

LUANA RODRIGUES

**Queijo artesanal em São Paulo: uma análise comparativa da  
legislação**

São Paulo

2023

LUANA RODRIGUES

**Queijo artesanal em São Paulo: uma análise comparativa da legislação**

versão corrigida

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia Experimental aplicada às Zoonoses da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em Higiene de Alimentos.

**Departamento:**

Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal (VPS)

**Área de concentração:**

Epidemiologia Experimental aplicada às Zoonoses

**Orientador:**

Profa. Dra. Evelise de Oliveira Telles

São Paulo

2023

Autorizo a reprodução parcial ou total desta obra, para fins acadêmicos, desde que citada a fonte.

### **DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO**

(Biblioteca Virginie Buff D'Ápice da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo)

Rodrigues, Luana

Queijo artesanal em São Paulo: uma análise comparativa da legislação / Luana Rodrigues ; orientadora Evelise Telles de Oliveira. – São Paulo, 2023.  
118 f. : il.

Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia Experimental e Aplicada às Zoonoses – Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal) – Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, 2023.

1. Queijo artesanal paulista. 2. Regularização. 3. Selo Arte. I. Título.

# CERTIFICADO DE COMISSÃO DE ÉTICA

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO



FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA

Comissão de Ética no Uso de Animais

São Paulo, 22<sup>nd</sup> May 2020

## CERTIFIED

We certify that the Research "Survey of artisanal cheese production in the state of São Paulo", protocol number CEUAx 2323080520 (ID 001412), under the responsibility Evelise Oliveira Telles, agree with Ethical Principles in Animal Research adopted by Ethic Committee in the Use of Animals of School of Veterinary Medicine and Animal Science (University of São Paulo), and was approved in the meeting of day May 20, 2020.

Certificamos que o protocolo do Projeto de Pesquisa intitulado "Levantamento sobre a produção de queijo artesanal no Estado de São Paulo", protocolado sob o CEUAx nº 2323080520, sob a responsabilidade de Evelise Oliveira Telles, está de acordo com os princípios éticos de experimentação animal da Comissão de Ética no Uso de Animais da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, e foi aprovado na reunião de 20 de maio de 2020.

Prof. Dr. Marcelo Bahia Labruna

Coordenador da Comissão de Ética no Uso de Animais  
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade  
de São Paulo

Camilla Mota Mendes  
Vice-Coordenador

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade  
de São Paulo



## Comissão de Ética no Uso de Animais

São Paulo, 12 de abril de 2023  
CEUax N [2323080520](#)  
(ID 001995)

Ilmo(a). Sr(a).  
Responsável: Evelise Oliveira Telles  
Área: Epidemiologia Experimental Aplicada As Zoonoses

Título da proposta: "Queijo artesanal em São Paulo: uma comparação de legislação".

### CERTIFICADO (Alteração do cadastro versão de 29/março/2023)

A Comissão de Ética no Uso de Animais da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia Universidade de São Paulo, no cumprimento das suas atribuições, analisou e **APROVOU** a Alteração do cadastro (versão de 29/março/2023) da proposta acima referenciada.

Resumo apresentado pelo pesquisador: "Informo a alteração do título do projeto para "Queijo artesanal em São Paulo: uma comparação de legislação" "Artisanal cheese in São Paulo: a comparison of legislation". Em 2021 soubemos do andamento da tese de doutoramento de Gabriela Zampieri Campos, intitulada QUEIJO ARTESANAL PAULISTA: PANORAMA DE PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA DIVERSIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS ARTESANAIS PRODUZIDOS NO ESTADO DE SÃO PAULO (FCF/USP) que, parte dela, trata do tema que seria o foco desta dissertação, por isso demos ênfase no aspecto da legislação. Foi realizado um levantamento da legislação de queijo artesanal do Estado de São Paulo e outros Estados e DF, para comparação. Inicialmente faríamos uma revisão de literatura sobre a produção do queijo artesanal no Brasil e no estado de São Paulo. "

*Comentário da CEUA: Alteração aprovada.*

Prof. Dr. Marcelo Bahia Labruna

Coordenador da Comissão de Ética no Uso de Animais  
de

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia  
Universidade de São Paulo

Profa. Dra. Camilla Mota Mendes  
Vice-Coordenadora da Comissão de Ética no Uso

Animais  
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia  
Universidade de São Paulo

## FOLHA DE AVALIAÇÃO

Autor: RODRIGUES, Luana.

Título: Queijo artesanal em São Paulo: uma análise comparativa da legislação

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia Experimental aplicada às Zoonoses da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em Ciências.

Data: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Banca Examinadora

Prof. Dr.(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_ Julgamento: \_\_\_\_\_

Prof. Dr.(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_ Julgamento: \_\_\_\_\_

Prof. Dr.(a): \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_ Julgamento: \_\_\_\_\_

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de expressar minha sincera gratidão a todas as pessoas que me ajudaram neste projeto:

Gostaria de expressar minha mais sincera gratidão à minha orientadora, Profa. Dra. Evelise Telles de Oliveira, pela orientação e apoio inestimáveis que me foram dados durante a minha pesquisa. Sem a sua ajuda, não teria sido possível concluir esta dissertação. Desde o início, a sua orientação me ajudou a desenvolver uma compreensão clara dos objetivos e metas deste projeto. Seus conselhos perspicazes e críticas construtivas ajudaram a moldar minhas ideias e aprimorar minha escrita. Além disso, a sua paciência, compreensão e incentivo foram fundamentais para que eu pudesse enfrentar os momentos difíceis deste processo de pesquisa. Agradeço profundamente pela sua dedicação, profissionalismo e pela grande ajuda que prestou. Espero continuar contando com sua orientação para próximos projetos e que continue sendo inspiração em minha trajetória acadêmica e profissional.

O meu muito obrigada também à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) pois este trabalho foi realizado a partir do apoio concedido pela bolsa acadêmica - CAPES/PROEX 760/2020.

À meus pais, Claudinei e Denise, meu irmão e cunhada, Leandro e Fernanda, os quais sempre me apoiaram nas minhas decisões.

Gostaria de expressar o meu sincero agradecimento a todos por estarem sempre ao meu lado, me apoiando em todas as minhas conquistas e me ajudando em momentos difíceis. Vocês são a minha base, a minha fonte de amor e força, e eu não poderia ser mais grata por tê-los em minha vida.

Desde o meu nascimento até os dias de hoje, vocês sempre esperaram lá para me encorajar, me guiar e me apoiar em todas as minhas decisões. Seja através de palavras de encorajamento, abraços calorosos ou simplesmente uma conversa amigável, vocês sempre encontraram maneiras de me confortar e me fazer sentir amado e protegido.

Sei que nem sempre é fácil lidar comigo e minhas escolhas, mas mesmo assim, vocês nunca desistiram de mim. Agradeço por sempre me encorajar a ser a melhor versão de mim mesmo e por me apoiarem em todas as minhas empreitadas, sejam elas grandes ou pequenas.

Não há palavras suficientes para expressar o quanto sou grato por vocês, mas saibam que eu amo cada um de vocês de todo o meu coração. Que Deus os abençoe sempre e que nossa união como família seja forte e inabalável. Com amor e gratidão.

## RESUMO

RODRIGUES, L. **Queijo artesanal em São Paulo: uma análise comparativa da legislação.** 118p. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de São Paulo, São Paulo, 2023.

Visando contribuir com o processo legislativo e com o setor produtivo do queijo artesanal no estado de São Paulo, foi realizado um levantamento sobre a legislação vigente no país, bem como uma análise comparativa das legislações estaduais e do processo de registro das queijarias nos estados. Foi realizada uma busca nos sites das Secretarias de Agriculturas dos 26 estados e do Distrito Federal, nos Diários Oficiais Eletrônicos dos estados e nos sites NormasBrasil e LegisWeb, tendo como critério a vigência em dezembro de 2022. Os critérios de seleção da legislação foram: abordar os requisitos básicos para regularização de Queijo Artesanal (QA) e/ou tratar do Selo Arte (SA); o critério de seleção para análise comparativa da legislação e do processo de registro das queijarias, em relação à São Paulo, foram: o estado ter legislação para QA e para SA, bem como ter demanda por registro de QA igual ou superior à de São Paulo, utilizando os dados de Janeiro de 2023 do Cadastro Nacional de Produtores Artesanais - CNPA. Foram encontrados 65 Atos Legislativos/Normativos que tratavam de Produto de Origem Animal Artesanal (POAA), QA ou SA emanados de todas as unidades federativas (UF), exceto o Acre; 15 delas tinham legislação específica para o QA (AL, MG, MS, PB, PE, PI, PR, RJ, RN, RO, RS, SC, SE, SP, TO) enquanto as demais apresentavam legislação que engloba o queijo artesanal. MG foi o único estado que atendeu os critérios para análise comparativa com SP. A legislação de SP é mais numerosa e mais detalhada que a de MG, embora não seja específica para o queijo artesanal. Quanto ao processo de registro, em SP a tramitação inicial dos documentos é mais rápida mas pode se tornar um problema, a depender de ajustes que possam a ser solicitados pelo órgão oficial; o material orientativo disponibilizado por MG é de mais fácil entendimento sobre os procedimentos necessários para o registro; MG oferece uma opção de entrega física dos documentos, o que pode ajudar os interessados que têm menos letramento digital; SP exige menos documentos e se refere ao local de fabricação e ao responsável legal e técnico; ambos os estados falham na atualização da plataforma digital quanto à base legal para o processo de registro do estabelecimento; MG cobra taxa de registro e de vistoria técnica enquanto SP não cobra taxas; ambos os estados primam pelo caráter orientativo na fiscalização, mas SP prevê multas, apreensões e penas educativas; MG usa o sistema SEI do Governo Federal e o fluxograma de aprovação é o mesmo que do queijo convencional (30 dias ou mais) enquanto SP usa o GEDAVE, sistema estadual, com fluxograma simplificado de tramitação e aprovação em 5 dias. Concluiu-se que o queijo artesanal é um produto de interesse em muitos estados, dada a legislação emanada por grande parte deles e que SP pode e deve melhorar o site e alguns procedimentos para estimular o registro dos estabelecimentos.

Palavras-chave: Queijo artesanal paulista, Registro de queijaria, Regularização de queijaria, Selo Arte.

## ABSTRACT

RODRIGUES, L. **Artisanal cheese in São Paulo: a comparative analysis of legislation.**

118p. Dissertation (Master in Food Sciences) - Faculty of Veterinary Medicine and Animal Science of São Paulo, São Paulo, 2023.

Aiming to contribute to the legislative process and the artisanal cheese production sector in the state of São Paulo, a survey was carried out on the legislation in force in the country, as well as a comparative analysis of state legislation and the registration process of cheese dairies in the states. A search was carried out on the websites of the Agriculture Secretariats of the 36 states and the Federal District, on the states' Official Electronic Gazettes and on the NormasBrasil and LegisWeb websites, using the criteria as being effective in December 2022. The legislation selection criteria were: addressing the basic requirements for regularizing Artisanal Cheese (QA) and/or dealing with the Art Seal (SA); the selection criteria for comparative analysis of the legislation and the dairy registration process, in relation to São Paulo, were: the state has legislation for QA and for SA, as well as having a demand for QA registration equal to or greater than that of São Paulo, using data from January 2023 from the National Registry of Craft Producers - CNPA. 65 Legislative/Normative Acts were found that dealt with Artisanal Animal Product (POAA), QA or SA emanating from all federative units (UF), except Acre; 15 of them had specific legislation for QA (AL, MG, MS, PB, PE, PI, PR, RJ, RN, RO, RS, SC, SE, SP, TO) while the others had legislation that encompasses artisanal cheese. MG was the only state that met the criteria for comparative analysis with SP. The legislation in SP is more numerous and more detailed than that in MG, although it is not specific to artisanal cheese. As for the registration process, in SP the initial processing of documents is faster but can become a problem, depending on adjustments that may be requested by the official body; the guidance material provided by MG is easier to understand regarding the procedures required for registration; MG offers an option for physical delivery of documents, which can help interested parties who have less digital literacy; SP requires fewer documents and refers to the manufacturing location and the legal and technical person responsible; both states fail to update the digital platform regarding the legal basis for the establishment registration process; MG charges registration and technical inspection fees while SP does not charge fees; both states opt for the guiding nature of the Inspection, but SP establishes fines, seizures and educational penalties; MG uses the Federal Government's SEI system and the approval flowchart is the same as for conventional cheese (30 days or more) while SP uses GEDAVE, a state system, with a simplified processing flowchart and approval in 5 days. It was concluded that artisanal cheese is a product of interest in many states, given the legislation issued by most of them, and that SP can and should improve the website and some procedures to encourage the registration of establishments.

Key-words: São Paulo Artisanal Cheese. Dairy registration. Dairy regularization, Art Seal.

## LISTA DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| Figura 1 - Distribuição da legislação de artesanais nas UF, segundo o assunto tratado (POAA, QA e SA). Fonte - elaborado pela autora  | 56 |
| Figura 2 - Fluxograma de procedimento de registro de estabelecimento no Sistema de Inspeção Estadual de Minas Gerais, no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) na visão do produtor, em macro peticionamento              | 86 |
| Figura 3 - Fluxograma de procedimento de registro de estabelecimento artesanal no Sistema de Inspeção Estadual de São Paulo, pela Secretaria de Defesa Agropecuária, na visão do produtor                                   | 87 |
| Figura 4 - Fluxograma de procedimento de registro de estabelecimento artesanal no Sistema de Inspeção Estadual de São Paulo, pela Secretaria de Defesa Agropecuária, na visão do produtor                                   | 90 |
| Figura 5 –Lista de materiais modelos e orientativos que devem ser utilizados para o preenchimento e envio de documentos necessários para registro de estabelecimentos e produtos  | 94 |
| Figura 6 – Lista de atos normativos que regulamentam POA e POAA no Estado de SP   | 95 |
| Figura 7 – Recortes da página de acesso às legislações do Estado de São Paulo para POAA a partir da ferramenta de busca do site da Defesa Agropecuária de SP  | 95 |
| Figura 8 - Lista de documentos para registro de queijaria, entreposto de laticínios e rótulos/produtos de queijarias e entreposto que está disponível no site do Instituto Mineiro de Agropecuária de Minas Gerais (IMA-MG) | 96 |
| Figura 9 - Recorte da lista de atos normativos que regulamentam QA no Estado de MG  | 97 |

## LISTA DE QUADROS

|  |    |
|--|----|
| Quadro 1 - Ordem cronológica dos atos legais e atos normativos Federais vigentes que tratam de queijo e de QA, publicados até dezembro de 2022   | 35 |
| Quadro 2 - Lista da legislação sobre POAA, QA e SA, por unidade federativa, vigentes em dezembro de 2022   | 56 |
| Quadro 3 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave POAA (Estado, ato, número, data de publicação, ementa e local em que encontra-se a primeira identificação da palavra-chave)                | 60 |
| Quadro 4 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave QA/derivados lácteos (Estado, ato normativo, número, data de publicação, ementa e local encontra-se a palavra-chave)                       | 64 |
| Quadro 5 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave Selo Arte (estado, ato normativo, número, data de publicação, ementa e local em que encontra-se a primeira identificação da palavra-chave) | 68 |
| Quadro 6 - Estados (n=6) que apresentaram legislação de interesse sobre POAA, QA e SA e os respectivos atos legislativos/normativos  | 71 |
| Quadro 7 - Número de QA registrados com Selo Arte em abril de 2022 e em janeiro de 2023 nos estados selecionados com tema de interesse que têm legislação para QA e SA   | 72 |
| Quadro 8 - Comparação entre as leis dos estados de Minas Gerais e de São Paulo que tratam de QA  | 74 |
| Quadro 9 - Comparação entre os atos normativos que tratam de QA nos estados de Minas Gerais e de São Paulo   | 78 |

## SUMÁRIO

|   |     |
|---|-----|
| 1. INTRODUÇÃO .....   | 14  |
| 2. OBJETIVO .....   | 19  |
| 3. REVISÃO DE LITERATURA .....  | 22  |
| 3.1 A história do queijo .....  | 22  |
| 3.2 O queijo, a cultura e a qualidade .....   | 25  |
| 3.3 Conceitos legislativos necessários para compreensão de lei, decreto,<br>resolução, instrução normativa e outros ..... | 27  |
| 3.4 A burocracia da formalização da pequena produção rural de queijo .....  | 28  |
| 3.5 Adequação temporal à legislação quanto a regularização do produtor de<br>queijo artesanal .....                       | 32  |
| 3.6 História da regulamentação do queijo artesanal no Brasil .....  | 35  |
| 3.7 A capacidade profissional adequada ao cumprimento da lei .....  | 42  |
| 3.8 A cultura paulista inovadora .....  | 44  |
| 3.9 A regularização do queijo artesanal paulista .....  | 48  |
| 4. MATERIAL E MÉTODOS .....   | 49  |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....   | 51  |
| 6. CONCLUSÕES .....   | 99  |
| REFERÊNCIAS .....   | 100 |

# INTRODUÇÃO

## 1. Introdução

Os queijos artesanais (QA) têm sido cada vez mais valorizados pelo mercado consumidor nos últimos anos, em razão de estarem associados a produtos mais saudáveis e naturais e à maior sustentabilidade produtiva (GRUNERT, 2005; STAMER, 2018).

Os QA são produzidos seguindo técnicas mais antigas e tradicionais, que utilizam leite fresco, produzidos de forma e em pequena escala, o que confere características particulares a cada queijo (DORES, FERREIRA, 2012).

Além disso, o queijeiro artesanal se preocupa também com a qualidade do meio ambiente, pois evita a poluição causada pela produção industrial. Esta produção também incentiva a agricultura local, pois é baseada no uso de insumos naturais, como leite de cabras, ovelhas e vacas da região.

As características do QA são influenciadas por fatores como o leite (normalmente utilizado cru), emprego de receita familiar, estações do ano, espécies e raças de rebanhos e, principalmente, microorganismos presentes no leite que promovem diferentes tipos de sabor, textura e aroma. A cadeia produtiva deste produto costuma ser mais curta, devido ao fato de haver maior proximidade entre produtor e consumidor, permitindo ainda que o artesão seja melhor remunerado (DORES, 2013; SEIXAS *et al.*, 2014; GONZÁLEZ-CÓRDOVA *et al.*, 2016).

Devido ao interesse dos clientes por produtos alternativos, as relações sociais mercadistas entre consumidor e produtor começaram a ser estudadas. Em meados dos anos 2000, Sayer (2001) e David Goodman (2004) avaliaram o comércio do campo e das indústrias europeias e americanas e perceberam que os alimentos que traziam tradição e cultura ou geravam confiança ao consumidor, eram mais vendidos. A ideia de relacionar a qualidade dos produtos artesanais e/ou alternativos, que são advindos de receitas antigas e hereditárias à confiança, nomeou um movimento chamado de “*quality turn*” que hoje é bem nítido também no Brasil.

É possível mensurar que a valorização dos alimentos artesanais chama a atenção dos consumidores não apenas no Brasil, mas em outros países e não é um movimento tão atual. A busca destes produtos leva os consumidores até o campo, valida a teoria de Sayer (2001) e Goodman (2004) mesmo após mais de duas décadas.

A onda de interesse pelo alimento artesanal tem crescido nos últimos anos, com o aumento da conscientização sobre alimentos saudáveis, valorização dos produtores locais e também a proximidade do produtor com o consumidor. Os consumidores estão cada vez mais interessados em alimentos artesanais, produzidos com ingredientes frescos e orgânicos. Eles também procuram produtos que sejam artesanais de verdade, como pães feitos à mão, chocolates artesanais, queijos artesanais e outros. Além disso, muitos consumidores estão buscando alimentos artesanais porque acreditam que sejam naturais e mais saudáveis, sem aditivos químicos. O artesanato alimentar também é uma boa alternativa para produtores que precisam diversificar seus produtos para se destacar no mercado (PINTO *et al.*, 2013; VIEIRA *et al.*, 2013; REZENDE; VIVAN; ÁVILA, 2019).

A confiança gerada pelo produto artesanal é alta e os produtores geralmente se esforçam para oferecer qualidade e de excelente aparência. Além disso, o processo de produção artesanal geralmente é percebido como mais cuidadoso e mais pessoal, o que contribui para a criação de uma conexão entre o produtor e o comprador (DIAS, 2016; PONTE, 2016).

O comércio de alimentos de origem animal no Brasil, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (BRASIL, 1950), requer uma regularização do estabelecimento junto aos órgãos competentes. Essa regularização abrange diversos aspectos, desde as condições sanitárias das instalações, produtos e processos, a saúde e bem-estar dos trabalhadores e dos animais, além do tratamento de efluentes e descarte de resíduos sólidos, entre outros. O investimento necessário para atender a essas exigências não pode ser subestimado. No entanto, muitos produtores não compreendem plenamente os benefícios da formalização de suas empresas, seja por falta de conhecimento ou orientação técnica. Isso às vezes resulta em uma desobediência fiscal, em que os produtores sabem que precisam se adequar às regulamentações, mas acabam não o fazendo devido à falta de compreensão dos benefícios envolvidos. É fundamental destacar a importância de educar os produtores sobre a conformidade legal e os benefícios que ela pode trazer para a qualidade dos produtos, a segurança alimentar e a sustentabilidade da indústria de alimentos de origem animal no país (PORTILHO; CASTAÑEDA; DE CASTRO, 2011; SILVA, 2019).

O queijo artesanal ganhou força no mercado e foram publicados vários textos normativos na tentativa de auxiliar e diminuir o número de processos em busca da regularização

deste produto, como por exemplo a Lei Federal do Selo Arte (Lei 13.860 de 18 de julho de 2019) e a Instrução Normativa MAPA 73 de 23 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019; BRASIL, 2019c).

O queijo artesanal brasileiro demorou décadas para ser adequadamente regulamentado devido a legislações rasas ou ineficientes (DORES; FERREIRA, 2012). Entretanto, a instituição do SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Lei 5.741, 30 de março de 2006), em 2006, foi o início de uma nova era para o QA. Como o objetivo do SUASA (BRASIL, 2006) é a classificação e a padronização dos processos de produção de POA, fez gerar certa notoriedade dos alimentos artesanais com a publicação de uma das bases legais do Sistema, no ano de 2015: o Decreto 8.471 (BRASIL, 2015). No artigo 7º do Decreto, que trata da agroindustrialização em propriedades de pequeno porte, o queijo artesanal começou a ganhar mais força no legislativo, mesmo que 11 anos após a criação do SUASA.

Além disso, a atualização do Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL, 2017) e a publicação da Lei do Selo Arte em 2018 (BRASIL, 2018), também foram pontos decisivos de destaque dos artesanais e logo várias normas estaduais e municipais associadas aos POA artesanais, incluindo QA e/ou derivados lácteos, passaram a ser elaboradas e introduzidas, com apenas um objetivo em comum: regulamentar e padronizar o comércio e o processo produtivo de queijos artesanais fabricados por produtores rurais de pequeno porte.

Com um intervalo de 16 anos, desde a publicação da primeira normativa (Lei 10.507 de 01 de março de 2000) estabelecendo regras para a elaboração artesanal de produtos de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 2000), finalmente o governo federal reconheceu a necessidade de legislar queijos artesanais e criou o Selo Arte (BRASIL, 2018), mantendo as características de produção tradicionais, com pouco envolvimento de tecnologia e fabricação manual (DORES; FERREIRA, 2012; BRASIL, 2019).

Vale ressaltar que a Lei Federal do Selo Arte (BRASIL, 2018) despertou interesse na categoria de produtores, em regularizar a sua produção, gerando uma onda de registro de estabelecimentos e produtos nos últimos anos, principalmente em Minas Gerais que é o maior produtor de QA brasileiro. Vale lembrar que este estado já previa a produção de manual de queijos (Lei 14.185 de 31 de janeiro de 2002, atualmente revogada) mas que deveriam ser comercializados dentro do estado. A publicação da Lei do Selo Arte (BRASIL, 2018) aumentou a expectativa dos produtores e interessados na simplificação do processo de registro de

queijarias e dos produtos artesanais, que atualmente conta com mais de 500 produtos regulamentados (BRASIL, 2023).

Isso pode ajudar a corrigir a história porque o crescimento do polo industrial do Brasil e a “invasão” de itens importados como os queijos franceses, italianos e outros derivados de leite, houve uma seleção dos produtores mais abastados e tecnificados, o que prejudicou alguns pequenos artesãos que não tinham poder aquisitivo (DALE, 2016).

Mais recentemente, a população de alto poder aquisitivo do País passou a investir no segmento artesanal, como foi o caso do Estado de São Paulo. Os produtores paulistas investiram na criatividade e inovação e começaram a desenvolver melhorias de processos que agregam valor ao produto. Com receitas inspiradas em queijos internacionais, esses produtores paulistas vêm desenvolvendo queijos finos, de alto custo e se organizando para estimular e desenvolver o paladar dos consumidores brasileiros, como é o caso do Queijo Artesanal Paulista.

A capacidade de inovação, buscando inspiração em outros países como a França, Itália, Espanha e Alemanha criou produtos diferentes e tem mostrado como a culinária pode impactar positivamente na culinária. A singularidade do queijo artesanal paulista (QAP) deve-se, em grande parte, à adição de características de sabor e aparências únicas, sem comparação a qualquer outro queijo artesanal anteriormente produzido. Essa criatividade não apenas possibilitou o desenvolvimento do QAP, mas também sua reprodução em diversas variedades, tornando-o amplamente reconhecido e premiado internacionalmente. Esse caso ilustra como a criatividade pode desempenhar um papel fundamental na transformação e no sucesso de produtos tradicionais, agregando valor e diferenciando o patrimônio culinário de uma região.

Apesar do reconhecimento nacional e internacional dos produtos, os produtores de QAP devem garantir, além da identidade dos seus produtos, a segurança dos consumidores e, para isso, a produção deve atender a legislação higiênico-sanitária, da fazenda à mesa. Nesse contexto, uma etapa imprescindível é o registro do estabelecimento e dos produtos junto aos órgãos competentes.

Considerando este tema que tanto gera conflitos entre as classes produtora e reguladora, expor os principais pontos de dificuldade do artesão paulista em formalizar sua produção, em relação aos outros estados do Brasil, fará com que sejam determinados pontos de melhorias que possam ser agregados às normativas regulatórias do queijo artesanal, na tentativa de tornar viável, aplicável e compreensível a burocracia que, mesmo simplificada, é necessária.

## OBJETIVOS

## **2. Objetivo Geral**

Analisar a legislação sobre queijos artesanais nos estados brasileiros.

### **2.1. Objetivos Específicos**

2.1.1. Identificar as Unidades Federativas (UF) que têm legislação vigente para:

- Produtos de Origem Animal Artesanal (POAA) que citam Queijo Artesanal (QA) e/ou Derivados Lácteos Artesanais;
- Queijo Artesanal (QA);
- Selo Arte (SA);

2.1.2. Identificar as UF com QA registrados em número igual ou superior ao de SP;

2.1.3. Analisar a legislação e as etapas do processo de regularização de queijarias artesanais dos estados com igual ou maior demanda que São Paulo por regularização de QA;

# REVISÃO DE LITERATURA

### 3. Revisão de Literatura

#### 3.1. A história do Queijo no Brasil

O queijo, por definição é um produto obtido a partir da separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído, podendo este ser integral, parcial ou totalmente desnatado, coagulado pela ação física do coalho, por bactérias fermentativas, por enzimas específicas, por ácidos orgânicos (isolados ou combinados), com ou sem adição de condimentos, aditivos, aromatizantes ou corantes podendo ter sua fabricação industrial ou artesanal (BRASIL, 1996).

De fato, existem diversas controvérsias sobre os antecedentes históricos da produção de queijo artesanal no Brasil, especialmente em relação ao período e à região em que foram iniciadas (MONTEIRO, 2018). Algumas das hipóteses mais comuns incluem:

- **Influência indígena:** Algumas teorias apontam para a influência dos povos indígenas na produção de queijos artesanais no Brasil. De acordo com essa hipótese, os índios já produziam um tipo de queijo a partir do leite de animais como a anta e a capivara, antes da chegada dos colonizadores europeus ao país.
- **Colonização portuguesa:** Outra hipótese é que a produção de queijos artesanais tenha sido iniciada no Brasil pelos colonizadores portugueses, que trouxeram consigo a tradição de produzir queijos a partir do leite de cabra e ovelha. De acordo com essa teoria, a produção teria sido iniciada ainda no período colonial, em regiões como Minas Gerais e São Paulo.
- **Imigração europeia:** Uma terceira hipótese é que a produção de queijos artesanais tenha sido atendida no Brasil por imigrantes, especialmente italianos e suíços, que trouxeram consigo suas técnicas e tradições de produção. De acordo com essa teoria, a produção teria se concentrado principalmente em regiões como Santa Catarina e Rio Grande do Sul (REZENDE; VIVAN; ÁVILA, 2019).

É importante ressaltar que não há consenso sobre as origens da produção de queijo no Brasil, e que essas teorias podem variar de acordo com a região e o período histórico em questão. Além disso, é importante destacar que a produção de queijos artesanais no Brasil é uma tradição rica e diversa, que envolve técnicas e sabores únicos em cada região do País

(PINTO *et al.*, 2013).

Acredita-se que os pastores egípcios criaram o queijo de forma não intencional quando houve a necessidade de transportar o leite para outras cidades, em um cantil feito de estômago ou couro seco de animais, em meados de 10.000 a.C. Durante este transporte, observaram a separação entre soro e coalhada do leite e servia como alimento nutritivo durante suas viagens (PIRES, 2013).

Após a descoberta do queijo, durante o império Romano, houve o aperfeiçoamento da sua forma de produção, onde realizava-se a secagem do queijo a temperaturas baixas ou ambiente, denominando-se “maturação” ou “cura”, de modo que suas condições de qualidade se tornava mais duradoura e logo foi alcançando um alto padrão de produção para àquela época. As casas, inclusive, passaram a ter seu próprio espaço para fabricação (FIGUEIREDO, 2014)

Os queijos, então, após a maturação, foram determinados como nobres e passaram a ser oferecidos para a realeza e para os soldados; enquanto que os queijos frescos, serviam de alimento apenas nas pequenas propriedades e população mais carente (BOARI, 2017).

Já na Idade Média, religiosos denominados de Trapistas, transformaram tal fabricação em uma verdadeira arte, na qual introduziram inúmeras variedades de especiarias consumidas também atualmente (NETTO, 2011).

A primeira *fruitière*, uma pequena cooperativa que reunia o leite para fazer queijo, foi fundada na França em 1267, para produzir os queijos Beaufort, Emmenthal e Comté (PERRY, 2004). Aos poucos, outros países foram conhecendo o queijo e foram realizando inovações como em Gorgonzola, na Itália, que deu origem ao mais famoso queijo da região, denominado de “gorgonzola” por conta de uma mistura de leite fresco com leite azedo, o qual formou uma coalhada que foi tomado por um fungo chamado *Penicillium roqueforti*, cujo agregou aroma e sabor ao produto (FURTADO, 1987). No entanto, foi no século XIX que se iniciou a produção em grande escala, culminando, no começo do século XX, com a abertura da primeira grande queijaria na França (PERRY, 2004).

A alta e diversa carga microbiana do leite limitava seu transporte. Foi então que em 1864, Louis Pasteur descobriu que em elevadas temperaturas em pouco tempo de exposição a taxa de microrganismos diminuía consideravelmente. Em 1868, o químico Soxhlet se preocupou em tornar o leite de vaca seguro, para que fosse inserido na dieta de crianças, estruturou e organizou um método para a pasteurização do leite, seguido da higienização dos

equipamentos utilizado na produção de leite (ROSNEAU, 1912; BRAGA, 2019a).

A pasteurização foi um marco histórico da industrialização da produção, por que foi a partir disso que se tornou possível controlar a proliferação bacteriana e conter possíveis doenças transmitidas pelo leite cru, tal como a febre tifóide, difteria, brucelose, tuberculose, entre outras (ROSNEAU, 1912; RECUERO, 2014; MARTINS, 2018). Além disso, a pasteurização levou ao aumento da vida útil do leite, o que permitiu sua distribuição em distâncias maiores, reduzindo os custos de produção (CHALITA, 2012) e alavancando o desenvolvimento do setor de laticínios nos séculos XIX e XX (ROSNEAU, 1912; BRAGA, 2019).

No Brasil, foi durante o século XVIII, na época da busca pela mineração e pela cana-de-açúcar por colonizadores portugueses, que a produção queijeira teve seu início. Na era da mineração do ouro, uma parte do leite produzido nas fazendas era destinado à produção de queijo fresco (IEPHA, 2006).

Na segunda década do século XX os colonizadores portugueses que seguiam para as regiões de minas no centro do Brasil, levaram consigo a prática do fabrico artesanal de queijo para as fazendas, onde, acabou desenvolvendo, o atual “queijo minas” (IEPHA, 2006).

Com isso, o processo de elaboração do queijo ganhou tamanha importância na história da alimentação, principalmente, por ter originado um alimento que concentrasse os elementos nutritivos mais ricos do leite, a proteína, a qual é essencial para o desenvolvimento humano e também por ser um alimento de alta receptividade popular (PERRY, 2004; CAVALCANTE *et al.*, 2007).

Atualmente, apesar do segmento ser liderado pela produção industrial, a produção agroartesanal tem ganhado cada vez mais espaço no País devido ao seu caráter singular. São conhecidas inúmeras variedades destes queijos artesanais: o Queijo Coalho (Nordeste), o Queijo Colonial (Sul), Queijo tipo Minas, da Canastra, Araxá, Serro, Campo das Vertentes produzidos em Minas Gerais (Sudeste) e outros, os quais atraem turistas de diversas regiões do País (CAVALCANTE, 2005; PIRES, 2013; DALTOÉ *et al.*, 2017; ROCHA e CRUZ, 2018).

O queijo, embora não seja um item de consumo obrigatório e nem essencial para as famílias, ele desempenha um papel significativo na cultura brasileira, como estabelecido no artigo 216º da Constituição de 1988, que o reconhece como uma “expressão cultural”. Isso significa que as pessoas de todas as classes sociais o consomem e o precisam, valorizando sua originalidade, sabor e experiência única de saborear suas distintas características em diferentes

estados brasileiros. Como resultado, o queijo se tornou uma iguaria presente de forma consistente nas refeições da população, contribuindo para a riqueza e diversidade da culinária nacional (RIBEIRO, 2008; PONTES, 2016).

A atividade de produção do queijo artesanal surgiu por uma necessidade primária de se transportar o leite - alimento nutricionalmente completo e de baixo custo - para outros municípios, durante as viagens de exploração territorial (ANDREONI, 1967; BOARI, 2017).

Entretanto, atualmente essa necessidade se converteu em exploração econômica de habilidades da produção, que foram com o tempo aperfeiçoadas, resultando na melhoria da qualidade de vida dos artesãos. Assim, o crescimento deste segmento se deu pelo retorno financeiro, tornando a prática acessível aos pequenos produtores, pois além de ser um produto de fácil aceitação popular, é de fácil fabrico e de pequena escala, pode ser produzido por qualquer pequeno fazendeiro e não afeta sua qualidade nutricional (DINIZ, 2013; SGARBI *et al.*, 2017).

A produção do queijo artesanal então foi se desenvolvendo, paralelamente ao progresso da industrialização do leite – que hoje, devido ao melhoramento genético das vacas em lactação, manejo, alimentação e outros fatores, resulta numa produção de leite que gira em torno de quase 5 mil litros/vaca/ano – e ao seu consumo e dos seus derivados (CUSTÓDIO LEITE *et al.*, 2006).

Vários tipos de queijos artesanais são produzidos em diferentes locais do mundo, cada um adicionando suas singularidades e características das regiões produtoras e são valorizados por tais particularidades. Mas sua busca tem cunho turístico quando relacionado ao consumidor, pois buscam por conhecer a origem, entender como funciona a produção e degustar do sabor único; enquanto que sua produção tem cunho socioeconômico em relação ao queijeiro (produtor de queijo), ou seja, visa o sustento das famílias que são dependentes do seu comércio (DA CRUZ, 2012).

### 3.2. O Queijo, a cultura e a qualidade

Considerando a disponibilidade dos alimentos, o processo de produção artesanal se destaca por desenvolver culturas regionais que, apesar de seu pequeno porte, ganham visibilidade pela qualidade e distribuição direta aos clientes. Sua dispersão geográfica a aproxima dos consumidores, principalmente, em benefício de comunidades distantes das grandes cidades, de modo que promove o turismo (ANTONIL, 2020. ARAÚJO, *et al.*, 2020).

Caracterizada por pequenas propriedades, a produção artesanal também mostra diferenças no número de beneficiários e nos resultados financeiros, possibilitando a geração de renda em áreas distantes dos centros industrializados, oferecendo uma alternativa, inclusive a fixação de pessoas no meio rural (CRUZ, 2010; HUNGER, 2018).

Por se basear principalmente na cultura mista, ou seja, na produção e fornecimento de diversos produtos e pela proximidade com os consumidores, a produção rústica pode ser considerada menos suscetível às oscilações de preços e influenciadas pelo mercado externo, como o caso de exportações, alta inflação, alto câmbio, dentre outros fatores que podem contribuir indiretamente para a sua instabilidade (DORES, 2012).

Em meio à crescente ênfase nas questões ambientais, a agricultura nesse aspecto também se destaca pela adoção de práticas ambientalmente mais sustentáveis, por suas características de produção em pequena escala e por evitar os riscos que a monocultura representa para propriedades maiores, como por exemplo a geração de fumaça ou poluição. Além disso, há incentivos governamentais financeiros para a produção de alimentos orgânicos ou obtidos por meio da agroecologia, o que confere aos produtos da agricultura familiar uma vantagem competitiva na busca pela qualidade e responsabilidade socioambiental, por serem produtos ausentes de agrotóxicos, por exemplo (DORES, 2012; RODRIGUES, 2021).

Adentrando à questão da formalização do estabelecimento de pequeno porte, tem-se uma questão mais complexa. Quando fala-se de assuntos regulatórios, Roldan e Revillion (2020) ressaltam que há um certo desânimo por parte dos artesãos, trazendo uma visão depreciativa ao processo, uma vez que há várias etapas trabalhosas e que envolvem uma série de documentos a serem percorridas e apresentados aos órgãos, respectivamente (PERTILE, 2013).

Um ponto que passa a ser bastante visto nesse aspecto está direcionado a questão da produção de queijos em larga escala em diversos outros laticínios. Esse fator passa a ser uma preocupação aos pequenos produtores, pois por serem produzidos em maiores quantidades, ganham mais mercado rapidamente, trazendo concorrência para o campo e tornando inviável a pequena produção (KAMIMURA et al., 2019).

Porém, o artesão ainda é bem visto e bastante procurado diretamente pelos consumidores. A qualidade do alimento tradicional, aos olhos do consumidor, é relacionada tanto a pontos intrínsecos, os quais estão relacionados ao leite, quanto extrínsecos, os quais estão relacionados ao modo de fazer, clima e outros, e vai desde a origem geográfica, método de usados na manipulação, grau de sustentabilidade do produto até, por último, a inocuidade do alimento (BONDARCZUK, 2013; SILVA et al., 2010).

De acordo com pesquisas realizadas por Roldan e Revillion (2019) os clientes que buscam produtos artesanais o relacionam diretamente ao baixo preço, visto que os brasileiros buscam, na maioria das vezes, produtos de menor custo, e, uma minoria, os buscam pois os consideram mais saudáveis e os remetem à infância.

Entretanto, ainda existe uma parcela de pessoas que seguem frequentadores das feiras livres também em busca do QA, pois lá é possível encontrar diretamente com o produtor, conhecendo-os pessoalmente, gerando conexões de pessoalidade como a familiaridade do nome de cada um, como é realizada a produção e trocas de experiências de vida. O cliente passa a confiar no produtor e no seu produto, devido à amizade criada no momento da compra (ROLDAN e REVILLION, 2019).

Roldan e Revillion., 2019 também demonstraram resultados de entrevistas de produtores de QA. Os produtores relatam que a padronização da fabricação importa pois “o cliente percebe quando o queijo está diferente”, ou seja, de modo subjetivo e sem conhecimentos técnicos de produção do leite, o consumidor supõe que o queijo produzido no inverno é diferente do do verão e mesmo que o produto apresenta boa aparência e sabor. Segundo o artesão, “é difícil atender a todas as exigências da legislação” devido ao custo e à quantidade de alimento artesanal elaborado visto que produção de leite pode variar de 40 a 1.000 litros/dia, dependendo do número de animais em lactação presentes na propriedade.

Desta forma, existem os três paralelos: de um lado, o pequeno produtor que trabalha de forma sustentável e, normalmente, para subsistência, tentando agregar qualidade, sabor e

cultura aos seus produtos, porém, não há fabricação suficiente para conseguir adequar seu estabelecimento às exigências legislativas devido ao custo da operação ser alto; de outro, o consumidor que prefere comprar diretamente do artesão, devido ao baixo custo, determinar que é um produto saudável e “sem química” e também por conhecer o artesão pessoalmente, pois dessa forma é possível entender melhor sobre as fases do processo de fabricação; e por último, o lado das normativas, que determinam que a produção deve ser regularizada perante aos órgãos competentes, o rebanho deve ser livre de doenças infecto-contagiosas e as boas práticas de manipulação de alimentos devem ser seguidas tanto por grande, médias e pequenas empresas da mesma forma (CHALITA, 2012; PELEGRINO et al., 2020).

Desta forma, a confiança gerada no alimento rural, faz o artesão se manter vendendo seus produtos, mesmo que informalmente. Não há compreensão de outros atributos de qualidade, além da interação social entre produtor e consumidor; o queijo artesanal representa a valorização de um produto (SEIXAS *et al.*, 2014; GONZÁLEZ-CÓRDOVA *et al.*, 2016).

### **3.3. Conceitos legislativos necessários para compreensão de Lei, Decreto, Resolução, Instrução normativa e outros**

Para compreender as diferentes espécies normativas pertencentes ao poder público, é importante conhecer alguns conceitos legislativos fundamentais. Seguem abaixo os principais, conforme USP (1997):

- Lei: é a norma jurídica elaborada pelo Poder Legislativo (Congresso Nacional, Assembleias Legislativas ou Câmara de Vereadores) que possui a função de criar, alterar ou extinguir direitos e obrigações. A lei é uma norma geral e abstrata, aplicável a todos os casos que se enquadrem em sua hipótese de incidência (USP, 1997).
- Decreto: é a norma jurídica editada pelo Poder Executivo (Presidente da República, Governadores ou Prefeitos) com a finalidade de regulamentar uma lei ou tratar de assuntos de interesse específico da administração pública. O decreto é uma norma hierarquicamente inferior à lei, não podendo contrariá-la (USP, 1997).
- Resolução: é a norma jurídica privativa por órgãos colegiados (Conselhos, Tribunais,

etc.) que possuem autonomia administrativa e têm a função de disciplinar a aplicação de normas ou assuntos regulares de sua competência. A resolução é uma norma de caráter administrativo e hierarquicamente inferior à lei e ao decreto (USP, 1997).

- Instrução Normativa: é a norma jurídica interna por órgãos da administração pública para procedimentos disciplinares, técnicas ou rotinas administrativas. A instrução normativa não tem natureza legislativa, mas apenas regulamentar (USP, 1997).
- Portaria: é a norma jurídica privativa por autoridade administrativa para tratar de assuntos específicos de sua competência. A portaria é uma norma de caráter administrativo e hierarquicamente inferior à lei, ao decreto, à resolução e à instrução normativa (USP, 1997).
- Medida Provisória: é a norma jurídica elaborada pelo Presidente da República em situações de urgência e têm força de lei. A medida provisória tem vigência imediata, mas precisa ser transformada em lei pelo Congresso Nacional em até 120 dias (USP, 1997).
- Emenda Constitucional: é a norma jurídica que tem por efeito modificar a Constituição Federal. A emenda constitucional é aprovada por 3/5 dos membros do Congresso Nacional e tem um processo de tramitação específica e mais rigorosa que as demais espécies normativas (USP, 1997).

### **3.4. As fases da regularização da pequena produção rural de queijo**

A atividade de cultivo do campo e da criação de animais denominada de "agricultura" segundo Cunha (2009), é o cultivo do solo, por meio de procedimentos, métodos e técnicas próprias, que buscam produzir alimentos para o consumo humano, como legumes, cereais, frutas e verduras, ou para serem usados como matérias-primas na indústria.

A agropecuária familiar é uma das principais atividades produtivas do País. Porém, nem sempre foi assim. No início do processo de ocupação portuguesa do território brasileiro, a mão de obra familiar camponesa e indígena já era valorizada mas, ao longo da monarquia e seus períodos subsequentes, essa atividade obteve pouco apoio governamental para se desenvolver

em relação à indústria (ALFATIN, 2007; SCHMITZ, 2007).

A indústria teve sua origem na primeira Revolução Industrial, a qual ocorreu no final do século XVIII e início do século XIX, na Inglaterra, e a sua principal finalidade era a de transformar matéria-prima em produto acabado, utilizando, para isso, a mão de obra humana, máquinas e energia (TEIXEIRA, 2005).

Com o surgimento das grandes empresas e dos processos de revolução industrial, a indústria cresceu e se tecnificou, enquanto que a agropecuária familiar não se desenvolveu, paralelamente, na mesma velocidade (TEIXEIRA, 2005; DIAS, 2016).

De acordo com a análise de Alves e Contini (1998), com o processo de modernização e urbanização mundial, na década de 50, as políticas públicas no meio rural começaram a surgir, mas como políticas agrícolas voltadas ao beneficiamento do setor da industrial, enquanto que, a produção rural, era mantida em segundo plano. Foi assim que surgiram enormes lacunas no processo econômico do País e tornou alguns recursos regulatórios relacionados a esta classe de difícil acesso à comunidade camponesa (DIAS, 2016).

De modo geral, o Brasil explicita que a agricultura familiar foi, durante um bom tempo, deixada em segundo plano nas políticas públicas. Deste modo, ao deixarem de lado a estrutura de investimentos para a agricultura familiar, ocasionaram, conseqüentemente, o déficit em relação a recursos econômicos de modo geral (DIAS, 2016; RODRIGUES, 2021).

Na maioria dos casos, o desenvolvimento das atividades rurais ocorre em decorrência das práticas familiares (DIAS, 2016). E segundo Monteiro (2018), os pais passam o trabalho de anos de desenvolvimento para seus filhos sem nenhum planejamento programático. Assim, as atividades rurais acabam sendo realizadas por produtores rurais individuais, sem a necessidade de constituição de empresas.

De fato, o trabalho de campo vai muito além de arar, plantar, colher e vender produtos, também existem outros aspectos do negócio que os produtores rurais precisam conhecer tal como a formalização da produção para qualificar seu produto e ganhar mercado, precificação do produto, o custo dos impostos, custos de matéria prima, gestão de fluxo de caixa e outros (AMBROSINI, 2007; CHALITA, 2009a).

Principalmente a formalização de direitos e garantias de propriedade agrícola são processos que o produtor precisa conhecer e são burocráticos, trabalhosos e envolvem inúmeras

fases como a contratos entre as partes, coleta de assinaturas físicas, reconhecimento de firma e gestão de documentos em papel, além da aprovação da documentação por parte dos auditores fiscais, que podem levar meses ou anos. Estes processos demandam tempo e deslocamentos significativos aos produtores e empresas rurais de pequeno porte até o órgão regulatório, como Secretarias de Agrodefesa municipal ou estadual, o que diminui o interesse dos artesãos em se regularizar (MONTEIRO, 2018).

Mesmo longe dos olhos do poder público até meados dos anos 50 e apesar das dificuldades de ser um pequeno produtor rural, da mão de obra escassa, da pequena escala produtiva e da demanda burocrática para regulamentação da sua produção, a agropecuária familiar continuou crescendo, mesmo que lentamente e informalmente (CHALITA, 2009b).

Ainda que os trâmites regulatórios da produção e dos produtos tradicionais sejam complicados de se resolver para uma pessoa leiga no assunto, com a evolução da tecnologia, devido à pandemia de COVID-19 quando houve a necessidade isolamento total de pessoas, os recursos digitais foram implantados para facilitar a demanda de regularização. A partir da facilitação dos processos, também houve a viabilização de crédito rural, a economia de tempo e deslocamentos e, atualmente, fazem com que os trâmites do processo se tornem mais atrativos, por ser rápida, menos trabalhosa e permitindo novos estágios de produtividade (MONTEIRO et al., 2017; SEIXAS et al., 2014).

Na expectativa de que fosse publicada uma normativa regulatória destinada ao campo, no ano de 1950, com a publicação da Lei 1.283 em 18 de dezembro, surgiu a primeira norma de regulamentação dos produtos de origem animal, porém direcionada para o processo industrial, a qual foi denominada de ‘Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA’ (BRASIL, 1950).

Dois anos após a divulgação da Lei 1.283 (BRASIL, 1950), foi publicado o Decreto 30.961 de março de 1952 que, através do Artigo 928, classificou as variedades que podem ser produzidas de Queijo Minas (frescal, comum, pasteurizado, curado, duro ou coalho), o tipo de leite a ser utilizado (integral ou desnatado, pasteurizado ou cru), tipo de massa (prensada ou não), seu formato, seu tipo de salga, seu peso (até 1,5kg no máximo), sua textura, cor, consistência, odor e sabor e outras características e foi a primeira vez que o produto artesanal foi citado em um texto legal e esta produção começou a ganhar visibilidade dos consumidores (BRASIL, 1952).

Regimentar um produto artesanal, como o queijo mineiro, era um avanço enorme para àquela época. E, novamente, o trabalho do campo vai muito além de arar, plantar, colher e vender produtos. Existe também a cultura que é atrelada ao produto, além da forma de fazer ser hereditária, além da gestão da empresa. Então, mesmo que na maioria dos casos o desenvolvimento das atividades rurais ocorra em decorrência das práticas familiares, o produto artesanal atrai olhares e consumidores que buscam apenas este tipo de produto e, por isso, há a intenção de viabilizar sua regulamentação e entender esta produção como uma empresa (CHALITA, 2012; DIAS, 2016; MONTEIRO, 2018).

Ao pensar na produção de QA como empresa, também é possível viabilizar benefícios propostos pelo Governo como incentivo como: alíquotas de impostos menores, linhas de crédito para compra de equipamentos, ofertas de produtos destinados à produtores rurais, abertura de mercado para comercialização e compensação de créditos de impostos pagos indiretamente após a inquisição de insumos, parcelamentos facilitados e outros são alguns benefícios que o processo de formalização traria ao produtor rural (CHALITA, 2012).

A publicação da Lei do Selo Arte (BRASIL, 2018) demandou uma mobilização dos Governos Federal e Estaduais com o intuito de reduzir a burocracia para o registro dos alimentos artesanais com a implantação de sistemas eletrônicos e plataformas *on-line*, como é o caso do Sistema Eletrônico Informatizado (SEI) do Ministério da Agricultura, e Pecuária (MAPA) e do GEDAVE, do Governo do Estado de São Paulo e em ambos é possível acompanhar todas as etapas do andamento do registro do estabelecimento rural e também foi uma forma de agilizar os processos.

Com isso, o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (MAPA, 2022), após a publicação da Lei do Selo Arte (BRASIL, 2018), já conta com mais de 200 estabelecimentos produtores e 300 produtos de origem animal artesanal registrados, o que evidencia claramente o aumento do interesse dos artesãos em apenas 4 anos.

### 3.5. Adequação temporal à legislação quanto a regularização do produtor de queijo artesanal

Segundo Roldan e Revillion (2019), a produção artesanal registrada num dos serviços oficiais é de suma importância para assegurar a saúde pública, alimentar e nutricional da população, mas é negligenciada pelos produtores aumentando, desta forma, o risco de o consumidor contrair alguma doença transmitida por alimentos devido ao consumi-lo a confiança atribuída ao produtor e ao seu modo de fabricação, mesmo sem estar formalizado.

Porém, o queijo, que é originado do campo, está na lista dos alimentos mais consumidos por brasileiros. O sudeste é o líder do ranking com 28% do consumo do País, de acordo com Siqueira e Schettino (2021) e consumir um alimento sem procedência é um grande risco à saúde da população.

São mais de 70 tipos diferentes no Brasil e o consumo *per capita* de 7,8 kg/ano é considerado baixo quando comparados com outros países, como é o caso da Argentina, Dinamarca e França, que consomem cerca de 12 kg, 28 kg e 27 kg, respectivamente (PORTAL LETECHERO, 2021).

Apesar do consumo ser razoavelmente baixo em relação a outros países, 28% dos brasileiros consomem queijo diariamente (REZENDE; VIVAN; ÁVILA, 2019). Além desta porcentagem de consumo, de acordo com a lista de estabelecimentos levantada pelo MAPA, 99% das cidades brasileiras contam com pelo menos 1 produtor de leite e/ou derivados (AGÊNCIA BRASIL, 2021), o que soma cerca de 5.570 municípios (IBGE, 2020) e coloca o Brasil na 3ª posição de maior produtor de leite e derivados do mundo, com 34 bilhões de litros de leite/ano (IBGE, 2020).

Se a cada 5.570 municípios, 1 deles for produtor de queijo, são mais de 5 mil produtores estabelecidos no Brasil, mas 1.500 estão registrados no Sistema de Inspeção Federal. Em São Paulo, por exemplo, são 645 cidades que contam com 166 laticínios registrados, representando 18% dos estabelecimentos paulistas (SEADE; IBGE, 2016).

Logo, devido o queijo ser bastante consumido nas residências brasileiras, a maioria deles são informais, ou melhor, sem registro ou cadastro na Secretaria de Agrodefesa municipal ou estadual ou no Sistema de Inspeção Federal. A irregularidade acontece devido à falta de

conhecimento técnico em relação à segurança dos alimentos, à ligação direta entre produtores e consumidores ser estreita e gerar confiança de consumo e à desobediência fiscal por parte do produtor, em relação à tamanha quantidade de etapas do processo de regularização do estabelecimento. Mas, principalmente, à confiança, pois a transparência de informações sobre a origem e sobre o feitiço do alimento são levadas em consideração pelo cliente, o que acabou gerando novos indicadores de qualidade dos alimentos artesanais (GOODMAN, 2004).

Entretanto, cabe destacar que os produtores, processos e produtos que não se enquadram na regulamentação não são possuidores de legitimidade de existência de acordo com os órgãos fiscais, sendo denominados de “produtores clandestinos ou informais” e, por isso, lhes falta amparo legal para comercializar formalmente. Legitimidade que é determinada pela chancela do Município, Estado ou Federação, por meio dos Serviços Oficiais de Inspeção (FURTADO; NETO, 1994).

Todavia, apesar da clandestinidade e considerando a disponibilidade de alimentos, o processo de manipulação familiar tradicional se destaca por desenvolver receitas culturais e regionais que, apesar de seu pequeno porte, são compostas de originalidade e são amplamente distribuídas no território brasileiro. Sua dispersão geográfica aproxima os consumidores à cultura local, principalmente em benefício às comunidades distantes de grandes centros, favorecendo o turismo local (ARAÚJO *et al.*, 2020).

O movimento entre consumidor e produtor ganhou relevância aos olhos dos legisladores. Em meio a um movimento de pessoas da cidade buscarem no campo alimentos pouco processados e sem aditivos que, de acordo com Ronal (2020) são chamados de “ambientalmente amigáveis” devido à percepção de que são mais saudáveis que os industrializados, os produtos de origem animal artesanal geram maiores expectativas nos consumidores, gerando assim, uma crescente valorização.

Este movimento cresce a cada ano, apesar de ter demorado bastante tempo para que fosse publicada uma lei federal exclusiva para a produção de alimentos de forma artesanal e sustentável. No ano de 2000 foi viabilizado o desenvolvimento de normas específicas que regulamentam estes alimentos e mesmo assim vários aspectos ainda são necessários de revisão e aprimoramento (ARAÚJO *et al.* 2020).

O queijo artesanal (QA) tornou-se o principal alvo dos debates no agronegócio por ser um dos alimentos mais consumidos do País, devido a quantidade significativa de famílias

produtoras no Estado de Minas Gerais. O QA mineiro, em especial o Queijo do Serro, sempre foi produzido e comercializado de forma livre ou informal no Estado, e, mesmo assim, popularmente, foi intitulado como o símbolo do povo mineiro. Ou seja, ao falar-se em Minas Gerais, subentende-se: queijo (SANTOS *et al.*, 2016).

No mesmo ano, em 2000, um promotor de justiça mineiro determinou que os QA de leite cru seriam comercializados no Estado se os mesmos possuísem o selo do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), o qual determinava que o produto havia passado por fiscalização e tivesse sua produção supervisionada por um médico veterinário capacitado. Porém, como ainda não havia regulamentação estadual que amparasse a produção artesanal, seria necessário ter o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), que é concedido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Por ser impedido de circular sem o selo entre das cidades mineiras e outros estados brasileiros, iniciou-se uma rede institucional que passou a atuar sobre o sistema de produção de queijos mineiros sob a esfera estadual e, ainda no ano 2000, foi criado o Programa Queijo Minas Artesanal (PQMA) pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, de modo que tentou conter a polêmica criada pelo Estado na produção de QA com leite cru gerando sua formalização e viabilizando seu comércio. Então, a partir daí foi que iniciou-se a regulamentação do QMA (MINAS GERAIS, 2002).

A ideia de que o alimento tradicional movimenta a economia do agronegócio é comprovada, pois possibilita o desenvolvimento de cidades distantes dos centros urbanos, de modo a oferecer uma alternativa de geração de empregos e de renda e a fixação de pessoas no meio rural, tomou notoriedade pelo poder legislativo (HUNGER, 2018).

Atualmente, em meio à crescente ênfase das questões ambientais, a produção artesanal também se destaca por ser uma prática produtiva ambientalmente sustentável, por conta da sua pequena escala e por evitar os riscos decorrentes das grandes indústrias como geração de lixos tóxicos como plásticos, corantes e outros. Além disso, há incentivos governamentais financeiros para a produção de alimentos orgânicos ou obtidos por meio da agroecologia, o que confere aos produtos da agricultura familiar uma vantagem competitiva na busca pela qualidade e responsabilidade socioambiental (DORES, 2012).

O queijo artesanal então, passa de um produto de subsistência para um produto que pode e deve ser comercializado como um método facilitador para o campo, ou seja, a sua venda por

pequenos e médios produtores faz trazer cada vez mais consumidores, estrangeiros e comerciantes ao local onde é situado a venda, tornando-o cada vez mais visto e adorado (KAMIMURA et al., 2019)

Assim, os alimentos de origem animal, sejam eles artesanais ou não, os quais exigem a emissão de um selo que demonstra que eles cumprem as obrigações sanitárias de higiene, de produção, de saúde e de qualidade, trazem a confiança técnica e validada de um consumo seguro (KAMIMURA et al., 2019).

### **3.6. História da regulamentação do queijo artesanal no Brasil**

A regulamentação do queijo artesanal no Brasil é um assunto relativamente recente e ainda está em evolução. Historicamente, a produção de queijos no país sempre foi muito diversa e regional, com uma variedade de queijos produzidos artesanalmente em diferentes regiões do país. No entanto, a falta de regulamentação da produção artesanal, manteve muitas pequenas empresas operando no ambiente informal, o que compromete a qualidade e a segurança dos alimentos (BEDUCHI FILHO; ABROMOVAY, 2003; KAMIMURA, *et al.* 2019).

Vale ressaltar que a apreensão de 160 kg de queijo irregular no festival Rock in Rio em 2017, trouxe à tona questões cruciais relacionadas à regulamentação e à promoção da produção de alimentos artesanais no Brasil. Em um evento de grande porte como o Rock in Rio, onde a culinária desempenha um papel importante na experiência dos participantes, a apreensão de queijo devido à questões de conformidade evidenciou a necessidade de encontrar um equilíbrio entre a segurança dos alimentos e a valorização do produto artesanal. Essa situação ressoou de maneira significativa no cenário político e culminou na publicação da Lei do Selo Arte (BRUNO, 2017), publicada em 2018.

Como consequência, em 2019 foram publicadas diversas legislações, compatibilizando o tema com as já existentes, estabelecendo requisitos para concessão do selo Arte, estabelecendo critérios para a produção de leite e para a produção e comercialização do queijo artesanal (BRASIL, 2019a,b,c,d).

Muito embora ainda existam desafios a serem superados na produção de queijos artesanais no Brasil, como a falta de infraestrutura e de recursos para a fiscalização dos produtos, é fundamental que a produção esteja em conformidade com a legislação sanitária, para garantir a qualidade dos queijos artesanais brasileiros, torná-lo um alimento seguro e valorizar a cultura e a tradição regional na produção desses alimentos.

O quadro 1 apresenta a legislação sobre queijo e queijo artesanal, de forma cronológica.

Quadro 1 – Ordem cronológica dos atos legais e atos normativos Federais vigentes que tratam de queijo e de QA, publicados até dezembro de 2022.

| <b>Tipo e número do Ato</b> | <b>Data da publicação</b> | <b>Apontamentos</b>   |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| Lei 1.283                   | 18 de dezembro de 1950    | - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos <b>POA</b> ;<br>- Cita no art. 2 que leite e derivados serão sujeitos à fiscalização;  |
| Lei 7.889                   | 23 de novembro de 1989    | - Aponta no art. 4 sobre quem deverá realizar a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos <b>POA</b> : a União, através do MAPA, das Secretarias de Agricultura dos Municípios, Estados e Distrito Federal.  |
| Lei 8.171                   | 17 de janeiro de 1991     | - Regulariza os pontos que determinam a <b>política agrícola</b> e constitui o Conselho Nacional da Política Agrícola (CNPAA).  |
| Portaria 146                | 07 de março de 1996       | - <b>Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos</b> (queijos, manteigas, creme de leite, gordura láctea e outros).   |
| Lei 9.712                   | 12 de novembro de 1998    | - <b>Altera a Lei 8.171/1991</b> , acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária e suas atividades (art. 27A, 28A, 29A).  |
| Resolução 7                 | 28 de novembro de 2000    | - Oficializa os <b>critérios de funcionamento e de controle da produção de Queijarias</b> , para seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal complementando o RIISPOA aprovado em 1952.<br>- Prevê que o Queijo Minas pode ser produzido a partir de <b>leite cru</b> , porém só poderá ser comercializado após <b>60 dias de maturação</b> em laticínios registrados no SIF. |
| Decreto 5.741               | 30 de março de 2006       | - Regulamenta os artigos 27A, 28A e 29A da Lei 8.171/1991 e define o <b>Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)</b> ;<br>- Constitui o <b>SISBI-POA</b> no art. 130.   |
| Decreto 7.216               | 17 de junho de 2010       | - Complementa a redação dos artigos 27A, 28A e 29A da Lei 8.171/1991 e no art. 2, inciso 9 determina que haverá respeito por parte do <b>SUASA</b> pelas "especificidades regionais de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a <b>agroindústria de pequeno porte</b> ".  |

|                        |                        |   |
|------------------------|------------------------|---|
| Instrução Normativa 30 | 7 de agosto de 2013    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permite que <b>queijos artesanais</b> sejam produzidos <b>a partir de leite cru e comercializados após maturação abaixo de 60 dias</b>, desde que não prejudique a qualidade e inocuidade do produto (art. 1);</li> <li>- Determina que os estudos técnico-científicos e avaliação do <b>novo período de maturação dos QA</b> serão realizados por órgãos estadual e/ou municipal reconhecidos pelo SISBI-POA (art. 1, inciso 1);</li> <li>- Restringe a produção de <b>QA a partir de leite cru com maturação menor de 60 dias</b> apenas em queijarias estabelecidas em regiões de IG registrada ou reconhecidas tradicionalmente (art. 2º);</li> <li>- Restringe a produção de <b>QA com maturação menor de 60 dias</b> apenas para propriedades com certificação de Livre de tuberculose e brucelose (PNCEBT) (art 2) e propriedades com boas práticas agropecuárias implantadas (BPA) (art. 3º);</li> </ul> |
| Decreto 9.013          | 29 de março de 2017    | - Regulamenta a Lei 1.283/1950 e a Lei 7.889/1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de <b>POA</b> e determina o âmbito de atuação do DIPOA e do SIF;  |
| Lei 13.680             | 14 de junho de 2018    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Altera a Lei 1.283 de 1950 incluindo o art. 10-A, o qual cria o <b>selo ARTE</b> (art. 2);</li> <li>- Permite a <b>comercialização interestadual</b> de produtos alimentícios produtos de forma <b>artesanal</b>, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas de boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal (art. 10A);</li> </ul> <p>Propõe a <b>simplificação dos procedimentos de registro</b> (Art. 2, § 3º)</p>   |
| Decreto 9.918          | 18 de julho de 2019    | - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal   |
| Lei 13.860             | 18 de julho de 2019    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de <b>queijos artesanais</b> e dá outras providências;</li> <li>- <b>Define o que é queijo artesanal</b> como sendo elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de BPA e BPF (art. 1);</li> <li>- Restringe a <b>produção de QA em estabelecimentos livres de tuberculose e brucelose</b> (PNCEBT), com certificado e com BPA, com controle e monitoramento da potabilidade da água e rastreabilidade implantadas (art. 6, 7 e 8);</li> </ul>   |
| Instrução Normativa 67 | 10 de dezembro de 2019 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do <b>Selo Arte</b>, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;</li> <li>- Determina quais são os documentos necessários para dar entrada no Selo Arte (art. 4) e quais serão os quesitos analisados de acordo com o art. 4 do Decreto 9.918/2019;</li> </ul>  |
| Instrução Normativa 73 | 23 de dezembro de 2019 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estabelece <b>Regulamento Técnico de BPA</b> destinadas aos produtores rurais <b>fornecedores de leite</b> para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do <b>selo ARTE</b>;</li> <li>- Discorre sobre <b>saúde animal, certificação do rebanho</b> perante ao PNCEBT, vacinação, higiene e ordenha, qualidade do leite, alimentação e água fornecida aos animais, conforto animal e treinamento de equipe.</li> </ul>  |

|                   |                        |   |
|-------------------|------------------------|---|
| Decreto 10.468    | 18 de agosto de 2020   | - <b>Altera o Decreto 9.013 de 2017</b> , que regulamenta a Lei 1.283 de 1950, e a Lei 7.889, de 1989, que dispõe sobre o RIISPOA;<br>Atualização de alguns artigos do RIISPOA  |
| Decreto 11.099    | 21 de junho de 2022    | - <b>Revoga o Decreto 9.918/2019</b> ;<br>- Regulamenta o art. 10A da lei 1.283/1950 e a lei 13.860/2019 para dispor sobre a elaboração e a comercialização de <b>POA produzidos de forma artesanal</b> ;<br>- Desenvolvimento de um novo <b>selo</b> único, com a indicação de <b>Queijo Artesanal</b> , que será concedido aos QA que tenham IG e sejam produzidos em uma determinada região;<br>- Atribui e autoriza a <b>concessão dos selos</b> aos órgãos federais, estaduais e municipais desde que os produtos e estabelecimentos estejam registrados em um Sistema de Inspeção;<br>- Restringe a concessão do <b>Selo Queijo Artesanal</b> apenas a produtos que se enquadram na identidade, qualidade e segurança sanitária forem garantidas pelo produtor artesanal (art. 9º). |
| Portaria MAPA 531 | 16 de dezembro de 2022 | - Estabelece <b>requisitos</b> para concessão dos <b>selos ARTE</b> e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital;<br>- Apenas órgãos de agricultura e pecuária estaduais poderão <b>conceder os selos</b> a produtos registrados no Serviço de Inspeção Oficial de seus municípios, mediante a solicitação pelo produtor;<br>- Produtos passíveis de atribuição do Selo Arte: produção própria de matéria-prima, técnica predominantemente manual, processamento próprio e específico, utilização de BP agropecuárias, produto final individualizado e genuíno.   |

Fonte – BRASIL (1950), BRASIL (1989), BRASIL (1996), BRASIL (1998), BRASIL (2000), BRASIL (2006), BRASIL (2010), BRASIL (2013), BRASIL (2017), BRASIL (2018), BRASIL (2019a), BRASIL (2019b), BRASIL (2019c), BRASIL (2019d), BRASIL (2020), BRASIL (2022 a), BRASIL (2022b) e BRASIL (2023).

Da sua origem em diante, diferentes tipos de QA foram criados, utilizando como fonte principal o leite cru, como o coalho, coalho temperado, mussarela, gorgonzola, provolone e outros. Nesse sentido, o Estado de Minas Gerais é dado como o maior produtor de queijos à base de leite cru no Brasil, sendo o primeiro Estado a estabelecer uma lei própria de regulamentação (SANTOS, 2005; MINAYO, 2013).

A fermentação láctea endógena, conjuntamente com a adição do coalho, foram alguns processos incorporados nas etapas de produção a fim de torná-lo mais rápido. Disso em diante, diversas variações como: diferentes quantidades de adição de fermento lácteo, tempos de cozimento da massa, prensagem, variações de salga, adição de creme, intervalos de tempo e temperatura de maturação, agregaram também diferentes tipos de características à estes produtos, traçando peculiaridades e singularidades nos queijos artesanais brasileiros (SANTOS, 2005).

Essa forma de produção empírica foi sendo passada de geração em geração, entre diversas famílias de pequenos produtores, determinando a diferenciação na identidade e qualidade dos queijos produzidos artesanalmente em uma região, cada uma com a sua singularidade. A cadeia produtiva de queijos artesanais fabricados com leite cru, não teve nenhuma regulamentação durante anos (SANTOS, 2005; CHALITA, 2012; MINAYO, 2013).

Em 1996, foi publicada a Lei nº 9.279 das Indicações Geográficas (IG) e definiu as obrigações e os direitos de propriedade industrial e intelectual no Brasil. Esta lei cita nos artigos 176 e 178 que as IG designam a procedência ou a denominação de origem de um alimento ou um serviço elaborado em uma determinada região, seja ela um país, um estado ou uma cidade. A atribuição de reputação de qualidade, valor intrínseco e diferenciais de mercado passou a ser conferida à singularidades de alimentos e serviços de forma legislativa, o que incentivou bastante o desenvolvimento dos produtos agropecuários (HERVÉ; CABRAL, 2018; MAPA, 2017).

O SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária) foi criado pela lei 9.712 de 20 de fevereiro de 1998, regulamentado pelo Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006, com o objetivo de organizar as atividades de Vigilância e Defesa Sanitária dos Animais e Vegetais em um Sistema Unificado Sistema Unificado, constituído por um Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, um equivalente para a área Vegetal, bem como sistemas específicos de inspeção para insumos usados na agropecuária (BRASIL, 1998 e 2006). Esta rede apoia e atua mantendo a sanidade agropecuária nos estabelecimentos produtores, comerciantes e processadores de alimentos e animais através de atividades como inspeção, fiscalização e educação sanitária (CHALITA, *et al.* 2012; DUTRA, 2012; FERNANDES FILHO, 2012).

Atualmente, as principais atividades da SUASA são: vigilância e defesa sanitária vegetal e animal; vigilância do trânsito agropecuário internacional (VIGIAGRO); inspeção e classificação de produtos de origem animal vegetal e animal e seus derivados, subprodutos e resíduos de valores econômicos e, a fiscalização dos insumos e dos serviços aplicados nas atividades agropecuárias (CHALITA *et al.*, 2012).

Ainda em 1996, o Ministério da Agricultura, Abastecimento e a Reforma Agrária, que foi regulamentada alguns anos antes (BRASIL, 1991), regulamentaram as características e qualidade dos produtos lácteos e editaram o Decreto nº 146 de março de 1996 (BRASIL, 1996) que estabelece as normas para a produção, comercialização e industrialização dos produtos

láceos. Esse decreto definiu os limites máximos para os teores de gordura, proteína, lactose e outros parâmetros, para que os produtos lácteos pudessem ser rotulados como "leite", "queijo", "iogurte" ou "requeijão", por exemplo (DOS SANTOS, 2017).

O Decreto nº 146 de 1996 também estabeleceu regras para a identificação dos padrões de qualidade para a produção, comercialização e industrialização dos produtos lácteos, incluindo os teores máximos de gordura, proteína, lactose e outros parâmetros. Além disso, ele também exigiu que os produtos lácteos fossem fabricados e embalados de acordo com as normas (MAPA, 1996). Em 2000, através da publicação da Resolução nº 7, foi oficializado que seria possível utilizar o leite cru para a produção de queijo Minas e que as queijarias poderiam ser registradas no Sistema de Inspeção Federal (SIF) (BRASIL, 2000).

Em 2001, foi aprovado o RTIQ de outros produtos derivados de leite, como a manteiga da terra, o queijo coalho e o queijo de manteiga (BRASIL, 2001), a qual foi atualizada no ano de 2013 determinando que o tempo de maturação para queijos produzidos em áreas de IG deveria ser maior de 60 dias, as propriedades deveriam ser livres de doenças infectocontagiosas e que as propriedades devem ter programas de sanidade do rebanho e boas práticas agrícolas aplicadas à fabricação (BRASIL, 2013).

Aos poucos, o MAPA foi criando algumas alternativas de regulamentação de produtos de origem animal que citavam os alimentos produzidos de forma artesanal, permitindo que seu comércio pudesse ser estabelecido, priorizando seus critérios de identidade, qualidade e inocuidade (MINAYO, 2013).

Com os avanços da tecnologia e da legislação em relação à implantação da sanidade agropecuária, o Decreto nº 7.216/2010 orientou sobre a implantação das Boas Práticas Agropecuárias (BPA) no processo como base para a produção de leite de qualidade de acordo com Diretrizes do Decreto nº 9.918/2019 para produção artesanal e se tornaram requisitos básicos para concessão do selo ARTE pelos Estados e Distrito Federal (CRUZ, 2018).

Em 2020, o RIISPOA de 1950 (BRASIL, 1950) foi atualizado e regulamentou o artigo 10-A da antiga versão através da Lei do Selo Arte (Lei de nº 13.380 de 14 de junho de 2018), a qual dispõe sobre a fabricação e comércio de alimentos artesanais e foi instaurada uma nova era para os produtos tradicionais.

Após a publicação da Lei do Selo Arte, vários Estados e Municípios se articularam e também desenvolveram e implementaram normas referente ao mesmo assunto (KAMIMURA

et al., 2019).

Tais normas foram desenvolvidas com o intuito de tipificar, padronizar e regulamentar os processos de fabricação de queijos artesanais por produtores rurais de pequeno porte. E, mesmo com a evolução da cadeia brasileira desde a década de 2000, ainda há diversas questões que precisam ser refinadas, como por exemplo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) destes produtos de forma a adequar seus padrões característicos LEAL; TEIXEIRA, 2014).

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade foram criados no Brasil para controlar a qualidade de produtos industrializados, garantindo aos consumidores produtos de qualidade. Esses regulamentos regulam todos os aspectos de um produto, desde o processo de fabricação e embalagem até a rotulagem, ingredientes, tamanhos, pesos e outras especificações. Os regulamentos também estabelecem padrões de qualidade para produtos industrializados, como a cor, o aroma, a consistência, o sabor e a durabilidade. O objetivo dos regulamentos é assegurar que os produtos sejam seguros e atendam às necessidades do consumidor. Além disso, eles ajudam a proteger a saúde pública e manter a qualidade dos produtos no mercado (DORIGON, RENK, 2016).

Outra questão bastante importante em relação às normativas que envolvem o processo de elaboração do QA é o seu comércio irregular diretamente ao consumidor sem que antes sejam submetidos aos testes e análises de qualidade e/ou inspeção sanitária por algum órgão regulatório competente (KAMIMURA et al., 2019).

Somente no Brasil, estima-se que cerca de 6 bilhões de litros de leite irregular sejam processados e transformados em queijo, sejam eles frescos ou maturados, que conseqüentemente são comercializados e chegam à mesa do consumidor, atingindo cerca de 54% da população brasileira (KARNOPP *et al.*, 2019).

Durante muito tempo a legislação brasileira não permitiu a produção de queijo fabricado com leite cru que fosse curado por menos de 60 dias. O Estado de São Paulo, precursor de legislação para POA artesanais, também seguia essa lógica sanitária (SÃO PAULO, 2000 - REVOGADA). Com a publicação da legislação federal que aceita esse produto, desde que comprovada a segurança para o consumidor, essa nova lógica tem sido adotada, embora o estado de São Paulo ainda não permita.

Em termos gerais de disciplina, a lei estabelece que os queijeiros artesanais são responsáveis pela identidade, qualidade e segurança sanitária dos queijos que produzem e devem cumprir as exigências sanitárias estabelecidas pelo Governo (KRIPTA, 2015).

### **3.7. A capacidade profissional adequada ao cumprimento da Lei**

A palavra “trabalho” é definida por um conjunto de atividades, sejam elas produtivas ou criativas, que o ser humano exerce para alcançar determinado objetivo, sendo este com algum teor profissional, regular, remunerado ou assalariado (GARCIA, 2019).

Os conceitos de trabalho e emprego, são frequentemente confundidos, porém, apesar de serem interligados, cada um representa aspectos e significados diferentes. O conceito de trabalho é mais antigo, pois, existe desde quando o ser humano começou a transformar a natureza e o ambiente que o rodeia em algo usual, voltado para o seu próprio desenvolvimento enquanto componente de uma estrutura societária (VALIM, 2017).

Já o conceito de emprego, só veio a se tornar conhecido após a Revolução Industrial, envolvendo a relação entre pessoas que ofereciam sua força de trabalho em troca de algum valor monetário e pessoas que ofereciam esse valor monetário em troca da força de trabalho de alguém para realizar seus objetivos, concretizando o termo de vínculo empregatício (BARBOSA, 2010). A associação de emprego ou vínculo empregatício, é dotado de aspectos jurídicos que se estabelece quando uma pessoa empregada presta serviço para outra pessoa empregadora, seja ela física ou jurídica. Logo, essa é uma relação subordinada, pessoal, não eventual e onerosa

(MINAYO, 2013).

No caso de uma pessoa possuir um emprego, constitui o principal meio para suprir as necessidades de um indivíduo em relação aos bens materiais, permitindo-lhe a plena integração social. Dessa forma, boa parte dos países compreendem o direito ao trabalho como uma questão fundamental para qualquer cidadão (MINAYO, 2013).

No Brasil, a Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988), estabelece que o trabalho é um direito indiscutível, estando vertidos os principais direitos do trabalhador na Consolidação

das Leis de Trabalho (CLT). A CLT é comumente utilizada para enfatizar que determinado profissional teve sua carteira de trabalho devidamente registrada no que tange a lei, garantindo-lhe proteção e incumbência quanto aos seus direitos e deveres (MINAYO, 2013).

O trabalho quando interligado com o termo de emprego, culmina no contrato de trabalho, este por sua vez, distingue-se de diversos outros tipos de trabalho de natureza civil, pois, necessita efetivamente da participação de uma pessoa física como empregado. Isso demanda a compreensão de que o contrato garante que a prestação de serviços pelo empregado, requer uma contraparte do empregador, sendo a remuneração (MINAYO, 2013).

Tendo em vista esses pormenores, o conhecimento da legislação trabalhista é fundamental para que o profissional possa agir em conformidade com seus direitos e deveres. O desconhecimento ou conhecimento insuficiente da legislação trabalhista, geralmente, costuma ser associado a uma baixa atuação por parte dos sindicatos trabalhistas, contadores ou cooperativas, além do baixo interesse do próprio trabalhador em buscar conhecer sobre seus direitos e deveres. Todavia, é importante frisar que existe uma diferença entre trabalhadores urbanos e rurais. No meio de produção rural, alguns outros aspectos que dificultam o conhecimento por parte dos trabalhadores rurais no conhecimento da legislação trabalhista são referentes a obrigatoriedade da assinatura de carteira de trabalho, transporte, exames médicos obrigatórios, além de fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) que tem muita utilidade (SANTOS *et al.*, 2016).

No Brasil, na cadeia do agronegócio, atividades consideradas “antes da porteira” e “depois da porteira”, geram um a cada três empregos no País, ou seja, são cerca de 18 milhões de empregos (GUILHOTO *et al.*, 2004). Assim, a agricultura familiar mostra em dados que o Brasil é um país em desenvolvimento, onde 38% da produção nacional e 70% dos alimentos consumidos pela população brasileira advém do campo (DALMOLIN, 2009).

Os motivos para que o setor rural possua mais dificuldades com o conhecimento das leis, é devido à falta de mão de obra especializada. A mão de obra disponível para esse setor, geralmente é composta de trabalhadores que migram da área urbana, logo, não estão ambientados com o meio rural. Outra premissa, é referente a pessoas naturalmente do campo, mas que não possuem capacitação técnica ou até mesmo uma combinação de

ambos os casos (MINAYO, 2013).

Apesar deste setor ser um dos que mais possuem contratos com carteira assinada, segundo o Ministério do Trabalho e Emprego, a qualificação e capacitação técnica dos funcionários, ainda é um grande empecilho (MINAYO, 2013).

Tomei e Lima (2015) observaram que, apesar de os produtores rurais não serem profissionalmente capacitados, saberem pouco sobre as normativas produtivas e de sanidade agropecuária vigentes, muitos deles têm história e têm sua força capacitada para o campo. O uso da força braçal e o costume de algumas técnicas relacionadas ao trabalho propriamente dito de uma fazenda, são exemplos claros da experiência de vida rural. Com isso o analfabetismo (5,6% da população) influencia bastante no entendimento da regularização dos produtos artesanais (IBGE, 2022).

A falta de proximidade às instituições de ensino faz com que eles tenham certa dificuldade de gerenciamento, acesso a clientes e novos mercados. Beduschi e Abramoway (2003) apontaram que a falta de conhecimento técnico e capacitação profissional dificultam a criação de novos negócios e empreendimentos de modo que, num mundo cada vez mais exigente e competitivo, torna a produção familiar insustentável.

### **3.8. A cultura paulista inovadora**

A região Sudeste do Brasil é a mais desenvolvida do país, concentrando boa parte das indústrias, serviços, comércio e produção de riquezas do país. Responsável por mais de 40% do PIB nacional, a região é considerada a mais industrializada do País, abrigando grandes centros industriais, como São Paulo, que é a maior cidade da América Latina, e Rio de Janeiro, que é a segunda maior cidade do País. A região é dotada de muitos recursos naturais, como água, solo rico em minerais, além de ter um grande potencial turístico. A região também abriga importantes instituições educacionais, como as universidades de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais (GILHOTO *et al.* 2004; LUNA, *et al.* 2020).

A palavra “cultura” tem um significado amplo, pode ser um conjunto de crenças,

hábitos e conhecimentos, podendo se relacionar, também, aos regionalismos de um local, sendo caracterizada por costumes de uma população (PC, 2022).

O perfil inovador de uma empresa é sempre muito bem visto pelos economistas e investidores e são denominadas de “*startups*”. De acordo com o SEBRAE (2020), uma *Startup* é formada por um grupo de pessoas ou empresas, denominado de empreendedores, que busca um modelo de negócio moderno, que se diferenciam de uma empresa tradicional e tem a capacidade de se adaptar e atender qualquer tipo de demanda do mercado.

Os empreendedores são aqueles indivíduos que são criativos, inovadores, arrojados e que estabelecem estratégias diferenciadas (FERREIRA, 2004). Geralmente, perfis empreendedores são encontrados em locais onde demanda progresso econômico, pois estas pessoas introduzem soluções que tornam produtos e tecnologias obsoletos, como é o caso do de São Paulo (BARROS; PEREIRA, 2008).

Araújo (2010) define algumas características do perfil empreendedor bem sucedido: capacidade de tomar decisões arriscadas, aproveitar as oportunidades, elaborar planejamentos, buscar informações sobre mercado e comércio, ter um espírito de líder, ser comprometido, otimista, persistente e ser independente. No entanto, ressalta que dificilmente uma única pessoa reúne todas essas características, sendo necessária a formação de uma equipe multidisciplinar para que a organização disponha dos talentos necessários para empreender com sucesso. Dolabela (2003) chama de “ação empreendedora” a capacidade de criação agregada à experiência de vida.

Ainda se referindo às características empreendedoras, Schumpeter (1985) diz que os empreendedores destroem a ordem econômica, através da criação de novos conceitos, produtos e serviços. Através de um caráter inovador é possível criar novos produtos e serviços, novos métodos e processos produtivos, novos modelos de negócios, novas formas de organização e etc.

Entretanto, também existem dificuldades em gerenciar um negócio mesmo com toda força de vontade existente no indivíduo. A competitividade e a evolução do “modo de pensar” estão sempre fazendo parte de algumas destas dificuldades empresariais (FLAVIANO, *et al.* 2019).

No agro, os produtores rurais estão sempre em busca de encontrar estratégias

diferentes e isso está diretamente relacionado ao empreendedorismo como referenciam Chaves (2010) e Tomei e Lima (2014).

A agricultura brasileira vem se desenvolvendo rapidamente nos últimos 30 anos (1990- 2020) devido ao conseqüente aumento da demanda de consumo de alimentos e devido ao avanço tecnológico. O padrão tecnológico da agricultura atual deve ser analisado levando em consideração alguns aspectos como pesquisas, indústrias, políticas públicas e produtores (HANASHIRO, 2011; CARVALHO, 2020).

O início da evolução da agricultura brasileira, foi marcado pela modernização com o objetivo de melhorar os processos mecânicos realizados no campo através de tratores, irrigadores e colheitadeiras. O progresso tecnológico do campo ocorreu de forma diferenciada em diversas regiões do País, em especial as regiões Sul e Sudeste.

O encontro entre empreendedores e agronegócio ocorreu em São Paulo há vários anos, durante o período da cultura do café em 1872, porém, naquela época, não se sabia ainda qual era o significado de empreendedorismo. Mas foi nesta época que surgiram as primeiras ideias inovadoras. A criação do transporte ferroviário para levar o café de uma cidade para outra, proporcionou o surgimento de novas cidades e o desenvolvimento da economia do Estado de São Paulo. O café transformou a economia e os hábitos brasileiros através do perfil inovador (SCHUMPETER, 1985; LUNA, *et al.* 2020).

Em 1950, São Paulo passou a ser o mais importante polo econômico do Brasil e estava no ranking dos maiores PIBs do mundo. Após ter alavancado a economia do Estado através da venda do café para o exterior, no final do século XIX, foram criadas as indústrias têxtil e de alimentos, foram modernizados os portos de importação e exportação e, cidades como Campinas, Ribeirão Preto, Rio Claro e São Carlos se tornaram cidades mais populosas (LUNA, *et al.* 2020).

De maneira objetiva, dentro do que se conhece por conceito de “cultura paulista”, existe um senso comum de inovação, desenvolvimento e progresso quando relacionado a inserção de novos produtos ao mercado de trabalho, dos quais, podem ser bem-sucedidos ao se instalarem na cidade de São Paulo, devido serem hábitos e padrões de desenvolvimento da cidade, levando-se em consideração que, o senso de cultura paulista, culmina em servir tanto serviços, produtos quanto negócios (PC, 2022).

O empreendedorismo ganhou força no Brasil a partir da década de 90 e, antes

disso, a criação de pequenas empresas era bastante limitada devido ao momento econômico em que o País se encontrava (DORNELAS, 2001; FLAVIANO *et al.*, 2019).

O perfil empreendedor paulista foi sendo aprimorado ao longo dos anos. Os desafios e exigências de uma população desenvolvida deram ao paulista uma força de vontade de inovar e criar novos conceitos socioeconômicos urbanos e rurais (HANASHIO *et al.*, 2011).

A rápida urbanização e a ocupação da população brasileira em áreas desenvolvidas fez com que os estudiosos, economistas e legisladores olhassem com pouco destaque o meio rural. Porém, aos olhos do paulista, o simples fato de extrair o leite da vaca e transformá-lo em queijo já significa uma inovação, porém, diferentemente da perspectiva do empreendedor da cidade, o queijo poderia ser considerado como inovador, mesmo que não fosse agregada qualquer tecnologia à sua manufatura, porém nunca foi visto desta forma por ser enquadrado num processo produtivo comum e que qualquer um pode fazer (TOMEI; SOUZA, 2014).

O paulista percebeu uma oportunidade de negócio altamente rentável ao adequar o saber fazer do queijo tradicional no contexto ambiental de modo que favorecesse a confiança de seus clientes, agregando tecnologia e sabor ao utilizar as técnicas do empreendedorismo propostas por Fillion (1998). Os produtores de queijos finos paulistas acrescentaram técnica, profissionalismo, experiência de vida e assumiram o risco de aproveitar uma oportunidade e criaram o movimento Caminhos do Queijo Artesanal Paulista (CAMINHO do queijo..., s.d.). Este movimento relacionou as técnicas traçadas por Fillion (1998), as quais foram aperfeiçoadas a partir da ideia de McClelland (1971), onde 13 produtores se uniram e criaram mais de 100 tipos de queijos artesanais.

### 3.9. Regularização do queijo artesanal paulista

A atividade de produção do queijo artesanal é, no geral, uma prática adotada devido à grande aceitação popular que, pelo menos em parte, decorre de oferecer preços mais acessíveis, ser importante fonte de renda e trabalho para pequenos produtores. De modo geral trata-se de alimentos de fácil fabricação, produzidos em pequena escala e comercializados localmente (CHALITA, 2012).

Atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores de queijo do mundo. Há uma grande variedade de tipos, produzidos nas diferentes regiões do país, como o queijo minas, requeijão, de coalho, serrano, colonial, cabaça/porunga, entre outros.

O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) é responsável pela regulação, normatização e fiscalização da produção de queijo no Brasil para garantir a segurança dos alimentos aos consumidores (BRASIL, 1950).

A história do queijo artesanal em São Paulo remonta aos tempos coloniais, quando a produção de queijos era uma atividade econômica importante para as fazendas da região. Com a chegada dos imigrantes europeus, especialmente os italianos e portugueses, a produção de alqueijos artesanais se expandiu e se aprimorou (MONTEIRO, 2018). Com o passar do tempo, passou a ser dominada pelas grandes indústrias, o que acabou prejudicando a produção artesanal. A falta de regulamentação específica também contribuiu para dificultar que pequenos produtores pudessem competir no mercado, pois ficavam à margem da lei (LUNA, *et al.* 2020).

Em 2000, com a publicação da Lei Estadual nº 10.507, foram estabelecidos os critérios para a produção de queijos artesanais em São Paulo. Essa lei, atualmente revogada, definia as características e os requisitos que os queijos artesanais deveriam atender para que fossem comercializados no estado de São Paulo, e apenas nele (SÃO PAULO, 2002).

Essa revogação decorreu da necessidade de atualização da legislação estadual, em virtude da aprovação da legislação Federal que incluiu os POAA no escopo do MAPA, quais sejam:

- 2018: Lei nº 13.680 - Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
- 2019: Lei nº 13.860 - Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.
- 2019: Instrução Normativa nº 67 - Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
- 2019: Instrução Normativa nº 73 - Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE.
- 2022: Decreto nº 11.099 - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal (**REVOGOU** o Decreto nº 9.918 de 2019 que regulamentava o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal).
- 2022: Portaria nº 531 - Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal.

Na esteira dessa atualização dos atos legislativos e normativos do estado de São Paulo, foram baixados seis novos atos para alcançar as diversas facetas do tema:

- 2019: Resolução SAA nº 56 - Estabelecer os procedimentos para a concessão do selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal no Estado de São Paulo;
- 2020: Portaria CDA nº 1 - Estabelece normas e procedimentos para a obtenção do selo ARTE em produtos de estabelecimentos registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal na forma artesanal;
- 2021: Lei nº 17.453 - Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo (Revoga a Lei nº 10.507, de 2000);

- 2022: Decreto nº 66.523 - Regulamenta a Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo;
- 2022: Resolução SAA nº 21 - Aprovar os procedimentos de registro, reforma, ampliação, alteração cadastral e cancelamento de registro de estabelecimentos registrados sob a forma artesanal junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (CIPOA);
- 2022: Resolução SAA nº 65 - Instituir normas técnicas estruturais de produção e classificação de produtos lácteos sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal e dá outras providências.

Pequenos produtores buscaram inspiração em queijos franceses, espanhóis, italianos, alemães, entre outros, devido às suas qualidades e características singulares, para inovar nas receitas e, por isso, esses produtos têm recebido a denominação de “queijo autoral”. Deste modo, a criatividade é um importante recurso utilizado pelos paulistas e resulta numa gama de variedades, alguns até já premiados internacionalmente (NOGUEIRA, *et al.*, 2011; LUNA, *et al.* 2020).

Esses queijos autorais são produzidos a partir de leite cru ou pasteurizado de vaca, cabra, ovelha ou búfala ou, ainda, da mistura do leite de duas ou mais espécies animais. Podem ser frescos ou maturados, de massa crua ou cozida, com ou sem bolores ou leveduras, com ou sem condimentos ou outros ingredientes. Enquanto algumas queijarias são registradas em um Órgão Oficial de Inspeção, outras permanecem na informalidade e outras, ainda, produzem o queijo em cozinhas domiciliares. Os produtos têm alto valor agregado e, normalmente, são direcionados ao mercado *gourmet*, alcançando a classe A. São alguns exemplos os queijos Tulha, Azul do Bosque, Cuesta, Crema, Tropeiro, Azul de Bofete e centenas de outros (CAMINHO do queijo..., s.d.).

A fim de valorizar o Queijo e trazer visibilidade aos produtos paulistas, alguns produtores se reuniram e formaram o Caminho do Queijo Artesanal Paulista em 2017, através de uma parceria com uma equipe de marketing especializada em alimentos. Essa iniciativa visa o reconhecimento da qualidade das queijarias de alto padrão e a valorização e impulsionamento da produção local, através da divulgação através das mídias sociais como Instagram, Facebook e reportagens na televisão e também conta com um mapa de

visitação das fazendas e granjas produtoras de queijos. Atualmente, o projeto conta com 13 estabelecimentos: Fazenda Atalaia (Amparo), Fazenda Santa Helena (Sete Barras), Fazenda Santa Luzia (Itapetininga), Laticínio Artesanal Montezuma (São João da Boa Vista), Leiteria Santa Paula (São José do Rio Pardo), Pardinho Artesanal (Pardinho), Pé do Morro (Cabreúva), Queijaria Bela fazenda (Bofete), Queijaria Rima (Porto Feliz), Cabanha Mulekinha (Ibiúna), Lano-Alto (Catuçaba), QJO Martina (Boituva) e Capril do Bosque (Joanópolis) (CAMINHO do queijo..., s.d.).

A Lei 17.453/2021, aprovada pela Assembleia Legislativa de São Paulo e sancionada pelo governador do estado, constitui uma iniciativa importante para reduzir a burocracia para o registro das empresas em São Paulo; permitiu também um aumento no volume de produção, quando comparado à anterior, a Lei n 10.507/2000 que foi revogada. Isso significa que os produtores podem aumentar sua produção sem a necessidade de se enquadrar em uma categoria diferente, o que era um entrave burocrático para muitos.

Entre as mudanças trazidas pela nova lei, destacam-se:

a) Ampliação do limite de produção de queijos artesanais: anteriormente, os produtores só podiam produzir até 300 litros/dia de leite para a fabricação de queijos artesanais. Com a nova lei, esse limite foi ampliado para 1.500 litros/dia de leite.

b) Simplificação do processo de registro: os produtores de queijos artesanais agora podem se registrar de forma simplificada, através de uma declaração de responsabilidade sanitária. Isso facilita o método do processo e auxilia os produtores que, muitas vezes, enfrentam dificuldades para obter o registro.

Com essas mudanças, espera-se que a nova lei possa estimular o crescimento da produção de queijos artesanais em São Paulo, valorizando a cultura e a tradição dos pequenos produtores.

A simplificação do processo de registro também é uma mudança importante. Agora, os produtores de queijos artesanais podem se registrar de forma simplificada, por meio de uma declaração de responsabilidade sanitária. Isso facilita o processo para os produtores.

Tais mudanças são importantes para promover a cultura e a tradição dos pequenos produtores de queijos artesanais em São Paulo, estimulando o crescimento da produção e tornando mais fácil a comercialização desses produtos.

## MATERIAL E MÉTODOS

#### 4. Material e métodos

A busca pelos textos legais foi realizada nos sites das Secretarias de Agricultura dos 26 estados e do Distrito Federal, nos Diários Oficiais Eletrônicos dos estados e nos sites NormasBrasil e LegisWeb.

A pesquisa compreendeu a legislação em vigor sobre o tema até o mês de dezembro de 2022. Para a formação do *corpus* de análise foram empregadas as seguintes locuções: produtos de origem animal (POA), produtos de origem animal artesanal (POAA), queijo artesanal (QA), artesanal, Selo Arte (SA), legislação, lei, produtor rural artesanal, produtores agrofamiliares, agroartesanais, fiscalização de POA, inspeção de POA, o nome de cada estado e Distrito Federal. Os termos também foram combinados da seguinte forma: nome do estado, legislação ou lei e POA; nome do estado, legislação e/ou lei e POAA; nome do estado, legislação e/ou lei e QA; nome do estado, legislação e/ou lei e SA; produtores rurais e/ou produtor rural artesanal, QA e nome do estado; QA e selo arte; fiscalização de produtos agro-artesanais e/ou agrofamiliares; queijo artesanal e o nome do estado.

Os documentos obtidos foram submetidos à uma triagem inicial pela leitura do assunto/ementa, para selecionar os que tratavam de POAA, QA, derivados lácteos artesanais ou SA. Uma segunda triagem foi realizada pela busca das palavras-chave “POAA, QA, derivados lácteos artesanais ou SA” no corpo do documento. Posteriormente, numa terceira triagem realizada pela leitura completa da legislação, foram selecionadas aquelas que tratavam dos requisitos básicos para a regularização de QA e, também, as que tratavam de SA. Essa legislação foi, então, agrupada e organizada segundo o estado/DF de origem.

Para selecionar a legislação submetida à comparação de conteúdo, foram considerados os estados que apresentavam:

- legislação sobre os assuntos: QA e SA;
- número de QA (registrados com Selo Arte), igual ou superior ao do estado de São Paulo. Para isso, foram utilizados os dados do Cadastro Nacional de Produtores Artesanais - CNPA disponibilizados no site do MAPA. A partir do link do arquivo denominado “CNPA Janeiro 23 - Arte e Queijo artesanal.xlsx”, selecionou-se a aba “Selo Arte” e os dados foram obtidos usando três filtros: a. “tipo de produto” > lácteo; b. “produto” > queijo; c. “UF” > contagem por estado.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

## 5. Resultados e discussão

A busca eletrônica pela legislação vigente nas 27 Unidades Federativas (UF), 26 Estados mais o DF, resultou em 102 documentos. Destes, após triagem inicial pela leitura do assunto/ementa, foram selecionados 65 Atos Legislativos/Normativos, que estão sumarizados no Quadro 2, organizados por UF e por tema (POAA, QA e SA).

Observou-se que, exceto o AC, que não apresentou nenhuma legislação de interesse para a pesquisa, todos os demais estados e o DF (n=25) possuem legislação para, pelo menos, um dos temas: POAA, QA ou SA. Dezesesseis unidades federativas têm legislação para POAA (AL, AM, AP, CE, DF, GO, MA, PA, RN, RR, RS, SC, SE, SP, TO), 15 estados com legislação para QA (AL, MG, MS, PB, PE, PI, PR, RJ, RN, RO, RS, SC, SE, SP, TO) e 16 com legislação para SA (BA, CE, DF, ES, GO, MA, MG, MS, MT, PR, PB, PE, RS, SC, SP, TO).

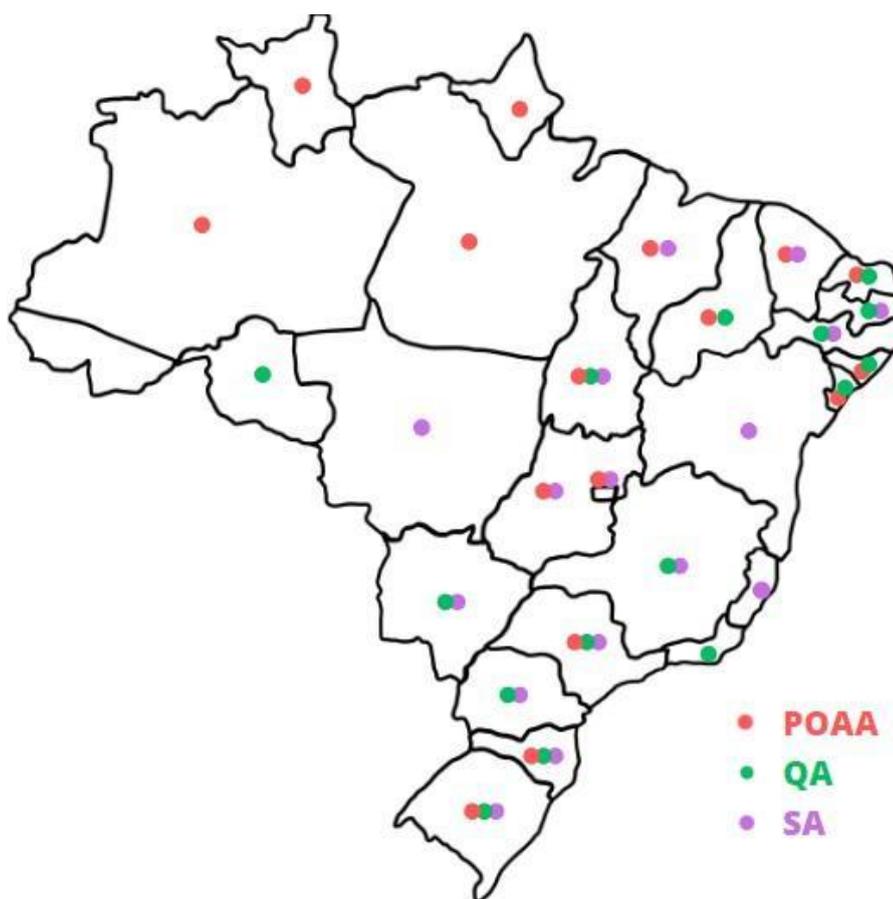
Era esperado que os estados legislassem sobre os produtos artesanais de maior interesse sócio-econômico-cultural na região e o fato de praticamente a metade dos estados possuírem legislação específica para QA mostra a importância desse produto no Brasil. Adicionalmente, observa-se que, dos 10 estados que não tinham legislação para POAA (BA, ES, MG, MS, MT, PB, PE, PR, RJ, RO), sete possuíam para QA (MG, MS, PB, PE, PR, RJ, RO), sugerindo que o queijo é o produto artesanal de maior interesse no estado, quando comparado aos demais POA.

Quatro estados (PA, RO, RN e RR) não aprovaram normas para o SA, mas criaram seu selo próprio para identificação de produtos artesanais na legislação de POAA. Outros estados (MT, RJ e SE) publicaram documentos específicos para QA e, neles, citam o SA.

Um recorte interessante pode ser feito a partir dos temas que foram legislados (POAA, QA e SA) nas UF e que, provavelmente, está associado à diversidade e importância dos produtos artesanais na região:

- 9 UF tinham legislação para apenas um dos temas: **POAA** (AM, AP, RR e PA); **QA** (RJ e RO); **SA** (BA, ES e MT);
- 13 UF tinham legislação para dois dos temas: **POAA + QA** (AL, PI, RN e SE); **POAA + SA** (CE, DF, GO e MA); **QA + SA** (MG, MS, PB, PE e PR);
- 4 UF tinham legislação para os três temas: **POAA + QA + SA** (RS, SC, SP e TO)

Figura 1 - Distribuição da legislação de artesanais nas UF, segundo o assunto tratado (POAA, QA e SA)



Fonte - elaborado pela autora.

Considerando a existência de legislação específica para QA em 15 estados e que, 7 dos 10 dos estados que não tinham legislação para POAA, tinham-na para QA, pode-se assumir que esse produto tenha grande importância sócio-econômica-cultural para o Brasil. Além disso, a existência de legislação para o SA em 15 Unidades Federativas sendo que 9 delas também têm legislação para QA, reforça essa sugestão e revela o potencial impacto no país, já que o produto com SA pode ser comercializado interestadual.

Os Quadros 3, 4 e 5 apresentam, respectivamente, a legislação sobre POAA, QA e derivados e SA. Após a leitura completa destes 65 textos legais, foram selecionados 21 documentos de interesse, apresentados no Quadro 6, referentes aos Estados de SP, MG, MS, PB, RS, SC.

Observa-se que a maioria da legislação de produtos artesanais das unidades federativas (UF) é posterior à Lei Federal 13.680, de 14 de junho de 2018, que alterou a Lei 1.283 de 18 de

dezembro de 1950 para a inclusão dos POAA e permitiu sua comercialização em todo o território nacional, quando identificados com o SA. Vale ressaltar que até então, não havia previsão legal em nível federal para produção de artesanais. Essa alteração motivou a revisão da legislação até então vigente nas UF sobre os artesanais.

Pode-se inferir que a Lei do Selo Arte (Lei 13.680/2018) possibilitou que o setor de queijos artesanais desempenhasse um papel significativo na diversificação da indústria agrícola e na promoção do desenvolvimento regional e econômico no Brasil, além de contribuir para o acesso a alimentos seguros.

Quadro 2 - Lista da legislação sobre POAA, QA e SA, por unidade federativa, vigentes em dezembro de 2022

| UF | POAA   | QA   | Selo Arte   |
|----|--|--|---|
| AL | Lei Ordinária 8.230 de 7 de janeiro de 2020                                      | Lei Ordinária 8.228 de 07 de janeiro de 2020 | -   |
| AM | Lei Ordinária 3.245 de 8 de abril 2008   | -  | -   |
| AP | Lei Ordinária 2.260 de 14 de dezembro de 2017                                    | -  | -   |
| BA | -  | -  | Portaria ADAB 89 de 16 de dezembro de 2020  |
| CE | Portaria ADAGRI 714 de 19 de agosto de 2022                                      | -  | Portaria 54 de 16 de setembro de 2020   |
| DF | Decreto 29.813 de 10 de dezembro de 2008<br>Lei 4.096 de 11 de fevereiro de 2008 | -  | Lei Ordinária 6401 de 22 de outubro de 2019   |
| ES | -  | -  | Portaria 43-R de 14 de novembro de 2019<br>Instrução Normativa 17, de 22 de outubro de 2021 |
| GO | Decreto 9.551 de 12 de novembro de 2019<br>Lei 20.361 de 05 de dezembro de 2018  | -  | Instrução Normativa Agrodefesa 6 de 20 de dezembro de 2019                                  |
| MA | Decreto 30.388, de 15 de outubro de 2014<br>Lei 10.086 de 20 de maio de          | -  | Portaria Conjunta SAGRIMA/AGED 1 de 13 de agosto de 2021                                    |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    | 2014  |  |   |
| MG | -   | Decreto 48.024 de 9 de agosto de 2020<br>Lei 23.157, de 18 de dezembro de 2018 | Portaria 1.937 de 14 de agosto de 2019  |
| MS | -   | Portaria IAGRO 3.632 de 19 de novembro de 2019                                 | Portaria IAGRO 3.631 de 19 de novembro de 2019<br>Resolução SEMAGRO 686 de 18 de novembro de 2019 |
| MT | -   | -  | Instrução Normativa INDEA 1 de 31 de maio de 2022   |
| PA | Lei 7.565 de 25 de outubro de -<br>- 2011                               | -  | -   |
| PB | -   | Decreto 42.197 de 29 de dezembro de 2021<br>Lei 11.346 de 06 de junho de 2019  | Portaria SEDAP 55 DE 23 de setembro de 2020   |
| PE | -   | Lei 15.607 de 6 de outubro de 2015<br>Decreto 46.432 de 23 de agosto de 2018   | Portaria SDA 23 de 27 de julho de 2020  |
| PI | Lei Complementar 7.440 de 30 de dezembro de 2020                        | Lei 6.939 de 02 de janeiro de 2017   | -   |
| PR | -   | Lei Complementar 19.599 de 17 de julho de 2018                                 | Portaria 175 de 17 de agosto de 2020  |
| RJ | -   | Lei Ordinária 9.059 de 1 de outubro de 2020                                    | -   |
| RN | Decreto 21.653 de 05 de maio de 2010<br>Lei 9.067 de 15 de maio de 2008 | Decreto 27.683 de 26 de janeiro de 2018<br>Lei 10.230 de 07 de agosto de 2017  | -   |
| RO | -   | Lei Complementar 4.671 de -<br>- 06 de dezembro de 2019                        | -   |
| RR | Decreto 16.374 de 20 de<br>Lei 870 de 29 de novembro de 2012            | -<br>- novembro de 2013  | -   |
| RS | Lei 11.253 de dezembro de 1998  | Decreto 54.199 de 24 de agosto de 2018   | Instrução Normativa SEAPDR 10 de 29 de agosto de 2019   |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    |   | Lei 14.973 de 29 de dezembro de 2016                                       |   |
| SC | Lei Ordinária 17.515 de 27 de abril de 2018                                       | Decreto 362 de 21 de novembro 2019<br>Lei 17.486, de 16 de janeiro de 2018 | Portaria SAR 20 de 28 de julho de 2020  |
| SE | Decreto 41.039 de 18 de novembro de 2021<br>Lei 8.887 de 02 de setembro de 2021   | Lei Ordinária 8523 de 29 de abril de 2019                                  | -   |
| SP | Lei 17.453 de 18 de novembro de 2021<br>Decreto 66.523 de 23 de fevereiro de 2022 | Resolução SAA 65 de 01 de setembro de 2022                                 | Resolução SAA 56 de 20 de dezembro de 2019<br>Portaria CDA 01 de 16 de janeiro de 2020<br>Resolução SAA 21 de 24 de fevereiro de 2022 |
| TO | Decreto 3.561 de 13 de novembro de 2008<br>Lei 1.896, de 28 de fevereiro de 2008  | Instrução Normativa ADAPEC 6 de 16 de junho de 2020                        | Portaria 108 de 27 de abril de 2021   |

Fonte - Elaborado pela autora. Alagoas (2020a), Alagoas (2020b), Amazonas (2008), Amapá (2017), Bahia (2020), Ceará (2020), Ceará (2022), Distrito Federal (2008a), Distrito Federal (2008b), Distrito Federal (20019), Espírito Santo (2019), Espírito Santo (2021), Goiás (2018), Goiás (2019a), Goiás (2019b), Maranhão (2014a), Maranhão (2014b), Maranhão (2021), Minas Gerais (2018), Minas Gerais (2019), Minas Gerais (2020), Mato Grosso do Sul (2022), Pará (2011), Paraíba (2019), Paraíba (2020), Paraíba (2021), Pernambuco (2015), Pernambuco (2018), Pernambuco (2020), Piauí (2017), Piauí (2020), Rio de Janeiro (2020), Rio Grande do Norte (2008), Rio Grande do Norte (2010), Rio Grande do Norte (2018), Rio Grande do Norte (2017), Roraima (2019), Rio Grande do Sul (1998), Rio Grande do Sul (2016), Rio Grande do Sul (2018), Rio Grande do Sul (2019), Santa Catarina (2018a), Santa Catarina (2018b), Santa Catarina (2019), Santa Catarina (2020), Sergipe (2021a), Sergipe (2021b), São Paulo (2019), São Paulo (2020), São Paulo (2021), São Paulo (2022a), São Paulo (2022b), São Paulo (2022c), Tocantins (2008a), Tocantins (2008b), Tocantins (2020) e Tocantins (2021).

Quadro 3 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave POAA (estado, ato, número, data de publicação, ementa e local em que encontra-se a primeira identificação da palavra-chave)

| POAA |                              |        |                         |   |  |
|------|------------------------------|--------|-------------------------|---|--|
| UF   | Ato Legislativo ou Normativo | nº     | Data de Public.         | Ementa  | Exemplo de artigo com a palavra-chave  |
| AM   | Lei Ordinária                | 3.245  | 08 de abril de 2008     | Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências   | Art. 1º - A elaboração de <b>produtos</b> comestíveis de <b>origem animal</b> , sob forma <b>artesanal</b> , bem como a sua comercialização no Estado do Amazonas obedecerão às normas estabelecidas nesta lei.  |
| DF   | Lei                          | 4.096  | 11 de fevereiro de 2008 | Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências.  | Art. 1º - A produção, o processamento e a comercialização de <b>produtos</b> comestíveis de <b>origem animal</b> , vegetal e de microorganismo ou fungo, sob forma <b>artesanal</b> , no Distrito Federal, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.                     |
| GO   | Lei                          | 20.361 | 05 de dezembro de 2018  | Estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás.  | Art. 1º - Esta Lei estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> no Estado de Goiás.  |
|      | Decreto                      | 9.551  | 12 de novembro de 2019  | Regulamenta a Lei estadual no 20.361, de 05 de dezembro de 2018, que estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, bem como o processo de fiscalização a que alude o art. 10-A da Lei federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentado pelo Decreto federal no 9.918, de 18 de julho de 2019 | Art. 2º - A Agência Goiana de Defesa Agropecuária - AGRODEFESA, na qualidade de entidade estadual responsável pela defesa agropecuária do Estado de Goiás, concederá o selo ARTE aos <b>produtos</b> alimentícios <b>de origem animal</b> produzidos de <b>forma artesanal</b> . |

|    |                  |       |                        |   |  |
|----|------------------|-------|------------------------|---|--|
| MS | Portaria IAGRO   | 3.631 | 19 de novembro de 2019 | Estabelece as Normas sobre a produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.                   | Art. 1º - Ficam aprovadas as normas sanitárias para a produção e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> no Estado de Mato Grosso do Sul: Parágrafo único. Consideram-se produtos artesanais aqueles oriundos da transformação de matéria-prima de origem animal, produzidos em sistemas com predominância de processos manuais e escala não industrial, observados, nos termos do regulamento, os aspectos higiênico-sanitários, de qualidade físico-química e microbiológicos dos produtos acabados. |
| PA | Lei              | 7.565 | 25 de outubro de 2011  | Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências. | Art. 1º - Ficam estabelecidas normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, beneficiamento, elaboração e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> e vegetal no Estado do Pará.   |
| PI | Lei Complementar | 7.440 | 30 de dezembro de 2020 | Altera a Lei no 6.939, de 02 de janeiro de 2017, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.  | Art. 1º - Esta Lei altera a Lei no 6.939 , de 02 de janeiro de 2017, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos <b>produtos de origem animal</b> , cria o Serviço de Inspeção Estadual - SIE e dá outras providências, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma <b>artesanal</b> .   |
| SE | Lei              | 8.887 | 02 de setembro de 2021 | Institui o Serviço de Inspeção Agroindustrial, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado de Sergipe - SIE/SE, e dá providências correlatas.   | Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Agroindustrial, Industrial e Sanitária de <b>Produtos de Origem Animal</b> no Estado de Sergipe - SIE/SE, responsável pela fiscalização e inspeção agroindustrial, industrial e sanitária de produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Sergipe.   |

|    |         |        |                        |  |   |
|----|---------|--------|------------------------|--|---|
| RN | Decreto | 21.653 | 05 de maio de 2010     | Regulamenta a Lei nº 6.270, de 12 de março de 1992, que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências.  | Art. 1º - Ficam estabelecidas as condições necessárias para a implantação e o funcionamento de agroindústrias <b>artesanais</b> , voltadas para a produção, o processamento e a comercialização de <b>produtos</b> comestíveis de <b>origem animal</b> , segundo o que determina este Regulamento |
|    | Lei     | 9.067  | 15 de maio de 2008     | Dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências.   | Art. 1º - A elaboração de <b>produtos</b> comestíveis de <b>origem animal</b> , por agroindústria familiar, comunitária ou <b>artesanal</b> , bem como a sua comercialização no Estado do Rio Grande do Norte, sujeitar-se-á às normas estabelecidas nesta Lei.                                   |
| RR | Lei     | 870    | 29 de novembro de 2012 | Regulamenta a Lei Estadual nº 870, de 29 de novembro de 2012, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Roraima e dá outras providências. | Art. 1º - Fica aprovado o regulamento para a implantação e o funcionamento de estabelecimentos, voltados para a produção, processamento e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> .   |
|    | Decreto | 16.374 | 20 de novembro de 2013 | Dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Roraima; revoga a Lei nº 826, de 24 de novembro de 2011, e dá outras providências.                  | Art. 1º - Ficam estabelecidas normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> e vegetal no Estado de Roraima.   |
| RS | Lei     | 11.253 | 23 de dezembro de 1998 | Estabelece normas para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Rio Grande  | Art. 1º - A elaboração e comercialização de <b>produtos artesanais</b> comestíveis de <b>origem animal</b> e vegetal no Estado do Rio Grande do Sul observarão as normas  |

|    |         |        |                         |  |   |
|----|---------|--------|-------------------------|--|---|
|    |         |        |                         | do Sul, e dá outras providências.  | estabelecidas nesta Lei.  |
| SP | Lei     | 17.453 | 18 de novembro de 2021  | Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo   | Art. 1º - A manipulação e o beneficiamento de <b>produtos</b> comestíveis de <b>origem animal</b> , sob a forma <b>artesanal</b> , bem como a sua inspeção e fiscalização, no Estado de São Paulo, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.              |
|    | Decreto | 66.523 | 23 de fevereiro de 2022 | Regulamenta a Lei nº 17.453 de 18 de novembro de 2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. | Art. 1º - Este decreto regulamenta a Lei nº 17.453 de 18 de novembro de 2021, no que tange a inspeção, fiscalização e categorização dos estabelecimentos de <b>produtos artesanais de origem animal</b> , registrados no Serviço de Inspeção de São Paulo - SISP. |

Fonte - Elaborado pela autora. Amazonas (2008), Distrito Federal (2008), Goiás (2018), GOIÁS (2019), MATO GROSSO DO SUL (2019), PARÁ (2011), PIAUÍ (2020), SERGIPE (2021), Rio Grande do Norte (2008), Rio Grande do Norte (2010); Roraima (2012), Rio Grande do Sul (1998), São Paulo (2021), São Paulo (2022a);

Quadro 4 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave QA/derivados lácteos (Estado, ato normativo, número, data de publicação, ementa e local em que encontra-se a primeira identificação da palavra-chave)

| QA     |                              |        |                        |   |   |
|--------|------------------------------|--------|------------------------|---|---|
| Estado | Ato Legislativo ou Normativo | nº     | Data de Public.        | Ementa  | Onde encontra-se a palavra-chave  |
| AL     | Lei Ordinária                | 8.228  | 07 de janeiro de 2020  | Dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais produzidos no estado de Alagoas.                                      | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de derivados lácteos <b>artesanais, queijos,</b> manteigas e outros (tradicional e inovação) produzidos no Estado de Alagoas.  |
| GO     | Instrução Normativa          | 6      | 20 de dezembro de 2019 | Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.                                | Art. 1º - Considera-se <b>queijo artesanal</b> aquele elaborado por métodos tradicionais, produzidos em sistema predominantemente manual e em escala não industrial, podendo ter vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. |
| MG     | Lei                          | 23.157 | 18 de dezembro de 2018 | Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.   | Art. 1º - Esta lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> de Minas Gerais.   |
|        | Decreto                      | 48.024 | 19 de agosto de 2020   | Regulamenta a Lei no 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. | Art. 1º - Este decreto regulamenta a Lei no 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> de Minas Gerais.   |
| MS     | Portaria IAGRO               | 3.632  | 19 de novembro de 2019 | Estabelece normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.         | Art. 1º - Ficam aprovadas normas sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> no Estado de Mato Grosso do Sul.  |

|    |                  |        |                        |   |  |
|----|------------------|--------|------------------------|---|--|
| PB | Lei              | 11.346 | 06 de junho de 2019    | Institui o Sistema de Produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais do Estado da Paraíba.  | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos</b> e manteigas <b>artesanais</b> produzidos no Estado da Paraíba.   |
|    | Decreto          | 42.197 | 29 de dezembro de 2021 | Regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba e dá outras providências. | Art. 3º - Para a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> no Estado da Paraíba, o estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Serviço Estadual de Defesa Agropecuária  |
| PE | Decreto          | 46.432 | 23 de agosto de 2018   | Dispõe sobre a Inspeção Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco, nos termos da Lei no 15.607, de 6 de outubro de 2015.                              | Art. xº - § 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por:<br>V - queijaria artesanal: estabelecimento destinado à fabricação de creme de leite cru para fins industrial e/ou de manteiga de garrafa e/ou de doce de leite e/ou de <b>queijos artesanais</b> , com características específicas, elaborados com leite de sua propriedade ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, controladas ou certificadas como livres de brucelose e tuberculose e que o seu processamento seja iniciado em até 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha, envolvendo as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição |
|    | Lei              | 15.607 | 06 de outubro de 2015  | Dispõe sobre a Licença Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco. (Redação da ementa dada pela Lei No 16308 DE 08/01/2018.)                           | Art. 1º - As <b>pequenas agroindústrias de laticínios</b> deverão ser licenciadas pelos órgãos de controle sanitário competentes, nos termos desta Lei e de seu regulamento. (Redação do artigo dada pela Lei No 16308 DE 08/01/2018).   |
| PR | Lei Complementar | 19.599 | 17 de julho de 2018    | Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.   | Art. 1º - Dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> no Estado do Paraná.   |

|    |                  |        |                        |   |  |
|----|------------------|--------|------------------------|---|--|
| RJ | Lei Ordinária    | 9.059  | 15 de outubro de 2020  | Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-A da Lei Federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto Federal no 9.918, de 18 de julho de 2019. | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> no Estado do Rio de Janeiro.  |
| RN | Lei              | 10.23  | 07 de agosto de 2017   | Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte - Lei Nivardo Mello.  | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização de <b>queijos</b> e manteiga <b>artesanais</b> no Estado do Rio Grande do Norte.  |
|    | Decreto          | 27.683 | 26 de janeiro de 2018  | Rep. - Regulamenta a Lei Estadual no 10.230, de 7 de agosto de 2017, que trata da produção e da comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte - Lei Nivardo Mello, e dá outras providências.                | Art. 1º - Ficam estabelecidas, complementarmente, as condições necessárias para a produção e comercialização de <b>queijos</b> e manteiga <b>artesanais</b> do Rio Grande do Norte, segundo o que determina a Lei Estadual no 10.230, de 7 de agosto de 2017, e as condicionantes constantes deste Regulamento.    |
| RO | Lei Complementar | 4.671  | 06 de dezembro de 2019 | Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.   | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de <b>queijos artesanais</b> de leite cru no Estado de Rondônia.  |
| RR | Lei              | 1.591  | 23 de dezembro de 2021 | Dispõe sobre a criação do Selo de Qualidade Artesanal Indígena para atestar e incentivar o consumo de produtos indígenas produzidos no estado de Roraima.   | Art. 1º - Fica estabelecida nesta lei a criação do Selo de <b>Qualidade Artesanal Indígena</b> para a identificação da origem étnica do produto comercializado, seguindo os princípios da sustentabilidade ambiental, responsabilidade social, valorização da cultura e da produção indígena no estado de Roraima. |
| RS | Lei              | 14.973 | 29 de dezembro de 2016 | Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul.   | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e a comercialização do <b>queijo artesanal</b> serrano no Estado do Rio Grande do Sul.  |

|    |               |        |                        |   |  |
|----|---------------|--------|------------------------|---|--|
|    | Decreto       | 54.199 | 24 de agosto de 2019   | Regulamenta a Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul.   | Art. 2º - Considera-se <b>queijo artesanal</b> serrano o produto maturado, fabricado em microqueijaria localizada na propriedade de origem do leite, a partir de leite de animais sadios, cru, integral e recém-ordenhado, que se obtém por coagulação enzimática, com a utilização de coalhos industriais de acordo com a tradição histórica e cultural da região delimitada como produtora no Estado do Rio Grande do Sul. |
| SE | Lei Ordinária | 8.523  | 29 de abril de 2019    | Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.  | Art. 1º - Esta Lei dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> (tradicional e inovação), no Estado de Sergipe.  |
| SC | Lei           | 17.486 | 16 de janeiro de 2018  | Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.   | Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de <b>queijos artesanais</b> de leite cru, no Estado de Santa Catarina.   |
|    | Decreto       | 362    | 21 de novembro de 2019 | Regulamenta a Lei no 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.   | Art. 1º - Este Decreto regulamenta a produção e comercialização de <b>queijos artesanais</b> de leite cru no Estado de Santa Catarina.   |
| SP | Resolução SAA | 65     | 01 de setembro de 2022 | Instituir normas técnicas estruturais de produção e classificação de produtos lácteos sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal e dá outras providências | Artigo 19 - O estabelecimento <b>artesanal de leite e derivados</b> deve receber, no máximo 1.500 litros de leite por dia para processamento.  |

Fonte - Elaborado pela autora. Alagoas (2020a), Goiás (2019), Minas Gerais (2018), Minas Gerais (2020), Mato Grosso do Sul (2019), PARAÍBA, 2019; Paraíba (2021), Pernambuco (2018), Pernambuco (2015), Paraná (2018), Rio de Janeiro (2020), Rio Grande do Norte (2018), Rondônia (2019), Roraima (2021), Rio Grande do Sul (2016), Rio Grande do Sul (2019), Sergipe (2019), Santa Catarina (2018), Santa Catarina (2019), São Paulo (2022c).

Quadro 5 - Detalhamento das legislações estaduais que referenciam a palavra-chave Selo Arte (estado, ato normativo, número, data de publicação, ementa e local em que encontra-se a primeira identificação da palavra-chave)

| <b>SELO ARTE</b> |                                     |           |                        |  |   |
|------------------|-------------------------------------|-----------|------------------------|--|---|
| <b>UF</b>        | <b>Ato Legislativo ou Normativo</b> | <b>nº</b> | <b>Data de Public.</b> | <b>Ementa</b>  | <b>Onde encontra-se a palavra-chave</b>   |
| BA               | Portaria ADAB                       | 89        | 16 de dezembro de 2020 | Estabelece o procedimento para a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado da Bahia.  | Art. 1º - Estabelecer o procedimento para a concessão do <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal registrados no Serviço de Inspeção Oficial - Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), produzidos de forma artesanal no Estado da Bahia.   |
| CE               | Portaria                            | 54        | 14 de setembro de 2020 | Dispõe sobre a delegação de competências para concessão do Selo Arte no estado do Ceará.   | Art.1.º - Em conformidade com as Leis Estaduais n. 13.496/2004, n. 14.446/2009 e n. 17.172/2020 e seus decretos regulamentadores, fica designada a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará - ADAGRI como responsável pela execução das seguintes atividades: I - Conceder o <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, que atenderem ao disposto no Decreto Federal no 9.918, de 18 de julho de 2019, e atualizações. |
| DF               | Lei Ordinária                       | 6.401     | 22 de outubro de 2019  | Dispõe sobre tratamento simplificado e diferenciado quanto a inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal e vegetal no Distrito Federal e dá outras providências. | § 4º - Os produtos de origem animal oriundos das agroindústrias artesanais devem apresentar, no rótulo, além do selo do Serviço de Inspeção Distrital, a inscrição "Agroindústria Artesanal" e o selo de qualidade, a exemplo do <b>Selo Arte</b> , aplicados na forma prevista em legislação específica.   |
| ES               | Instrução Normativa                 | 17        | 22 de outubro de 2021  | Dispõe sobre a concessão do Selo Arte a produtos alimentícios de origem animal, produzidos artesanalmente, no Estado do Espírito Santo   | Art. 1º Estabelecer procedimentos para a concessão do <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal registrados em serviço de inspeção oficial (municipal, estadual ou federal), produzidos artesanalmente, denominados produtos artesanais, no Estado do Espírito Santo  |

|    |                                |       |                        |  |  |
|----|--------------------------------|-------|------------------------|--|--|
| MA | Portaria Conjunta SAGRIMA/AGED | 1     | 13 de agosto de 2021   | Estabelece o procedimento para a concessão do SELO ARTE aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Oficial - municipal (SIM) e Estadual (SIE), produzidos de forma artesanal no Estado do Maranhão. | Art. 1º - Estabelecer o procedimento para a concessão do <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Oficial - municipal (SIM) e Estadual (SIE), produzidos de forma artesanal no Estado do Maranhão.   |
| MG | Portaria IMA                   | 1.937 | 15 de agosto de 2019   | Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo ARTE às queijarias com habilitação sanitária no IMA.  | Art. 1º - Estabelecer diretrizes para a habilitação sanitária de queijarias produtoras de queijos artesanais, regras de transição para a regularização sanitária das atuais queijarias certificadas na Gerência de Certificação - GEC e diretrizes para a concessão do <b>Selo Arte</b> para os queijos artesanais produzidos no Estado de Minas Gerais. |
| PB | Portaria SEDAP                 | 55    | 23 de setembro de 2020 | Dispõe sobre a Delegação de Competência para a concessão do selo ARTE no Estado da Paraíba, bem como a fiscalização dos produtos de origem animal produzidos de forma artesanal.   | Art. 1º - Delegar Competência à Gerência Executiva de Defesa Agropecuária - GEDA, para: I - conceder o <b>selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal produzidos no território da Paraíba de forma artesanal, que atenderem ao disposto no Decreto Federal no 9.918, de 18 de julho de 2019, e atualizações;                                |
| PR | Portaria                       | 175   | 07 de agosto de 2020.  | Dispõe sobre os procedimentos para a concessão do selo ARTE a produto alimentício de origem animal registrado em Serviço de Inspeção Oficial, produzido de forma artesanal no Estado do Paraná.  | Art. 1º - Compete à Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR, por meio da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA, a concessão do <b>Selo Arte</b> a produto de origem animal produzido de forma artesanal.   |
| SC | Portaria SAR                   | 20    | 28 de julho de 2020    | Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.   | Art. 1º - Estabelecer o procedimento para a concessão do <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Oficial – municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), produzidos de forma artesanal no Estado de Santa Catarina.   |
| SP | Resolução SAA                  | 56    | 20 de dezembro de 2019 | Estabelecer os procedimentos para a concessão do selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de  | Artigo 1º - Estabelecer os procedimentos para a concessão do <b>Selo Arte</b> aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal no Estado de São Paulo.   |

|    |                                  |     |                             |  |   |
|----|----------------------------------|-----|-----------------------------|--|---|
|    |                                  |     |                             | forma artesanal no Estado de São Paulo   |   |
|    | Portaria<br>CDA                  | 1   | 16 de<br>janeiro de<br>2020 | Estabelece normas e procedimentos para a obtenção do selo ARTE em produtos de estabelecimentos registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal na forma artesanal | Artigo 1º - O <b>Selo Arte</b> será concedido a produtos fabricados em estabelecimentos que se enquadrem nas diretrizes expostas na Lei 10.507, de 01-03-2000, que “Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo”. |
| RS | Instrução<br>Normativa<br>SEAPDR | 10  | 29 de<br>agosto de<br>2019  | Dispõe sobre a identificação do queijo artesanal serrano.  | Art. 1º - O queijo artesanal serrano, a que se refere a Lei Estadual no 14.973/2016 , regulamentada pelo Decreto no 54.199/2018 , será identificado com a aposição em seu rótulo da designação <b>Selo Arte</b> .   |
| TO | Portaria                         | 108 | 27 de abril<br>de 2021      | Dispõe sobre a elaboração, produção e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal.   | Art. 1º - Designar a Gerência de Inspeção Animal desta Agência para realizar as avaliações e atender as demandas no âmbito do estado do Tocantins para a concessão do <b>Selo Arte</b> , nos termos determinados pelo decreto federal supracitado.  |

Fonte - Elaborado pela autora. Bahia (2020). Ceará (2020), Distrito Federal (2019), Espírito Santo (2021), Maranhão (2021), Minas Gerais (2019), Paraíba (2020), Paraná (2020), Santa Catarina (2020), São Paulo (2020), Rio Grande do Sul (2019), Tocantins (2021).

Quadro 6 - Estados (n=6) que apresentaram legislação de interesse sobre POAA, QA e SA e os respectivos atos legislativos/normativos

| <b>Estado</b>      | <b>Assunto</b> | <b>Atos Legislativos/Normativos selecionados</b>         |
|--------------------|----------------|--|
| Mato Grosso do Sul | POAA           | Portaria IAGRO 3.631 de 19 de novembro de 2019           |
|                    | QA             | Portaria IAGRO 3.632 de 19 de novembro de 2019           |
|                    | Selo Arte      | Resolução 686 de 18 novembro de 2019                     |
| Minas Gerais       | QA             | Lei 23.157 de 18 de dezembro de 2018                     |
|                    | Selo Arte      | Portaria 1.937 14 de agosto de 2019                      |
|                    | QA             | Decreto 48.024 de 19 de agosto de 2020                   |
| Paraíba            | POAA           | Lei 10.345 de 9 de julho de 2014                         |
|                    | QA             | Lei 11.346 de 6 de junho de 2019                         |
|                    | Selo Arte      | Portaria SEDAP 55 de 23 de setembro de 2020              |
| Rio Grande do Sul  | POAA           | Lei 11253 de dezembro de 1998                            |
|                    | QA             | Lei 14973 de 29 de dezembro de 2016                      |
|                    | Selo Arte      | Instrução Normativa SEAPDR 10 de 11 de fevereiro de 2019 |
| Santa Catarina     | QA             | Lei 17.486 de 16 de janeiro de 2018                      |
|                    | POAA           | Lei Ordinária 17.515 de 23 de janeiro de 2018            |
|                    | QA             | Decreto 362 de 21 de novembro de 2019                    |
|                    | Selo Arte      | Portaria SAR 20 de 28 de julho de 2020                   |
| São Paulo          | Selo Arte      | Portaria CDA 01 de 16 de janeiro de 2020                 |
|                    | POAA           | Lei 17.453 de 18 de novembro de 2021                     |
|                    | POAA           | Decreto 66.523 de 23 de fevereiro de 2022                |
|                    | POAA           | Resolução SAA 21 de 24 de fevereiro de 2022              |
|                    | QA             | Resolução SAA 65 de 01 de setembro de 2022               |

Fonte - Elaborado pela autora. Mato Grosso do Sul (2019a), Mato Grosso do Sul (2019b), Mato Grosso do Sul (2019c), Minas Gerais (2020), Minas Gerais (2018), Minas Gerais (2019), Paraíba (2014), Paraíba (2019), Paraíba (2020), Rio Grande do Sul (1998), Rio Grande do Sul (2016), Rio Grande do Sul (2019), Santa Catarina (2018a), Santa Catarina (2018b), Santa Catarina (2019), Santa Catarina (2020), São Paulo (2020), São Paulo (2021), São Paulo (2022a) São Paulo (2022b), São Paulo (2022c).

O Quadro 7 mostra o número de queijos artesanais registrados com SA nos estados que apresentaram legislação de interesse, nos meses de abril de 2022 e de janeiro de 2023. Observa-se um aumento significativo no registro de queijos com SA nesses estados, com exceção da PB, o que nos permite inferir que a normatização do SA pela União, iniciada em 2018 com a Lei 13.680, provavelmente teve um importante impacto econômico na região produtora desses queijos. Pode-se constatar, também, que apenas o estado de MG atendeu o

critério de ter número de QA registrado com SA em número igual ou superior à SP em janeiro de 2023, ou mesmo em abril de 2022.

Quadro 7 - Número de QA registrados com Selo Arte em abril de 2022 e em janeiro de 2023 nos estados selecionados com tema de interesse que têm legislação para QA e SA

| UF           | Abril de 2022 | Janeiro 2023 |
|--------------|---------------|--------------|
|              | QA            | QA           |
| MS           | 0             | 12           |
| MG           | 95            | 190          |
| PB           | 0             | 0            |
| RS           | 1             | 6            |
| SC           | 18            | 26           |
| SP           | 27            | 52           |
| <b>Total</b> | <b>183</b>    | <b>340</b>   |

Fonte - Adaptado de Tabela de Cadastro Nacional de Produtores Artesanais (CNPAs) - Ministério da Agricultura e Pecuária.

Sendo assim, a legislação de QA dos estados de MG e SP foram submetidas à análise comparativa, segundo o tipo de ato. Os Atos Legislativos diferem entre si no escopo, que é mais específico no mineiro (trata de QA) e mais amplo no paulista (aborda os POAA), mas diferem especialmente no conteúdo.

A lei paulista é constituída de três capítulos: o primeiro trata das disposições gerais, onde se delimita o assunto abordado, as competências para Inspeção e Fiscalização, a abrangência e o caráter da Inspeção, o conceito de POAA, os requisitos para ser considerado POAA e o que será disciplinado por resolução complementar; o segundo trata dos responsáveis por infração, lista as infrações, estabelece as medidas cautelares na hipótese do produto representar risco à saúde pública, as sanções administrativas e as circunstâncias atenuantes e agravantes; e, por fim, o capítulo terceiro e final trata da revogação da lei anterior e estabelece o prazo para início de sua vigência. São 37 artigos no total.

A lei mineira, por sua vez, é composta por 21 artigos distribuídos em seis capítulos. O primeiro aborda as disposições preliminares onde estão dados os conceitos utilizados; o segundo capítulo define as competências do Estado na produção e comercialização dos QA; o terceiro trata das condições para a produção de QA e determina que sejam elaborados Regulamentos sanitários específicos para cada tipo de queijo, assegurando a utilização de equipamentos, utensílios e métodos tradicionais; o quarto capítulo trata da comercialização restrita ao estado ou, no caso de ser identificado com o SA, para todo o território nacional, delega as regras de rotulagem para um regulamento próprio, permitindo o comércio do queijo sem embalagem em casos específicos; o quinto capítulo trata da fiscalização, deixando clara

sua natureza prioritariamente orientadora, trata das infrações em apenas dois artigos, citando sanções previstas em legislação complementar; e o último e sexto capítulo revoga lei anterior e define prazo para início da sua vigência.

Pela análise do espaço dedicado à cada tema, fica clara a preocupação do legislador mineiro em definir as responsabilidades do Estado, através da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) para proteger, reconhecer, apoiar, fomentar e assistir a produção do queijo artesanal. Por outro lado, o legislador paulista parece mais preocupado em definir as responsabilidades das Pessoas Físicas e Jurídicas produtoras de alimentos de Origem Animal Artesanal.

Alguns detalhes, para fins de comparação, estão apresentados no Quadro 8 e evidenciam aspectos de interesse para a dissertação. Observa-se que tanto SP quanto MG já tinham legislação para artesanais quando foi promulgada a lei federal, o que motivou a atualização das existentes nesses estados.

Quadro 8 - Comparação entre as leis dos estados de Minas Gerais e de São Paulo que tratam de QA

| Legislação<br>Ítems                 | MG<br>Lei 23.157 de 18 de dezembro de 2018  | SP<br>Lei 17.453 de 18 de novembro de 2021  |
|-------------------------------------|---|---|
| <b>Ementa</b>                       | - Dispõe sobre a produção e a comercialização dos <b>queijos artesanais</b> de MG.  | - Dispõe sobre a manipulação e beneficiamento de <b>produtos de origem animal</b> , sob a forma <b>artesanal</b> , bem como sobre a sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de SP.  |
| <b>Conceito de queijo artesanal</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Elaborado</b> com <b>leite</b> integral fresco e <b>cru</b> e com características de identidade e qualidade específicas (art. 2º inciso II);</li> <li>- O queijo é um dos símbolos da identidade mineira e sua <b>produção artesanal deve ser reconhecida e protegida</b> pela administração pública estadual. (art. 3º)</li> <li>- A produção artesanal do queijo pode orientar-se <b>pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas</b> (art. 3º parágrafo único).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- POAA é o elaborado em <b>pequena escala, com matéria-prima predominantemente própria ou de origem determinada e inspecionada</b>, com <b>técnicas</b> predominantemente <b>manuais</b>, utilizando de <b>receita e processo desenvolvidos pelo próprio produtor ou que possuam características tradicionais, regionais ou culturais</b> (art. 4º incisos I, II, III e IV);</li> <li>- Permitido <b>leite cru para a fabricação de queijos artesanais</b>, desde que atendidas as normas técnicas (art. 4º §4º);</li> <li>- Permitido <b>produtores rurais e urbanos</b> (art. 5º);</li> <li>- Produto com <b>características tradicionais, culturais ou regionais</b>, ou com os <b>atributos e as especificidades de inovação tecnológica</b> (art. 5º inciso V);</li> <li>- Admite <b>produtos artesanais</b> resultantes de <b>inovação tecnológica</b> (art. 9º §4º).</li> </ul> |
| <b>Origem da matéria-prima</b>      | - <b>Leite próprio e de terceiros</b> com habilitação sanitária pelo órgão competente (art. 12 e seu parágrafo único).  | - <b>Própria e de terceiros</b> , desde que haja controle higiênico-sanitário e mantenha registro de sua procedência (art. 4º § 2º);  |
| <b>Competência de fiscalização</b>  | - Serviço de Inspeção do Estado ( <b>IMA</b> ) e Serviço de Inspeção Municipal ( <b>SIM</b> ) (art. 2º § 1º; art. 5º inciso II itens d, e).   | - Serviço de Inspeção do Estado ( <b>SISP</b> ) (art. 2º § 1º);<br>- <b>Poderá firmar convênio com municípios/consórcios</b> para a   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Inspeção e fiscalização, com o objetivo de desburocratizar e garantir a higiene e o controle de qualidade (art. 2º § 3º).  |
| <b>Inspeção e fiscalização</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fiscalização</b> de natureza prioritariamente <b>orientadora</b> (art. 16);</li> <li>- O <b>Estado pode credenciar</b> órgão/entidade <b>para a verificação da conformidade da produção</b> (art. 19).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Caráter preventivo e orientativo da Inspeção</b> e abrange os serviços técnicos e operacionais de inspeção e o monitoramento dos processos e controles (art. 3º);</li> <li>- <b>A inspeção e o monitoramento serão</b> focados prioritariamente em sanidade e inocuidade das matérias-primas, BPF e sanidade e inocuidade dos produtos acabados, <b>através de sistema de autocontrole</b> (art. 3º parágrafo único).</li> </ul>   |
| <b>Responsável pelo estabelecimento</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- São admitidos (art. 10): <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>produtor</b> devidamente capacitado (no caso da queijaria) ou <b>maturador</b> ou afinador devidamente capacitado (no caso do entreposto); ou</li> <li>● <b>profissional</b> capacitado ou habilitado <b>indicado por associação ou cooperativa</b>; ou</li> <li>● <b>profissional</b> habilitado <b>reconhecido pelo conselho de classe</b>.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve ser <b>profissional</b> habilitado <b>reconhecido</b> pelo <b>conselho de classe</b>, que <b>pode ser suprido por profissional competente</b> de órgãos públicos ou privados, incluindo técnicos do serviço oficial de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária (art. 7º).</li> </ul>  |
| <b>Infrações, sanções, penalidades e responsabilidades</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Infração</b> resulta nas sanções <b>previstas na Lei nº 19.476 de 2011</b> e seus regulamentos, com prazo para ajustar as não-conformidades (art. 17);</li> <li>- O <b>responsável responde pelas consequências à saúde pública</b>, em caso de negligência ou omissão quanto aos requisitos higiênicos-sanitários da matéria-prima, processo e produto acabado (art. 18);</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- A <b>responsabilidade</b> pelas <b>infrações</b> é de <b>pessoas físicas ou jurídicas</b>, mas <b>não exclui a dos empregados ou prepostos</b> (art. 13 e seu parágrafo único);</li> <li>- Cita as <b>infrações</b> (art. 14 e seus incisos);</li> <li>- Define as <b>medidas cautelares</b> (art. 15);</li> <li>- Estipula as <b>sanções administrativas</b>, gradação, atenuantes e agravantes (art. 16 a 20);</li> <li>- Estabelece <b>pena educativa</b> e permite termo de compromisso (art. 21);</li> <li>- Estipula os <b>destinos das apreensões</b>, a depender do risco e da existência de tratamento seguro (art. 22 a 24);</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Define as <b>hipóteses de suspensão</b> das atividades, prazo e cessão da suspensão (art. 25 a 28);</li> <li>- Define as <b>condições</b> em que a sanção de <b>interdição</b> se aplica e de retomada das atividades (art. 29 e 30);</li> <li>- Trata da sanção de <b>multa</b>, segundo a gravidade, referência para definir valores e o destino do valor recolhido (art. 31 a 34);</li> <li>- Casos de aplicação da sanção de <b>cassação do registro</b> (art. 35).</li> </ul>  |
| <b>Sanidade animal</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Compete ao Estado</b> promover e apoiar a <b>adequação sanitária e a melhoria do rebanho</b> leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais (art. 4º inciso XIV);</li> <li>- O Estado <b>pode subsidiar exames de tuberculose e brucelose e a reposição de matrizes</b> sacrificadas por serem portadoras dessas doenças (art. 4º parágrafo único).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- O <b>controle sanitário dos rebanhos</b> que produzem a matéria-prima <b>deve ser efetuado pelo produtor rural</b>, conforme a legislação vigente dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo (art. 11).</li> </ul>  |
| <b>Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e de Fabricação (BPF)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Compete à administração pública estadual</b> capacitar ou apoiar a <b>capacitação</b> dos envolvidos na produção de queijos artesanais em <b>BPA e BPF</b> (art. 4º inciso VIII); mais especificamente:</li> <li>- Compete à <b>EMATER</b> capacitar produtores em <b>BPA e BPF</b> (art. 5º inciso IV item c).</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>POAA só são permitidos</b> se forem adotadas as <b>BPF</b> no processo produtivo e <b>BPA</b> nos produtores de matéria-prima (art. 5º incisos III e IV);</li> <li>- <b>Cabe à Secretaria de Agricultura e Abastecimento</b> a prestação de orientação e a execução de treinamento em <b>BPF e BPA</b> aos produtores artesanais registrados no SISP (art. 8º);</li> <li>- O <b>produtor</b> artesanal registrado no SISP <b>deverá garantir a implantação e a execução</b> das BPA e BPF (art. 9º § 3º);</li> <li>- A <b>pena educativa</b> inclui a frequência do proprietário ou gestor <b>infrator</b> e dos trabalhadores em <b>curso de capacitação em BP ofertados por entidades públicas ou privadas</b> (art. 21 inciso II).</li> </ul> |
| <b>Revoga</b>  | Lei 20.549 de 18 de dezembro de 2012 - Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.   | Lei 10.507 de 1º 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.  |

Como esperado, a comparação dos Atos Normativos vigentes dos dois estados retrata a mesma abordagem observada nos Atos Legislativos. O decreto mineiro que regulamenta a lei dos QA (Decreto 48.024 de 19/08/20) é mais simples na estrutura; são 43 artigos distribuídos em três capítulos: o primeiro trata Das disposições preliminares, o segundo fala Da produção e comercialização dos queijos artesanais (do artigo 6º ao 33) e o terceiro, Das disposições finais. Já o decreto que regulamenta a lei dos POAA artesanal paulista (Decreto 66.523 de 23/02/22) apresenta 25 artigos organizados em quatro seções, com subseções; a primeira seção, Das disposições gerais, subdivide-se em duas que tratam, respectivamente, Das categorias dos estabelecimentos de POAA e Da produção em pequena escala; a segunda, Das atividades de Inspeção e Fiscalização, tem três subseções: Da equipe especializada em Inspeção e Fiscalização de POAA, Do profissional responsável pela orientação técnica e Da orientação e execução de atividade de treinamento; a terceira subseção trata Das sanções e que tem uma subseção Das penas educativas; Disposições finais compõem a quarta e última seção. São Paulo tem, ainda, uma Resolução (SAA 65 de 01/09/22) que institui as normas técnicas para produção e classificação de lácteos artesanais com 47 artigos divididos em dois capítulos: Dos requisitos gerais de estrutura física e dependências e Do estabelecimento Agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados. Este, dividido em quatro seções: Da estrutura física, Dos equipamentos e utensílios, Dos programas de higiene dos estabelecimentos artesanais e, por fim, Da higiene da produção para produtores artesanais rurais ou fornecedores de matérias-primas para produtores urbanos. O Quadro 9 sumariza alguns pontos de comparação de interesse para a pesquisa.

Quadro 9 - Comparação entre os atos normativos que tratam de QA nos estados de Minas Gerais e de São Paulo

| Legislação<br>Itens                                 | MG   | SP   |  |
|---|--|--|--|
|   | Decreto 48.024<br>de 19 de agosto de 2020  | Decreto 66.523 de 23<br>de fevereiro de 2022   | Resolução SAA 65<br>de 1 de setembro de 2022   |
| <b>Ementa</b>                                       | Regulamenta a Lei 23.157/2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização de <b>queijos artesanais de MG.</b>   | Regulamenta a Lei 17.453/2021 e dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de <b>produtos de origem animal</b> , sob a forma <b>artesanal</b> , bem como sobre a inspeção e fiscalização sanitária no estado <b>de SP.</b>  | Institui normas técnicas estruturais de produção e classificação de <b>produtos lácteos</b> sob a forma <b>artesanal</b> e as relativas às atividades <b>de fiscalização e inspeção</b> dos <b>produtos de origem animal</b> produzidos sob a forma <b>artesanal</b> e dá outras providências. |
| <b>Origem do leite</b>                              | - <b>Própria</b> ou de <b>terceiros</b> (art. 10).   | -  | -  |
| <b>Leite utilizado</b>                              | - Leite <b>integral, fresco e cru</b> (art. 4º inciso I);<br>- Leite deve ser <b>filtrado</b> antes do processamento (art. 12 parágrafo único).  | - Permite armazenar leite <b>cru refrigerado</b> por até 48h, <b>para processamento</b> (art 5º parágrafo único);  | - <b>Não é permitido</b> uso de <b>leite cru</b> para fabricar <b>queijos frescais</b> (art. 32 §6º);<br>- Leite deve ser <b>filtrado</b> após a ordenha (art. 42).  |
| <b>Caracterização de pequena escala de produção</b> | -  | - Limite de produção diária <b>até 1.500 litros</b> de leite (art. 7º inciso II).  | - Receber no máximo <b>1.500 litros</b> de leite por dia (art. 19).  |
| <b>Registro do estabelecimento e dos produtos</b>   | - <b>Obrigatório</b> (art. 23);<br>- Queijaria e entreposto deve <b>renová-lo a cada 3 anos</b> (art. 23 § 1º);<br>- <b>Lista dos documentos</b> necessários (art. 24 incisos I a IX). | - <b>Obrigatório</b> (art. 8º);<br>- Resolução do Secretário de Agricultura e Abastecimento <b>pode isentar de registro</b> produtos artesanais de origem animal, a depender da classificação de risco (art. 8º § 2º);<br>- <b>Solicitação e concessão</b> por sistema | - <b>Não concede</b> registro para <b>queijo frescal</b> feito com <b>leite cru</b> (art. 32 §6º).   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | <b>informatizado e simplificado</b> (art. 9º);<br>- <b>Previsão de ato normativo</b> para definir os <b>requisitos e documentos</b> necessários (art. 9º § 1º).  |  |
| <b>Sanidade animal e higiene na ordenha</b>                    | - Detecção diária de mastite clínica e quinzenal de subclínica; vacinação e testes conforme os Planos Nacionais febre aftosa, raiva dos herbívoros, brucelose e tuberculose; controle de parasitas e outras manifestações patológicas e observação do período de carência da aplicação de medicamentos, controle insetos, roedores e outras pragas (art. 11 incisos III a XIV). | -  | - Três primeiros jatos de cada teto para o teste da caneca de fundo escuro, animais com mastite ordenhados por último e leite inutilizado; pós dipping obrigatório.  |
| <b>Análise laboratorial do leite cru</b>                       | - Realizada na Rede Brasileira de Qualidade do Leite ( <b>RBQL</b> ), seguindo os parâmetros legais (art. 11 inciso II itens a, b):<br>→ trimestral, se o leite é de origem própria<br>→ mensal, se de outra origem determinada;  | -  | - Testes microbiológicos e físico-químicos (art. 23 § 1º e § 2º):<br>→ laboratório externo - permitido se for utilizado apenas leite próprio, mas devem ser feitos os controles das enzimas fosfatase e peroxidase no estabelecimento<br>→ laboratório próprio - se tiver leite de terceiros |
| <b>Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e de Fabricação (BPF)</b> | - BPA e BPF são obrigatórias para a produção/comercialização de queijos artesanais (art. 6º incisos III e IV)<br>- Treinamento em BPA para os envolvidos na ordenha e em BPF para os envolvidos na  | - Os requisitos para concessão de registro do estabelecimento e produtos serão focados nas BPF (art. 9º § 2º);<br>- diz que as atividades de treinamento em BPA e BPF para artesanais, tratada na Lei nº | -  |

|                                |  |  |   |
|--------------------------------|--|--|---|
|                                | <p>fabricação e atualização a cada 2 anos (art. 13);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- As instalações devem atender os preceitos das BPF (art. 11, 17, 20);</li> <li>- envolvidos no processo devem ter certificados (art. 24 inciso VII);</li> <li>- Obriga os manipuladores a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto (art. 14 parágrafo único).</li> </ul> | <p>17.453 de 2021, incluem manual de BPF, programas de autocontrole e outros programas de higiene e treinamentos referentes à produção e à manipulação de alimentos artesanais (art. 16 incisos I e II).</p>   |   |
| <b>Saúde dos trabalhadores</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funcionários e proprietários devem realizar exames de saúde anualmente e sempre que necessário (art. 14);</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exige atestado de saúde dos manipuladores para o registro de produtos/estabelecimentos (art. 24 inciso V; art. 26 inciso IV; art. 27 inciso V).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementação de Programa de autocontrole, entre eles higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários (art. 38 item 9);</li> </ul>  |
| <b>Manuais exigidos</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimento Operacional Padrão de limpeza e sanitização: para registro da queijaria, rótulo do queijo e relacionamento da origem (art. 24 inciso VIII, art. 26 inciso VIII);</li> <li>- Programas de Autocontrole: para registro de entreposto e rótulo do queijo (art. 27 inciso VII).</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- O treinamento dado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, ou parceiro, deve contemplar a elaboração de Manual de BPF, dos Programas de autocontrole e demais programas de higiene relativos à manipulação e beneficiamento de produtos artesanais de origem animal (art. 16).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Define 16 Programas de Autocontrole mínimos que devem ser desenvolvidos e implementados em todas as unidades de beneficiamento de produtos lácteos e queijarias artesanais (art. 38).</li> </ul> |
| <b>Inspeção e Fiscalização</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caráter periódico, de acordo com o risco sanitário, e de natureza prioritariamente orientativa (art. 36);</li> <li>- <b>Análise</b> de amostras fiscais de rotina de matéria-prima, água e produtos (art. 38):</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Atividades exercidas pelo SISP, de forma periódica, de acordo com o risco do estabelecimento; define uma lista dos procedimentos mínimos que a atividade deve abranger (art. 13).</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>   |

|                                  |   |                               |                                 |
|----------------------------------|---|-------------------------------|---------------------------------|
|                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ frequência determinada pelo Serviço Oficial</li> <li>→ feita em laboratório do IMA, sem custo para o proprietário ou em laboratório credenciado pelo IMA, com ônus para o proprietário</li> <li>→ em caso de não-conformidade, novas análises correm às custas do proprietário, sem prejuízo de outras ações cabíveis</li> </ul> |                               |                                 |
| <b>Comercialização do queijo</b> | - Queijo poderá ser identificado pelo selo ARTE e, nesse caso, ser comercializado em território nacional (art. 41).   | -                             | -                               |
| <b>Revoga</b>                    |   | Decreto 45.164, de 05/09/2000 | Resolução SAA 30, de 24/09/2001 |

Fonte – Elaborado pela autora. Minas Gerais (2018), Minas Gerais (2019), Minas Gerais (2020), São Paulo (2021), São Paulo (2022a), São Paulo (2022b), São Paulo (2022c)

Considerando que o registro do estabelecimento e dos produtos junto a um Serviço Oficial de Inspeção, visa garantir a qualidade higiênico-sanitária em todo o processo de fabricação, e por isso ele é obrigatório, um ponto importante a ser comparado entre as legislações é o processo para o registro de estabelecimento artesanal nos respectivos órgãos, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) do Estado de São Paulo.

Em MG o registro de agroindústrias produtoras de queijos artesanais é semelhante ao registro de queijarias industriais; é necessária a entrega de 13 tipos diferentes de documentos referentes ao local produtivo e ao responsável legal. O processo pode ser realizado de 2 formas: a partir da entrega de documentos físicos na Central de Registro do IMA mais próxima à propriedade ou através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), um sistema de gestão de processos e documentos eletrônicos do Governo Federal. Quando realizada por via física, a documentação deve ser digitalizada pelo fiscal para que o processo seja digitalizado. Em SP, o processo de registro é exclusivamente digital, através da plataforma GEDAVE, sistema informatizado de processamento de dados que integra diferentes serviços da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) em uma plataforma web. Comparativamente, a entrada, o acompanhamento, o cancelamento ou a suspensão do processo e, também, o contato com os agentes agropecuários ocorrem através do sistema ou por e-mail, o que dificulta a relação entre produtor e o Serviço Oficial. Por outro lado, o processo é simplificado, não havendo análise prévia da documentação e o prazo de análise do processo é, no máximo, de 5 dias úteis, sendo a veracidade das informações inseridas de inteira responsabilidade do produtor (Decreto 66.523/2022 e Resolução SAA 21/2022). Tal procedimento viabiliza a concessão do registro no serviço de inspeção estadual (SISP-artesanal) de forma mais rápida e menos burocrática, em relação ao processo de registro de estabelecimento industrial de POA, que chega a demorar de 6 meses a 1 ano.

Um aspecto interessante que diferencia ambos os processos paulista e mineiro, é que a plataforma SEI permite verificar, a partir do site do IMA, a quantidade de produtos e estabelecimentos registrados com Selo Arte em MG que, em janeiro de 2023, eram 191 e 110, respectivamente. A plataforma GEDAVE, que não tem comunicação direta com o MAPA, não permite verificar a quantidade de produtos e estabelecimentos registrados no SISP- artesanal.

Essa informação pode ser obtida da planilha do Cadastro Nacional de Produtores Artesanais (CNPAs), disponibilizada no site do MAPA (BRASIL, 2023). Foram identificados 8 estabelecimentos e 80 queijos artesanais registrados com Selo Arte no Estado de SP (CADASTRO Nacional de Produtos Artesanais, 2022).

As etapas de registro de estabelecimentos são as seguintes:

**1) Em Minas Gerais:**

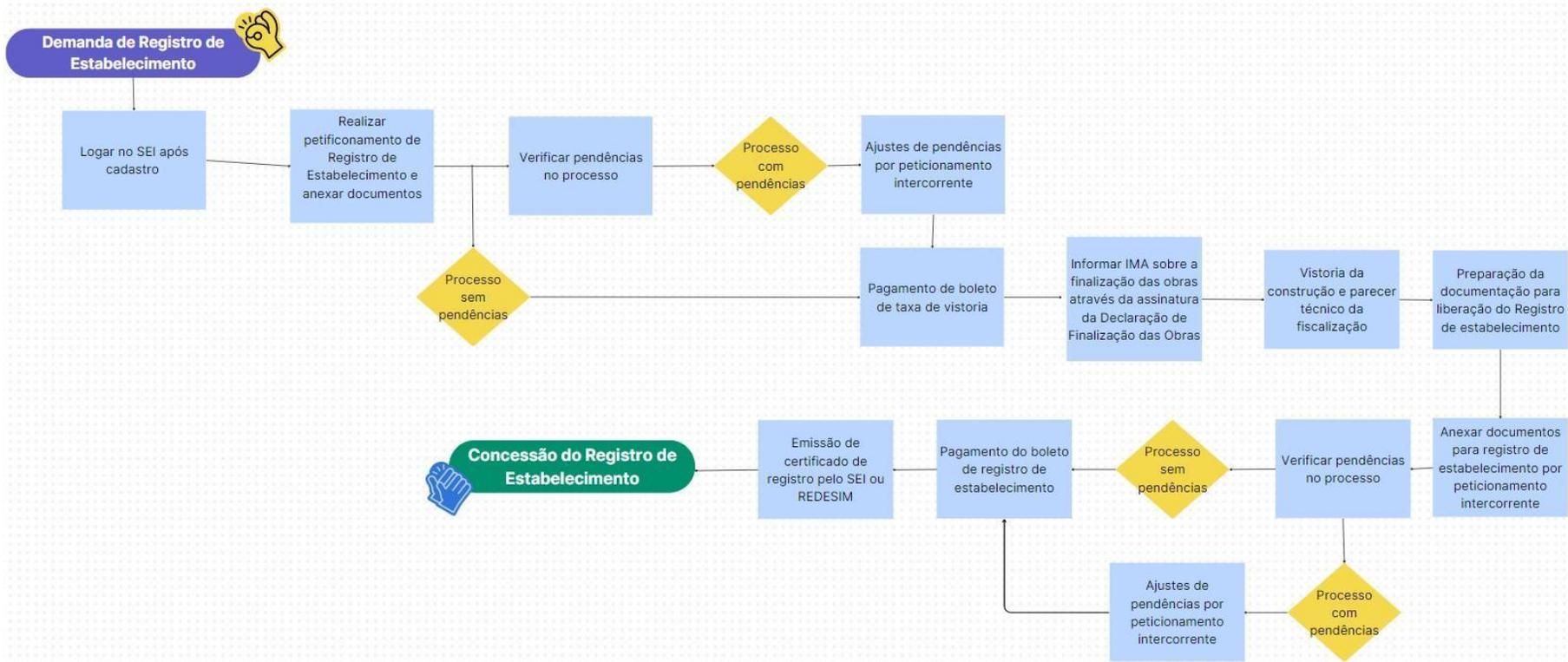
- a) Primeiramente o produtor deve acessar o site <http://ima.mg.gov.br/> e acessar o link “agroindústria” e clicar em “queijos artesanais” (<http://ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais>)
- b) Ao acessar a página, é possível verificar um link de acesso direto à uma lista de normativas que o regulamenta no estado (Lei Estadual nº 23.157/2018), a qual define o que é o QA segundo o Estado de MG e quais são os principais requisitos que o QA deve ter para ser determinado como um produto artesanal, como por exemplo, as matérias-primas devem ser de produção própria. Também é possível verificar as normas que regulamentam o Sistema de Inspeção Estadual do Estado de Minas Gerais e quais são suas diretrizes (Resolução SEAPA nº 24/2019) e a concessão do Selo Arte (Portaria IMA nº 1.937/2019), por exemplo;
- c) Após acessar ao site e verificar os links de acesso às normativas, o produtor deverá fazer um levantamento dos seguintes documentos:
  - i) Requerimento de registro de estabelecimento de produtos de origem animal;
  - ii) Cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento para pessoa física ou jurídica;
  - iii) Memorial descritivo econômico-sanitário e de construção;
  - iv) Planta baixa ou croqui contendo localização do curral, sala de ordenha, queijaria, equipamentos, pontos de água e rede de esgoto;
  - v) Planta situação ou croqui contendo localização das construções circundantes à queijaria existentes na propriedade;
  - vi) Declaração de finalização de construção;
  - vii) Atestado de saúde dos manipuladores de ordenha e da produção; certificado de estabelecimento rural livre de tuberculose e brucelose;

- viii) Certificado de conclusão de curso de BPF de ordenha e de fabricação de todos os manipuladores;
  - ix) Resultados de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento e de análise microbiológica e físico-química do queijo;
  - x) Manual de procedimentos operacionais padrão (POP) para limpeza e sanitização, contendo no mínimo a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e sanitização;
  - xi) Modelo de planilha de rastreabilidade do produto;
  - xii) Requerimento do título de relacionamento da queijaria com entreposto (Se for de interesse do representante legal entregar seus produtos a algum entreposto de laticínios, necessitando se relacionar a ele);
- d) Com os documentos em mãos, o produtor poderá levá-los até uma Central de Registro IMA (CR) e homologar os documentos ou realizá-la através do SEI;
- e) Em ambos os casos, o fiscal analisará a documentação prévia para construção do local (1a etapa do registro do estabelecimento);
- f) Após construída a Queijaria, deve ser preenchido um formulário de conclusão da construção e enviado à CR para que seja analisada documentação para registro de estabelecimento (2a fase);
- g) A documentação será analisada apenas após o pagamento da taxa de registro de estabelecimento;
- h) Aprovada a documentação do registro do local, a vistoria é marcada e o formulário de registro junto ao croqui do rótulo deve ser peticionado. Serão emitidas as taxas de vistoria e de análise de rotulagem;
- i) A vistoria técnica e a análise dos formulários de registro de rótulos serão realizadas após pagamento das taxas que serão emitidas após análise da documentação de registro;
- j) Após vistoria técnica presencial e aprovação do registro de rótulo, o produtor tem o registro do estabelecimento concedido através do Certificado de Registro de Estabelecimento e de Rótulo que será disponibilizado pelo SEI;

- k) Todo o processo de registro, tanto da propriedade quanto do rótulo, devem ser acompanhados através da plataforma.

As Figuras 2 e 3 mostram os fluxogramas para o registro de estabelecimento no Serviço Oficial Estadual de Inspeção de POA, respectivamente, em MG e SP. Mais informações sobre o tema podem ser obtidas nos respectivos sites oficiais, onde se encontram o “Manual de Procedimentos de Registro de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal”, disponível no sistema eletrônico SEI do IMA/MG, e o “Procedimentos de Operação Padrão de Registro de Estabelecimentos”, disponível no sistema GEDAVE do CDA/SP. Ambos os Procedimentos descrevem as etapas de preenchimento dos formulários dos sistemas como dados pessoais, da propriedade, dos animais que serão usados na produção da matéria-prima, do layout da planta baixa e dos produtos que serão fabricados e seus respectivos rótulos.

Figura 2 - Fluxograma de procedimento de registro de estabelecimento no Sistema de Inspeção Estadual de Minas Gerais, no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) na visão do produtor, em macro peticionamento



Fonte - Adaptado do Manual de Registro de Estabelecimento POA IMA-MG - Módulo 6, pág. 37. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais/1606-legislacao/2089-legislacao-queijos-artesanais> (Módulo 6 - Registro de Estabelecimento de Produtos de Origem Animal).

Após a concessão do registro, o produtor mineiro pode iniciar a operação de produção do QA.

## 2) Em São Paulo:

O processo de registro do estabelecimento é um pouco diferente de MG.

- a) O produtor deve acessar o site da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo através do link: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/> e deve rolar o cursor do mouse sobre a página até alcançar a tabela destinada ao SISP (Imagem 2) e clicar em “registro de estabelecimentos”:

Figura 3 - Link de acesso direto à legislação referente ao registro de estabelecimento no Sistema de Inspeção do Estado (SISP) através do site da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo

| SISP  |
|---|
| Certificados do treinamento GEDAVE CIPOA 2019           |
| Legislações   |
| Lista de Estabelecimentos Registrados no SISP/CIPOA/CDA |
| Registro de Estabelecimentos                            |
| Registro de Rótulos                                     |
| Relatórios e Check Lists                                |

Fonte – Recorte realizado pela autora a partir da página inicial do site da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo: Link SISP. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/>.

- b) Na página de Registro de Estabelecimentos POA é possível verificar alguns links referentes à base legal regulatória dos POA e são de fácil acesso ao produtor;
- c) Abaixo do acervo legal, é possível notar, uma lista de arquivos anexos e modelos de formulários de acordo com o tipo de produto que se pretende registrar;
- d) No caso de produtos artesanais, há uma lista dos seguintes documentos para a fase de aprovação prévia:
  - i) Requerimento do interessado ao Diretor CIPOA;
  - ii) Memorial Econômico-Sanitário, assinado pelo Médico Veterinário com CRMV-SP ativo;

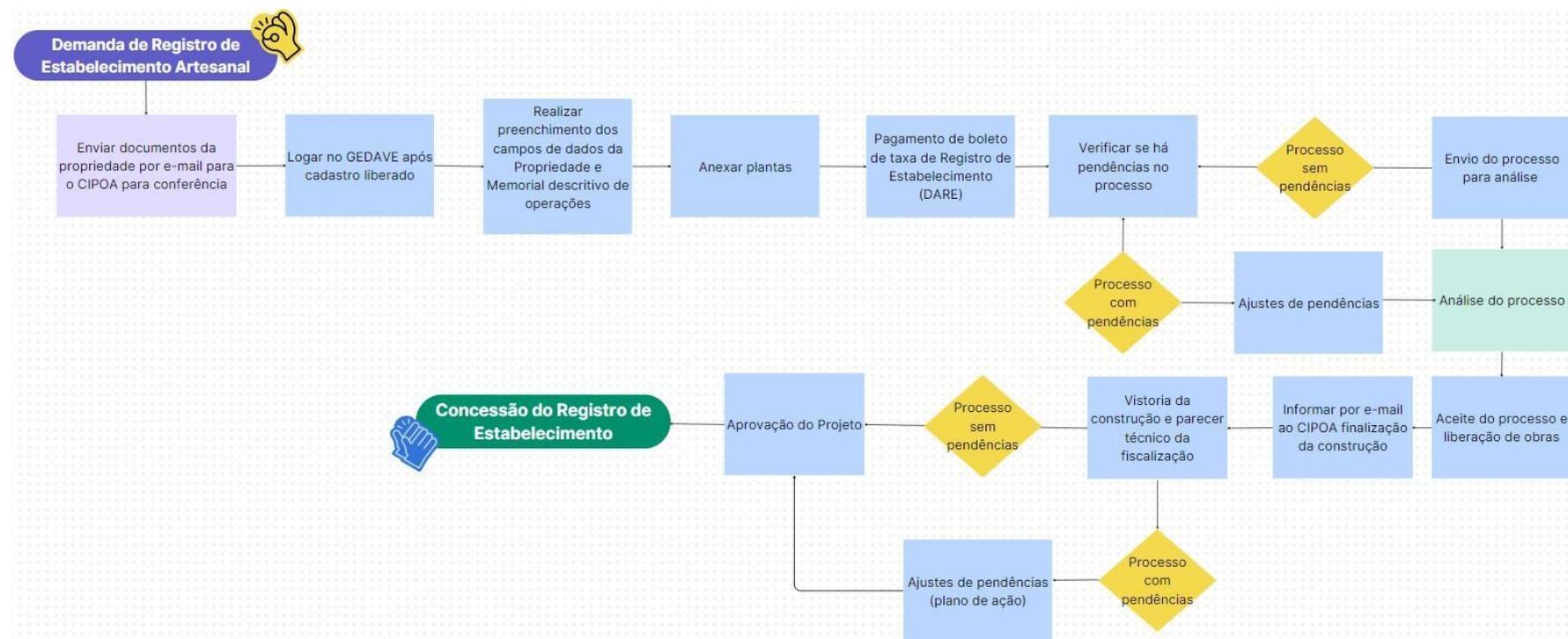
- iii) Planta Baixa das instalações e equipamentos – escala 1:100 - assinados por Engenheiro;
  - iv) Planta Baixa com fluxograma dos produtos a serem fabricados – escala 1:100 - Assinados por Engenheiro;
  - v) CROQUI de localização;
- e) Caso os documentos acima estejam todos de acordo com a exigência solicitada na base legal, o produtor deverá acessar o GEDAVE e se pré-cadastrar;
- f) Deve ser enviado Cadastro de Pessoa Física (CPF), Cédula de Identidade (RG) e a escritura da propriedade ou Contrato de compra e venda da propriedade e comprovante de endereço para o e-mail da Coordenadoria de Defesa Agropecuária junto ao Requerimento de ativação/desbloqueio de acesso ao GEDAVE;
- g) Será encaminhado um e-mail de deferimento à ativação do cadastro do produtor/responsável legal da propriedade;
- h) O cadastro deverá ser finalizado na plataforma. Visando auxiliar o preenchimento correto do cadastro no GEDAVE foi disponibilizado um Procedimento de Operacional Padrão (POP 07 - Instrutivo Processo Administrativo GEDAVE CIPOA.pdf) referente ao registro de estabelecimentos novos e remodelação/ampliação de estabelecimentos já registrados, cujo arquivo em pdf pode ser baixado do endereço <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/servicos/?/sisp-registro-de-estabelecimento/&cod=63>;
- i) Após a finalização do cadastro, o produtor ou procurador deve colocar a documentação da primeira fase no sistema eletrônico e enviar o processo para análise. O processo é deferido sem análise, apenas a partir da conferência da lista de documentos disponível no processo;
- j) O processo será deferido em até 5 dias úteis diretamente pela Coordenadoria de Agrodefesa do Estado de SP, não sendo necessário ser tramitado pela Secretaria Regional;
- k) Após deferido o produtor poderá iniciar as obras;
- l) Após finalização das obras, o produtor deve, via sistema GEDAVE informar através do Termo de Compromisso assinado pelo responsável legal, que as obras

foram finalizadas, devem enviar o restante da documentação e aguardar a vistoria, a qual deve ser realizada em até 90 dias:

- i) Cópia RG e CPF do proprietário;
  - ii) Inscrição Estadual;
  - iii) Contrato de trabalho do Responsável Técnico;
  - iv) RG e CRMV-SP do Responsável Técnico;
  - v) Análise de água - físico-química e microbiológica mais recente;
  - vi) Formulários de registro de rótulos - POA disponível no GEDAVE;
  - vii) Croqui de rótulos ou Layout de rótulos.
- m) Após a vistoria é concedido o Registro de Estabelecimento e Registro de Rótulo através de envio para o email do produtor e é liberada a operação.

Embora os “procedimentos de registro, reforma, ampliação, alteração cadastral e cancelamento de registro de estabelecimentos registrados sob a forma artesanal junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (CIPOA)” estejam descritos na Resolução Resolução SAA - 21, de 24/02/2022 (SÃO PAULO, 2022b), seria de grande ajuda se o site do GEDAVE oferecesse um fluxograma com as etapas do processo e, nelas, colocasse os links dos documentos necessários. Isso tornaria o sistema muito mais amigável ao usuário.

Figura 4 - Fluxograma de procedimento de registro de estabelecimento artesanal no Sistema de Inspeção Estadual de São Paulo, pela Secretaria de Defesa Agropecuária, na visão do produtor



Fonte - Elaboração da própria autora.

Ao comparar os fluxogramas dos dois Estados é possível notar algumas diferenças:

- 1) *Tempo de tramitação do processo* - em MG é um pouco mais demorado que em SP, porém, caso necessário, existe acompanhamento da documentação física de forma presencial pelos agentes agropecuários. Em SP é mais rápido porque o processo é aprovado automaticamente; após a aprovação, no entanto, é realizada a análise da documentação referente ao fluxo operacional, planta baixa e fachada e memorial sanitário e, nesse momento, um ou mais documentos podem ser indeferidos e enviados de volta para ajustes. Fica claro que essa agilidade inicial beneficia o produtor artesanal, mas pode, a depender dos ajustes solicitados pelos médicos-veterinários da CDA, resultar em custos que, eventualmente, seriam evitados em uma fase anterior, especialmente se for estrutural.
- 2) *Manual de operação de registro* - em MG o Manual de procedimento de registro POA é de fácil leitura, didático e determina quais são as etapas que devem ser cumpridas pelo produtor rural; em SP, existem os POP's dos preenchimentos dos formulários digitais, porém, são bastante técnicos e as etapas de andamento do processo são complexas, devido ao alto número de normativas, documentos e formulários que devem ser lidos anteriores à entrada do processo;
- 3) *Ativação do cadastro do sistema* - em MG o processo pode ser iniciado pelo próprio produtor no sistema, caso tenha acesso à internet, mas, caso não tenha ou prefira entregar a documentação em formato físico, o agente agropecuário realiza o cadastro no sistema eletrônico. Em SP, deve ser realizado um pré-cadastro, informação que é disponibilizada apenas quando se inicia o cadastro no GEDAVE. A documentação de pré-cadastro (escritura ou contrato de arrendamento da propriedade, formulário de cadastro do sistema GEDAVE, assinado a próprio punho, formulário de solicitação de registro artesanal e documentos pessoais do produtor, como CPF e RG) deve ser enviada por e-mail e o que levará alguns dias para ser liberado e permitir a realização do cadastro propriamente dito.
- 4) *Lista de documentos para concessão do registro de estabelecimento*: em MG é uma lista de 13 documentos referentes à propriedade, à produção, à sanidade do rebanho e também planilhas de controle. Vale ressaltar que, se o estabelecimento ainda não está construído, alguns documentos referentes à produção e planilhas de controle de qualidade, por exemplo, se tornam inviáveis de apresentação, o que pode

umentar ainda mais o tempo de concessão do registro; em SP, a documentação é reduzida e é referente apenas ao local fabril, ao responsável legal e técnico.

- 5) *Lista de normativas vigentes para base legal disponíveis nas plataformas digitais das Secretarias de Agricultura:* em MG, é possível verificar a maioria dos textos legais necessários para dar andamento no processo de regularização dos queijos artesanais mineiros, porém, na Figura 4 é possível verificar a ausência do Decreto 66.523 de 23/02/2022 que Regulamenta a Lei 23.157 de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais de MG. Apesar de ser um Decreto, é de suma importância que ele seja disponibilizado ao produtor pois, nele, tem alguns artigos são importantes para o bom funcionamento do estabelecimento que não constam na Lei publicada em 2018; em SP, é possível verificar na Figura 5 apenas a presença de normativas vigentes referentes à POA e a ausência de textos legais para POAA como: Resolução SAA 56, de 20/12/2019 referente à concessão do Selo Arte no Estado de SP; Resolução SAA 21, de 24/02/2022 referente ao processo de Registro de Estabelecimentos Artesanais no Estado de SP; Resolução SAA 65 de 01/09/2022 referente às normas técnicas estruturais de produção e classificação de produtos lácteos sob a forma artesanal e a Resolução SAA 03, de 10/01/2008 referente às condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para aprovação, funcionamento e reaparelhamento dos estabelecimentos destinados a leite e produtos lácteos em SP. Tais regras são importantes para o acompanhamento do processo e são de difícil acesso ao produtor, uma vez que não estão disponíveis junto às outras na página onde constam as informações necessárias para registro POA.
- 6) *Taxa de registros e vistoria técnica* - em MG existe a emissão de taxas, sendo a taxa de registro de estabelecimento o valor de R\$ 841,16, a taxa de registro de rótulo o valor de R\$ 169,29 para cada produto e a taxa de vistoria o valor de R\$ 423,10; em SP, não há cobrança de taxas.
- 7) *Multas e penalidades* - nos dois estados a fiscalização é de caráter predominantemente orientativa, determina plano de ação para melhorias e pena apenas educativa (reciclagem de treinamento BPF); porém, em SP, multas, apreensões de mercadoria e pena educativa são determinadas.

- 8) *Fluxograma de andamento do processo de registro de estabelecimento artesanal* - Entre os dois estados é bastante parecido. São poucas as diferenças entre eles, tal como, o GEDAVE ser um sistema exclusivo para o estado de SP e o processo artesanal demandar apenas 5 dias para tramitação e aprovação; enquanto que MG tem um sistema vinculado ao Governo Federal (SEI) e o processo de registro de estabelecimento artesanal tem o andamento idêntico ao processo convencional, 30 dias ou mais e demandam algumas etapas a mais que em SP.

Após análise dos atos normativos vigentes foi possível destacar algumas melhorias na regulamentação do QA paulista:

1) No portal da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo, encontra-se disponível o Manual de Operação, Preenchimento do GEDAVE, juntamente com modelos de formulários atualizados e algumas normativas vigentes sobre POA. Esses recursos constituem ferramentas que oferecem suporte na inserção de todas as informações e documentos essenciais para a submissão de um processo de registro de estabelecimentos e produtos. A disponibilidade desses materiais no site representa uma contribuição importante para facilitar e orientar os procedimentos necessários, promovendo a conformidade com as normas e regulamentos pertinentes.

A Figura 5 mostra a lista de arquivos e modelos de formulários para o registro de estabelecimento e produtos em SP, enquanto a Figura 6 mostra a base legal de POA e POAA das informações solicitadas para o registro. Pode-se observar, no entanto, que a Portaria CDA 01/2020 e a Resolução SAA 65/2022 (SÃO PAULO, 2020 e SÃO PAULO, 2022c), que também tratam de POAA, não constam nesta lista, embora possam ser encontrados na página do CDA, em “legislações” (Figura 7).

Figura 5 - Lista de modelos e instruções de serviços necessários para o preenchimento e envio de documentos para registro de estabelecimentos e produtos. Fonte - Site da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

#### Arquivos Anexos / Modelos de Formulários

---

-  Instrucao de Servico CIPOA 01\_2021\_Migração de registros e produtos para o Sistema GEDAVE CIPOA.pdf
-  Instrucao de Servico CIPOA 01\_22 Alteração categorias Versão 2.pdf
-  Instrução de Serviço CIPOA 02\_2022 - Definição dos procedimentos operacionais.pdf
-  Instrucao de Servico CIPOA 03\_2017 - MESE V1 março 2017.pdf
-  Instrutivo Processo Migração registro e rotulos GEDAVE CIPOA.pdf
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE entreposto de Carnes MAR 2019 ANEXO II.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE entreposto de MEL MAR 2019 ANEXO IV.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE entreposto de OVOS MAR 2019 ANEXO VI.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE entreposto de Pescados MAR 2019 ANEXO V.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE Frigorífico MAR 2019 ANEXO I.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE Graxaria MAR 2019 ANEXO VII.docx
-  IS CIPOA.03\_2017 MESE LACTEOS MAR 2019 ANEXO III.docx
-  Memorial Descritivo da Construcao.doc
-  Modelo de Requerimento ao diretor do CIPOA com CNPJ.doc
-  Modelo de Requerimento ao diretor do CIPOA para produtor artesanal.doc
-  Modelo de Requerimento ao diretor do CIPOA sem CNPJ.doc
-  POP 03 - Roteiro para preenchimento do formulario para solicitação de rotulos.doc
-  POP 07 Instrutivo Processo Administrativo GEDAVE CIPOA.pdf
-  POP 08 Instrução para recebimento e tramitação de documentos Físicos.pdf
-  POP 09 recebimento de planta GEDAVE.pdf
-  POP 10 Procedimento inserção documentos GEDAVE CIPOA no SP sem Papel.pdf
-  Relacao Documentos para Registro de estabelecimento ARTESANAL.doc
-  Relacao Documentos para Registro de estabelecimento.doc
-  Termo de Compromisso ARTESANAL.doc
-  Termo de Compromisso.doc

Fonte - Site da Defesa Agropecuária de São Paulo, página Registro de Estabelecimento. <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/servicos/?/sisp-registro-de-estabelecimento/&cod=63> Acesso em 05 jun. 2023.

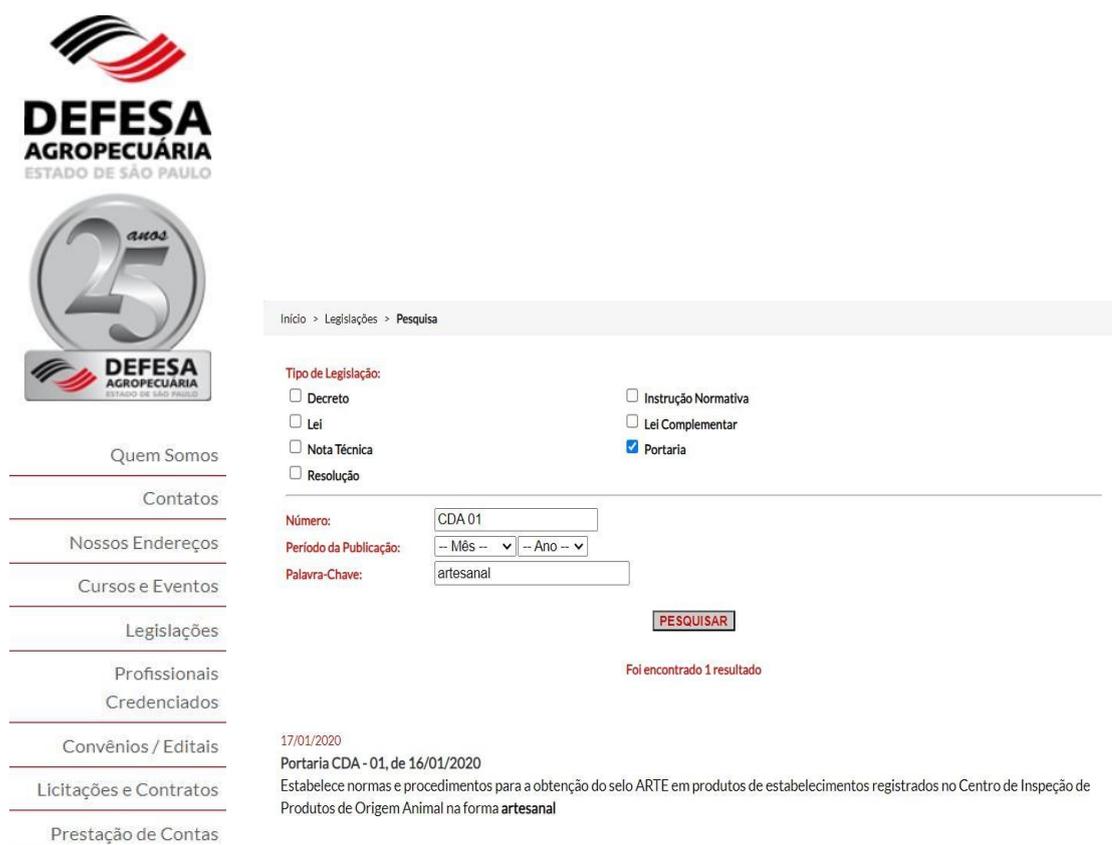
Figura 6 - Recorte da lista de atos legislativos e normativos que tratam dos POA e POAA no Estado de SP. Fonte - Site da Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

#### Base Legal

-  Decreto nº 66.286, de 01/12/2021
-  Lei nº 17.373, de 26/05/2021
-  Portaria CDA - 09, de 21/02/2022
-  Resolução SAA - 03, de 10/01/2008
-  Resolução SAA - 04, de 20/01/2022
-  Resolução SAA - 16, de 16/02/2022
-  Resolução SAA - 24, de 01/08/1994

Fonte - Site da Defesa Agropecuária de São Paulo, página Registro de Estabelecimento. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/servicos/?/sisp-registro-de-estabelecimento/&cod=63> Acesso em 05 jun. 2023.

Figura 7- Recortes da página de acesso às legislações do Estado de São Paulo para POAA a partir da ferramenta de busca do site da Defesa Agropecuária de SP.



**DEFESA AGROPECUÁRIA**  
ESTADO DE SÃO PAULO

25 anos

**DEFESA AGROPECUÁRIA**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Quem Somos

Contatos

Nossos Endereços

Cursos e Eventos

Legislações

Profissionais Credenciados

Convênios / Editais

Licitações e Contratos

Prestação de Contas

Início > Legislações > Pesquisa

**Tipo de Legislação:**

Decreto

Lei

Nota Técnica

Resolução

Instrução Normativa

Lei Complementar

Portaria

**Número:** CDA 01

**Período da Publicação:** -- Mês -- / -- Ano --

**Palavra-Chave:** artesanal

**PESQUISAR**

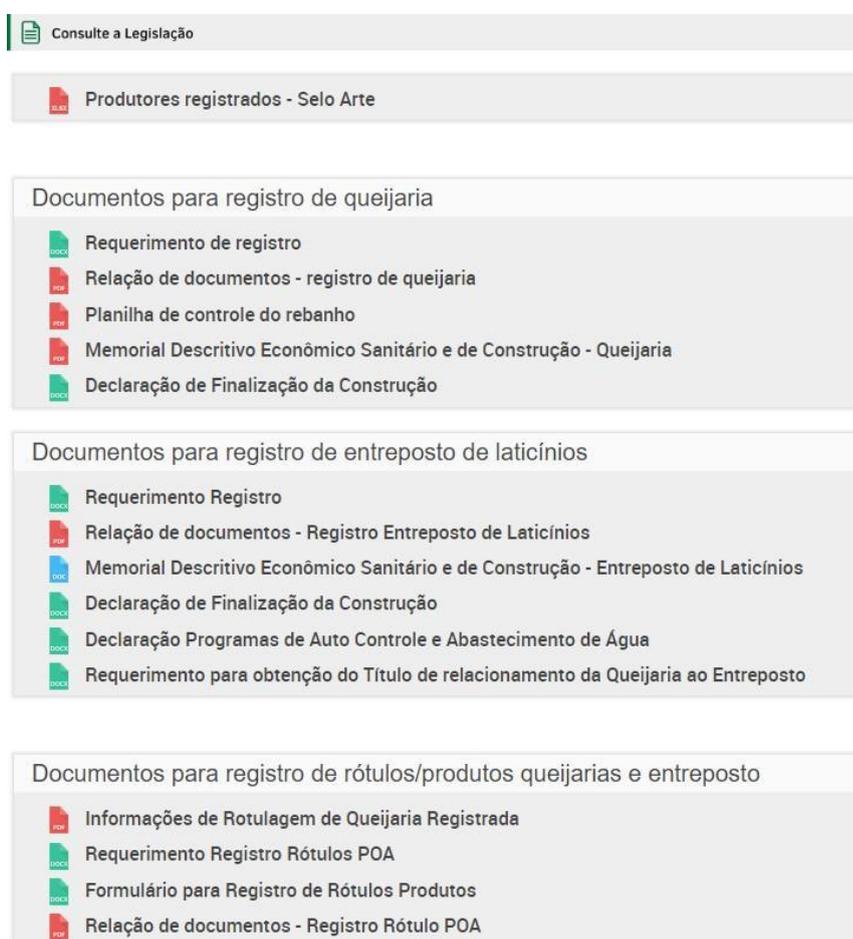
Foi encontrado 1 resultado

17/01/2020  
Portaria CDA - 01, de 16/01/2020  
Estabelece normas e procedimentos para a obtenção do selo ARTE em produtos de estabelecimentos registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal na forma artesanal

Fonte - Site da Defesa Agropecuária de São Paulo, página de busca de legislações. Disponível em: [https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/?id\\_tipo\\_leg%5B%5D=6&num\\_leg=CDA+01&mes\\_ini=&ano\\_ini=&q=artesanal&canal=legislacoes](https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/?id_tipo_leg%5B%5D=6&num_leg=CDA+01&mes_ini=&ano_ini=&q=artesanal&canal=legislacoes) Acesso em: 12 jun. 2023.

Em contrapartida, no site do IMA-MG (Figura 8) é possível evidenciar que, além da lista de formulários de registro da queijaria e/ou entreposto de laticínios e registro de rótulos, também está disponível um link de acesso direto à legislação estadual completa referente à POAA e QA, um link para download de uma planilha com a relação de todos os produtores registrados com Selo Arte e os Módulos 3, 6 e 7 do Manual de Registro de Estabelecimento que descrevem as etapas do processo (Figura 9).

Figura 8 - Lista de documentos para registro de queijaria, entreposto de laticínios e rótulos/produtos de queijarias e entreposto que está disponível no site do Instituto Mineiro de Agropecuária de Minas Gerais. (IMA-MG).



Fonte - Site do Instituto Mineiro de Agropecuária de Minas Gerais (IMA-MG), página de Registro de estabelecimentos produtores de Queijo Artesanal. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos- artesanais> Acesso em: 12 jun. 2023.

Figura 9 - Recorte da lista de atos normativos que regulamentam QA no Estado de MG. Fonte - Site do Instituto Mineiro de Agropecuária de Minas Gerais (IMA-MG).

[Página inicial](#) / [Agroindústria](#) / [Queijos Artesanais](#) / [Legislação](#) / [Legislação - Queijos Artesanais](#)



Fonte - Site do Instituto Mineiro de Agropecuária de Minas Gerais (IMA-MG), página de Registro de estabelecimentos produtores de Queijo Artesanal. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artisanais/1606-legislacao/2089-legislacao-queijos-artisanais> Acesso em: 12 jun. 2023.

No que se refere à verificação dos documentos pertinentes ao processo de registro do estabelecimento, como o memorial sanitário de atividades, as plantas da edificação e os fluxos da operação fabril, será realizada pelo agente agropecuário uma avaliação com ênfase na segurança dos alimentos e na qualidade microbiológica do processo de fabricação do produto em ambos estados, MG e SP. Cabe ressaltar que, inicialmente, pode não haver a aprovação prévia, sendo que a homologação *in loco* será somente realizada após a aprovação do projeto. Esta abordagem visa garantir a conformidade com as normas e regulamentos preservados, bem como assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos.

Ademais, em SP, é crucial destacar que a responsabilidade pelo projeto recai integralmente sobre o empresário. Em outras palavras, todas as informações descritas no processo devem ser verdadeiras e condizentes com o projeto submetido e a execução da obra. Isso implica na necessidade de um rigoroso controle e monitoramento por parte do empresário, a fim de garantir a consistência e a conformidade entre as informações apresentadas e a realidade do empreendimento.

Em MG, é responsabilidade do estado conduzir o processo e orientar o produtor sobre as etapas de registro e desenvolvimento das atividades de manipulação e produção do QA. Tal

abordagem é essencial para assegurar a integridade do processo de registro e a aderência às normas e diretrizes estabelecidas.

O produtor de queijo que queira se regularizar como produtor artesanal no Estado de São Paulo enfrenta a complexidade da legislação e da busca de informações sobre o assunto e, além disso, deve contar com orientação técnica de profissional legalmente habilitado da área de alimentos, como médicos veterinários, zootecnistas, engenheiros de alimentos ou nutricionistas para garantir que os padrões de qualidade exigidos para a produção do queijo Paulista sejam cumpridos (SÃO PAULO, 2021, art. 7º). No Estado de MG, o acesso às informações referentes à QA estão disponíveis numa página exclusiva apenas para este produto, porém, também é necessário o acompanhamento técnico.

Vale ressaltar que o processo de registro de estabelecimentos produtores de QA em MG exige mais documentos que em SP, referentes ao estabelecimento, produto e processo produtivo, mas é possível verificar toda documentação necessária em apenas uma página da *Web*. A atualização da página de SP e a disponibilização das normativas vigentes referentes ao tema, facilitaria bastante o entendimento do que é necessário.

A disponibilidade dos Procedimentos de Operação Padrão nº 07 (Instrutivo processo administrativo) e nº 10 (inserção de documentos na plataforma) no site do SISP auxilia o preenchimento da plataforma e *upload* dos documentos e plantas.

Para que seja melhorado o processo de registro e formalização de produtos de origem animal artesanal sugere-se a implementação de medidas que visem simplificar o processo de formalização em SP. Entre essas medidas, seria importante melhorar o acesso às legislações no site e, também, implantar uma página exclusiva de normativas e informações diretamente relacionadas à POAA. Isso auxiliará a inclusão desses produtores no mercado formal.

## CONCLUSÃO

## 6. Conclusão

A produção artesanal de queijos estava, em janeiro de 2023, prevista na legislação de quase todas as UF, exceto o AC, embora apenas a metade dos estados tivessem legislação específica para produção de queijo artesanal.

O perfil temático da legislação de artesanais vigente nas UF, ou seja, a distribuição de legislação de POAA, QA e SA por UF, sugere que o queijo artesanal seja um produto social, econômica e culturalmente importante para a população e para o país.

A legislação de MG para o QA foi, de modo geral, mais concisa e a apresentação das informações para o produtor interessado em se regularizar parece ser de mais fácil entendimento e acesso em relação à SP, o que, pelo número de produtos já registrados, parece favorecer a formalização das empresas.

As etapas para a regularização das empresas e dos POAA e QA são complexas em relação ao entendimento para o produtor rural e é necessário acompanhamento técnico. As informações estão distribuídas em diversos textos legais diferentes, além da quantidade de documentos que é necessário apresentação e comprovação, principalmente em relação à operação fabril.

A necessidade de estudar diversos documentos legais, obter informações exigidas pela fiscalização e fornecer comprovações sobre a propriedade, produção e produto podem ser obstáculos significativos para o entendimento do produtor e andamento do processo de registro.

A partir da publicação federal da Lei do Selo Arte (Lei 13.860/2018) diversos estabelecimentos e produtos já foram regularizados, mostrando que havia uma demanda reprimida. Até janeiro de 2023, mais de 190 produtos tinham sido registrados em MG e mais de 50 em SP e representam os estados com maior número de QA com Selo Arte registrados.

Ainda, a implementação de medidas que simplifiquem ainda mais o processo de formalização em SP é fundamental. Apesar de ser um processo simplificado e de aprovação rápida em SP, vale ressaltar que MG tem seus manuais mais didáticos e página exclusiva para o QA.

A atualização da Lei para POAA no Estado de SP (Lei 17.453 de 18 de novembro de 2021) parece ter desempenhado um papel importante na diversificação da indústria agrícola, devido ao incentivo direto ao desenvolvimento regional e na promoção do acesso à alimentos seguros por meio do setor de QA.

## REFERÊNCIAS

## Referências

- AMBROSINI, L. B. **Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégias de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS.** 2007. 192 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Porto Alegre, 2007.
- ALAGOAS. **Lei Ordinária nº 8.228, de 7 de janeiro de 2020.** Dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais produzidos no estado de Alagoas. Maceió: Diário Oficial do Estado, 2020a. Disponível em: <https://sapl.al.al.leg.br/norma/1773>. Acesso em: 12 nov. 2020.
- ALAGOAS . **Lei Ordinária nº 8.230, de 7 de janeiro de 2020.** Institui o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do estado de Alagoas e dá outras providências. Maceió: Diário Oficial do Estado, 2020b. Disponível em: <https://sapl.al.al.leg.br/materia/5425>. Acesso em: 12 nov. 2020.
- AMAPÁ. **Lei Ordinária nº 2.260, de 14 de dezembro de 2017.** Dispõe sobre normas para registro de estabelecimentos processadores e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Amapá, e dá outras providências. Macapá: Diário Oficial do Estado, 2017. Disponível em: [http://www.al.ap.gov.br/pagina.php?pg=buscar\\_legislacao&n\\_leiB=2260,%20de%2014/12/17](http://www.al.ap.gov.br/pagina.php?pg=buscar_legislacao&n_leiB=2260,%20de%2014/12/17). Acesso em: 20 nov. 2020.
- AMAZONAS. **Lei Ordinária nº 3.245, de 8 de abril 2008.** Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências. Manaus: Diário Oficial do Estado do Amazonas, 2008. Disponível em: <https://diario.imprensaoficial.am.gov.br/portal/visualizacoes/pdf/13372/#/p:2/e:13372>. Acesso em: 20 nov. 2020.
- AMBROSINI, L. B. **Sistema agroalimentar do queijo serrano: estratégias de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS.** 2007. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, 2007.
- ANDREONI, J. A. **Cultura e opulência do Brasil.** 8. ed. São Paulo: Editora Nacional, 1967. v. 2. (Coleção “Roteiro do Brasil”).
- ANTONIL, A. J. **Cultura e Opulência do Brasil.** 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia/Edusp, 1982.
- ARAÚJO, J. P. A. *et al.* Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 72, n. 5, p. 1845-1860, set./out. 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abmvz/a/hXbSqrB9NfTcJJrmP946FRs/?lang=pt>. Acesso em: 3 ago. 2021.

ARAÚJO, E. R. **Empreendedorismo e características comportamentais dos empreendedores**. 2010. Disponível em:

<https://administradores.com.br/artigos/empreendedorismo-e-caracteristicas-comportamentais-dos-empreendedores>. Acesso em: 6 jun. 2023.

BAHIA. **Portaria ADAB nº 89, de 16 de dezembro de 2020**. Estabelece o procedimento para a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado da Bahia. Salvador: Diário Oficial do Estado da Bahia, 2020. Disponível em: [http://www.adab.ba.gov.br/wp-content/uploads/Port\\_089\\_de\\_16\\_12\\_2020-1.pdf](http://www.adab.ba.gov.br/wp-content/uploads/Port_089_de_16_12_2020-1.pdf). Acesso em: 24 nov. 2020.

BARBOSA, L. Food and sociability on the contemporary Brazilian plate. **Etnográfica**, v. 14, n. 3, p. 567-586, 2010.

BEDUCHI FILHO, L. C.; ABRAMOVAY, R. Desafios para a gestão territorial do desenvolvimento sustentável no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 41., 2003, Juiz de Fora. **Anais [...]**. Juiz de Fora: [S.l.], 2003.

BOARI, C. A. **História dos queijos artesanais no Brasil**. 2017. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/2017/08/31/um-pouco-da-historia-da-producao-e-dacura-de-queijos-artesanais-no-brasil/>. Acesso em: 19 jul. 2020.

BONDARCZUK, N. H. **Identidade e qualidade dos queijos de origem**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária, Porto Alegre, 2013.

BRAGA, M. A. C. **Dilemas do desenvolvimento agrícola brasileiro: a produção artesanal do queijo canastra**. Belo Horizonte: Casa do Direito, 2019.

BRAGA, M. A. C. **Produção artesanal do queijo de leite cru: dilemas do desenvolvimento agrícola brasileiro**. 2018. 264 f. Tese (Doutorado em Direito) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Direito, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/2/2133/tde-29102020-201552/pt-br.php>. Acesso em: 3 set. 2019.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, p. 18161, 19 dez. 1950. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l1283.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm). Acesso em: 3 de fev. 2021.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 21529, 24 nov. 1989. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7889.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm). Acesso em: 3 fev. 2021

BRASIL. Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a política agrícola. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 1330, 18 jan. 1991. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8171.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8171.htm). Acesso em: 6 fev. 2021.

BRASIL. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, n. 48, p. 3977-986, 11 mar. 1996. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=11/03/1996&jornal=1&pagina=31&totalArquivos=101>. Acesso em: 10 fev. 2021.

BRASIL. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial da União:** Brasília, DF, p. 1, 23 nov. 1998. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=9712&ano=1998&data=20/11/1998&ato=918UTRU1EeNpWTdc7>. Acesso em: 10 fev. 2021.

BRASIL. **Resolução nº 7, de 28 de novembro de 2000.** Critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias, para seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2001.

BRASIL. Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8,171 de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), e dá outras providências. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 82, 31 mar. 2006. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2006/decreto-5741-30-marco-2006-541585-publicacaooriginal-47084-pe.html>. Acesso em: 1 maio 2021.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 3, 30 mar. 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm). Acesso em: 3 fev. 2021.

BRASIL. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 2, 15 jun. 2018. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13680-14-junho-2018-786861-publicacaooriginal-155848-pl.html>. Acesso em: 3 fev. 2021.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 1, 19 jul. 2019d. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2019/lei-13860-18-julho-2019-788840-publicacaooriginal-158746-pl.html>. Acesso em: 15 maio 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019.** Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. 2019a. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=9918&ano=2019&ato=e13kXSU9keZpWT40b>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019**. Estabelecer os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, na forma desta Instrução Normativa. 2019b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-10-de-dezembro-de-2019-232668924>. Acesso em: 5 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019. Regulamento para enquadramento de produtores fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/INSTRUONORMATIVAN73DE23DEDEZEMBRODE2019INSTRUONORMATIVAN73DE23DEDEZEMBRODE2019DOUImprensaNacional.pdf/view>. Acesso em: 12 out. 2022.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860 de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 22 jun. 2022a. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2022/decreto-11099-21-junho-2022-792856-publicacaooriginal-165570-pe.html>. Acesso em: 22 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Portaria nº 531, de 16 de dezembro de 2022. Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal; e institui o Manual de Auditoria do processo de concessão de selos de Identificação Artesanal. **Diário Oficial da União**: seção 1 - extra B, Brasília, DF, n. 237-B, p. 1, 19 dez. 2022b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mapa-n-531-de-16-de-dezembro-de-2022-451621548>. Acesso em: 3 fev. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>. Acesso em: 23 mar. 2023.

**BRUNO, C.** Chef Roberta Sudbrack estima prejuízo de R\$ 400 mil com Rock in Rio. G1 [website]. Rio de Janeiro (Estado). [2017]. Disponível em: <https://g1.globo.com/musica/rock-in-rio/2017/noticia/chef-roberta-sudbrack-estima-prejuizo-de-r-400-mil-com-rock-in-rio.ghtml>. Acesso em: 10 ago. 2023.

CAMINHO do queijo artesanal paulista [website]. São Paulo (Estado): Centro Comunica, [2021]. Disponível em: <https://www.caminhodoqueijopaulista.com/>. Acesso em: 21/02/21.

CARVALHO, G. R.; CHAVES, D. O. **Impactos da renda da população sobre o consumo de lácteos**. 2020. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/mercado/int/analises/2249>. Acesso em: 10 abr. 2021

CAVALCANTE, J. F. M. **Sistema de apoio à decisão na produção de leite e queijo coalho com segurança alimentar**. 2005. 158f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2005.

CAVALCANTE, J. F. M.; ANDRADE, N.J.; FURTADO, M.M.; FERREIRA, C.L.L.F. Manufacture of regional coalho type cheese by using pasteurized and standardized cow milk added with endogenous lactic acid culture. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 1, p. 205-214, 2007.

CEARÁ. Portaria nº 54, de 14 de setembro de 2020. Dispõe sobre a delegação de competências para concessão do Selo Arte no estado do Ceará. **Diário Oficial do Estado**: Fortaleza, série 3, ano XII, n. 209, p. 14, 21 set. 2020. Disponível em: <https://nuvem.adagri.ce.gov.br/index.php/s/qkuErx5OzyBm9tc/download>. Acesso em: 20 jan. 2021.

CEARÁ. Portaria ADAGRI nº 714, de 19 de agosto de 2022. **Diário Oficial do Estado**: Fortaleza, série 3, ano XIV, n. 173, p. 36, 25 ago. 2022. Disponível em: <https://nuvem.adagri.ce.gov.br/index.php/s/5yWiIsjIw2LVTvP/download>. Acesso em: 7 nov. 2022.

CHALITA, M. A. N.; SILVA, R. de O. P., PETTI, R. H. V.; SILVA, C. R. L. da. Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 39, n. 6, p. 77-88, jun. 2009a

CHALITA, M. A. N.; SILVA, R. de O. P., PETTI, R. H. V.; SILVA, C. R. L. da. Mercado de queijos no Brasil. **Informações Econômicas**, v. 39, p. 77-88, 2009b.

CHALITA, M. A. N. O Consumo de Queijo como Referência para a Análise do Mercado de Qualidade do Produto. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 50, n. 3, p. 545-562, jul. 2012.

CHAVES, R. Q. *et al.*. Tomada de decisão e empreendedorismo rural: um caso da exploração comercial de ovinos de leite. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v.6, n. 3, p.3-21, set./dez. 2010.

CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 1-18, 2010.

CRUZ, F. T. Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra - RS. 2012. 125f. **Tese** (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, F. T. DA; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, n. 4, p. 34-42, 25 nov. 2014.

CRUZ, B. E. V. da; HESPANHOL, R. A. M. Indicação geográfica e queijos artesanais: marco legal e desafios a uma política para este segmento no Brasil. *Indications géographiques et fromages artisanaux : cadre légal et défis d'une politique pour ce segment au Brésil Geographical indication and artis.* **Confins**, 2018.

DALE, J. Revolução láctea: o queijo artesanal brasileiro cresce e aparece. 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/gastronomia/revolucao-lactea-queijo-artesanal-brasileiro-cresce-aparece-19524576>. Acesso em: 10 mar. 2020.

- DALTOÉ, V. C. B.; KOLCHINSKI, E.M.; PADILHA, R.L.; BIONDO, E.; SANT'ANNA, V. Caracterização da produção artesanal de queijo colonial na região do Vale do Taquari. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, v. 3, n. 4, p. 732–742, 2017.
- DIAS, V. V. **Lealdade e relações de proximidade: uma caracterização dos consumidores de alimentos orgânicos**. 2016. 279f. Tese (Doutorado em Agronegócios) – Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.
- DINIZ, M. F. S. **Queijo Canastra : um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do alimento**. Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Piracicaba, São Paulo, n.1 p. 159, 2013.
- DISTRITO FEDERAL. Lei 4.096 de 11 de fevereiro de 2008. Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de Microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências. Distrito Federal, DF: **Diário Oficial do Estado**. Edição nº 226, Seção 01, pág. 2. 2008.
- DISTRITO FEDERAL. Lei Ordinária 6.401 de 22 de outubro de 2019. Dispõe sobre tratamento simplificado e diferenciado quanto a inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de pequeno porte processadores de produtos de origem animal e vegetal no Distrito Federal e dá outras providências. Distrito Federal, DF: Câmara Legislativa do Distrito Federal, **Diário Oficial do Estado**. Edição nº 203, seção 1, pág. 1. 2019.
- DOLABELA, F. **Pedagogia empreendedora: o ensino de empreendedorismo na educação básica, voltado para o desenvolvimento social e sustentável**. São Paulo: Sextante, 144 p. 2003.
- DORES, M.T.; FERREIRA, C.L.L.F. Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, v.2, p.26 - 34, 2012.
- DORES, M.T. das; **Enterotoxigenicidade de Staphylococcus aureus isolados de queijo minas artesanal da Canastra**. 2013. 66f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, MG. 2013.
- DORIGON, C.; RENK, A. Controvérsias na produção do queijo artesanal de leite cru: uma análise comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, 8., 2016, Niterói. **Anais [...]**. Niterói: Universidade Federal Fluminense, 2016..
- DOS SANTOS, C. G.; NAVES, E.A.A.; PAIVA, A.D.; VIANNA, P.C.B.; TOLOI, F.T. Condições Higiênico-Sanitárias Na Produção De Queijo Artesanal Produzido em Uberaba – MG. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 72, n. 2, p. 96–107, 2017.
- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

DUTRA, R. C. A. Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. *In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS*, 36., 2012, Águas de Lindóia. **Anais [...]**. Águas de Lindóia: Hotel Majestic; Monte Real Resort, 2012.

ESPÍRITO SANTO. Portaria 43-R de 14 de novembro de 2019. Dispõe sobre a delegação de competência para a concessão do selo ARTE no Estado do Espírito Santo, bem como a fiscalização dos produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. Vitória, ES: Governo do Estado. **Diário Oficial do Estado**. Volume 1504, pág. 1-3. 2019. Disponível em: <https://idaf.es.gov.br/selo-arte/legislacoes-e-requerimento-selo-arte-no-es> Acesso em: 20 jul. 2020.

ESPÍRITO SANTO. Instrução Normativa nº 017, de 22 de outubro de 2021. Dispõe sobre a concessão do Selo Arte a produtos alimentícios de origem animal, produzidos artesanalmente, no Estado do Espírito Santo. **Diário Oficial do Estado**. Disponível em: <https://idaf.es.gov.br/selo-arte/legislacoes-e-requerimento-selo-arte-no-es> Acesso em: 20 jul. 2020.

FERNANDES FILHO, J. F.; CAMPOS, F. R. A indústria rural no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 41, n. 4, p. 1035–1056, 2012.

FERREIRA, A. B.H. **Míni Aurélio: O dicionário da língua portuguesa**. 6 ed. Curitiba: Editora Positivo Ltda, 2004.

FILION, L. J. From entrepreneurship to entreprenology. **Journal of Enterprising Culture**, v. 6, n. 1, p. 1-23, 1998. Disponível em: <https://doi.org/10.1142/S0218495898000023>. Acesso em: 25 jan. 2021.

FLAVIANO, V.; ZAJONZ, B.T.; LANGBECKER, T.L.; ARBAGE, A.P. Empreendedorismo rural: olhares e contextos diversos. **Revista Conexão UEPG**, v. 15, n. 3, p. 301-309, set./dez. 2019.

FURTADO, M. M. **Defeitos da fabricação de queijos**. Juiz de Fora: ILCT, 1987.

FURTADO, M.M; NETO, J. M. L. **Tecnologia de Queijos – Manual para a Produção Industrial de Queijos**. 1.ed. São Paulo: Editora Dipemar Ltda, 1994.

GARCIA, L. DA S. **O efeito das boas práticas de ordenha na qualidade do queijo artesanal serrano no Município de São Francisco de Paula- RS**. 2019. 44f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Agrônoma) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

GOIÁS. **Lei nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018**. Estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás. Goiânia: Governo do Estado de Goiás, 2018.

GOIÁS. **Decreto nº 9.551, de 12 de novembro de 2019**. Regulamenta a Lei estadual no 20.361, de 05 de dezembro de 2018, que estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, bem como o processo de fiscalização a que alude art. 10-A da Lei federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentado pelo Decreto federal no 9.918, de 18 de julho de 2019. Goiânia: Governo do Estado de Goiás, 2019a.

GOIÁS. Instrução Normativa Agrodefesa nº 6 de 20 de dezembro de 2019. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Goiânia, GO: **Diário Oficial do Estado**. Gabinete do Presidente da Agência Goiana de Defesa Agropecuária. 2019b. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=388159> Acesso em: 20 jul. 2020.

GONÇALVES, J. R. S. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos**, v. 11, n. 23, p. 15–36, jun. 2005.

GONZÁLEZ-CÓRDOVA, A. F. et al.. Invited review: Artisanal Mexican cheeses. **Journal of Dairy Science**, v. 99, n. 5, p. 3250–3262, 1 maio 2016.

GOODMAN, D. Rural Europe Redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. **Sociologia Ruralis**, v. 44, n. 1, p. 3–16, jan. 2004.

GRUNERT, K. G. Food quality and safety: consumer perception and demand. **European Review of Agricultural Economics**, v. 32, n. 3, p. 369-391, 2005.

GUILHOTO, J. J. M., SILVEIRA, F. G., AZZONI, C. **PIB das cadeias produtivas da agricultura familiar**. Brasília, DF: NEAD/MDA, 2014.

HANASHIO, M.M.; MATSUURA, F.C.A.U; LIMA, I.A.; BERIAM, L.O.S.; MADARENA, E.F.; MINITTI, E.F.; COMITRE, V.; PIMENTEL, M.A.A.; SOUZA, E.D.de. Transferência de tecnologias apropriadas para a agricultura familiar: uma experiência de ação integrada no Estado de São Paulo. **Cadernos de Ciência e Tecnologia**, Brasília, DF, v. 28, n. 1, p. 51-80, jan./abr. 2011.

HERVÉ, D.; CABRAL, Q. **A Indicação Geográfica no segmento de queijo artesanal no Brasil e na França : Estudo comparativo das IP Canastras e AOP Camembert de Normandie**. 2018. Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, Rio de Janeiro/RJ, 2018.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Tabela 5938 - Produto interno bruto a preços correntes, impostos, líquidos de subsídios, sobre produtos a preços correntes e valor adicionado bruto a preços correntes total e por atividade econômica, e respectivas participações - Referência 2010. 2022**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5938#resultado> Acesso em: 3 ago. 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Quantidade de leite produzida/ano – 2020** Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/ppm/quadros/brasil/2020>

KAMIMURA, B.A.; MAGNANI, M.; LUCIANO, W.A. *et al.*. Brazilian artisanal cheeses: an overview of their characteristics, main types and regulatory aspects. **Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.**, v.18, p.1636-1657, 2019.

KARNOPP, E.; DOEGE, F.; DA SILVA, J.V.L.; UMANN, V.A.K. Formalidade x informalidade: análise sobre as dinâmicas das agroindústrias familiares do Vale do Rio Pardo – (RS/Brasil). **Colóquio - Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 16, n. 1, p. 55–81, 2019.

LEAL, C. O. B. S.; TEIXEIRA, C. F. de S. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil. **Revista Visa em Debate, Sociedade, Ciência e Tecnologia**, v. 4, n. 2, p. 10, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/18019> . Acesso em: 4 set. 2019.

LEITE, C. Z. T.; VAITSMAN, D.S.; DUTRA, P.B.; GUEDES, A. Milk and some of its derivatives - From antiquity to the present time. **Química Nova**. Sociedade Brasileira de Química, 2006. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-40422006000400043&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422006000400043&lng=en&nrm=iso&tlng=pt) . Acesso em: 19 jul. 2020

LUNA, F. V; KLEIN, H. S. História Econômica e Social do Estado de São Paulo 1850-1950. São Paulo: **Imprensa Oficial**, 2019. 528p.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?** 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig#:~:text=O%20marco%20legal%20das%20Indica%C3%A7%C3%B5es,para%20o%20registro%20das%20IGs>. Acesso em: 3 set. 2022.

MARANHÃO. Decreto 30.388, de 15 de outubro de 2014. Aprova o regulamento da Lei Estadual nº 10.086, de 20 de maio de 2014, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências. São Luis, MA: **Diário Oficial do Estado**. Governo do Estado. 2014. Disponível em: <https://www3.aged.ma.gov.br/legislacao-inspecao-animal/> Acesso em: 20 jul. 2020.

MARANHÃO. Lei 10.086 de 20 de maio de 2014. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado da Maranhão e dá outras providências. São Luis, MA: **Diário Oficial do Estado**. Governo do Estado. 2014a. Disponível em: <https://www3.aged.ma.gov.br/legislacao-inspecao-animal/> Acesso em: 20 jul. 2020.

MARANHÃO. Portaria Conjunta SAGRIMA/AGED 1 de 13 de agosto de 2021. Estabelece o procedimento para a concessão do SELO ARTE aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Oficial - municipal (SIM) e Estadual (SIE), produzidos de forma artesanal no Estado do Maranhão. São Luis, MA: **Diário Oficial do Estado**. Governo do Estado. 2014b. Disponível em: <https://www3.aged.ma.gov.br/legislacao-inspecao-animal/> Acesso em: 20 jul. 2020.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. **O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?** Publicado em 06/01/2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig#:~:text=O%20marco%20legal%20das%20Indica%C3%A7%C3%B5es,para%20o%20registro%20das%20IGs>. Acesso em: 03 set. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura e Pecuária. Cadastro Nacional de Produtos Artesanais. **CNPA JANEIRO 23 - ARTE E QUEIJO ARTESANAL.xlsx**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>. Acesso em: 23 mar. 2023.

MATO GROSSO. Instrução Normativa INDEA 1 de 31 de maio de 2022. Dispõe sobre os critérios e procedimentos relativos à concessão, manutenção e uso do Selo Arte no Estado de Mato Grosso. Cuiabá, MT: **Diário Oficial do Estado**. Edição 67, seção 1, pág. 68. 2022.

MATO GROSSO DO SUL. Resolução SEMAGRO 686 de 18 de novembro de 2019. Estabelece requisitos e diretrizes, para registro no Serviço de Inspeção de Produtos Artesanais de Origem Animal e para obtenção do selo ARTE e dá outras providências. Campo Grande, MS: **Diário Oficial do Estado**. Número 10.031, pág. 68. 2019a. Disponível em: [http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro\\_ged/pdf/2663\\_GED.pdf](http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro_ged/pdf/2663_GED.pdf). Acesso em: 8 ago. 2020.

MATO GROSSO DO SUL. Portaria IAGRO 3.631 de 19 de novembro de 2019. Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. Campo Grande, MS: **Diário Oficial do Estado**. Número 10.034, pág. 36. 2019b. Disponível em: [http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro\\_ged/pdf/2662\\_GED.pdf](http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro_ged/pdf/2662_GED.pdf). Acesso em: 8 ago. 2020.

MATO GROSSO DO SUL. Portaria IAGRO 3.632 de 19 de novembro de 2019. Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. Campo Grande, MS: **Diário Oficial do Estado**. Número 10.034, pág. 39. 2019c. Disponível em: [http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro\\_ged/pdf/2660\\_GED.pdf](http://www3.servicos.ms.gov.br/iagro_ged/pdf/2660_GED.pdf). Acesso em: 8 ago. 2020.

MATOS, L. A. I. **O conhecimento regional do queijo minas artesanal na indicação de procedência Canastra**: ensinando o padre a rezar. 2016. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Rio de Janeiro, 2016.

MCCLELLAND, D. C. Entrepreneurship and achievement motivation: approaches to the science of socio-economic development. *In*: LENGYEL, P. (ed.). Paris: UNESCO, 1971.

MINAS GERAIS. Decreto nº 48.024, de 9 de agosto de 2020. Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário Oficial do Estado**: Belo Horizonte, cad. 1, ano 128, n. 171, p. 1, 20 ago. 2020. Disponível em: <https://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2020-08-20>. Acesso em: 21 maio 2021.

MINAS GERAIS. Lei nº 19.492, de 13 de janeiro de 2011. Altera dispositivos da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**: Belo Horizonte, cad. 1, ano CXIX, n. 9, p. 4 14 jan. 2011. Disponível em: <https://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2011-01-14>. Acesso em: 20 jul. 2020.

MINAS GERAIS. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário Oficial do Estado**: Belo Horizonte, cad. 1, ano 126, n. 234, p. 1, 19 dez. 2018. Disponível em: <https://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2018-12-19>. Acesso em: 20 jul. 2020.

MINAS GERAIS. **Portaria IMA nº 1.937, de 14 de agosto de 2019.** Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo ARTE às queijarias com habilitação sanitária no IMA. Belo Horizonte: Governo do Estado de Minas Gerais, 2019.

MONTEIRO, R. P.; CHAVES, A. C. S. D. C. Tradição e contradição: queijo minas artesanal, patrimônio histórico, legislação e pesquisa. In: MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. da (eds.). **Queijo minas artesanal: valorizando a agroindústria familiar.** Brasília, DF: Embrapa, 2018. p. 15-34.

MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. da. **Queijo Minas Artesanal: Valorizando a Agroindústria Familiar.** Brasília, DF. **Embrapa.** 2018.

NOGUEIRA, A. P; TORRES, G.L.; ALMEIDA, M.Y.; AMBROSIO, R.A.H.; NOGUEIRA, I.C.R.F. Perfil empreendedor: um estudo de caso do fundador da Unoeste em Presidente Prudente. **Colloquium Humanarum**, Presidente Prudente, v. 8, n. 1, p. 01-08, jan./jun. 2011.

PARÁ. Lei 7.565 de 25 de outubro de 2011. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências. Belém, PA: **Diário Oficial do Estado.** 2011.

PARAÍBA. Lei nº 11.346, de 6 de junho de 2019. Institui o Sistema de Produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais do Estado da Paraíba. **Diário Oficial do Estado:** João Pessoa, n. 16.886, p. 2, 7 jun. 2019. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=378377>. Acesso em: 18 nov. 2022.

PARAÍBA. Portaria SEDAP nº 55, de 23 de setembro de 2020. Dispõe sobre a Delegação de Competência para a concessão do selo ARTE no Estado da Paraíba, bem como a fiscalização dos produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial do Estado:** João Pessoa, n. 17.211, p. 6, 30 set. 2019. Disponível em: <https://auniao.pb.gov.br/servicos/arquivo-digital/doi/janeiro/setembro/diario-oficial-30-09-2020.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2022.

PARAÍBA. Decreto nº 42.197, de 29 de dezembro de 2021. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos e manteigas artesanais produzidos no Estado da Paraíba e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado:** João Pessoa, n. 17.523, p. 3, 30 dez. 2021. Disponível em: <https://auniao.pb.gov.br/servicos/arquivo-digital/doi/2021/dezembro/diario-oficial-30-12-2021.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2022.

PARANÁ. **Lei Complementar nº 19.599, de 17 de julho de 2018.** Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná. Curitiba: Governo do Estado do Paraná, 2018.

PARANÁ. **Portaria nº 175, de 17 de agosto de 2020.** Dispõe sobre os procedimentos para a concessão do selo ARTE a produto alimentício de origem animal registrado em Serviço de Inspeção Oficial, produzido de forma artesanal no Estado do Paraná. Curitiba: Governo do Estado do Paraná, 2020.

PELEGRINO, B. O.; SILVA, R.; GUIMARÃES, J. T.; COUTINHO, N.F.; PIMENTEL, T.C.; CASTRO, B.G.; FREITAS, M.Q.; ESMERINO, E. A.; SANTANA, A.S.; SILVA, M.C.; PERDOMO, D.R.A.; MAXIMILIANO, S.P; DUARTE, M.C.H. K.; CRUZ, A.G. Traceability: Perception and attitudes of artisanal cheese producers in Brazil. **Journal of Dairy Science**, v. 103, n. 5, p. 4874–4879, 2020.

PERNAMBUCO. **Lei nº 15.607, de 6 de outubro de 2015**. Dispõe sobre a Licença Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco. (Redação da ementa dada pela Lei n. 16308 de 08/01/2018.) Recife: Governo do Estado de Pernambuco, 2015.

PERNAMBUCO. **Decreto nº 46.432, de 23 de agosto de 2018**. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco, nos termos da Lei nº 15.607, de 6 de outubro de 2015. Recife: Governo do Estado de Pernambuco, 2018. Disponível em: [https://www.adagro.pe.gov.br/images/legislacao/decretos/decreto\\_46.432\\_de\\_23\\_de\\_agosto\\_de\\_2018\\_inspeo\\_sanitria\\_de\\_pequenas\\_agroindstrias\\_de\\_laticnios.pdf](https://www.adagro.pe.gov.br/images/legislacao/decretos/decreto_46.432_de_23_de_agosto_de_2018_inspeo_sanitria_de_pequenas_agroindstrias_de_laticnios.pdf). Acesso em: 00 mês ano. Acesso em: 21 de mar. 2021.

PERTILE, K. Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 1, p. 301–310, 2013.

PERRY, K. S. P. Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos. **Química Nova**, vol. 27, n. 2, p. 293-300, 2004.

PIRES, M. C. S. Memória e Arte do Queijo do Serro: Belo Horizonte: o saber sobre a mesa. **Belo Horizonte**, Editora UFMG. p. 9. 2013.

PIAUI. **Lei nº 6.939, de 2 de janeiro de 2017**. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Estadual - SIE e dá outras providências. Teresina: Governo do Estado do Piauí, 2017. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=335258>. Acesso em: 21 de mar. 2021.

PIAUI. Lei Complementar 7.440 de 30 de dezembro de 2020. Altera a Lei no 6.939, de 02 de janeiro de 2017, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Teresina, PI: **Diário Oficial do Estado**, 2020.

PINTO, C. L.; VIEIRA, K. C.; SETTE, R. S. Ter e ser, essa é a questão. Analisando a identidade do consumidor de queijos finos. *In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO*, 16., 2013, São Paulo. **Anais** [...]. São Paulo: FEA USP, 2013. Disponível em: [https://sistema.semead.com.br/16semead/resultado/an\\_resumo.asp?cod\\_trabalho=629](https://sistema.semead.com.br/16semead/resultado/an_resumo.asp?cod_trabalho=629). Acesso em: 12 dez. 2021.

PIRES, M. C. S. **Memória e arte do queijo do Serro**: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.

PONTES, S. Convention Theory in the Anglophone agro-food literature: Past, present and future. **Journal of Rural Studies**, v. 44, p. 12-23, 2016.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; DE CASTRO, I. R. R. Food in the contemporary context: Consumption, political action and sustainability. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99–106, 2011.

RIBEIRO, G. L. Poder, redes e ideologia no campo do desenvolvimento. **Novos Estudos CEBRAP**, n. 80, p. 109-125, 2008.

RIBEIRO, E. A.; CABRAL, J. C.; TEIXEIRA, N. DE C. Queijo Minas Artesanal e a Cozinha Contemporânea Artesanal “Minas” Cheese and Contemporary Cuisine. **Revista Pensar Gastronomia**, n. 1, p. 35, 2018.

RIO DE JANEIRO. **Lei Ordinária nº 9.059, de 1 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-a da Lei Federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto Federal no 9.918, de 18 de julho de 2019. Rio de Janeiro: Governo do Estado do Rio de Janeiro, 2020.

RIO GRANDE DO NORTE. **Lei nº 9.067, de 15 de maio de 2008**. Dispõe sobre a agroindústria familiar, comunitária ou artesanal de produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências. Natal: Governo do Estado do Rio Grande do Norte, 2008.

RIO GRANDE DO NORTE. **Decreto nº 21.653, de 5 de maio de 2010**. Regulamenta a Lei nº 6.270, de 12 de março de 1992, que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências. Natal: Governo do Estado do Rio Grande do Norte, 2010.

RIO GRANDE DO NORTE. **Lei nº 10.230, de 7 de agosto de 2017**. Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte - Lei Nivardo Mello. Natal: Governo do Estado do Rio Grande do Norte, 2017.

RIO GRANDE DO NORTE. **Decreto nº 27.683, de 26 de janeiro de 2018**. Rep. - Regulamenta a Lei Estadual no 10.230, de 7 de agosto de 2017, que trata da produção e da comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte - Lei Nivardo Mello, e dá outras providências. Natal: Governo do Estado do Rio Grande do Norte, 2018.

RODRIGUES, A. Campanha busca estimular consumo de leite e derivados no país. 2021. Disponível em: [https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-11/campanha-busca-estimular-consumo-de-leite-e-derivados-no-pais#:~:text=Ainda%20assim%2C%20o%20Brasil%20%C3%A9,menos%20um%20produtor%20de%20leite](https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-11/campanha-busca-estimular-consumo-de-leite-e-derivados-no-pais#:~:text=Ainda%20assim%2C%20o%20Brasil%20%C3%A9,menos%20um%20produtor%20de%20leite.). Acesso em: 3 set. 2022.

ROLDAN, B. B.; PHILIPPE, J.; REVILLION, P. Convenções de qualidade em queijos artesanais no Brasil, Espanha e Itália. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 74, n. 2, p. 108–122, 18 jun. 2019.

RONDÔNIA. Lei nº 4.671, de 6 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. **Diário Oficial do Estado de Rondônia**: Porto Velho, n. 229.1 (supl.), p. 4, 6 dez. 2019. Disponível em: <https://diof.ro.gov.br/data/uploads/2019/12/DOE-SUPLEMENTAR-06.12.2019.pdf>. Acesso em: 3 set. 2022.

RORAIMA. Lei nº 870, de 29 de novembro de 2012. Dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Roraima; revoga a Lei nº 826, de 24 de novembro de 2011, e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**: Boa Vista, col. 1, n. 22, ed. 1921, p. 3, 29 nov. 2012. Disponível em: <https://www.tjrr.jus.br/legislacao/index.php/leis-ordinarias/114-leis-ordinarias-2012/1094-lei-n-870-de-29-de-novembro-de-2012#:~:text=%E2%80%9CDisp%C3%B5e%20sobre%20as%20normas%20para,%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias.%E2%80%9D>. Acesso em: 10 set. 2022.

RORAIMA. **Decreto nº 16.374, de 20 de novembro de 2013**. Regulamenta a Lei Estadual nº 870, de 29 de novembro de 2012, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Roraima e dá outras providências. Boa Vista: Governo do Estado de Roraima, 2013

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 54.199, de 24 de agosto de 2018**. Regulamenta a Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2018.

RIO GRANDE DO SUL. **Instrução Normativa SEAPDR nº 10, de 29 de agosto de 2019**. Dispõe sobre a identificação do queijo artesanal serrano. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 11.253, de dezembro de 1998**. Estabelece normas para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Rio Grande do Sul, e dá outras providências. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 1998.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016**. Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2016.

REZENDE, D.; VIVAN, A. M.; LÚCIO DE ÁVILA, M. O mercado de Queijos Finos no Brasil e sua Relação com o Comportamento Estrategista das Indústrias Oligopolistas. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 37, n. 2, p. 9–30, 2019.

ROSNEAU, M.J. *The Milk Question*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1912.

SANTA CATARINA. **Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018**. Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. Florianópolis: Governo do Estado de Santa Catarina, 2018a.

SANTA CATARINA. **Lei Ordinária nº 17.515, de 27 de abril de 2018**. Regulamenta a atividade de inspeção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal para estabelecimentos de pequeno porte e agroindústria familiar (produtos artesanais), no Estado de Santa Catarina. Florianópolis: Governo do Estado de Santa Catarina, 2018b.

SANTA CATARINA. **Decreto nº 362, de 21 de novembro de 2019.** Regulamenta a Lei no 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. Florianópolis: Governo do Estado de Santa Catarina, 2019.

SANTA CATARINA. **Portaria SAR nº 20, de 28 de julho de 2020.** Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Florianópolis: Governo do Estado de Santa Catarina, 2020.

SANTOS, J. S.; CARDOSO, H.J; DA CRUZ, F.T.; DOS ANJOS, F.S. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 4, n. 4, p. 13–22, 2016.

SÃO PAULO. Decreto nº 66.523, de 23 de fevereiro de 2022. Regulamenta a Lei nº 17.453 de 18 de novembro de 2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. **Diário Oficial do Estado**: seção 1, São Paulo, v. 132, n. 39, p. 1, 24 fev. 2022a. Disponível em:

<http://dobuscadireta.imprensaoficial.com.br/default.aspx?DataPublicacao=20220224&Caderno=D OE-I&NumeroPagina=1>. Acesso em: 25 fev. 2022.

SÃO PAULO. **Resolução SAA nº 56, de 20 de dezembro de 2019.** Estabelecer os procedimentos para a concessão do selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal no Estado de São Paulo. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 2019.

SÃO PAULO. Portaria CDA nº 01, de 16 de janeiro de 2020. Estabelece normas e procedimentos para a obtenção do selo ARTE em produtos de estabelecimentos registrados no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal na forma artesanal. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 2020.

SÃO PAULO. Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021. Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. **Diário Oficial do Estado**: seção 1, São Paulo, v. 131, número 220, p. 1, 19 nov. 2021. Disponível em:

<http://dobuscadireta.imprensaoficial.com.br/default.aspx?DataPublicacao=20211119&Caderno=DOE-I&NumeroPagina=1>. Acesso em: 23 nov. 2021.

SÃO PAULO. Resolução SAA nº 21, de 24 de fevereiro de 2022. Aprovar os procedimentos de registro, reforma, ampliação, alteração cadastral e cancelamento de registro de estabelecimentos registrados sob a forma artesanal junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (CIPOA). **Diário Oficial do Estado**: seção 1, São Paulo, v. 132, n. 40, p. 21, 25 fev. 2022b. Disponível em:

[http://www.imprensaoficial.com.br/DO/BuscaDO2001Documento\\_11\\_4.aspx?link=%2f2022%2fexecutivo+secao+i%2ffevereiro%2f25%2fpag\\_0021\\_64b5b1f30fa1b2e427983fe400776580.pdf&pagina=21&data=25/02/2022&caderno=Executivo%20I&paginaordenacao=100021](http://www.imprensaoficial.com.br/DO/BuscaDO2001Documento_11_4.aspx?link=%2f2022%2fexecutivo+secao+i%2ffevereiro%2f25%2fpag_0021_64b5b1f30fa1b2e427983fe400776580.pdf&pagina=21&data=25/02/2022&caderno=Executivo%20I&paginaordenacao=100021). Acesso em: 15 mar. 2022.

SÃO PAULO. **Resolução SAA nº 65, de 1 de setembro de 2022.** Instituir normas técnicas estruturais de produção e classificação de produtos lácteos sob a forma artesanal e as relativas às

atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal e dá outras providências. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 2022c.

SEIXAS, V. N. C. *et al.* Diagnóstico socioeconômico dos produtores de queijos do Marajó. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 69, n. 5, p. 309-321, set./out. 2014.

SEIXAS, V. N. C. **Perfil da produção e caracterização de queijos artesanais da Ilha de de Marajó e Sul do Pará em duas estações do ano.** 2014. 121f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2014.

SERGIPE. **Lei Ordinária nº 8523, de 29 de abril de 2019.** Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Aracaju: Governo do Estado de Sergipe, 2019.

SERGIPE. **Lei nº 8.887, de 2 de setembro de 2021.** Institui o Serviço de Inspeção Agroindustrial, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado de Sergipe - SIE/SE, e dá providências correlatas. Aracaju: Governo do Estado de Sergipe, 2021a.

SERGIPE. **Decreto nº 41.039, de 18 de novembro de 2021.** Regulamenta a Lei nº 8.887, de 02 de setembro de 2021, que institui o Serviço de Inspeção Agroindustrial, Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado de Sergipe - SIE/SE, e dá providências correlatas. Aracaju: Governo do Estado de Sergipe, 2021b.

SGARBI, S. J. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil:** um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. Pelotas: Ed. UFPel, 2017.

SILVA, F.N.; ANJOS, F.S.; CALDAS, N.V.; POLLOW, G.E. Institutionalization of geographical indications in Brazil and Spain. **Ciência Rural**, v. 43, n. 9, p. 1727–1733, set. 2013.

SILVA, MA. A. P. DA S. *et al.*. Qualidade do leite na indústria de laticínios. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n. 1, p. 23–28, 19 fev. 2010.

SIQUEIRA, K., SCHETTINO, J.P.J. O consumo de queijos pelos brasileiros. **Embrapa - MilkPoint**. 2019. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1134802/1/Consumo-queijos.pdf> Acesso em: 01 mai. 2019.

SOARES, D. B. *et al.* Sanitary and physicochemical analysis and bacteriological adequacy of Minas artisanal cheese produced in two properties. **Ciência Animal Brasileira**, Goiânia, v. 19, n. 19, p. e-36499, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1809-6891v19e-36499>. Acesso em: 12 maio 2021.

SOUTHEY, R. **History of Brazil: part the first.** London: Longman, 1810. v.1, p.659.

TOCANTINS. Decreto nº 3.561, de 13 de novembro de 2008. Aprova o Regulamento das Normas Higiénico-Sanitárias para Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal no Estado do Tocantins. **Diário Oficial do Estado**: Palmas, anoXX, n. 2.776, p. 2, 14 nov. 2008. Disponível em: <https://doe.to.gov.br/diario/1046/download>. Acesso em: 36 ago. 2022.

TOCANTINS. **Instrução Normativa ADAPEC nº 6, de 16 de junho de 2020**. Aprova as normas técnicas sanitárias para indústrias artesanais de Leite no estado do Tocantins na forma dos anexos I, II e III da presente Instrução Normativa. Palmas: Governo do Estado de Tocantins, 2020.

TOCANTINS. Portaria nº 108, de 27 de abril de 2021. Dispõe sobre a elaboração, produção e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal. Palmas: Governo do Estado de Tocantins, 2021.

TOMEI, P.A., RUSSO, G.M., BOTINO, C.A. **Cultura empreendedora**. Ed.Office Book, Rio de Janeiro, Brasil. 2008.

TOMEI, P. A.; LIMA, D. A. A. Análise das barreiras que dificultam a transformação do agricultor familiar em empreendedor rural no contexto brasileiro. **Revista Ibero-Americana de Estratégia**, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 107-122, jul./set. 2014.

TOMEI, P. A.; LIMA, D. A. A. O empreendedor rural e a inovação no contexto brasileiro. *In*: CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 11., 2015, Rio de Janeiro. **Anais [...]** Rio de Janeiro: FIRJAN, 2015.

USP. Universidade De São Paulo. **Glossário de espécies/formatos e tipos Documentais da Universidade de São Paulo**. São Paulo, 1997. Disponível em: <http://www.usp.br/sausp/gestao/download/glossario.pdf>. Acesso em: 30 maio 2022.

VIEIRA, L. M.; BARCELOS, M. D.; SILVA da, S. B. An analysis of value in an organic food supply chain. **British Food Journal** , v. 115, n. 10, p. 1454-1472, 2013.

WILKINSON, J. Estudo da competitividade da indústria brasileira: o complexo agroindustrial. Rio de Janeiro: **Editora Universidade Rural**, 1996.