

Universidade Camilo Castelo Branco
Campus Descalvado, São Paulo

ELISÂNGELA CRISTINA BARROSO BASÍLIO

LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE LEITE
DE CABRA E DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO

CURRENT LEGISLATION FOR THE PRODUCTION CRAFT GOAT MILK AND
DERIVATIVES IN STATE SÃO PAULO

Descalvado, SP

2016

Elisângela Cristina Barroso Basílio

LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA E
DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Orientador: Prof. Dr. Vando Edésio Soares

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da Universidade Camilo Castelo Branco, UNICASTELO, Campus de Descalvado, como complementação dos créditos necessários para obtenção do título de Mestre em Produção Animal.

Descalvado, SP

2016

FICHA CATALOGRÁFICA

BASÍLIO, Elisângela Cristina Barroso
B317L Legislação Vigente para a Produção Artesanal de Leite de Cabra e Derivados no Estado de São Paulo / Elisângela Cristina Barros Basílio - São Paulo: SP / UNICASTELO, 2016.

68f.

Orientador: Prof. Dr. Vando Edésio Soares

Dissertação de Mestrado apresentada no Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da Universidade Camilo Castelo Branco, para complementação dos créditos para obtenção do título de Mestre em Produção Animal.

1. Caprinocultura. 2. Legislação. 3. Produtos de Origem Animal.
I. Título

CDD: 636.082

Termo de Autorização**Para Publicação de Dissertações e Teses no Formato Eletrônico na Página WWW do Respetivo Programa da UNICASTELO e no Banco de Teses da CAPES**

Na qualidade de titular(es) dos direitos de autor da publicação, e de acordo com a Portaria CAPES no. 13, de 15 de fevereiro de 2006, autorizo(amos) a UNICASTELO a disponibilizar através do site <http://www.unicastelo.edu.br>, na página do respectivo Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, bem como no Banco de Dissertações e Teses da CAPES, através do site <http://bancodeteses.capes.gov.br>, a versão digital do texto integral da Dissertação/Tese abaixo citada, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira.

A utilização do conteúdo deste texto, exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, fica condicionada à citação da fonte.

Título do Trabalho: **“LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA E DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO”**

Autores:

Discente: Elisangela Cristina Barroso Basílio

Assinatura: _____

Orientador: Prof. Dr. Vando Edésio Soares

Assinatura: _____

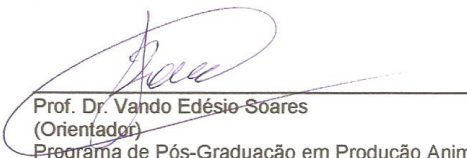
Data: 29 de Março de 2016

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

Elisangela Cristina Barroso Basílio


“LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA E DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO”

Dissertação aprovada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da Universidade Camilo Castelo Branco, pela seguinte banca examinadora:



Prof. Dr. Vando Edésio Soares
(Orientador)

Programa de Pós-Graduação em Produção Animal



Profa. Dra. Liandra Maria Abaker Bertipaglia
Programa de Pós-Graduação em Produção Animal



Dr. Fábio Carvalho Dias

Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo

Descalvado, 29 de outubro de 2016

Prof. Dr. Vando Edésio Soares

Presidente da Banca

Programa de Mestrado Profissional em Produção Animal
Avenida Hilário da Silva Passos, 950. CEP: 13690-970. Descalvado – SP
Contatos: (19) 3593.8510 ou strictosensu.des@unicastelo.br
www.unicastelo.com.br/ppgpa

AGRADECIMENTOS

Meus agradecimentos são direcionados, primeiramente, a Deus pela minha vida, por me amparar nos momentos difíceis, me dar força para superar as dificuldades.

Ao meu marido João Marcos, que acredita nos meus sonhos tornando-os seus, por me oferecer condições para concluir a graduação e depois de tantos anos, não poupou esforços para que eu estivesse hoje aqui. Sempre presente, paciente e disponível. Eu lhe agradeço por você ser essa pessoa maravilhosa. Eu te amo! Eu admiro você, e em você reconheço como sou abençoada e feliz como nunca imaginei possível.

Aos meus pais, principalmente um anjo chamado Ismailda Almeida Barroso. Mãe, obrigada pelo apoio, carinho e principalmente por cuidar dos meus filhos durante a minha ausência.

Agradeço aos meus filhos Francisco Basílio Neto e João Marcos Basílio, que tiveram que suportar minha ausência.

Agradeço aos meus irmãos Rosmeire e Ademilson por todo apoio e paciência.

Agradeço as minhas amigas irmãs Rachel Simião e Mayara Gambellini, me auxiliaram no projeto, com palavras amigas e ajuda profissional.

Agradeço o meu orientador, pela parceria, orientação e dedicação.

Enfim, meus sinceros agradecimentos a todos que, de alguma forma, estiveram ao meu lado durante o mestrado e que me apoiam a continuar, mesmo em frente às dificuldades. Eu não teria conseguido sem vocês. Obrigada por tudo!

LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA E DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO

RESUMO

A cabra tem acompanhado o homem desde os primórdios da humanidade, tendo sido o primeiro animal domesticado capaz de produzir alimentos. O principal produto da cabra é o leite, que pode ser consumido fluido ou transformado em queijos finos, manteiga, ricota, quefir, iogurte e outros. A legislação de Produção e o Beneficiamento, em Condições Artesanais, do Leite de Cabra e seus Derivados foi regulamentada pela Lei Estadual n.º 6.482 de 1989, sendo que no ano 2000 entrou em vigor a legislação de produtos artesanais de origem animal no Estado de São Paulo, regulamentado pela Lei N.º 10.507. Este estudo objetivou comparar as legislações vigentes no Estado de São Paulo para a produção artesanal de leite de cabra e para produtos artesanais de origem animal, com a finalidade de orientar o produtor rural sobre o melhor enquadramento que sua atividade deve ter no Sistema de Inspeção do Estado de São Paulo (SISP) de acordo com o volume e a industrialização de sua produção. São duas leis (Lei n.º 6.482/1989 e n.º 10.507/2000). A Lei n.º 6.482/1989 é específica para a produção artesanal de leite de cabra e seus derivados, mas limita o produtor rural a 500 litros por dia. Já a Lei n.º 10.507/2000 é mais abrangente, tendo critérios de registro e fiscalização mais rigorosos. Estudos como este, com possível aplicação prática, são de suma importância para maior compreensão e entendimento do produtor e médico veterinário responsável, apresentando os itens das Leis de forma clara e concisa.

Palavras-chave: Caprinocultura, Legislação, Produtos de origem animal

CURRENT LEGISLATION FOR THE PRODUCTION CRAFT GOAT MILK AND DERIVATIVES IN STATE SÃO PAULO

ABSTRACT

The goat has accompanied man since the dawn of humanity, it was the first domesticated animal capable of producing food. The main product is goat's milk, fluid that can be consumed or processed into fine cheeses, butter, cottage cheese, kefir, yogurt and others. The Production and Processing legislation in Handcrafted Conditions, goat milk and its derivatives is regulated by Law No. 6482, 1989, and in 2000 entered into force the rules of handicraft products of animal origin in São Paul, regulated by Law No. 10,507. This study aimed to compare the laws in force in the State of São Paulo for artisanal production of goat milk with the law of handicraft products of animal origin, through comparative analysis of existing laws for the production of goat's milk in artisanal scale, with intended to guide the farmers in choosing which laws apply for registration with the Animal Products Inspection Center, the agricultural Defense Coordinating Office, the Department of Agriculture and Supply of São Paulo, according to the volume and industrialization of their production. Are two laws (Law No. 6.482 / 1989 and No. 10,507 / 2000). Law No. 6,482 / 1989 is specific to the artisan production of goat's milk and dairy products, but limits the farmers to 500 liters per day. Since Law No. 10.507 / 2000 is more comprehensive, and registration criteria and stricter supervision. Studies like this, with possible practical application, are of paramount importance to greater comprehension and understanding of the producer and veterinarian responsible, presenting the items of the Laws clearly and concisely.

Keywords: Animal products, Goat, Legislation

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Comparação dos itens das Leis vigentes para produção artesanal de leite de cabra e derivados.....	34
---	----

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E SÍMBOLOS

CIPOA	Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
CDA	Coordenadoria de Defesa Agropecuária
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SAA/SP	Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo
SISP	Serviço de Inspeção de São Paulo
UI	Unidade Internacional
L/dia	Litros por dia

Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	12
1.1. Relevância do tema e estado atual da arte	13
1.2. Fundamentação.....	14
1.2.1. O leite de cabra.....	14
1.2.2. Produtos lácteos	17
1.2.3. Produção do leite de cabra e seus derivados.....	18
1.2.4. Produção artesanal	21
1.2.5. Comercialização	22
1.2.6. Legislação estadual vigente para a produção de leite de cabra e derivados	23
1.3. Objetivo geral e objetivos específicos	26
2. MATERIAIS E MÉTODOS	26
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	27
3.1. Matéria-prima.....	27
3.2. Rebanho	28
3.3. Produção	29
3.4. Registro.....	29
3.5. Comercialização.....	30
3.6. Fiscalização, Inspeção sanitária e multas.....	31
3.7. Análises	32
3.8. Comparação.....	33
4. CONCLUSÕES.....	39
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	41
ANEXO A – Lei Estadual N.º 6.482, de 05 de setembro de 1989	49
ANEXO B – Lei Estadual N.º 10.507, de 01 de março de 2000	55
ANEXO C – Lei Estadual N.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992.....	61
RESENHA BIOGRÁFICA DO AUTOR.....	68

1. INTRODUÇÃO

A origem da cabra é, provavelmente, europeia, partindo da Ásia e Pérsia, e, sem relatos exatamente precisos, estima-se que surgiu há mais de 10.000 anos atrás¹. A cabra tem acompanhado o homem desde os primórdios da humanidade, tendo sido o primeiro animal domesticado capaz de produzir alimentos². Até na Bíblia, a cabra aparece como animal domesticado que servia o homem. Seus produtos eram largamente usados como alimentação, vestuário e negociação¹.

O principal produto da cabra é o leite, que pode ser consumido fluido ou transformado em queijos finos, manteiga, ricota, quefir, iogurte e outros. O leite de cabra é definido na legislação brasileira como o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de animais da espécie caprina sadios, bem alimentados e descansados³. Sua composição varia de acordo com a raça, as condições ambientais, o estágio da lactação, a alimentação, os cuidados dispensados ao animal, o ciclo estral, o estado de saúde, a idade, a quantidade de leite produzido e a fisiologia individual do animal⁴.

Grande parte da população mundial tem acesso ao leite de cabra⁵. A maior parte do leite de cabra produzido no mundo é utilizado no consumo doméstico das famílias, vendido para a vizinhança ou usado na alimentação das crianças⁶. A exploração dos caprinos para leite tem crescido, porque além do leite ser considerado um produto de alto valor nutritivo, os caprinos têm a capacidade de se adaptar a condições criatórias variáveis, podendo proporcionar a famílias de baixa renda familiar, e a população em geral, uma melhoria do nível nutricional da dieta^{7,8,9}.

A caprinocultura no Brasil apresenta-se em expansão, destacando-se no agronegócio brasileiro. Conta com o incentivo de ações conjuntas de governos estaduais, instituições de pesquisa e criadores. A criação de caprinos, com rebanho estimado em 14 milhões de animais, distribuído em 436 mil estabelecimentos

agropecuários, colocou o Brasil em 18º lugar do ranking mundial de exportações. A produção de leite de cabra é de cerca de 21 milhões de litros e envolve, em grande parte, empresas de pequeno porte¹⁰.

A geração de lucros nas micro e pequenas propriedades rurais pode ser incrementada pela produção e comercialização dos produtos artesanais de leite. A produção de leite de cabra nestas propriedades é regulamentada por legislação específica, que permite a produção e comercialização do leite pasteurizado e seus derivados.

1.1. Relevância do tema e estado atual da arte

A legislação de Produção e o Beneficiamento, em Condições Artesanais, do Leite de Cabra e seus Derivados foi regulamentada pela Lei Estadual n.º 6.482, de 5 de setembro de 1989¹¹, sendo que no ano 2000 entrou em vigor a legislação de produtos artesanais de origem animal no Estado de São Paulo, regulamentado pela Lei n.º 10.507 de 01 de março de 2000¹², sendo mais específica com relação as instalações e equipamentos.

Com base na vivência de 14 anos na implantação de estabelecimentos no setor de processamento de produtos de origem animal, em escala artesanal e comercial, verificou-se que a escolha de qual categoria e consequente legislação solicitar registro junto ao CIPOA – Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da CDA - Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da SAA/SP - Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, é uma decisão que necessita de conhecimentos tanto da legislação de inspeção como do produto e da origem da matéria prima, assim como do mercado de consumo.

1.2. Fundamentação

1.2.1. O leite de cabra

O leite de cabra é um líquido branco, puro, de odor e sabor especiais e agradáveis³. É um alimento que possui alto valor nutritivo, com elementos necessários à nutrição humana, como açúcar, proteínas, gorduras, vitaminas, ferro, cálcio, fósforo e outros minerais¹³.

O leite de cabra é similar ao leite de vaca em sua composição básica, mas difere deste em algumas formas e concentrações de nutrientes, tais como: apresenta melhor digestibilidade, maior capacidade tamponante e valores terapêuticos na pediatria, na gastroenterologia e na nutrição humana¹³, sendo classificado como alimento funcional^{14,15,16}.

O reconhecimento mundial das propriedades nutricionais e funcionais do leite de cabra por médicos, pesquisadores e consumidores em geral, é unânime, o que permite a esse alimento a validação funcional, conforme definição mais atualizada sobre o tema: "Entende-se como alimento funcional todo produto alimentício ou componente do alimento e suas participações cientificamente conhecidas na manutenção da saúde, redução de riscos de doenças crônicas e modificação das funções fisiológicas" ¹⁷.

O que torna o leite de cabra um produto nutritivo e com propriedades funcionais são suas características nutricionais, descritas a seguir:

- a) Ausência do pigmento betacaroteno conhecido como provitamina A, que origina a cor amarela no leite de vaca. Em compensação, o leite de cabra tem em sua composição teores elevados de vitamina A (1850 UI a 2264 UI de retinol), que são disponibilizados após o consumo e que atuam como

coadjuvantes em restituir ou manter os níveis no organismo desta vitamina, evitando-se doenças degenerativas na visão, reprodução, pele e perda de funções orgânicas¹⁷.

- b) Contém proteínas de elevado valor biológico, em concentração que varia entre 2,6 e 4,1%¹⁸. As cinco principais proteínas do leite caprino são a beta - lactoalbumina, a alfa - lactoalbumina, kapacaseína, beta-caseína e a caseína⁴.
- c) A gordura, que representa entre 3,0 e 5,6%, apresenta um teor elevado de ácidos graxos de cadeia curta e média e maior proporção de ácidos graxos insaturados, particularmente os ácidos caproico, caprílico e cáprico, e pela sua proteína de coagulação que forma uma coalhada fina, macia e com perfeita digestão e absorção em um curto espaço de tempo¹⁹.
- d) Apresenta menor potencial alergênico, sendo seu consumo recomendado a indivíduos que apresentam alergia ao leite de vaca. A hipoalergenicidade do leite caprino está associada à menor proporção da alfa-s1 caseína (15%) (quando comparado ao leite de vaca - 39%)²⁰, proteína geralmente responsável pela resposta alérgica ao consumo de leite bovino que é a causa mais frequente de alergia a alimentos entre a população infantil²¹.
- e) Presença de oligossacarídeos, que apresentam ação prebiótica, exercendo um estímulo seletivo à microbiota intestinal benéfica e ação antiinflamatória ao nível intestinal. O leite caprino contém cerca de 30 mg de oligossacarídeos por 100 ml, concentração 5-10 vezes superior ao do leite bovino, embora bastante inferior à do leite humano (500-800 mg/100ml)²².
- f) É constituído de 0,70 a 0,85% de sais minerais, sendo superior ao da vaca em termos de cálcio, fósforo, potássio, magnésio e ao leite humano nos teores de fósforo, sódio e potássio¹³. No entanto, ainda são escassos na literatura dados sobre a biodisponibilidade de minerais do leite caprino. Os dados disponíveis demonstram maior ganho de peso, altura e mineralização esquelética, em ratos e humanos²³ e maior absorção de zinco e ferro²⁴.
- g) Tem reação alcalina e dificilmente acidifica no estômago humano, podendo amenizar alguns problemas digestivos como úlcera e gastrite¹⁹.

Pela sua constituição é considerado uma ótima alternativa de substituição para pessoas com alergia ao leite de vaca e para pessoas em busca de uma alimentação saudável. A industrialização transforma o leite de cabra, aumentando as opções de fornecimento deste produto, atingindo as necessidades do consumidor o qual está cada vez mais informado, exigente e voltado ao consumo de produtos naturais, nutricionais e de alto valor agregado²⁵.

Quanto à intolerância à lactose, o problema ocorre devido à inabilidade do intestino em digerir quantidades significativas desse açúcar no leite. Esta inabilidade resulta da quantidade insuficiente de uma enzima (lactase) no interior das vilosidades do intestino. Este problema ocorre com cerca de 25% dos brasileiros²⁶. Portanto, pessoas com intolerância à lactose apresentam intolerância a produtos lácteos, de modo geral²⁰.

O leite de cabra possui uma imagem de leite saudável e de alto valor nutritivo. Pesquisa feita pela Embrapa Caprinos e Ovinos no município de Sobral-CE demonstrou que entre 33,33% dos consumidores de leite caprino, a principal motivação foi o reconhecimento de alto valor nutritivo e associação com saúde. Entre os consumidores de derivados lácteos, depois de características sensoriais, a associação entre a nutrição e saúde foi o principal fator motivador²⁷.

A qualidade do leite de cabra é definida por seus parâmetros físico-químicos e microbiológicos e constitui uma exigência de mercado e da indústria beneficiadora²⁸. No Brasil, os requisitos mínimos de qualidade e identidade do leite de cabra são regulamentados pela Instrução Normativa 37/2000 do MAPA³. São estabelecidos como padrões mínimos: 2,8% de proteína bruta, 4,3% de lactose, 8,20% sólidos não gordurosos e 0,7% de cinzas^{3,29}.

No Brasil o leite de cabra vem conquistando crescente mercado, tanto na forma de leite pasteurizado, pasteurizado congelado, como na forma de leite em pó e, desde 1998, em embalagens “tetrapak” tipo longa vida, esterilizado e aromatizado³⁰. A industrialização do leite de cabra e seus derivados surgem como uma necessidade para a maioria dos produtores no Brasil, pela carência de melhores opções para a

comercialização “in natura” e pela possibilidade de um maior faturamento bruto mensal, em virtude da agregação de valor ao leite fluido²⁵.

1.2.2. Produtos lácteos

O leite de cabra, além de ser consumido fluido, pode originar diversos tipos de produtos. Atualmente, os queijos são os produtos mais utilizados para agregação de valor ao leite caprino no Brasil³¹.

As alternativas de produtos vão desde a adaptação de queijos internacionais como *Perlardon*, *Boursin* ou *Andino* até o de queijos nacionais tradicionalmente elaborados com outras fontes de leite como é o caso de queijos com incorporação de produtos dos biomas brasileiros, com ervas nativas ou adicionados de óleo de pequi. Os doces (pastoso e em tabletes) e coalhadas também compõem este vasto portfólio³².

Dentre os demais derivados do leite de cabra, um produto de grande aceitação no mercado brasileiro é o iogurte, o qual apresenta algumas vantagens, como o baixo custo de produção, por não necessitar de equipamentos sofisticados, além de apresentar facilidade de preparo e melhor conservação²⁷. Caracteriza-se como um leite fermentado, obtido da ação simultânea de *Lactobacillus delbrucacki* ssp. *Bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus*, que se desenvolvem simbioticamente no leite, fermentando a lactose e produzindo aroma e sabor característico³¹.

Constitui-se de expressiva fonte de proteína, cálcio, riboflavina e vitamina B12, que apresenta efeitos benéficos para os seres humanos, destacando-se a influência sobre a flora intestinal e atividade antitumoral. Queiroga et al. [33], em pesquisa envolvendo a elaboração de iogurtes natural e com frutas regionais (maracujá, abacaxi, umbu e cajá) a partir do leite de cabra, concluíram que este produto representa uma alternativa viável para o incremento do setor lácteo caprino, podendo contribuir para o fortalecimento deste segmento na agroindústria regional.

Outro importante derivado do leite de cabra é a bebida láctea, que pode ser preparada por diluição do iogurte com soro de leite, resíduo da produção de queijo. A utilização de soro de leite na elaboração desses derivados constitui-se numa forma

racional de aproveitamento do mais importante resíduo do setor de laticínios, reduzindo os custos de produção, o que contribui para o aumento nas vendas desses produtos. Observa-se também, aumento de maneira notável o consumo dessas bebidas lácteas fermentadas que se caracterizam por apresentar baixa viscosidade³¹. Em pesquisa visando a elaboração de derivados lácteos de caprinos, Oliveira [34] verificou que a adição de soro de leite de cabra na formulação de bebidas lácteas fermentadas é uma opção para o melhor aproveitamento de suas proteínas e minerais, além de ser uma opção contra a poluição de águas residuais resultante de seu descarte³⁵.

Mais recentemente, o sorvete tem aparecido como outro produto derivado do leite de cabra, com um grande mercado a ser explorado. Os cosméticos à base de leite caprino também têm conquistado um importante mercado, tornando-se mais uma alternativa para os produtores²⁷.

Embora constituam um segmento de produtos especiais, ofertados em menor volume comparativamente aos derivados de bovinocultura leiteira, a caprinocultura leiteira segue um padrão comum à agropecuária em diversos segmentos produtivos de diferentes países, qual seja, o de ter a sua dinâmica de crescimento condicionada pela evolução da indústria e do varejo³⁶.

1.2.3. Produção do leite de cabra e seus derivados

A região mediterrânea é a mais tradicional e significativa produtora de leite e de queijos de ovelhas e de cabras do mundo. Lá, praticamente todas as cabras e 60% das ovelhas são ordenhadas total ou parcialmente, e cerca de 95% do leite é transformado em derivados lácteos com conotação de qualidade típica local, tais como os queijos Feta, Roquefort, Pecorino Romano e Manchego, entre outros. A carne dos animais é considerada subproduto da atividade leiteira. Cerca de 2/3 de todo o leite ovino e 1/4 do caprino do mundo são produzidos ali³⁷.

No Brasil, a produção de leite de cabra e derivados representa cerca de 1,3% da produção mundial^{38,39}. A média de produção cabra/ano no Brasil é de 30 kg, o que o deixa muito atrás da média mundial que é de 80 kg/cabra/ano⁴⁰. Essa produção tem

origem basicamente em duas regiões: Nordeste com mais de 75%, principalmente nos estados do Rio Grande do Norte e Paraíba, e a Região Sudeste, com produções concentradas nos estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro, totalizando 17% da produção nacional²⁰.

Segundo estudo de Lopes et al. [40] as regiões Centro-Oeste e Sudeste apresentam animais mais especializados para a produção de leite, e, embora o Nordeste tenha maior rebanho de cabras, estes animais têm níveis baixos de produção, com cerca de 66% de todo o leite produzido. Por outro lado, no Sudeste, que tem cerca de 3% do rebanho, a produção de leite representa cerca de 25% do total nacional. Isto demonstra o uso de animais mais especializados para produção de leite, bem como maior intensificação dos sistemas de produção⁴⁰.

O leite produzido em países em desenvolvimento, em sua maior parte, é utilizado para a subsistência das famílias, ou grupos de famílias, e para consumo próximo aos locais de produção, não sendo os países com maiores rebanhos os que mais se destacam na indústria e comércio de laticínios de cabra. Em outros países, como Estados Unidos, Canadá, Holanda e parte da França, a venda de leite de cabra, em geral, é feita para grandes laticínios e provavelmente essa seja a forma mais indicada para quem deseja produzir leite de cabra em escalas maiores²⁰.

Existem vários fatores, dentro e fora da propriedade, que limitam o aumento da produtividade e da oferta de leite caprino no Brasil: o potencial genético dos rebanhos, a sazonalidade da produção, a qualidade das forrageiras tropicais, o clima, o manejo, o intervalo de partos, a idade ao primeiro parto, o controle das enfermidades, o gerenciamento dos rebanhos, a nutrição e a alimentação dos rebanhos, entre outros. A desregulamentação e a globalização da economia brasileira na década de 90 e as novas exigências por qualidade forçaram os diferentes segmentos do sistema agroindustrial a aumentarem sua eficiência de produção, o que requer do produtor de leite, elo mais frágil da cadeia, maior competitividade em produtividade, custo e qualidade⁴².

Diversas são as raças produtoras de leite, como por exemplo, Saanen, Parda Alpina, Toggenburg e Murciana. Ressalta-se ainda as raças nativas do Nordeste brasileiro, como a Marota, Moxotó, Repartida e Canindé. Dentre estas raças produtoras

de leite, a raça Saanen é considerada a mais famosa do mundo, conhecida por sua excelência, com médias de 2 a 4 litros de leite por dia². Além disso, a raça Saanen tem sido bastante utilizada, contribuindo para formação e melhoramento de muitas outras raças caprinas leiteiras²⁰.

A produção de leite aumenta do parto até o pico de produção num período de poucas semanas, seguindo-se então um declínio gradual até a secagem⁴³. A importância da curva de lactação reside na caracterização ampla da produção do animal durante toda a lactação, podendo ser identificados o tempo de ascensão ao pico, o pico de produção, o tempo de queda (persistência de produção ou da lactação), a duração da lactação, a duração do período seco, a duração da gestação, além de quedas bruscas de produção, de resposta a dietas e manejo, dentre outros fatores⁴⁴.

Segundo McManus et al. [43], através da curva de lactação é possível que seja acompanhada a evolução da produção leiteira dos animais, conhecendo as suas variações ao longo de uma lactação, estimando sua produção de leite parcial ou total. A curva de lactação é definida pelo gráfico da produção diária de leite ao longo do tempo⁴⁵ e pode ser dividida em três fases. A primeira é ascendente e ocorre entre o parto e o pico de lactação; a segunda é relativamente constante e ocorre ao redor do pico de lactação; e, por último, a terceira fase, descendente, vai do pico de lactação ao término desta. O pico de lactação é o período em que o animal tem sua máxima produção leiteira, para as fêmeas caprinas é alcançado entre a 6ª e 9ª semana pós-parto (42 a 63 dias)²⁰.

A caprinocultura e a ovinocultura vêm desenvolvendo-se no agronegócio brasileiro. A criação de caprinos, com rebanho estimado em 14 milhões de animais, distribuído em 436 mil estabelecimentos agropecuários, colocou o Brasil em 18º lugar do ranking mundial de exportações de carne, pele e lã. A produção de leite de cabra é de cerca de 21 milhões de litros e envolve, em grande parte, empresas de pequeno porte¹⁰. Assim, ocorreram mudanças nos sistemas de produção, como a expansão de cultivos de áreas para pastagens, com altos níveis tecnológicos de produção e diferentes ganhos de produtividade e competitividade; a granelização da coleta de leite, que promove intensificação na utilização dos tanques de expansão; a valorização das

terras próximas a grandes centros; os limites de financiamento para o crédito rural e a ausência de subsídios⁴⁴.

1.2.4. Produção artesanal

Entende-se por produção artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais próprias. É necessário que haja transformação da matéria prima em um produto⁴⁶. A legislação é clara: “A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria”⁴⁶. A aquisição de matéria prima de terceiro poderá ser feita, respeitando o preconizado na Lei à qual o produtor adequar-se.

São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, as carnes, leite, produtos apícolas, peixes, crustáceos e moluscos. Estas matérias primas devem sofrer uma transformação para serem consideradas como produção artesanal. Portanto, o beneficiamento de leite não é passível de registro no SISP como de produção artesanal, a não ser o leite de cabra que possui legislação própria⁴⁶.

Antes da implantação do Serviço de Inspeção de Produto de Origem Animal de São Paulo foi editada a Lei n.º 6.482/89 para atender à demanda de produtores de leite de cabra e derivados que desejavam comercializar seus produtos legalmente¹¹. A Resolução SAA/SP n.º 93 que “Dispõe sobre a produção do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais” completou as normas para a produção artesanal de leite de cabra e seus derivados⁴⁶.

Para que um produto seja comercializado legalmente deverá possuir registro junto ao órgão competente⁴⁷. Os estabelecimentos beneficiadores de produtos de origem animal registrados no SISP devem também registrar seus produtos antes de lançá-los ao mercado. O registro do produto deve ser solicitado após a autorização prévia do processo de registro de estabelecimento. Os estabelecimentos e produtos sob a forma artesanal são isentos de taxas para registro e rotulagem⁴⁷.

1.2.5. Comercialização

Nos países desenvolvidos o sistema organizacional (de produção e comercialização) do leite de cabra constitui-se em um setor organizado que oferta produtos de qualidade superior aos consumidores, especialmente aqueles de renda alta, como a França, onde a industrialização do leite de cabra possui métodos tão modernos quanto aqueles utilizados na industrialização do leite de vaca, em vista da quantidade produzida e da grande aceitação pelo mercado dos subprodutos²⁵.

Nos países em desenvolvimento, a importância econômica deste setor é ainda muito pequena⁶. O mercado de leite de cabra no Brasil ainda está em desenvolvimento, mas tem apresentado um maior crescimento muito nos últimos anos, especialmente nas grandes cidades²⁷.

Até 1988, no Brasil não havia alguma comercialização legalizada de leite de cabra, e todo o comércio era feito de maneira clandestina quanto aos aspectos sanitários e fiscais. No Nordeste, mais recentemente, iniciou-se o sistema organizado de aquisição, industrialização e distribuição de leite com os programas institucionais de governos estaduais³⁰.

As oportunidades para o mercado de leite de cabra e derivados estão aumentando a cada dia. Além da demanda dos consumidores dos grandes centros urbanos, alguns governos estaduais, especialmente da Região Nordeste, têm incentivado a demanda de leite de cabra através de compras governamentais, com o objetivo de inseri-lo no cardápio da merenda escolar. Este fato poderá transformar a produção de leite de cabra em uma factível e viável alternativa para geração de emprego e renda para a população²⁷.

A comercialização é, sem dúvida, o grande desafio da caprinocultura leiteira, estando o resultado da atividade sempre condicionado à aceitação e ao preço dos produtos em nível dos mercados e, particularmente, à qualidade dos produtos e ao poder de compra dos consumidores²⁷.

Estudo desenvolvido por Martins et al. [27] sobre o mercado de leite de cabra na cidade de Sobral-CE, revelou que cerca de 93,8% dos entrevistados conhecem leite de cabra. No que se refere aos derivados de leite de cabra, cerca de 73,2% conhecem,

enquanto 26,8% não conhecem. Neste item, vale salientar que a grande maioria dos entrevistados tem amplo conhecimento sobre leite de cabra e seus derivados. Já no tocante, ao hábito de consumo, cerca de 11,8% dos entrevistados têm hábito de consumir leite contra 88,2% que não consomem. Com relação aos derivados, 9,1% estão habituados a consumir derivados de leite de cabra, enquanto 90,9% dos entrevistados usualmente não costumam consumi-los. Pode-se observar pelo estudo que, embora a maioria dos entrevistados conheça o leite de cabra e seus derivados, não possuem o hábito de ingeri-los. O autor observou que os motivos da falta de consumo pelos entrevistados foram: falta de hábito, falta de oferta do produto ou por não gostarem do sabor e cheiro forte do leite.

Portanto, são pontos importantes a considerar: a oferta constante do produto de excelente qualidade, o acondicionamento e a apresentação, a frequência de entrega e o número de clientes, além do "marketing" adequado voltado para o público em geral ou, se for o caso, uma divulgação técnica específica para profissionais de saúde, particularmente, médicos clínicos, pediatras, alergistas, geriatras, homeopatas, endocrinologistas, oncologistas e enfermeiros, dentre outros²⁷.

Embora a participação dos produtos caprinos no mercado de leites e derivados ainda seja pequena, a mudança de hábitos dos brasileiros, melhora no seu poder aquisitivo e maior conhecimento pelos consumidores das propriedades nutritivas e funcionais do leite de cabra, sinalizam uma oportunidade de ampliação para a caprinocultura e comércio dos seus produtos. Como limitações estão a colocação destes produtos no mercado varejista, face às exigências, e os custos que aumentam o risco para esta cadeia que ainda tem problemas de volume, logística e organização³⁴.

1.2.6. Legislação estadual vigente para a produção de leite de cabra e derivados

Assegurar a qualidade e inocuidade dos alimentos para consumo humano dos derivados de produtos de origem animal é uma responsabilidade compartilhada entre a iniciativa privada (estabelecimento produtos/beneficiador) e os órgãos públicos. No

Estado de São Paulo está implantado desde 1992 o SISP que tem a responsabilidade de fiscalização²⁵. Este Serviço é coordenado pelo CIPOA que é responsável por analisar os processos de registro dos estabelecimentos que tem intenção em adquirir o selo SISP²⁵.

No Estado de São Paulo, região Sudeste do Brasil, a inspeção de produtos de origem animal tem amparo na Lei n.º 8.208/1992⁴⁸. O SISP de São Paulo registra estabelecimentos industriais cujas definições estão na Lei n.º 8208/1992⁴⁸, e estabelecimentos de produção artesanal que se enquadram na Lei n.º 10507/2000¹² e a produção artesanal de leite de cabra prevista na Lei n.º 6482/1989¹¹. Assim, o produtor artesanal de leite de cabra pode adequar sua produção a uma das legislações vigentes, Lei n.º 10507/2000 ou Lei n.º 6482/1989.

1.2.6.1. Lei Estadual n.º 6.482, de 05 de setembro de 1989

Esta Lei dispõe sobre a Produção e o Beneficiamento, em Condições Artesanais, do Leite de Cabra e seus Derivados. O artigo 3 define o processo de beneficiamento de leite de cabra:

Artigo 3º - Entende-se por beneficiamento de leite de cabra, seu tratamento desde a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: Filtração, Pasteurização, Refrigeração, Acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

A resolução SAA n.º 93, de 14 de outubro de 1993⁴⁶ que “Dispõe sobre a produção do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais” completou as normas para a produção artesanal de leite de cabra e seus derivados.

1.2.6.2. Lei Estadual n.º 10.507, de 1.º de março de 2000

Esta lei estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá

providências correlatas. Essa Lei foi regulamentada pelo Decreto n.º 45.164, de 5 de setembro de 2004.

Além das Leis, a base legal da produção artesanal de produtos de origem animal é composta pelas resoluções:

Resolução SAA n.º 30, de 24 de setembro de 2001⁵⁰ - determina normas técnicas sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a aprovação, funcionamento e aparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal sob a forma artesanal.

Resolução SAA n.º 43, de 13 de setembro de 2010⁵¹ - Institui a obrigatoriedade de implantação de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Matéria Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto à SAA – Coordenadoria de Defesa Agropecuária.

Foi publicada também a Portaria n.º 20, de 30 de dezembro de 2010⁵², que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Matéria-Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

1.2.6.3. Lei Estadual n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992

Dispõe sobre a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências. Foi regulamentada pelo Decreto n.º 36.936, de 22 de junho de 1993, que foi revogado pelo Decreto n.º 36.964, de 23 de junho de 1993⁵³. Esta Lei é destinada a produção industrial, em maior escala, diferente da produção artesanal, que é feita em menor escala.

A Lei n.º 8.208/1992 foi alterada por outras três leis: Lei n.º 10.478 de 22/12/1999, Lei n.º 14.148 de 21/06/2010, e Lei n.º 15.266 de 26/12/2013⁵⁴.

Resolução SAA n.º 24, de 01 de agosto de 1994⁵⁵ – dispõe sobre as normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal. Alterada pela resolução SAA 12, de 19/04/1995; resolução SAA 29, de 24/07/2002; resolução SAA 03, de 10/01/2008.

1.3. Objetivo geral e objetivos específicos

O objetivo geral do estudo foi comparar a legislação vigente no Estado de São Paulo para a produção artesanal de leite de cabra com a lei dos produtos artesanais de origem animal.

De modo específico, verificou-se os pontos de acordo, desacordo e complementares da legislação vigente.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Foi aplicada a este estudo uma pesquisa qualitativa, explicativa e documental, do período de 1977 a 2015, através da análise e comparação das legislações vigentes para a produção artesanal de leite de cabra e derivados.

A revisão da literatura foi utilizada para compreensão dos aspectos nutricionais, culturais e econômicos da caprinocultura brasileira. Fizeram parte do *corpus* da pesquisa artigos científicos provenientes dos bancos de dados LILACS, MEDLINE, SCIELO, localizados através da utilização, isolada ou em associação, dos seguintes termos: *caprinocultura, leite, cabra, artesanal, legislação*. Foram utilizadas informações disponíveis no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da Organização Mundial de Saúde (OMS), da Organização das Nações Unidas (ONU) e da Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo (CDA/SAA/SP).

As Leis comparadas e discutidas neste estudo são a Lei n.º 10507/2000 e Lei n.º 6482/1989, que dispõem sobre a produção artesanal de leite e derivados no Estado de São Paulo. A Lei n.º 8.208/1992 foi citada no estudo por tratar-se da inspeção de produtos de origem animal, porém, por abranger a produção em escala industrial, não foi discutida no estudo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O produtor, ao escolher em qual Lei adequa-se sua produção artesanal de leite de cabra e derivados deverá considerar todos os pontos abordados na Lei, desde a matéria-prima até a distribuição para comercialização.

3.1. Matéria-prima

O primeiro item considerado é a matéria-prima e quantidade desta que será utilizada. Se o objetivo do produtor rural for produção de leite integral pasteurizado de cabra, com volume inferior a 500 litros/dia, com produção de derivados e recebimento de matéria prima de terceiros, adequar-se-á na Lei n.º 6.482/1989. Porém, se o objetivo do produtor rural for a produção artesanal em pequena escala de produtos lácteos, com processamento de até 300 litros de leite diários, com matéria-prima de produção própria, podendo adquiri-la de terceiros até o limite de 50% da quantidade de matéria-prima de produção própria desde que tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial, será enquadrado na Lei n.º 10.507/2000.

Contudo, se o objetivo do produtor for a produção de leite pasteurizado de cabra/outros em maior escala, com volume superior a 500 litros/dia (Resolução SAA 03/2008), com produção de derivados e recebimento de terceiros, adequar-se-á na Lei n.º 8.208/1992, porém, deixará de ser considerado como produção artesanal, passando a classificar-se como produção industrial.

A Lei n.º 6.482/1989, em seu artigo 7, proíbe a mistura de leite de cabra com a de outras espécies para comercialização. Nas Leis 10.507 e 8.208, não consta esta informação específica. O artigo 33 da referida Lei, menciona ainda as fraudes, adulterações e falsificações do leite de cabra:

Artigo 33 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite de cabra que:

I - sofrer adição de água; II - tiver sofrido subtração de qualquer de seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservantes ou de qualquer elemento estranho à sua composição;

IV- estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade; VI - apresentar mistura com qualquer tipo de leite.

O citado no artigo 33, embora esteja descrito na Lei n.º 6.482, são critérios que devem ser seguidos e considerados em qualquer tipo de produção láctea, como garantia da qualidade do produto.

3.2. Rebanho

Nos termos do art. 2º da Lei n.º 6.482/89, os criadores de cabra deverão registrar seu rebanho na Secretaria de Estado da Agricultura, obrigando-os ao acompanhamento de Médico Veterinário para garantir higiene e sanidade dos animais.

Além disso, dispõe a Lei n.º 10.507/00, em seu art. 9º, que o produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. E, no § 1º do referido artigo, há alguns requisitos:

§ 1.º - Para os fins deste artigo, o produtor rural deverá apresentar:

1. requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
2. prova da condição de produtor rural;
3. atestados ou exames, a critério do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

3.3. Produção

A Lei n.º 10507/00 preconiza a possibilidade do Estado de São Paulo, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, celebrar convênios com os Municípios que disponham de estrutura técnica e laboratorial, bem como com outras pessoas jurídicas de direito público capacitadas, delegando-lhes a fiscalização prevista, visando garantir os aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Ademais, a Lei n.º 6482/89, em seu art. 8º, afirma ser obrigatória a produção do leite de cabra em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

A referida lei estabelece os processos de beneficiamento do leite de cabra, dividindo-os em filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Todo leite de cabra, destinado ao consumo, deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento. O filtro deve ser de fácil desmontagem, para completa higienização.

Entende-se por filtração, nos termos do art. 23 da Lei, “a retirada das impurezas do leite de cabra, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou, ainda, em tecido filtrante próprio”. E, por pasteurização, nos termos do art. 24 da Lei, “o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a microbiota patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite de cabra, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais”. No caso de pasteurização, permite-se o emprego de forma lenta e de curta duração, ficando proibida a repasteurização do leite de cabra, nos termos do art. 25 da Lei.

3.4. Registro

Dispõe a Lei n.º 10.507/00, em seu art. 9º, que o produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Centro de Inspeção

de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. E, no § 1º do referido artigo, há alguns requisitos:

§ 1.º - Para os fins deste artigo, o produtor rural deverá apresentar:

1. requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
2. prova da condição de produtor rural;
3. atestados ou exames, a critério do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Deste modo, o registro referente ao requerimento, conforme o item 1 acima descrito, terá validade de 1 ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 dias antes do seu vencimento.

Outrossim, nos termos do art. 10, o produtor artesanal deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

3.5. Comercialização

Nos termos da Lei n.º 10.507/00, o transporte e a armazenagem dos produtos deverão obedecer as condições estabelecidas em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Ademais, as embalagens e os rótulos dos produtos artesanais deverão conter:

a) todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor; b) a indicação de que é produto artesanal; c) o seu número de registro no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; d) a indicação "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP".

No que tange às normas referentes à comercialização do leite de cabra, a Lei n.º 6482/89 estabelece que o leite de cabra só poderá ser enviado a estabelecimento

de comercialização após a pasteurização, devidamente embalado. E, é proibido o emprego de substâncias químicas para conservação do referido tipo de leite.

Outrossim, o art. 34 da Lei supracitada dispõe que, só será permitida a exposição à venda do leite de cabra e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Por fim, fica proibida a abertura da embalagem do leite de cabra para venda fracionada do produto, salvo quando destinada ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições, nos termos da Lei n.º 6482/89.

3.6. Fiscalização, Inspeção sanitária e multas

Nos termos do artigo 8º da Lei n.º 10.507/00, em seu parágrafo único, delega a competência de fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos artesanais comestíveis à Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, permitindo a ela firmar convênios para realização da fiscalização, conforme veremos abaixo:

Artigo 8.º - O Estado de São Paulo, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, poderá celebrar convênios com os Municípios que disponham de estrutura técnica e laboratorial, bem como com outras pessoas jurídicas de direito público capacitadas, delegando-lhes a fiscalização prevista nesta lei, visando garantir os aspectos higiênico-sanitárias, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos. Parágrafo único - O acompanhamento e a fiscalização das atividades dos convênios previstos no "caput", compete à Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Ainda, a Lei n.º 8208/92, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, preconiza, em seu art. 14, algumas sanções que serão impostas, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, de forma isolada ou

cumulativamente. Entre os incisos do referido artigo, temos a advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé; multas, que poderão ser agravadas quando ocorrer simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, devendo-se, também, levar em conta a situação econômico-financeira do infrator; apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas; suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à natureza; interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração se tratar de adulteração ou falsificação habitual do produto.

No caso da interdição, o artigo ainda menciona a possibilidade deste ser levantado, após o preenchimento das exigências que motivaram a sanção e, caso não ocorra seu levantamento, decorridos doze meses, será cancelado o registro.

Por fim, dispõe o art. 7º da Lei n.º 7889/89, que nenhum estabelecimento industrial de produtos de origem animal poderá funcionar no País sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização de sua atividade⁵⁶.

3.7. Análises

A Lei n.º 6482/89, estabelece, em seus artigos 28 e seguintes, que a análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina. Para que o leite de cabra seja considerado anormal ou fora do padrão, deverá ser submetido a, pelo menos, três provas de rotina, ou uma prova de rotina e uma de precisão. Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotar-se-ão as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes, devendo ser, para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase negativa e a peroxidase positiva.

Considera-se leite de cabra impróprio para consumo "*in natura*", o que não satisfaz as exigências previstas para a sua produção e, ainda, que não atenda as exigências da lei.

Outrossim, o leite de cabra para ser exposto ao consumo, deve satisfazer as exigências do leite integral.

Por fim, considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite de cabra que sofrer adição de água; tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura; sofrer adição de substâncias conservantes ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição; estiver cru e for vendido como pasteurizado; for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade; apresentar mistura com qualquer outro tipo de leite.

No que tange a Lei n.º 10.507/00, estipula apenas que o Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises de rotina necessárias para cada produto processado.

3.8. Comparação

No quadro 1, estão relacionados os itens descritos nas Leis, assim, facilita a visualização das exigências de cada Lei, facilitando a interpretação pelo produtor.

Quadro 1: Comparação dos itens das Leis vigentes para produção artesanal de leite de cabra e derivados no Estado de São Paulo

	Lei n.º 6.482 05 de setembro de 1989	Lei n.º 10.507 01 de março de 2000
DISPOSIÇÃO	Dispõe sobre a produção e o beneficiamento, em condições artesanais, do leite de cabra e derivados	Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal
REGULAMENTAÇÕES	Resolução SAA n.º 93, de 14/10/1993	Decreto n.º 45.164, de 5/09/2000; Resolução SAA n.º 30, de 24/09/2001; Resolução SAA n.º 43, de 13/09/2010
MATÉRIA-PRIMA	Leite de cabra de produção própria, admitindo-se a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros.	Matéria-prima de produção própria. Admite-se a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria.
QUANTIDADE	Quantidade que pode variar até 500 l/dia e/ou também elabore produtos derivados do leite.	Até 300 (trezentos litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos)
PRODUTOS	Leite de cabra integral e pasteurizado e seus derivados	Produtos de origem animal
REBANHO	<ul style="list-style-type: none"> - Registro do rebanho na Secretaria de Estado da Agricultura, atualizando os dados a cada 2 anos. - Manutenção do estado sanitário do rebanho em condições próprias à produção de leite de cabra, com medidas profiláticas e terapêuticas. 	Obrigatoriedade do controle sanitário dos rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

<p>PRODUÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Condições Higiênicas obrigatória, independente da quantidade produzida e seu aproveitamento. - Para os leites de cabra provenientes de outros criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras para fins de análise individual. - A ordenha deve ser feita diariamente com regularidade, e o leite deve ser passado através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso, para outro vasilhame previamente higienizado. - O leite de cabra só poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração dos produtos em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis. - Leites de cabra provenientes de outros criadores que tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial.
<p>BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - O uso de substâncias químicas para a conservação de leite de cabra é proibido. -O leite só poderá ser enviado a estabelecimento de comercialização, após a pasteurização, devidamente embalado. - É proibida a repasteurização do leite de cabra. 	<ul style="list-style-type: none"> - As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal observarão preceitos simplificados, no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
<p>PASTEURIZAÇÃO</p>	<p>Permite-se os processos de pasteurização lenta e de curta duração.</p>	<p>O leite deverá ser pasteurizado sempre que normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem, aceitando-se a pasteurização lenta.</p>

ENVASAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado em sistema automático ou semiautomático. - Embalado em sacos plásticos deverá ser fechado por instrumento próprio, e se for embalado em garrafas plásticas terá uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável. - As embalagens não poderão ser reaproveitadas. 	<p>As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor; a indicação de que é produto artesanal; e o seu número de registro no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e a indicação "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP".</p>
TRANSPORTE	<p>Realizado mediante acondicionamento em caixas isotérmicas ou em cestas plásticas rigorosamente higienizadas que serão transportadas ao comércio distribuidor por meio de veículos dotados de carroceria isotérmica.</p>	<p>O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão obedecer às condições estabelecidas em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.</p>
ANÁLISES	<ul style="list-style-type: none"> - Características organolépticas e provas de precisão e /ou rotina, sendo submetido a, pelo menos, 3 (três) provas de rotina, ou 1 (uma) prova de rotina e 1 (uma) de precisão. - Provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e presença de coliformes. - Provas para diagnóstico de brucelose e de tuberculose, são obrigatórias a cada 6 meses e seus resultados encaminhados à Casa de Agricultura local. 	<p>O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises de rotina necessárias para cada produto processado.</p>

COMERCIALIZAÇÃO	Exposição à venda do leite de cabra e seus derivados permitida nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades de tecnologia específica para cada produto.	Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta lei.
REGISTRO	A aplicação das disposições desta lei, se fará na conformidade e em obediência ao previsto nas normas técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Agricultura.	<ul style="list-style-type: none"> - O produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao CIPOA, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da CDA, da SAA. - O registro terá validade de 1 (um ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento. - O produtor artesanal de que trata esta lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas preconizadas pelo CIPOA, bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção. - Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao CIPOA, observadas as normas técnicas estabelecidas pela SAA/SP.
PENALIDADES	- As penalidades imputadas pelo não cumprimento do	

	<p>estabelecido nesta lei, serão aquelas previstas na legislação pertinente.</p> <p>- Será interditada a propriedade rural para efeito de aproveitamento do leite de cabra destinada a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto contagiosa que justifique a medida.</p>	<p>- Os infratores desta lei, de seus regulamentos e demais normas dela decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis: advertência, multa, apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam; suspensão das atividades, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.</p>
--	---	--

4. CONCLUSÕES

A legislação existente possibilita ao produtor rural escolher em qual se enquadrar, considerando a origem da matéria-prima, o volume de produção e o produto acabado.

A Lei n.º 6.482/1989 é específica para a produção artesanal de leite de cabra e seus derivados, sendo mais detalhada quanto aos critérios de produção, porém breve quanto aos aspectos burocráticos, além de limitar o produtor rural a 500 litros por dia. Já a Lei n.º 10.507/2000 é abrangente, tendo critérios de registro e fiscalização mais rigorosos. Se o produtor optar pelo aumento na produção, esta deixará de ser em escala artesanal, enquadrando-se na Lei n.º 8208/92.

Ambas Leis permitem interpretações ambíguas e apresentam critérios vagos, que permitem brechas. Critérios apresentados mais especificamente em uma Lei, estão ausentes na outra. A legislação deve ser avaliada pelos órgãos competentes, a fim de eliminar brechas e melhorar a produção do capril.

O mercado de produção artesanal de leite de cabra e produtos derivados apresenta perspectivas de desenvolvimento, devido aos avanços científicos e tecnológicos, e ao desenvolvimento de novos produtos, necessitando de uma legislação adequada ao produtor contemporâneo, que contenha as especificações das duas Leis, e os demais critérios pertinentes, de modo que sua apresentação seja clara e completa, de entendimento tanto do médico veterinário, quanto do produtor rural, possibilitando melhoras na produção e fiscalização, colaborando para o progresso da caprinocultura brasileira.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Montingelli NMM. Pré-disposição do leite de cabra para a fabricação de queijos. Monografia (Pós-Graduação). Lavras: Universidade Federal de Lavras; 2005. 47 p.
2. Ribeiro AC. Estudo dos efeitos genéticos e de ambiente sobre características de importância econômica em caprinos da raça saneen. Dissertação (Mestrado). Jaboticabal: Universidade Estadual Paulista; 1997. 30p.
3. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Regulamento Técnico de produção, identidade e qualidade do leite de cabra. Instrução Normativa n.º 37 de 31 de outubro de 2000. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento; 2000.
4. Alves FSF, Pinheiro RR. A importância do leite de cabra na nutrição humana. Embrapa 2005 [Internet]. [Capritec]. Disponível em: http://www.capritec.com.br/artigos_embrapa020829a.htm (acessado em 27 ago 2015).
5. Food and Agriculture Organization . FAOSTAT – FAO Statistics Division/ProdSTAT: livestock (primary and processed); 2007.
6. Dubeuf JP. Structural, market and organizational conditions for developing goat dairy production systems. Small Rumin Res. 2005; (60):67-74.
7. Figueiredo EAP. Perspectivas da produção de caprinos nas próximas décadas na América Latina. In: Caprinocultura e Ovinocultura. Piracicaba: FEALQ/SBZ, 1990. p. 69-83.

8. Medeiros LP, Girão RN, Girão ES, Pimentel JCM. Caprinos: Princípios básicos para sua exploração. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1994. 177 p.
9. Knights M, Garcia GW. The status and characteristics of the goat (*Capra hircus*) and its potential role as a significant milk producer in the tropics: A review. *Small Rumin Res.* 1997; 26:203-215.
10. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Caprinos e ovinos. Brasília: Ministério da Agricultura; 2015. <http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/caprinos-e-ovinos> (acessado 09 ago 2015).
11. São Paulo. Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo. Lei N.º 6.482, de 5 de setembro de 1989. Dispõe sobre a produção e o beneficiamento, em condições artesanais, do leite de cabra e seus derivados. <http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/1989/lei%20n.6.482,%20de%2005.09.1989.htm> (Acessado 09 ago 2015).
12. São Paulo. Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo. Lei n. 10.507, de 1 de março de 2000. Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas. <http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/2000/lei-10507-01.03.2000.html> (acessado 09 ago 2015).
13. Godoi CR, Portilho EF. Qualidade do leite de cabra. *Pubvet.* 2009; 3(11).
14. Zambom MA. Desempenho e qualidade do leite de cabras Saanen alimentadas com diferentes relações volumoso: concentrado, no pré-parto e Lactação. Dissertação (Mestrado). Maringá: Universidade Estadual de Maringá; 2003.

15. Correia RTP, Cruz VMF. Leite de cabra e derivados. ACOSC: Associação dos Criadores de Ovinos e Caprinos do Sertão do Cabugi; 2006. <http://www.acosc.org.br/acosc/artigos> (acessado 23 jul 2015).
16. Osmari EK. O leite de cabra como alimento funcional. Página Rural; 2006. http://www.paginarural.com.br/artigos_detalhes.php?id=1361 (acessado 03 set 2015).
17. Rocha D. Caprinocultura: o leite de cabra como alimento funcional. Zootecnia Brasil; 2007. <http://www.zootecniabrasil.com.br/sistema/modules/wfsection/article.php> (acessado 23 jul 2015).
18. Raynal-Ljutovac K, Lagriffoul G, Paccard P. Composition of goat and sheep milk products: An update. Small Rumin Res. 2008; 79:57- 72.
19. Costa A. Leite caprino: Um novo enfoque de pesquisa; 2002. <http://www.cnpsa.embrapa.br> (acessado 10 jul 2015).
20. Jacopini LA, Martins EN, Lourenço DAL, Deróide CAS. Leite de cabra: características e qualidades. Rev Acta Technol. 2011; 6(1):168-180.
21. Ah-Leung S, Bernard H, Bidat E. Allergy to goat and sheep milk without allergy to cow's milk. Allergy. 2006; 61:1358- 1365.
22. Lara-Villoslada F, Debras E, Nieto A. Oligosaccharides isolated from goat milk reduce intestinal inflammation in a rat model of dextran sodium sulfate-induced colitis. Clin Nutr. 2006; 25:477-488.
23. Park YW, Mahoney AW, Hendricks DG. Bioavailability of iron in goat milk compared with cow milk fed to anemic rats. Journal of Dairy Scien. 1986; 69:2608-2615.

24. Barrionuevo M, Alferez MJM, Lopez Aliaga I, Sanz Sampelayo MR, Campos MS. Beneficial effect of goat milk on nutritive utilization of iron and copper in malabsorption syndrome. *Journal of Dairy Sci.* 2002; 85:657-664.
25. Amaral DS, Amaral DS, Moura Neto LG. Tendências de consumo de leite de cabra: enfoque para a melhoria da qualidade. *Rev Verde.* 2011; 6(1):39-42.
26. Brandão S. Alergia e Intolerância ao leite de vaca; 2000. <http://www.pirineus.ind.br/leitedecabra/pagina18.htm> (acessado 10 jul 2015).
27. Martins EC, Wander AE, Chapaval L, Bomfim MAD. O mercado e as potencialidades do leite de cabra na cidade de Sobral: a visão do consumidor. In: Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção, 2011.
28. Magalhães ACM. Obtenção Higiênica e Parâmetros de Qualidade do Leite de Cabra. Viçosa; 2005. 10 p.
29. Zanela MB, Shmidt V, Pinto AT, Machado M, Souza PAS, Silva FSP, Reichert S, Ribeiro MER. Produção e composição química do leite de cabra na expointer. Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2006.
30. Cordeiro PRC, Cordeiro AGPC. A produção de leite de Cabra no Brasil e seu mercado. In: X Encontro de Caprinocultores do Sul de Minas e Média Mogiana; 2009 17-18 maio; Espírito Santo do Pinhal, MG. Minas Gerais: 2009, 1:1-7.
31. Bonfim MAD, Santos KMO, Queiroga RCRE, Cordeiro PC, Oliveira LS. Produção e Qualidade do Leite de Cabra no Brasil. In: XXIII Congresso Brasileiro de Zootecnia; 2013 6-9 mai; Foz do Iguaçu, PR. Foz do Iguaçu: 2013, 1:1-8.
32. Laguna LE, Egito AS, Santos KO. Alternativas tecnológicas na produção de queijos e outros derivados do leite de cabra. In: Produção de caprinos e ovinos de leite. Ed.

- Jeferson Ferreira da Fonseca... [et. al.]. Juiz de Fora:Embrapa Gado de Leite; Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2011. 256p.
33. Queiroga RCRE, Matias, S.M.G.; Barbosa, I.C.; Garcia, E.F.; Souza, E.L.; Oliveira, C.E.V. Características físico-químicas, microbiológicas e perfil de ácidos graxos de queijos de leite de cabra comercializados. RIAL. 2009; 68:411-418.
34. Oliveira MEG. Desenvolvimento de formulações de bebidas lácteas fermentadas a partir de soro e leite de cabra. Dissertação (Mestrado). João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba; 2009. 77p.
35. Rohenkohl JE, Corrêa GF, Azambuja DF, Ferreira FR. O agronegócio de leite de ovinos e caprinos. Indic. Econ.2011; 39(2): 97-114.
36. Morand-Fehr P. Recent developments in goat nutrition and application: A review. Small Rumin Res. 2005; 60:25-43.
37. Food and Agricultura Organization. 2008. Rebanho de Caprinos. <http://www.fao.org> (acessado 30 set 2015).
38. Wander AE, Martins EC. Viabilidade Econômica da Caprinocultura Leiteira. Anuário Brasileiro de Caprinos & Ovinos, Uberaba: Agropecuária Tropical; 2008.
39. Embrapa. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 2007. <http://www.ebrapa.br> (acessado 30 set 2015).
40. Lopes FB, Silva MC, Miyagi ES, Fioravanti MCS, Facó O, Guimaraes RF, Junior OAC McManus CM. Spatialization of climate, physical and socioeconomic factors that affect the dairy goat production in Brazil and their impact on animal breeding decisions. Pesq. Vet. Bras. 2012; 32(11):1073-1081.

41. Krug eeb. Sistemas de produção de leite: identificação de “benchmarking”. Porto Alegre: Pallotti, 2001. 256p.
42. Batra TR. Comparison of two mathematical models in fitting lactation curves for pureline and crossline dairy cows. *Can. Jour. Anim. Scien.* 1986; 66(2):405-414.
43. McManus C, Soares GF, Mariante AS. Fatores que influenciam os parâmetros das curvas de lactação em cabras no distrito federal. *Rev Bras Zoot.* 2003; 32(6):1614-1623.
44. Gonçalves AL, Lana RP, Vieira RAM, Henrique DS, Mancio AB, Pereira JC. Avaliação de sistemas de produção de caprinos leiteiros na Região Sudeste do Brasil. *R. Bras. Zootec.* 2008; 37(2):366-376.
45. Kellog DW, Urquhart NS, Ortega AJ. Estimating Holstein lactation curves with a gama curve. *Jour of Dai Scien.* 1977; 6(8):1308-1315.
46. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Resolução SAA N.º 93, de 14 de outubro de 1993. Dispõe sobre a produção do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais. <http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=26> (acessado 20 ago 2015).
47. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. SISP - Registro de Rótulos no Serviço de Inspeção de São Paulo; 2015. <http://www.cda.sp.gov.br/www/servicos/index.php?action=view&cod=54> (acessado 20 ago 2015).
48. São Paulo. Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo. Lei n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992. Dispõe sobre a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências.

<http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/1992/lei-8208-30.12.1992.html>

(acessado 09 ago 2015).

49. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Decreto n. 45.164, de 5 de setembro de 2000. Regulamenta a Lei n.º 10.507, de 1.º de março de 2000, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo. <http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/2000/decreto-45164-05.09.2000.html> (acessado 21 ago 2015).

50. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Resolução SAA n.º 30, de 24 de setembro de 2001. Normas Técnicas Sobre As Condições Higiênico-Sanitárias Mínimas Necessárias para a Aprovação, Funcionamento e Aparelhamento dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Sob a Forma Artesanal. <http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=92> (acessado 19 ago 2015).

51. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Resolução SAA n.º 43, de 13 de setembro de 2010. Institui a obrigatoriedade de implantação de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Matéria Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto à Secretaria de Agricultura e Abastecimento – Coordenadoria de Defesa Agropecuária. <http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=894> (acessado 20 ago 2015).

52. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Portaria - 20, de 30 de dezembro de 2010. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Matéria-Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto ao

Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
<http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=900>

(acessado 21 ago 2015).

53. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Decreto 36.964, de 23 de junho de 1993. Regulamenta a Lei n.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992, que dispõe sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal. <http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=94> (acessado 20 ago 2015).

54. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Serviços. Relação de serviços executados pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. 2015. <http://www.cda.sp.gov.br/www/servicos/> (acessado 20 ago 2015).

55. São Paulo. Coordenadoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo. Resolução SAA n.º 24, de 01 de agosto de 1994. Normas técnicas sobre as condições higiênico sanitárias mínimas necessárias para a aprovação, funcionamento e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal. <http://www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=33> (acessado 21 ago 2015).

56. Brasil. Presidência da República. Casa Civil. Lei n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília: Senado Federal; 1989.

ANEXO A – Lei Estadual N.º 6.482, de 05 de setembro de 1989

Dispõe sobre a produção e o beneficiamento, em condições artesanais, do leite de cabra e seus derivados

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Faço saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1º - A produção e beneficiamento do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais, para fins de consumo, obedecerão as disposições da presente lei.

Artigo 2º - Para obtenção dos benefícios concedidos por esta lei, os criadores de cabra deverão registrar seus rebanhos na Secretaria de Estado da Agricultura, obrigando-se ao acompanhamento de Médico Veterinário para garantir higiene e sanidade dos animais.

Artigo 3º - Entende-se por beneficiamento de leite de cabra, seu tratamento desde a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- Filtração,
- Pasteurização,
- Refrigeração,
- Acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Artigo 4º - Denomina-se leite de cabra, produto normal, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de cabras sadias.

Artigo 5º - Entende-se pôr leite de retenção, o produto da ordenha a partir do 15 (décimo quinto) dias antes da parição.

Artigo 6º - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Artigo 7º - É vedado a mistura de leite de cabra com a de outras espécies para comercialização "in natura".

DA PRODUÇÃO:

Artigo 8º - É obrigatória a produção de leite de cabra em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Artigo 9º - A propriedade leiteira deverá ser mantida sob assistência de Médico Veterinário de serviço público ou particular credenciado junto à Secretaria de Agricultura.

§ 1º - As atividades desenvolvidas pelo profissional mencionado no caput deste artigo, obedecerão à legislação federal, compreendendo:

- 1 - manutenção do estado sanitário do rebanho em condições próprias à produção de leite de cabra, fazendo observar dentre outras medidas de ordem profilática e terapêutica, sistemático e permanente combate aos ecto e endo parasitas
- 2 - controle rigoroso de mamites, brucelose, tuberculose.
- 3 - orientação sobre a manutenção das instalações e equipamentos do estábulo em condições higiênico sanitárias adequadas.

§ 2º - As provas para diagnóstico de brucelose e de tuberculose, são obrigatórias a cada 6 (seis) meses e seus resultados encaminhados à Casa de Agricultura local

Artigo 10º - A ordenha deve ser feita diariamente com regularidade.

Artigo 11 - Logo após a ordenha, o leite de cabra deve ser passado através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso, para outro vasilhame previamente higienizado.

Artigo 12 - Em se tratando de mistura de leite de cabra proveniente de vários criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada criador para fins de análise individual.

Artigo 13 - Não se permite medir ou transvasar leite de cabra em ambiente que o exponha a contaminação.

Artigo 14 - No caso de transporte de leite in natura" para pasteurização/industrialização, fora da propriedade, o leite deverá ser imediatamente refrigerado após a ordenha `a temperatura de 0 a 10 (dez graus Celsius).

Artigo 15 - O leite de cabra só poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

Artigo 16 - Para o consumo "in natura" o leite de cabra deve ser integral e pasteurizado, observado os parâmetros do artigo 28º.

Parágrafo único - Permite-se a pasteurização de leite de cabra, em uma localidade, para venda em outra, desde que envasado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazo.

DO APROVEITAMENTO:

Artigo 17 - É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Artigo 18 - Só é permitido o aproveitamento de leite de cabra, quando as fêmeas:

I - apresentem-se clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.

II - não estejam em período final de gestação nem em fase colostrada

III - não reajam à prova de tuberculização, nem apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico de brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação pertinente.

Parágrafo único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícias. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Artigo 19 - Será interdita a propriedade rural para efeito de aproveitamento do leite de cabra destinada a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, o leite de cabra deverá ser inutilizado para qualquer fim.

§ 2º - A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento total dos animais.

Artigo 20 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Estado, das fêmeas que:

I - apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquética

II - sejam suspeitas ou estejam atacadas de doença infecto contagiosas

III - apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal, ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária

IV - estejam sob tratamento antibiótico e com endo e/ou exoparasitocidas, conforme especificado no inciso anterior.

Parágrafo único - O animal afastado da produção, só poderá voltar à ordenha, após exame procedido por Médico Veterinário do Serviço Público ou particular, credenciado junto à Secretaria de Estado da Agricultura.

DO BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO:

Artigo 21 - O leite de cabra só poderá ser enviado a estabelecimento de comercialização, após a pasteurização, devidamente embalado.

Artigo 22 - Os processos de beneficiamento do leite de cabra, consistem em: Filtração, Pasteurização, Refrigeração, Acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único - É proibido o uso de substâncias químicas para conservação de leite de cabra.

Artigo 23 - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite de cabra, mediante centrifugação ou passagem pela tela milimétrica, ou ainda em tecido filtrante próprio.

§ 1º - Todo o leite de cabra destinado ao consumo, deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§2º - O filtro deve ser de fácil desmontagem para completa higienização.

Artigo 24 - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e de equilíbrio químico do leite de cabra, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo único - Permite-se os processos de pasteurização lenta e de curta duração.

Artigo 25 - É proibida a repasteurização do leite de cabra.

DO ENVASAMENTO:

Artigo 26 - Entende-se por envasamento a operação pelo qual o leite de cabra é envasado higienicamente, de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite de cabra poderá ser envasado em sistema automático ou semiautomático.

§ 2º - O leite de cabra que for embalado em sacos plásticos deverá ser fechado por instrumento próprio.

§ 3º - O leite de cabra que for embalado em garrafas plásticas terá uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º - As embalagens não poderão ser reaproveitadas.

Artigo 27 - O transporte de leite de cabra envasado deverá ser realizado mediante seu acondicionamento em caixas isotérmicas ou em cestas plásticas rigorosamente higienizadas que serão transportadas ao comércio distribuidor por meio de veículos dotados de carroceria isotérmica.

DA ANÁLISE:

Artigo 28 - A análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e /ou rotina.

Artigo 29 - Dada a imprecisão das provas de rotina, para que o leite de cabra possa ser considerado anormal ou fora de padrão, deverá ser submetido a, pelo menos, 3 (três) provas de rotina, ou 1 (uma) prova de rotina e 1 (uma) de precisão.

Artigo 30 - O leite de cabra para ser exposto ao consumo, deve satisfazer as exigências do leite integral.

Artigo 31 - Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotar-se-ão as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes.

Parágrafo único - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a peroxidase positiva.

Artigo 32 - Considera-se leite de cabra impróprio para consumo "in natura" o que não satisfaz as exigências previstas para a sua produção e, ainda, que não atenda as exigências desta lei.

Artigo 33 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite de cabra que:

I - sofrer adição de água;

II - tiver sofrido subtração de qualquer de seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservantes ou de quaisquer elemento estranho à sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade;

VI - apresentar mistura com qualquer tipo de leite.

Artigo 34 - Só será permitida a exposição à venda do leite de cabra e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades de tecnologia específica para cada produto.

Artigo 35 - É proibida a abertura de embalagem de leite de cabra para a venda fracionada do produto, salvo quando destinada ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Artigo 36 - As penalidades imputadas pelo não cumprimento do estabelecido nesta lei, serão aquelas previstas na legislação pertinente.

Artigo 37 - A aplicação das disposições desta lei, se fará na conformidade e em, obediência ao previsto nas normas técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Agricultura.

Artigo 38 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário

Palácio dos Bandeirantes, 05 de setembro de 1989.

ORESTES QUÉRCIA

Walter Lazzarini Filho

Secretário de Agricultura e Abastecimento

José Aristodemo Pinotti

Secretário da Saúde

Roberto Valle Rollemberg,

Secretário do Governo

ANEXO B – Lei Estadual N.º 10.507, de 01 de março de 2000

Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1.º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob forma artesanal, bem como a sua comercialização, no Estado de São Paulo sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta lei.

Artigo 2.º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo único - Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial.

Artigo 3.º - São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, nos termos desta lei:

I - carnes;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos apícolas;

V - peixes, crustáceos e moluscos;

VI - outros produtos comestíveis de origem animal.

Artigo 4.º - Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais próprias.

§ 1.º - É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadrar dentro dos seguintes limites, por produtor:

1. até 130 (cento e trinta) quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
2. até 300 (trezentos litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
3. até 100 (cem quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
4. até 150 (cento e cinquenta dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
5. até 3.000 (três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colmeia.

§ 2.º - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitárias oficial.

§ 3.º - O leite deverá ser pasteurizado sempre que normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

§ 4.º - Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta lei.

§ 5.º - Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

Artigo 5.º - Compete à Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a fiscalização higiênico-sanitárias e tecnológica dos produtos artesanais comestíveis de que trata esta lei.

Artigo 6.º - A responsabilidade técnica de médicos veterinários rege-se pela Lei federal n.º 5517, de 23 de outubro de 1968.

Artigo 7.º - Compete à Secretaria de Agricultura e Abastecimento a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento.

Artigo 8.º - O Estado de São Paulo, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, poderá celebrar convênios com os Municípios que disponham de estrutura técnica e laboratorial, bem como com outras pessoas jurídicas de direito público capacitadas, delegando-lhes a fiscalização prevista nesta lei, visando garantir os aspectos higiênico-sanitárias, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Parágrafo único - O acompanhamento e a fiscalização das atividades dos convênios

previstos no "caput", compete à Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 9.º - O produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1.º - Para os fins deste artigo produtor rural deverá apresentar:

1. requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
2. prova da condição de produtor rural;
3. atestados ou exames, a critério do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2.º - O registro previsto no item 1, do § 1.º deste artigo terá validade de 1 (um ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Artigo 10 - O produtor artesanal de que trata esta lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas preconizadas pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

Parágrafo único - O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises de rotina necessárias para cada produto processado.

Artigo 11 - Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, observadas as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 12 - As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal observarão preceitos simplificados, no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 13 - O produtor artesanal está obrigado a efetuar o controle sanitário dos

rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

Artigo 14 - O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão obedecer as condições estabelecidas em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 15 - As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais deverão conter:

- I - todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;
- II - a indicação de que é produto artesanal;
- III - o seu número de registro no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; IV - a indicação "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP".

Artigo 16 - Os infratores desta lei, de seus regulamentos e demais normas dela decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

- I - advertência, nos casos de primeira infração, com prazo para a regularização da situação a ser estabelecido em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;
- II - multa a ser fixada em regulamento nos casos ~ no inciso anterior;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;
- IV - suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, o de embargo à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;
- VI - cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§ 12 - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2~ - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Artigo 17 - O valor correspondente à multa prevista no inciso II do artigo 16 será recolhido ao Fundo Especial de Despesas da Coordenadoria da Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 18 - Os estabelecimentos e produtos abrangidos por esta lei ficam isentos das taxas previstas no § 1.º do artigo 7.º da Lei n.º 8208, de 30 de dezembro de 1992.

Artigo 19 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias da data de sua publicação.

Artigo 20 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio dos Bandeirantes, 1.º de março de 2000.

MÁRIO COVAS

João Carlos de Souza Meirelles

Secretário de Agricultura e Abastecimento

José da Silva Guedes

Secretário da Saúde

Celino Cardoso

Secretário - Chefe da Casa Civil

Antônio Angarita

Secretário do Governo e Gestão Estratégica

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, em 1.º de março de 2000

(Projeto de lei n.º 828/99, do deputado José Zico Prado - PT)

ANEXO C – Lei Estadual N.º 8.208, de 30 de dezembro de 1992

Dispõe sobre a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembleia Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

CAPÍTULO I

Das Disposições Gerais

Artigo 1.º - A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, no Estado de São Paulo, será exercida:

- I** - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito de produtos de origem animal destinados à industrialização ou ao consumo humano e/ou animal;
- II** - nos estabelecimentos industriais especializados;
- III** - nos entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;
- IV** - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal destinados à alimentação humana e/ou animal.

§ 1.º - A fiscalização de que tratam os incisos I, II e III é de competência:

- 1** - do Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, no tocante aos estabelecimentos que pratiquem comércio intermunicipal, devendo ser exercida por profissional médico-veterinário;
- 2** - dos órgãos competentes dos Municípios, nos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal.

§ 2.º - A fiscalização de que trata o inciso IV é de competência da Secretaria da Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

§ 3.º - Os órgãos incumbidos da inspeção sanitária de produtos de origem animal deverão coibir o abate clandestino de animais e a respectiva industrialização, podendo, para tanto, requisitar força policial.

Artigo 2.º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizados matérias-primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Artigo 3.º - A fiscalização de que trata o Artigo 1.º será exercida nos termos da Lei federal n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei federal n. 7.889, de 23 de novembro de 1989, abrangendo:

- I** - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- II** - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal;
- III** - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;
- IV** - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
- V** - a fiscalização e o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
- VI** - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;
- VII** - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e de suas matérias-primas, destinados à alimentação humana e/ou animal;
- VIII** - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;
- IX** - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matérias-

primas e de produtos, quando necessários.

Parágrafo único - Para a realização das análises referentes aos produtos de origem animal, a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral utilizará os laboratórios de sua própria estrutura, bem como os demais laboratórios da rede oficial, se necessário.

Artigo 4.º - Compete à Secretaria de Agricultura e Abastecimento:

- I - estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;
- II - executar atividades de treinamento técnico do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
- III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Parágrafo único - A Secretaria da Saúde exercerá no âmbito de sua competência as atribuições previstas nos incisos I a III deste artigo.

Artigo 5.º - Os estabelecimentos de que trata o Artigo 1.º desta lei somente poderão funcionar, se previamente registrados no órgão competente.

Artigo 6.º - As autoridades de saúde pública comunicarão à Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, e aos órgãos competentes da Secretaria da Saúde, se for o caso, o resultado da fiscalização dos alimentos, quando se tratar de produtos de origem animal, que possam interessar à inspeção de que cuida esta lei.

CAPÍTULO II

Das Taxas

Artigo 7.º - Ficam instituídas Taxas de Registro e Análise, relativas à inspeção sanitária de competência da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1.º - O valor das taxas a que se refere este artigo será fixado em quantidade de Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESPs, na conformidade da tabela anexa a esta lei.

§ 2.º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFESP vigente no dia 1.º do mês em que se efetivar o recolhimento, desprezadas, do produto, as frações de

cruzeiros.

§ 3.º - A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirá à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, sem prejuízo da ação dos Agentes Fiscais de Renda.

Artigo 8.º - O fato gerador das taxas de que trata o Artigo 7.º é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta lei.

Artigo 9.º - Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Artigo 10 - A falta ou insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa equivalente a 30% (trinta por cento) da importância devida.

Artigo 11 - Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados, na data do efetivo pagamento, e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Parágrafo único - Para a atualização dos débitos não liquidados nas épocas próprias deverá ser utilizado o valor da UFESP vigente na data do efetivo pagamento.

Artigo 12 - O Governador do Estado poderá reduzir até 0 (zero) o valor das taxas ou restabelecê-las, no todo ou em parte.

Artigo 13 - O produto da arrecadação das taxas previstas nesta lei será recolhido ao Fundo Especial de Despesa de que trata o Artigo 16.

CAPÍTULO III

Das Sanções

Artigo 14 - A infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa, de até 5.000 UFESPs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas.

§ 1.º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2.º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquias da atividade à ação da fiscalização.

§ 3.º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4.º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o regime.

§ 5.º - Os matadouros de aves terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação das normas técnicas pertinentes, previstas no Artigo 4.º desta lei, para se adaptarem às suas exigências.

Artigo 15 - Para cálculo das multas baseadas em UFESPs deve ser considerado o valor vigente no 1.º dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

CAPÍTULO IV

Das Disposições Finais

Artigo 16 - Fica criado, na Secretaria de Agricultura e Abastecimento, um Fundo Especial de Despesa vinculado ao Departamento de Defesa Agropecuária da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, observadas as normas da legislação vigente.

Parágrafo único - O Fundo Especial de Despesa a que se refere este artigo terá por finalidade prover recursos para a execução das atividades de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e será administrado pelo Diretor do

Departamento de Defesa Agropecuária.

Artigo 17 - Constituem receitas do Fundo:

- I - o produto das taxas e multas previstas neste lei;
- II - as auferidas pela prestação de serviços ou fornecimentos de bens;
- III - as contribuições de pessoas físicas ou jurídicas de direito privado, de Órgão ou entidades federais, de outros Estados de Municípios;
- IV - as contribuições de entidades internacionais;
- V - multas de natureza não tributária, indenizações e restituições;
- VI - juros de depósitos bancários;
- VII - outras receitas.

Parágrafo único - O saldo financeiro positivo, apurado em balanço anual, será transferido para o exercício seguinte, a crédito do próprio Fundo.

Artigo 18 - As receitas próprias, discriminadas no artigo anterior, serão utilizadas no pagamento de despesas inerentes ao objetivos do Fundo e empenhadas à conta das dotações consignadas no Departamento de Defesa Agropecuária.

Parágrafo único - Sempre que o montante das receitas próprias exceder o valor da respectiva previsão, as dotações a elas correspondentes serão automaticamente suplementadas.

Artigo 19 - Serão destinados à Secretaria de Agricultura e Abastecimento recursos orçamentários suficientes e pessoal técnico e administrativo necessário à execução da inspeção sanitária de que trata esta lei.

Artigo 20 - As normas técnicas a que se refere o Artigo 37 da Lei n. 6.482, de 5 de setembro de 1989, definirão o volume de leite de cabra passível de ser considerado como produção em condições artesanais.

Artigo 21 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Artigo 22 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, exceto quanto ao seu Capítulo II, cuja vigência se dará, a partir de 1.º de janeiro de 1993.

Palácio dos Bandeirantes, 30 de dezembro de 1992.

LUIZ ANTONIO FLEURY FILHO

Eduardo Maia de Castro Ferraz

Secretário da Fazenda

José Antônio Barros Munhoz

Secretário de Agricultura e Abastecimento

Vicente Amato Neto

Secretário da Saúde

Cláudio Ferraz de Alvarenga

Secretário do Governo

Publicado na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 30 de dezembro de 1992.

Tabela a que se refere o § 1.º do Artigo 7.º da Lei n. 8.208 de 30 de dezembro de 1992

Taxas de Registro e Análise

I - pelo registro de estabelecimentos:

1. Matadouros-Frigoríficos; matadouro, matadouros de pequenos e médios animais; matadouro de aves; charqueadas; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábricas de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos - 30 UFESPs;

2. Granjas-leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínios; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação - 20 EFESPs;

3. Entrepostos de pescado; fábricas de conserva de pescado - 20 UFESPs;

4. Entrepostos de ovos; fábricas de conservas de ovos - 10 UFESPs;

II - pelo registro de produtos-rótulos - 5 UFESPs;

III - pela alteração de razão social - 10 UFESPs;

IV - pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos - 10 UFESP;

V - por análises periciais de produtos de origem animal - 10 UFESPs;

RESENHA BIOGRÁFICA DO AUTOR

Elisângela Cristina Barroso Basílio, filha de Abel Felisberto Barroso e Ismailda Almeida Barroso, nasceu em São José do Rio Preto, São Paulo, no dia 28 de julho de 1976. Em 2001, graduou-se no curso de Medicina Veterinária pelo Centro Universitário de Rio Preto - UNIRP. Em medicina veterinária, iniciou sua atividade profissional como consultora e responsável técnica, prestando assistência técnica até os dias atuais. Em 2013 ingressou no Mestrado Profissional, *Stricto sensu*, da UNICASTELO, com a intenção de atuar na linha de pesquisa de nutrição de ruminantes com o projeto “Legislação Vigente Para A Produção Artesanal De Leite De Cabra E Derivados No Estado De São Paulo”.