamentais e artigos científicos, utilizando-se para estes últimos a base de dados Science Direct e o Portal de Periódicos CAPES/MEC. Observou-se que na legislação brasileira ainda não há um padrão microbiológico específico para o queijo artesanal, e o padrão que vindo sendo aplicado atualmente é o mesmo para os queijos fabricados com leite pasteurizado, constantes na Instrução normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Já nos países da União Europeia há um padrão microbiológico específico para o queijo produzido a partir de leite cru, que não considera a espécie bacteriana *Escherichia coli* não patogênica como relevante para garantir a segurança do produto final. Comparando-se os padrões microbiológicos, observa-se que há diferenças importantes nos limites microbiológicos estabelecidos. A União europeia estipula como limite máximo 105 UFC/g para *Estafilococos* coagulase positiva, ao passo que o padrão brasileiro é de no máximo 103 UFC/g para este micro-organismo. A IN 60 ainda estabelece limites para *Salmonella* spp. (ausência/25g), enterotoxinas estafilocócicas (ausência) e *Escherichia coli* (103 UFC/g para queijos com umidade igual ou acima de 46% e 102 UFC/g para queijos com umidade abaixo de 46%). Conclui-se que há a necessidade de realização de estudos científicos sobre os queijos artesanais elaborados a partir de leite cru, que subsidiem a elaboração de um padrão microbiológico específico para este produto. Além de garantir a segurança do consumidor, é importante que seja viabilizada de fato a comercialização deste produto, de grande relevância econômica e cultural para os pequenos produtores e para a agricultura familiar. Suporte financeiro: Ed./2019/IFC CNPq-PIBIC