

Agroindústrias Artesanais de Pescado e os Principais Gargalos Técnicos

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação
Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas
Coordenação-Geral de Produção Animal
Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

Agroindústrias Artesanais de Pescado e os Principais Gargalos Técnicos

Brasília,
MAPA
2022

© 2022 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição, 2022

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação

Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas

Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 1º andar, Sala 122B

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-7093

www.agricultura.gov.br

e-mail: artesanal.cgpa@agro.gov.br

Coordenação Editorial:

Assessoria de Comunicação Social

Equipe técnica:

Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal - COFA

Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Agroindústrias artesanais de pescado e os principais gargalos técnicos / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação. – Brasília

: Mapa/SDI, 2022.

39 p.

ISBN 978-85-7991-168-2

1. Pescado. 2. Agroindustria. 3. Segurança Alimentar. I. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação. II. Título.

AGRIS M11

Kelly Lemos da Silva CRB 1 - 1880

SUMÁRIO

1. AGROINDÚSTRIAS ARTESANAIS DE PESCADO REGISTRADAS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO	5
1.1. REGISTRO DAS AGROINDÚSTRIAS ARTESANAIS DE PESCADO NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO	6
1.1.1. Acre; Espírito Santo; Mato Grosso; Paraná; Pernambuco; Rio de Janeiro; Rio Grande do Norte; Rio Grande do Sul; Rondônia e Santa Catarina	6
2. PRINCIPAIS GARGALOS TÉCNICOS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ARTESANAIS DERIVADOS DO PESCADO	8
2.1. FOMENTO À PRODUÇÃO ARTESANAL - SELO ARTE	10
2.1.1. Legislações Estaduais e Relatos sobre a concessão do selo ARTE	14
3. CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
REFERÊNCIAS	18
ANEXO	38

1. AGROINDÚSTRIAS ARTESANAIS DE PESCADO REGISTRADAS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Este documento tem como um de seus objetos o levantamento das agroindústrias artesanais dos produtos de pescado registradas nos diferentes serviços de Inspeção (Serviço de Inspeção Distrital, Serviço de Inspeção Municipal, Serviço de Inspeção Estadual e Serviço de Inspeção Federal).

O levantamento foi realizado por intermédio de consultas realizadas por e-mails e ligações telefônicas dirigidas aos responsáveis das unidades: Coordenação Geral de Programas Especiais - CGPE do DIPOA/SDA/MAPA; Divisão de Aquicultura e Pesca - DAP e Divisão de Desenvolvimento Rural - DDR das SFA/SE/MAPA de várias unidades da federação.

Além disso, os e-mails e as ligações também foram enviados aos profissionais dos Órgãos de Defesa Agropecuária - OESAs dos estados e do Distrito Federal.

De acordo com os profissionais que responderam à demanda, a regulamentação federal não faz distinção sobre estabelecimento industrial ou artesanal, dificultando sua identificação. Além disso, o DIPOA não possui jurisdição sobre os estados e municípios, e a inserção de informações no sistema e-SISBI é voluntária. Dessa forma, o levantamento das informações deve ser solicitado a cada serviço.

Abaixo constam informações dos estados que responderam à demanda sobre as agroindústrias artesanais de pescado registradas nos serviços de inspeção.



1.1. REGISTRO DAS AGROINDÚSTRIAS ARTESANAIS DE PESCADO NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

1.1.1. Acre; Espírito Santo; Mato Grosso; Paraná; Pernambuco; Rio de Janeiro; Rio Grande do Norte; Rio Grande do Sul; Rondônia e Santa Catarina

As informações serão descritas seguindo a ordem alfabética dos estados que se manifestaram. Para iniciar, a Divisão de Aquicultura e Pesca na Superintendência do Acre informou que, nesse estado, não existe, até o momento, nenhum pedido para concessão do selo ARTE e não há estabelecimentos produtores de alimentos artesanais derivados do pescado registrados.

Durante a elaboração deste documento, o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF registrou o primeiro estabelecimento agroindustrial de pescado do estado. Esse registro foi realizado no dia 09 de agosto de 2021, por meio do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - SIAPP, que também é responsável pela fiscalização e regulamentação das agroindústrias de produtos de origem animal (IDAF, 2021; GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO, 2021).

O estabelecimento registrado foi WG Pescados, localizado em Itapemirim/ES. Esse estabelecimento fabrica atum em conserva, exclusivamente com mão de obra familiar; utiliza matéria-prima oriunda da pesca artesanal e atende às exigências sanitárias regulamentadas (IDAF, 2021; GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO, 2021; AQUI NOTÍCIAS.COM, 2021).

Em Mato Grosso, o selo ARTE está sendo regulamentado pelo Instituto de Defesa Agropecuária - INDEA, não tendo, ainda, nenhum estabelecimento produtor de alimentos artesanais derivados do pescado registrado. As indústrias que processam pescado no estado não se enquadram na produção artesanal.

O Serviço Veterinário Oficial da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR informou que não possui dados sobre estabelecimentos de pescados artesanais, nem registrados na inspeção municipal. A Agência do Paraná dispõe apenas de informações sobre os estabelecimentos registrados no SIP/POA (<https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/Registro-de-Estabelecimentos-Industriais-de-Produtos-de-Origem-Animal>).

O Coordenador Estadual do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI, da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco - ADAGRO informou que não há, atualmente, unidade de beneficiamento de pescados registrada no serviço de inspeção que se enquadre como artesanal e nenhum produto que tenha requerido adesão ao selo ARTE.

No Rio de Janeiro, os profissionais da Divisão de Desenvolvimento Rural e da Divisão

de Aquicultura e Pesca informaram que não existe uma lista com as agroindústrias produtoras de pescado artesanal e não foram solicitadas concessões de selo ARTE para os produtos do pescado.

Com relação ao estado do Rio Grande do Norte, o responsável pelo Serviço de Fiscalização de Insumos e Saúde Animal – SISA, encaminhou essa demanda à Divisão de Aquicultura e Pesca; ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária - IDIARN e ao Serviço de Inspeção Municipal de Mossoró que tem um Entrepósito de Pescado com registro no SISBI. Porém, no retorno realizado, foi informada a ausência de agroindústrias artesanais de pescado registradas no estado.

O Rio Grande do Sul informou, pelo SIPOA, que foi concedido o selo ARTE apenas para o queijo artesanal serrano (Instrução Normativa SEAPDR nº 03, de fevereiro de 2021) e que não há agroindústrias artesanais de pescado no âmbito do 10º SIPOA/MAPA.

No estado de Rondônia, a informação fornecida pelo serviço de inspeção estadual da Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril - IDARON é que não existe registro de estabelecimento produtores de pescado artesanal. Atualmente, existem apenas 02 estabelecimentos de beneficiamento de pescado (Agroindústria Rodrigues, no Vale do Paraíso e a agroindústria Progresso Pescado, localizada em Porto Velho) que estão registrados no SIE e buscando adequações para se enquadrarem no SISBI, porém não utilizam processamento artesanal de produtos.

E, finalmente, Santa Catarina informou, por meio da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC, que a maior parte da produção do estado, como ostras; mexilhões e outros tipos de peixes em natureza (sem qualquer tipo de processamento) não se enquadram como produtos artesanais para a concessão do selo ARTE (Produtos in natura não são elegíveis à certificação). Além disso, a CIDASC relatou que foi concedido três selos ARTE para produtos Rollmops (prato típico da culinária alemã: sardinha e cebola em conserva) do mesmo produtor.

Diante de todos os assuntos abordados, das informações oficiais adquiridas e dos relatos de sucesso e dificuldades, compreende-se a necessidade da participação de todos os envolvidos nas estratégias voltadas aos gargalos técnicos que o processo tem requerido.

O próximo tópico contextualiza os principais gargalos técnicos que envolvem o processo de desenvolvimento da cadeia da produção artesanal de alimentos derivados do pescado.

2. PRINCIPAIS GARGALOS TÉCNICOS PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS DERIVADOS DO PESCADO

Dando início à identificação dos principais gargalos técnicos que envolvem os produtos artesanais de pescado, afirmamos a importância da participação dos setores envolvidos na busca de estratégias e ações que proporcionem entendimento e aplicabilidade das normas e desenvolvimento das ferramentas necessárias à consolidação dessa cadeia.

Os setores envolvidos, sejam eles os órgãos governamentais (regulamentadores, inspetores, fiscalizadores e concessionários); os produtores (aquicultores familiares, pescadores artesanais, produtores rurais) e os parceiros (empresários, instituições de assistência técnica e extensão rural, instituições de ensino e de pesquisa), podem contribuir no desenvolvimento da cadeia de produtos artesanais de pescado quando conhecem e executam suas competências com eficiência.

Para tanto, os gargalos técnicos identificados que competem aos órgãos regulamentadores, inspetores, fiscalizadores e concessionários do selo ARTE, nesse processo são:

- adaptar os processos normativos de registro de estabelecimento e de produtos às necessidades específicas da produção artesanal;
- aplicar as ações regulamentadoras de forma orientativa;
- atualizar a capacitação dos profissionais de serviço de inspeção oficiais;
- oferecer subsídios para assistência técnica e pagamentos dos custos de formalização no estabelecimento
- capacitar os órgãos de agricultura no processo de concessão de selo ARTE;
- divulgar as regulamentações que facilitam a regularização de estabelecimentos e produtos de forma ampla e assertiva;
- capacitar os produtores interessados;
- oferecer subsídios para assistência técnica e pagamentos dos custos de formalização no estabelecimento
- transmitir confiança e parceria aos produtores; e
- elaboração e ampla divulgação de Manuais e Cartilhas.

Com relação aos gargalos técnicos de competência dos aquicultores familiares, pescadores artesanais e produtores rurais, sugerem-se os seguintes deveres:

- ressaltar as características peculiares dos produtos artesanais buscando parcerias com instituições de pesquisa que possam contribuir na caracterização físico-química e microbiológica dos alimentos artesanais derivados do pescado;
- conhecer os órgãos e as instâncias que regulamentam e fiscalizam os

estabelecimentos e produtos;

- conhecer as regulamentações envolvidas no processo;
- conhecer e aplicar as boas práticas agropecuárias na produção da matéria-prima;
- conhecer e aplicar as boas práticas de fabricação no processo de beneficiamento da matéria-prima e elaboração do produto;

- criar estratégias próprias para superar as limitações;
- elaborar produtos de fácil preparo para o consumidor;
- elaborar produtos com preços acessíveis;
- buscar a comercialização formal de produtos;
- manter os aspectos diferenciados, culturais ou regionais dos produtos artesanais.

E, finalmente, para que os parceiros, empresários, instituições de assistência técnica e extensão rural, e instituições de pesquisa e ensino atuem nos gargalos de sua competência, esses agentes podem:

- ampliar as discussões de interesses da cadeia do pescado artesanal;
- atualizar o contexto normativo junto à cadeia;
- auxiliar na elaboração das normas;
- auxiliar na divulgação das normas e outras ferramentas envolvidas;
- auxiliar na capacitação dos produtores junto aos órgãos oficiais;
- buscar alternativas junto aos órgãos regulamentadores e aos produtores;
- discutir os principais entraves envolvidos;
- promover, junto à cadeia, maior competitividade no mercado; e
- utilizar amplas estratégias de propaganda e marketing.

Considerando o cumprimento eficiente por todos os agentes envolvidos e a resolução simplificada dos gargalos técnicos relacionados à produção e elaboração dos produtos artesanais oriundos de pescado, o avanço e o sucesso serão percebidos por toda sociedade.



2.1. FOMENTO À PRODUÇÃO ARTESANAL - SELO ARTE

O selo ARTE é um certificado de identidade e qualidade conferido aos produtos alimentícios artesanais que proporciona agregação de valor, devido à certificação de sua artesanidade, tradição ou regionalismo, e que possibilita o comércio nacional de produtos com registro de qualquer esfera de concessão.

Aos produtores artesanais, o selo ARTE traz agregação de valor ao produto, simplificação de processos, e expansão da esfera de comercialização.

Aos consumidores, o selo ARTE facilita a identificação de produtos artesanais que atendem às boas práticas agropecuárias e de fabricação, garantindo a identidade, qualidade e segurança do alimento.

De acordo com pesquisa realizada pela Embrapa Alimentos e Territórios, o consumidor já buscava os produtos artesanais pela experiência do consumo diferenciado. Além disso, a incorporação da identificação, da história, do processamento, da sustentabilidade e da ética na produção têm atraído novos e exigentes consumidores brasileiros (CNA, 2021a).

Para fortalecer ainda mais essa política pública, o Ministério da Agricultura tem publicado as normativas complementares referentes ao selo ARTE e realizado interlocuções junto aos parceiros, atores da cadeia produtiva e sociedade como um todo.

Nesse contexto, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae, têm auxiliado a Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI do MAPA a estimular a concessão do selo ARTE nos estados, capacitando produtores em aspectos técnicos e de gestão, além de identificar pontos de melhoria e oportunidades para ação regulatória (MUNDO COOP, 2021).

De acordo com os profissionais oficiais da Coordenação-Geral de Produção Animal (CGPA/DECAP/SDI/MAPA), o processo de construção das normas é democrático e amplo. Primeiro, realiza-se uma discussão interna com a participação dos órgãos estaduais e especialistas convidados, em seguida, ocorrem as consultas públicas com a participação da sociedade, parceiros e entidades. As contribuições apresentadas são consideradas na elaboração dos atos normativos e na concepção da política pública (CANAL RURAL, 2021; MUNDO COOP, 2021).

Os dados do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA), de 01/06/2022, disponível no site do MAPA, indicam que já são 297 produtos artesanais com selo ARTE, sendo 72% lácteos, 5% derivados de abelha, 22% cárneos e 1% de pescados. Os estabelecimentos que receberam a concessão do selo ARTE somam 114 em todo território nacional.

12 estados e o Distrito Federal já emitem o selo ARTE: ES, GO, MA, MS, MG, PA, PR,

PE, RS, SC, SP, e TO. Outros estados como a Bahia estão nas tratativas para a obtenção das concessões (CNA, 2021b; CANAL RURAL, 2021).

De forma resumida, os pré-requisitos para a obtenção do selo ARTE são:

- Registro do estabelecimento produtor no serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF);
- Registro dos produtos elegíveis ao selo ARTE no serviço oficial de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF);
- Uma vez atendidos os pré-requisitos, os seguintes critérios relacionados ao produto devem ser atendidos:
 - O processo produtivo é artesanal;
 - Utiliza técnicas predominantemente manuais;
 - A receita e o modo de fazer é de domínio integral dos manipuladores do alimento;
 - A receita utiliza ingredientes naturais, com uso restrito de ingredientes industrializados;
 - O produto tem relevância na tradição, cultura ou regionalismo;
 - Obedece às boas práticas agropecuárias e de fabricação.

O Ministério da Agricultura está desenvolvendo uma plataforma eletrônica para que os interessados possam peticionar a certificação, acompanhar o processo e consultar os produtos artesanais já certificados. Nessa plataforma, o consumidor poderá acessar informações sobre o estado de origem, o fabricante e qual serviço de inspeção oficial atuou na fiscalização de cada produto (MAPA, 2019c).

Existem outras políticas públicas relacionadas à identidade de um produto alimentício, como o registro de patrimônio cultural, os selos concedidos por indicação geográfica (IG), ou certificações de qualidade. Os produtos com os selos IG garantem a procedência de origem e são referência de qualidade e sustentabilidade, melhorando a imagem e a projeção dos produtos certificados nos mercados mais exigentes (SIQUEIRA, 2018).

É importante ressaltar que o reconhecimento da IG, do patrimônio cultural, ou a certificação de qualidade não permite a comercialização nacional de alimentos de origem animal, sendo necessário que o produto obtenha também o registro em serviço de inspeção federal (SIF), ou em serviço de inspeção com equivalência no Sisbi, ou o selo ARTE, para que possam circular nacionalmente.

Segundo pesquisa da Embrapa Alimentos e Territórios, existem em torno de 10 mil IGs em 90% dos países desenvolvidos, gerando receitas anuais de 50 bilhões de dólares. Entretanto, a realidade brasileira ainda é bem diferente. Em nível nacional, são 70 IGs registradas, sendo 57 Indicações de Procedência (IP) e 13 Denominação de Origem (DO) (CNA, 2021a).

As indicações geográficas e o registro como patrimônio cultural fazem parte das políticas públicas de valorização dos produtos agroalimentares artesanais. Os selos ou as certificações são concedidas por processos normatizados e consolidados por instituições

ou órgãos regulamentadores e declara formalmente a veracidade e transparência do processo, garantindo a qualidade e segurança final do produto.

Os pesquisadores da Embrapa Alimentos e Territórios (2021) consideraram que os selos ou as certificações de qualidade e origem em produtos agroalimentares são um importante diferencial que valoriza principalmente a produção de pequenos e médios empreendimentos rurais.

Os selos, como os Marine Stewardship Council (MSC) e o Aquaculture Stewardship Council (ASC) podem atestar especificidade, singularidade, atributos, sustentabilidade e transparência em uma relação estabelecida entre os produtores, consumidores e o mercado (MEDEIROS; CASTRO, 2021).

Os consumidores têm mostrado interesse em pagar um pouco mais por produtos diferenciados contendo selos, que trazem experiências degustativas interessantes com maior confiança e credibilidade (CNA, 2021a).

O selo ARTE foi criado pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 e, sua regulamentação, pelo Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022. A Instrução Normativa nº 28, de 23 de julho de 2019, contempla a identidade visual do selo ARTE e define o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos artesanais (artigo 1º). Esse logotipo deve atender ao estabelecido no Manual de construção do selo ARTE, disponibilizado no site do MAPA.

Com objetivo de fortalecer a regulamentação dessa política pública, foi publicada a Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019, que estabelece os requisitos para que os órgãos de agricultura realizem a concessão do selo ARTE.

Compete ao MAPA a elaboração da plataforma digital para operacionalização da concessão e compilação dos dados no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais - CNPA (artigos 4º, 6º e 7º).

A base de dados do CNPA está no endereço eletrônico do MAPA <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte>.

Destaca-se que o cancelamento do selo ARTE e o descumprimento dos procedimentos podem implicar na suspensão da autorização da concessão pelos estados e DF (artigo 9º). Porém, havendo atendimento às solicitações formais, a autorização da concessão será restabelecida.

Entre as políticas públicas de fomento aos produtos artesanais, cita-se ainda o Programa do Artesanato Brasileiro (PAB), criado pela Portaria nº 1.007-SEI, de 11 de junho de 2018, do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços. O Programa cria a Comissão Nacional do Artesanato e dispõe sobre a base conceitual do artesanato brasileiro. O PAB abrange diversos conceitos sobre a atividade artesanal, porém, dentre as classificações de produtos artesanais previstos em seu Art. 21, não há a categoria “alimentos artesanais” ou similar.

NORMAS	ASSUNTOS ABORDADOS
Lei nº 13.180, de 22 de outubro de 2015	Dispõe sobre a profissão de artesão e das outras providências.
Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018	Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 sobre a fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal.
Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022	Regulamenta o artigo 10-A da Lei nº 1.283/1950 sobre a fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal.
IN nº 28, de 23 de julho de 2019	Identidade visual do selo ARTE.
IN nº 67, de 10 de dezembro de 2019	Estabelece os requisitos para que os estados e o Distrito Federal concedam o selo ARTE.



2.1.1. Legislações Estaduais e Relatos sobre a Concessão do selo ARTE

Apresentamos a seguir algumas legislações estaduais próprias para a elaboração de produtos artesanais de origem animal, legislações relacionadas à produção de pequenos produtores e produtores familiares, e relatos de sucesso e estímulo da concessão do selo ARTE.

Para iniciar, cita-se o estado do Amazonas com a Lei Ordinária nº 3.245, de 08 de abril de 2008, que considerou requisitos para a elaboração sob a forma artesanal de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização.

No estado da Bahia, em 2014, foi normatizado o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal pelo Regulamento da Lei nº 12.215, de 30 de maio de 2011, que estabelece requisitos para a pequena agroindústria da agricultura familiar.

As ações no estado da Bahia, para a normatização do selo ARTE, estão pautadas em reuniões internas e institucionais, bem como a publicação de normas como a Portaria nº 079, de 22 de fevereiro de 2019, que regulamenta a agroindústria de pequeno porte; a Portaria nº 059, de 23 de setembro de 2020, que considera os atos complementares e a Portaria nº 089, de 16 de dezembro de 2020, sobre a concessão do selo ARTE (CNA, 2021b).

No estado de Goiás, a Lei nº 13.878, de 19 de julho de 2001 estabelece requisitos para a mini-agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização. Sobre os produtos artesanais de origem animal o estado publicou o Decreto Nº 9551 de 12 de novembro de 2019, que regulamenta a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal previstos na Lei Estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018.

O estado do Espírito Santo regulamentou o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte - SUSAF-ES pela Lei Complementar nº 618, de 10 de janeiro de 2012. Esse estado foi contemplado no Workshop realizado pelo Ministério da Agricultura, CNA e Escola Nacional de Gestão Agropecuária - Enagro com a história de sucesso do produto artesanal Socol (presunto tipo cru) que conquistou, ao longo de seis anos, o selo do serviço de inspeção estadual; a Indicação Geográfica e o selo ARTE (CNA, 2021a).

O estado do Mato Grosso do Sul também foi citado no referido Workshop. O depoimento da produtora e proprietária da marca Soul Leve que elabora e comercializa o produto artesanal Ghee relatou a importância da obtenção do selo ARTE. Sugeriu, ainda, a contratação de profissional ou empresa de consultoria para auxiliar no processo de obtenção do selo ARTE, pois observou complexidade na adequação da rotulagem do produto no processo (CNA, 2021a).

O estado de Minas Gerais publicou a Lei nº 19.476, de 13 de janeiro de 2011, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno

porte. Ressalta-se que o estado também possui normas específicas que regulamentam queijos artesanais.

De acordo com o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, o estado de Minas tem tradição nos serviços de inspeção para produtos artesanais; apresenta a maior quantidade de produtos com certificação e foi o primeiro a conceder o selo ARTE. (CNA, 2021a; CANAL RURAL, 2021).

O Rio Grande do Norte publicou o Decreto nº 24.516, de 08 de julho de 2014, que atualizou o Regulamento da Lei nº 6.270/1992 que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal.

O estado do Rio Grande do Sul já apresentava normatização para o queijo serrano artesanal. Porém, após a publicação das leis federais, as normas estaduais foram alteradas para o enquadramento adequado.

Além disso, os profissionais do Serviço Veterinário Oficial do RS, responsáveis pelas normatizações, fiscalizações e concessões, estão atentos às particularidades no processo de fabricação dos produtos artesanais para ajustar esses detalhamentos no processo de concessão do selo ARTE (CNA, 2021b).

Referente aos selos de certificação, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul publicou a Resolução SEAPDR nº 001/2020 que regulamenta o Programa estadual de agroindústria familiar do estado e o uso do selo “Sabor Gaúcho” com seu Manual de Identidade Visual (NOVO RURAL, 2020; SDR/RS, 2020).

Seguindo os exemplos de normas e relatos na concessão do selo ARTE, o estado de Santa Catarina dispõe da Lei nº 10.610, 01 de dezembro de 1997, que considera as questões sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal (regulamentada pelo Decreto nº 3.100, de 20 de julho de 1998).

Esse estado, por meio da CIDASC, informou que é necessário enquadrar a prática dos processos artesanais com os requisitos regulamentares exigidos, capacitando os envolvidos nesse processo (CNA, 2021a).

O estado de São Paulo possui a Lei nº 10.507, de 01 de março de 2000, que estabelece normas para a elaboração sob a forma artesanal de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização; somado à Resolução SAA nº 30, de 24 de setembro de 2001, que considera as normas técnicas sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a aprovação, funcionamento e aparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal sob a forma artesanal. Estes

A norma estadual de SP estabelece que somente estabelecimentos registrados no SISP ARTESANAL poderão solicitar selo ARTE, o que obriga aos produtores registrados pelos serviços de inspeção dos municípios busquem a equivalência ao serviço de inspeção estadual, o que não está previsto na Lei federal.

Como essa norma é mais restritiva que a Lei federal, o estado de SP deve buscar adequar a legislação de modo a permitir que produtos vinculados ao serviço de inspeção municipal tenham acesso à concessão do selo ARTE (AQUACULTURE BRASIL, 2021).

Destaca-se que existem outras normas estaduais e exemplos de concessões de Selos ARTE no Brasil. Porém, a dedicação maior na elaboração deste documento foi concentrada em conhecer a realidade dos estados na concessão do selo ARTE para os produtos artesanais oriundos do pescado.

A CNA, juntamente com MAPA e Enagro, promoveram um segundo Workshop sobre o selo ARTE com foco na avaliação da regulamentação brasileira e seus resultados. Foi mencionado no evento o Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais do Brasil de competência do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) que tem como objetivo incentivar o produtor rural na adesão ao selo ARTE (CNA, 2021b).

O Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais do Brasil do SENAR estimula a diversificação e agregação de valor aos produtos elaborados pelos pequenos e médios produtores rurais e prevê ações de capacitação e assistência técnica; consultorias; melhoria do ambiente tributário, regulatório e aperfeiçoamento da estrutura de comercialização (FAO 2019).

Ainda no Workshop, foi relatado o extenso período no processo de concessões; sobreposições de fiscalizações municipais e estaduais e desconhecimento ou dúvidas sobre os conceitos e definições do produto artesanal (CNA, 2021b). Esses pontos são considerados gargalos para o desenvolvimento das políticas públicas e serão discutidos posteriormente.

Percebe-se que em algumas legislações estaduais o foco da artesanidade está no estabelecimento, e não no produto, criando em seus normativos a classificação “artesanal” para estabelecimentos. Esta nova classificação de estabelecimento não encontra equivalência nas classificações de estabelecimentos sob inspeção federal previstos entre o Art. 16 e Art. 24 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e pode gerar conflitos também com os normativos do selo ARTE, que tem foco no produto artesanal.

O próximo tema abordado é a Portaria MAPA nº 176/20121 que regulamenta a concessão de selo ARTE para os produtos artesanais do pescado, oriundos da aquicultura familiar e da pesca artesanal.

2.1.2. Portaria MAPA nº 176 de 16 de junho de 2021

A SDI realizou duas consultas públicas por meio das Portarias nº 22, de 4 de março de 2020 e da Portaria nº 53, de 23 de março de 2021, acerca da normatização dos produtos artesanais do pescado.

As informações geradas nessas consultas pela sociedade, profissionais e parceiros em

nível federal, estadual, municipal e distrital, contribuíram de maneira essencial para a elaboração do Regulamento publicado pela Portaria MAPA nº 176, de 16 de junho de 2021, que enquadra o pescado e seus produtos artesanais à concessão do selo ARTE.

De acordo com o Ministério da Agricultura, o Regulamento tem o objetivo de estimular a formalização do processo de produção da matéria-prima de pescado, proveniente da aquicultura familiar e da pesca artesanal e da elaboração dos produtos artesanais destinados ao consumidor (MAPA, 2021a).

Destaca-se que o Regulamento considera algumas definições sobre aquicultura familiar; pescado; pesca artesanal; produto artesanal derivado de pescado (artigos 2º, incisos de I a VII); preconiza os requisitos de identificação dos produtos e o atendimento das boas práticas agropecuárias e de fabricação previstas nos programas de saúde animal e de inspeção oficial (artigo 4º e parágrafos).

Para fins deste Regulamento, as unidades de beneficiamento somente receberão matérias-primas de estabelecimentos regularizados perante o órgão de inspeção oficial competente (artigo 5º).

Essa norma ainda considera que o produto artesanal pode ser derivado do pescado inteiro ou de suas partes, oriundos da aquicultura familiar ou da pesca artesanal.



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aquicultura e a pesca são atividades de produção e extração da matéria-prima oriunda do pescado, que podem ser utilizadas nos sistemas agroalimentares de forma sustentável, a nível mundial.

No Brasil, a aquicultura tem avançado no extenso território, apresentando resultados econômicos promissores em diversas condições ambientais. Já a pesca nacional, apesar de apresentar queda nas taxas de extração, tem buscado superar os desafios e apresentar um pescado com qualidade.

Além das definições da aquicultura familiar e da pesca artesanal, essas atividades possuem características econômicas, religiosas, culturais, regionais, territoriais, ambientais e sociais específicas. No geral, a aquicultura familiar e a pesca artesanal envolvem mão de obra familiar, uso dos recursos naturais, estabelecimentos ou embarcações de pequeno porte e práticas de cultivo e extração transmitidas por gerações.

Para os aquicultores familiares e pescadores artesanais, a aquicultura familiar e a pesca artesanal são mais que uma arte, significam sobrevivência, envolvem sentimentos, laços de identidade, tradição e regionalismo.

Políticas públicas focadas em ações específicas e direcionadas para alavancar a aquicultura familiar e a pesca artesanal e sua produção agroalimentar artesanal, com o intuito de simplificar e desburocratizar as aplicações de atos normativos, são necessárias. A simplicidade e especificidade das normas e das estratégias podem proporcionar resultados positivos e estimular a regularização e profissionalização das atividades da aquicultura familiar e da pesca artesanal, gerando benefícios para a sociedade e para o governo. Os normativos devem ser de fácil entendimento e aplicabilidade para os aquicultores, pescadores, produtores rurais e demais envolvidos na produção, extração e no processamento do pescado artesanal.

Uma das ações de fundamental importância no processo de produção, extração e no processamento do pescado artesanal e seus produtos derivados do pescado é a implementação das boas práticas agropecuárias e das boas práticas de fabricação.

As boas práticas agropecuárias e as boas práticas de fabricação devem ser aplicadas desde a captura ou cultivo da matéria-prima até as etapas que envolvem o processamento do produto artesanal do pescado.

No contexto atual das políticas públicas e estratégias para o desenvolvimento do produto alimentício artesanal do pescado, o Selo ARTE vem coroar a identidade e a qualidade da matéria-prima e assegurar a tradição, a artesanidade e o regionalismo do processo. O Selo ARTE é um certificado que proporciona agregação de valor, assegura a qualidade sanitária pela aplicação das boas práticas agropecuária e de fabricação, permitindo a comercialização dos produtos alimentícios artesanais do pescado em todo território nacional.

O caminho é longo e desafiador, mas o alinhamento das ações, das normas específicas e simplificadas, o conhecimento adquirido e o esforço geral dos setores podem contribuir para o desenvolvimento da cadeia nacional dos produtos alimentícios artesanais do pescado de forma inspiradora, segura e eficiente.



REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Neiva Maria de; FRANCO, Maria Regina Bueno. Influência da dieta alimentar da composição de ácidos graxos em pescado: aspectos nutricionais e benefícios à saúde humana. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo. v. 65, n. 1, p. 7-14, 2006.

ALTEMIO, Angela Dulce Cavenaghi; ARANHA, Caroline Pereira Moura; SILVA, Gabriela Pereira; RIBEIRO, Mírian Luisa Faria Freitas; REGINATO, Natalia; ROLON, Natasha Villa; SANTOS, Samara Teodoro dos; CAVICHIOLO, Fabiana. Qualidade dos pescados comercializados durante as festas do peixe de Dourados – MS. Brazilian Journal Of Development, [S.L.], v. 6, n. 9, p. 69854-69864, 2020. Brazilian Journal of Development.

ALVARENGA, André Luis Bonnet; ALVARENGA, Marcelo Bonnet; GOMES, Carlos Alexandre Oliveira; GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Princípios das Boas Práticas de Fabricação: requisitos para a implementação de agroindústria de agricultores familiares. In: NASCIMENTO NETO, Fênelon do (org.). Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura família. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. p. 15-56. (Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar).

ANDRADE, Graciele de Queiroz; BISPO, Eliete da Silva; DRUZIAN, Janice Izabel. Avaliação da qualidade nutricional em espécies de pescado mais produzidas no Estado da Bahia. Ciência e Tecnologia de Alimentos, [S.L.], v. 29, n. 4, p. 721-726, dez. 2009. FapUNIFESP (SciELO).

AQUACULTURE BRASIL. A política do selo ARTE e oportunidades para o pescado. 2021. Disponível em: [https://www.bing.com/videos/search?q=selo+arte+no+pescado&docid=608001922816739796&mid=525A3A8D0B33692BFC1C525A3A8D0B33692BFC1C&view=detail&FORM=VIRE](https://www.bing.com/videos/search?q=selo+arte+no+pescado&docid=608001922816739796&mid=525A3A8D0B33692BFC1C525A3A8D0B33692BFC1C525A3A8D0B33692BFC1C&view=detail&FORM=VIRE). Acesso em: 20/08/2021.

ZANDONADI, Fernanda. Fábrica de atum em Itapemirim conquista selo e pode vender pescados para todo o ES. 2021. Disponível em: <https://www.aquinoicias.com/2021/08/fabrica-de-atum-em-itapemirim-conquista-selo-e-pode-vender-pescados-para-todo-o-es/>. Acesso em: 02/09/2021.

ARGÔLO, Simone Vieira. O beneficiamento e o comércio informal de pescados em São Francisco do Conde-Ba: o trabalho, a higiene e a conservação do produto. 2012. 107 f. Dissertação (Mestrado) - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

BARBOSA, Laís Stephanie. O uso adequado das boas práticas e do frio na comercialização do pescado(2021).Disponível em:<https://portalefood.com.br/pescado/o-uso-adequado->

das-boas-praticas-e-do-frio-na-comercializacao-do-pescado/. Acesso em: 24/07/2021.

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. 19 de dez. 2015. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm>. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 12 de nov. 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm>. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. (Revogado pelo Decreto nº 9.013/2017). Diário Oficial da União. Brasília. 07 de jul. 1952. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=30691&ano=1952&data=29/03/1952&ato=476cXUE9UeFRVT8e4>>. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Lei nº 9.712 de 20 de novembro de 1998. Altera a lei 8.171 de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos de defesa agropecuária. Diário Oficial da União. Brasília. 23 de nov. 1998. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=9712&ano=1998&data=20/11/1998&ato=918UTRU1EeNpWTdc7>>. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988. Dispõe sobre a proibição da pesca de espécies em períodos de reprodução, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 24 de nov. 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7679.htm>. Acesso em: 04/08/2021.

_____, _____. Instrução Normativa nº 21 de 31 de maio de 2017. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Diário Oficial da União. Brasília. 07 de jun. 2017. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/19100559/do1-2017-06-07-instrucao-normativa-n-21-de-31-de-maio-de-2017-19100473>. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Instrução Normativa nº 1 de 15 de janeiro de 2019. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe salgado e o peixe salgado seco. Diário Oficial da União. Brasília. 18 de jan. 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/59629991>. Acesso em: 04/08/2021.

_____._____. 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, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União. Brasília. 22 de jun. 2022. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-11.099-de-21-de-junho-de-2022-409372062>

_____._____. Instrução Normativa nº 28, de 23 de julho de 2019. Definiu conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br. Diário Oficial da União. Brasília. 24 de jul. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/instrucao-normativa-n-28-de-23-de-julho-de-2019-203422087>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 23 de 20 de agosto de 2019 que aprova o RTIQ que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido. Instrução Normativa nº 23 de 20 de agosto de 2019 retifica esse regulamento. Diário Oficial da União. Brasília. 28 de ago. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-23-de-20-de-agosto-de-2019-213001623>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 24 de 20 de agosto de 2019. Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada. Diário Oficial da União. Brasília. 28 de ago. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-24-de-20-de-agosto-de-2019-213001622>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 67 de 10 de dezembro de 2019. 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. Diário Oficial da União. Brasília. 11 de dez. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-10-de-dezembro-de-2019-232668924>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 53, de 1º de setembro de 2020. Define o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (revogou a Instrução Normativa nº 29, de 23 de setembro de 2015). Diário Oficial da União. Brasília. 04 de set. 2010. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-53-de-1-de-setembro-de-2020-275906964>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Portaria SAP nº 310, de 24 de dezembro de 2020. Estabeleceu os critérios e requisitos higiênico-sanitários de embarcações pesqueiras de produção primária, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da

pesca destinados ao mercado nacional e internacional. Diário Oficial da União. Brasília. 29 de dez. 2020. Disponível em: <<https://alimentusconsultoria.com.br/portaria-sap-mapa-no-310-de-24-de-dezembro-de-2020-sap-mapa/>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Portaria nº 176 de 16 de junho de 2021. Estabelece regulamento para enquadramento do pescado e do produto alimentício derivado do pescado em artesanais necessários à concessão do selo ARTE. Diário Oficial da União. Brasília. 24 de jun. 2021. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-176-de-16-de-junho-de-2021-327670560>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 05 de 14 de fevereiro de 2017. Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília. 15 de fev. 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/InstruoNormativa_05.2017.pdf>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. Diário Oficial da União. Brasília. 24 de jun. 2015. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/legislacao/instrucao-normativa_16_2015.pdf>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 22 de 11 de julho de 2011 estabeleceu o RTIQ para a conserva de sardinha. Diário Oficial da União. Brasília. 12 de jul. 2011. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=12/07/2011&jornal=1&pagina=23&totalArquivos=136>>. Acesso em: 07/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Diário Oficial da União. Brasília. 25 de nov. 2005. Disponível em: <<https://ambbrasil.esteri.it/resource/2009/09/INTotale.pdf>>. Acesso em: 07/08/2021.

_____._____. Portaria nº 185 de 13 de maio de 1997. Regulamento Técnico peixe fresco. Diário Oficial da União. Brasília. 19 de mai. 1997. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/05/1997&jornal=1&pagina=46&totalArquivos=96>>. Acesso em: 07/08/2021.

_____._____. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Aprovou o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação

para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 04 de set. 1997. Disponível em: <file:///C:/Users/maslo/Downloads/portaria_368-1997.pdf>. Acesso em: 07/08/2021.

_____. _____. Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a política agrícola. (Artigo 3º, inciso I). Diário Oficial da União. Brasília. 18 de jan. 1991. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=8171&ano=1991&data=17/01/1991&ato=1b5g3Z65UMFpWT4c3>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. _____. Instrução Normativa nº 36 de 20 de julho 2011. Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União. Brasília. 26 de jul. 2011. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=78916>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. _____. Instrução Normativa SDA nº 45 de 13 de dezembro de 2011. Estabeleceu regulamento técnico de identidade e qualidade de conservas de peixes. Diário Oficial da União. Brasília. 14 de dez. 2011. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=14/12/2011&jornal=1&pagina=11&totalArquivos=192>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. _____. Instrução Normativa nº 46 de 15 de dezembro de 2011. Estabeleceu o RTIQ para conserva de atuns e bonitos regulamentado pela. Diário Oficial da União. Brasília. 16 de dez. 2011. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=16/12/2011&jornal=1&pagina=25&totalArquivos=240>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000 Instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 07 de ago. 2000. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2000/decreto-3551-4-agosto-2000-359378-norma-pe.html>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 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 sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília. 30 de mar. 2017. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=9013&ano=2017&data=29/03/2017&ato=4edkXWU9EeZpWT3a4>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. Diário Oficial da União. Brasília. 31 de mai. 2017. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=9064&ano=2017&data=31/05/2017&ato=d88oXRE1UeZpWTd3c>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 aprovou Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 10 de jan. 2001. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html>. Acesso em: 10/08/2021.

_____._____. Portaria nº 523, de 29 de março de 2017. Institui o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária – PRAISSAN. Diário Oficial da União. Brasília. 30 de mar. 2017. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/U_PT-MS-523_300317%20-%20Progr_Incl_Prod-Seg_Alim.pdf>. Acesso em: 10/08/2021.

_____,_____. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico com as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (Anexo I). Diário Oficial da União. Brasília. 09 de jan. 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/portaria-no-326-de-30-de-julho-de-1997.pdf/view>>. Acesso em: 10/08/2021.

_____._____. Informe nº 41 de 2009. Esclarecimentos sobre a comercialização de pescado congelado. Diário Oficial da União. Brasília. 21 de nov. 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/informes/copy_of_42de2010>. Acesso em: 10/08/2021.

_____._____. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 06 de nov. 2002. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Resolução RDC nº 49 de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário

e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 01 de nov. 2011. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013>.html. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 de 15 de dezembro de 2014. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial da União. Brasília. 11 de fev. 2014. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=281122>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____, Ministério do Desenvolvimento Agrário e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006. Regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 31 de mar. 2006. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=5741&ano=2006&data=30/03/2006&ato=191MTQU50MRpWT63d>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____._____. Decreto nº 7.216 de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos artigos. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741/2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 18 de jun. 2010. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=7216&ano=2010&data=17/06/2010&ato=b77MTVU5EMVpWT6bd>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 005, de 12 de janeiro de 2006. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que com esta baixa, estabelecendo critérios para determinação do peso líquido em pescado, moluscos e crustáceos glaciados. Diário Oficial da União. Brasília. 12 de jan. 2006. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000991.pdf>>. Acesso em: 06/08/2021.

_____, Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Ministério da Justiça; Ministério do Trabalho e Emprego; Ministério do Meio Ambiente. Lei nº 11.699, de 13 de junho de 2008. Dispõe sobre as Colônias, Federações e Confederação Nacional dos Pescadores, regulamentando o parágrafo único do art. 8º da Constituição Federal e revoga dispositivo do Decreto-Lei no 221, de 28 de fevereiro de 1967. Diário Oficial da União. Brasília. 16 de jun. 2008. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=11699&ano=2008&ato=7d8k3Z61UNRpWTa5e>>. Acesso em: 05/08/2021.

_____, Ministério da Justiça; Ministério da Fazenda; Ministério da Agricultura

Pecuária e Abastecimento; Ministério do Trabalho e Emprego; Ministério do Meio Ambiente; Ministério da Pesca e Aquicultura. Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei nº 7.679/1988, e dispositivos do Decreto-Lei nº 221/1967, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 30 de jun. 2009. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=11959&ano=2009&data=29/06/2009&ato=d23ITQU90dVpWTace>>. Acesso em: 05/08/2021.

_____, Conselho Nacional do Meio ambiente. Resolução nº 385, de 27 de dezembro de 2006. Estabelece procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental. Diário Oficial da União. Brasília. 29 de dez. 2006. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=104061>>. Acesso em: 05/08/2021.

_____, Câmara Legislativa do Distrito Federal. Lei nº 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 micro-organismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 14 de fev. 2008. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/DetalhesDeNorma.aspx?id_norma=57122>. Acesso em: 05/08/2021.

_____. _____. Lei nº 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. Diário Oficial da União. Brasília. 23 de out. 2019. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/DetalhesDeNorma.aspx?id_norma=33dd69c2a08d421cb0e529f4148f5abc>. Acesso em: 05/08/2021.

_____, Ministério da Pesca e Aquicultura e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Interministerial nº 07, de 08 de maio de 2012. Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), estabelece os procedimentos para a sua execução e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 08 de mai. 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/saude-animal-e-vegetal/saude-animal/programas-de-saude-animal/arquivos-programas-sanitarios/in_inter_mpa_mapa_07_2012_programanacionalcontrolehigienicosanitariomoluscosbivalves_retificada.pdf>. Acesso em: 05/08/2021.

_____, Ministério da Pesca e Aquicultura. Instrução Normativa MPA nº 06 de 29 de junho de 2012. Dispõe sobre os procedimentos administrativos para a inscrição de pessoas

físicas no Registro Geral da Atividade Pesqueira na categoria de Pescador Profissional no âmbito do MPA. Diário Oficial da União. Brasília. 03 de jul. 2012. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=242911>>. Acesso em: 08/08/2021.

_____. _____. Instrução Normativa nº 29, de 22 de dezembro de 2014. Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico - Sanitário de Embarcações Pesqueiras e Infraestruturas de Desembarque de Pescado - Embarque Nessa. Diário Oficial da União. Brasília. 22 de dez. 2014. Disponível em: <<https://alimentusconsultoria.com.br/portaria-sap-mapa-no-310-de-24-de-dezembro-de-2020-sap-mapa/>>. Acesso em: 08/08/2021.

_____. _____. Instrução Normativa nº 4, de 4 de fevereiro de 2015. Institui o Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos de Cultivo - "Aquicultura com Sanidade". (Retificada pela IN nº 4, de 28 de fevereiro de 2019). Diário Oficial da União. Brasília. 09 de fev. 2015. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/32382246/do1-2015-02-09-instrucao-normativa-n-4-de-4-de-fevereiro-de-2015-32382233>. Acesso em: 08/08/2021.

_____, Ministério do Meio ambiente e Ministério da Pesca e Aquicultura. Decreto nº 8.425, de 31 de março de 2015. Regulamenta o parágrafo único do art. 24 e do art. 25 da Lei nº 11.959 de 29 de junho de 2009, para dispor sobre os critérios para inscrição no Registro Geral da Atividade Pesqueira e para a concessão de autorização, permissão ou licença para o exercício da atividade pesqueira. Diário Oficial da União. Brasília. 01 de abr. 2015. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=8425&ano=2015&data=31/03/2015&ato=603ETT610dZpWTc9f>>. Acesso em: 08/08/2021.

_____, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Ministério do Trabalho E Emprego; Ministério da Pesca e Aquicultura; Ministério da Previdência Social. Decreto nº 8.424, de 31 de março de 2015. Regulamenta a Lei nº 10.779, de 25 de novembro de 2003, para dispor sobre a concessão do benefício de seguro-desemprego, durante o período de defeso, ao pescador profissional artesanal que exerce sua atividade exclusiva e ininterruptamente. Diário Oficial da União. Brasília. 01 de abr. 2015. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=8424&ano=2015&data=31/03/2015&ato=dcaATT610dZpWTba7>>. Acesso em: 08/08/2021.

_____, Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário; Ministério do Meio Ambiente; Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento; Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Decreto nº 8.967, de 23 de janeiro de 2017. Altera o Decreto nº 8.425, de 31 de março de 2015, que dispõe sobre os critérios para inscrição no Registro Geral da Atividade Pesqueira, e o Decreto nº 8.424, de 31 de março de 2015, que dispõe sobre a concessão do benefício de seguro-

desemprego, durante o período de defeso, ao pescador profissional artesanal que exerce sua atividade exclusiva e ininterruptamente. Diário Oficial da União. Brasília. 24 de jan. 2017. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=8967&ano=2017&data=23/01/2017&ato=d25oXRU9EeZpWT3e7>>. Acesso em: 08/08/2021.

_____, Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços; Advocacia Geral da União; Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão; Ministério da Fazenda. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283/1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União. Brasília. 15 de jun. 2018. Disponível em: <<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=13680&ano=2018&data=14/06/2018&ato=b91UTV61UeZpWTa4d>>. Acesso em: 08/08/2021.

CAMARGO, André. Potencial temos sobrando! Aquaculture Brasil. Edição no 18, maio/junho 2019.

CANAL RURAL. selo ARTE está presente em 160 produtos artesanais do país: a certificação permite a comercialização dos produtos de origem animal em todo o território nacional e garante que o alimento foi fabricado de forma artesanal. 2021. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/noticias/selo-arte-presente-160-produtos/>>. Acesso em: 25/08/2021.

CARVALHO, Irayana Fernanda da Silva; MENDES, Denise Carla da Silva; SODRÉ, Camilla Fernanda Lima; FRANÇA, Elidy Rayane de Rezende; NASCIMENTO, Ingrid Tayane Vieira da Silva do; MILKE, Rosana; LENZ, Tiago de Moraes. Fishing characterization in a fishing community in the town of Paço do Lumiar, Maranhão, Brazil / Caracterização da pesca em uma comunidade de pesqueira na cidade do paço do Lumiar, Maranhão, Brasil. Brazilian Journal of Development, [S.L.], v. 6, n. 10, p. 81471-81482, 2020. Brazilian Journal of Development.

CASTRO, Luiz Eduardo Nochi; COLPINI, Leda Maria Saragiotto; DIAS, Patrícia da Silva; COUTINHO, Marieli; OLIVEIRA, Anny Caroline; MEURER, Fabio. Avaliação física e química de hambúrgueres de filé de tilápia do Nilo preparados com farinha de linhaça e farinha de rosca submetidos a diferentes processamentos térmicos. Brazilian Journal of Development, [S.L.], v. 6, n. 6, p. 38662-38676, 2020. Brazilian Journal of Development.

CNA (Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil). CNA, Mapa e Enagro promovem workshop de avaliação do selo ARTE (2021a). 2021. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br/noticias/cna-mapa-e-enagro-promovem-workshop-de-avaliacao-do-selo-arte>. Acesso em: 24/07/2021.

_____. CNA, Mapa e Enagro promovem segunda rodada de debates sobre o selo

ARTE (2021b). 2021. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/noticias/cna-mapa-e-enagro-promovem-segunda-rodada-de-debates-sobre-o-selo-arte>. Acesso em: 27/07/2021.

COELHO, Aline Vieira; SANTOS, Elaine Cristina Batista dos; LIMA, Thalison da Costa; FREITAS, Jailza; ALENCAR, Isadora Líria Nunes de; FERNANDES, Jackellynne Fernanda Farias; VIANA, Diego Carvalho. Rendimento do filé de arraia (*Potamotrygon motoro*) capturada no município de Santa Quitéria, Maranhão, Brasil. *Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados*, [S.L.], p. 132-136, 29 mar. 2019. Antonella Carvalho de Oliveira.

COSTA, Mayumi Oshiro; FURLAN, Érika Fabiane. Qualidade da carne mecanicamente separada (CMS) de guaivira (*Oligoplites saliens*) (BLOCH, 1793). *Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados*, [S.L.], p. 110-120, 29 mar. 2019. Antonella Carvalho de Oliveira. <http://dx.doi.org/10.22533/at.ed.27219290315>.

COSTA, Tiago Viana da; MACHADO, Noédson de Jesus Beltrão; BRASIL, Ronner Joaquim Mendonça; FRAGATA, Nelma Pinheiro. Caracterização físico-química e rendimento do filé e resíduos de diferentes espécies de jaraqui (*Semaprochilodus* spp.). *Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo*, 40 (1), p. 35-47, 2014.

CUNHA, Diego Aurélio dos Santos; BARROS, Ana Larissa Silva; SOUZA, Aurea Veras Barbosade; FERREIRA, Lyssandra Kelly Silva; SANTOS, Elaine Cristina Batistados; VIANA, Diego Carvalho. Rendimento e perdas por cocção do filé de pacamão (*Lophiosilurus alexandri*) siluriforme, pseudopimelodidae. *Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados*, [S.L.], p. 137-140, 29 mar. 2019. Antonella Carvalho de Oliveira.

CUNHA, Esther-Léa Azulay Benayon; LIMA, Aline Maria Meiguins de; SOUZA, Francisca das Chagas do Amaral; MACEDO, Rui Guilherme Cavaleiro de; GOMES, Maria de Valdívía Costa. Avaliação de risco ambiental da comercialização do pescado na região portuária de Manaus/Amazonas. *R. Ra'e Ga - Curitiba*, v.34, p.193-213, Ago/2015.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, [S.L.], v. 58, n. 2, 2020. FapUNIFESP (SciELO).

DERNER, Roberto Bianchini. Cultivo de Macroalgas no Brasil – potencial desperdiçado. Texto desenvolvido por HAYASHI, L.; SANTOS, A. A., 2018. *Aquaculture Brasil, Laguna*, edição 12 (março/abril), 2018, 1 p. Disponível em <<http://www.aquaculturebrasil.com/2018/09/17/cultivo-de-macroalgas-no-brasil/>>

DOMINGUES, Paloma Sant'anna; ZEINEDDINE, Gabriela Campos; ROTUNDO, Matheus; BARRELA, Walter; RAMIRES, Milena. A pesca artesanal no arquipélago de Fernando de Noronha (PE). *Boletim do Instituto de Pesca. São Paulo*, 42(1): 241-251, 2016.

ECOFARMA. Manual de Boas Práticas de Fabricação: o que é e como aplicar? (2021). Disponível em: <https://ecofarmajr.com.br/blog/manual-de-boas-praticas-de-fabricacao-o-que-e-e-como-aplicar/>. Acesso em: 17/10/2021.

EMPBRAPA ALIMENTOS E TERRITÓRIOS. Selos Distintivos de Qualidade e Origem. Disponível em: <https://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/areas-de-atuacao/selos-distintivos-de-qualidade-e-origem>. Acesso em: 22/08/2021.

EVANGELISTA-BARRETO, Norma Suely; DAMACENA, Sanmily Santos; CARDOSO, Lucas Guimarães; MARQUES, Virginia Ferreira; SILVA, Irana Paim. Hygienic-sanitary conditions and degree of freshness of fish products sold in the fish market in Cachoeira, Bahia. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, [S.L.], v. 11, n. 1, p. 60-74, jan./mar. 2017. GN1 Genesis Network.

FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação). Alimentos artesanais e tradicionais (2019). Disponível em: <http://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1188377/>. Acesso em: 20/07/2021.

_____. FAO no Brasil: A gestão da pesca funciona: é hora de aplicá-la de maneira mais ampla (2020). Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/es/c/1279825/>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. Pesca e aquicultura global foram duramente atingidas pela pandemia de COVID-19 (2021a). Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1373383/>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. A pesca e a aquicultura são críticas para a transformação dos sistemas agroalimentares globais (2021b). Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1371997/>. Acesso em: 10/08/2021.

_____. International Year of Artisanal Fisheries and Aquaculture 2022 (2021c). Disponível em: <http://www.fao.org/artisanal-fisheries-aquaculture-2022/home/en/>. Acesso em: 10/08/2021.

FDA (Food and Drug Administration). Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. Fourth Edition, June, 2021.

FILHO, Jomar Carvalho. Saiu os números da aquicultura brasileira em 2019. Revista Panorama da Aquicultura. Edição 180. Disponível em: <https://panoramadaaquicultura.com.br/ibge-o-desempenho-da-aquicultura-brasileira-em-2019/>. Acesso em: 20/08/2021.

GALVÃO, Juliana Antunes. Pesca ou Aquicultura? Qual a melhor opção de pescado para o consumidor? Aquaculture Brasil. Edição no 21, novembro/dezembro 2019.

GANDINI, Fabrício. Estudo da FAO no Brasil revela dados ocultos da pesca artesanal

no país. 2020. Disponível em: <<https://www.maramar.org.br/estudo-da-fao-no-brasil-revela-dados-ocultos-da-pesca-artesanal-no-pais/>>. Acesso em: 28/08/2021.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, [S.L.], v. 16, n. 4, p. 483-492, dez. 2003. FapUNIFESP (SciELO).

GONDIM, Naiara; MIRANDA, Maria Spínola; LEITE, Clícia Capibaribe. Avaliação da qualidade físico-química e microbiológica de peixes de pequeno porte salgados e secos de maior comercialização na região do recôncavo baiano. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, S.I, v. 8, n. 1, p. 72-83, 2015.

GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologias do processamento do camarão e seus benefícios para comercialização. *Revista da ABCC*. Ano XXIII, no 3, junho de 2021.

_____. Butarga ou Bottarga ou Karasumi: você sabe o que é? *Aquaculture Brasil*. Edição no 16, janeiro/fevereiro 2019.

_____. Peixes marinados ou pickles de peixe? *Aquaculture Brasil*. Edição no 12, maio/junho 2018.

GONÇALVES, Augusto Alex; PAIVA, Fernanda Juliane Alves de. Kafta de camarão: alternativa de novos produtos à base de pescado. *Aquaculture Brasil*. Edição no 10, janeiro/fevereiro 2018.

GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO. Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (IDAF) registra o primeiro estabelecimento agroindustrial de pescado no SIAPP. (2021). 2021. Disponível em: <https://www.es.gov.br/Noticia/idaf-registra-o-primeiro-estabelecimento-agroindustrial-de-pescado-no-siapp>. Acesso em: 12/08/2021.

GUIMARÃES, Lucélia; SANTOS, Ana Clara dos; FERREIRA, Elka; PEREIRA, Débora; COSTA, Francisca. Qualidade microbiológica do peixe traíra (*Hoplias malabaricus*) na baixada maranhense, município de São Bento/MA. *Arquivos do Instituto Biológico*, [S.L.], v. 84, p. 1-7, 2018. FapUNIFESP (SciELO).

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. *Censo Agropecuário 2006: Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação*. 2009 ISSN 0103-6157, Rio de Janeiro, p.1-777, 2006.

_____. *Censo Agropecuário*. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/21814-2017-censo-agropecuaria.html>. Acesso em: 09/08/2021.

IDAF (Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo). Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP). Disponível em: <<https://idaf.es.gov>>.

br/siapp>. Acesso em: 02/09/2021.

KIRSCHNIK, Peter Gaberz. Avaliação da estabilidade de produtos obtidos de carne mecanicamente separada de tilápia nilótica (*Oreochromis niloticus*). Tese (Doutorado em Aquicultura) - Universidade Estadual Paulista, Centro de Aquicultura da UNESP, Campus Jaboticabal, 2007.

KUBITZA, Fernanda. Manejo na produção de peixes. Revista Panorama da Aquicultura, Rio de Janeiro. V. 18, n. 108, julho/agosto, 2008.

LINS, Paulo Marcelo de Oliveira. Técnico em Pesca e Aquicultura: Tecnologia Pesqueira. Setor de Processos Técnicos da Biblioteca Central do Instituto Federal de Educação, ciência e Tecnologia do Pará. 2011.

LIRA Jr. Gilvan Paes de. Introdução e desenvolvimento da criação do camarão marinho *Litopenaeus vannamei* realizada por agricultores familiares do semiárido pernambucano. Aquaculture Brasil. Edição no 18, maio/junho 2019.

MACHADO, Thaís Moron; FURLAN, Érika Fabiane; NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro; CASARINI, Luiz Miguel; PÉREZ, Agar Costa Alexandrino de; LEMOS NETO, Marildes Josefina; TOMITA, Rúbia Yuri. Fatores que afetam a qualidade do pescado na pesca artesanal de municípios da costa sul de São Paulo, BRASIL. Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo, v. 3, n. 36, p. 213-223, jan. 2010.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Agroindústria Familiar (2019a). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/agroindustria-familiar>. 2019. Atualizado em: 20/09/2019. Acesso em: 04/08/2021.

_____. O selo ARTE (2019b). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/selo-arte>. Publicado em: 2019. Atualizado em: 25/06/2020. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Perguntas e Respostas (2019c). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/faq>. 2019. Atualizado em: 25/06/2020. Acesso em: 04/08/2021.

_____. Solicitação de Seguro-Desemprego do Pescador Artesanal – SDPA “Seguro-Defeso”. (2020a). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/aquicultura-e-pesca/pesca/periodo-defeso>. Atualizado em: 10/09/2020. Acesso em: 11/08/2021.

_____. Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA) (2020b). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>. 2019. Atualizado em: 13/08/2021. Acesso em: 02/09/2021.

_____. Mapa regulamenta concessão do selo ARTE para pescado (2021a). Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-regulamenta-concessao-do-selo-arte-para-pescados>. 2021. Atualizado em: 24/06/2021. Acesso em: 11/08/2021.

_____. Cadastramento Único dos Artesãos do Brasil (2021b). Disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/artesanato/cadastro-1>. Publicado 2021. Atualizado em: 05/04/2021. Acesso em: 02/09/2021.

MARTINS, Deiziele Saboia Mendes; MONTELES, Josinete Sampaio; JESUS, Paulo Protásio de; MARINHO, Yllana Ferreira; ANTÔNIO, Ícaro Gomes; FUNO, Izabel Cristina da Silva Almeida. Transferência tecnológica da ostreicultura em comunidade de marisqueiros do município de Raposa, Maranhão. *Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados*, [S.L.], p. 160-173, 29 mar. 2019. Antonella Carvalho de Oliveira.

MEDEIROS, André; CASTRO, Jane Silva Maia. Sustentabilidade e qualidade sanitária na pesca artesanal. 2021. Disponível em: <https://portalefood.com.br/artigos/sustentabilidade-e-qualidade-sanitaria-do-pescado-artesanal/>. Acesso em: 20/08/2021.

MEDEIROS Jr. Elias Fernandes de; EIRAS, Bruno José Corecha Fernandes; RODRIGUES, Evelize Cristina; ALVES, Marileide Moraes. Avaliação higiênico-sanitária do pescado comercializado na cidade de Bragança Pará. *Nutri Time. Revista Eletrônica*. Vol. 12, Nº 05, set/out de 2015.

MINOZZO, M. G. Elaboração de patê cremoso a partir de file de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) e sua caracterização físico-química, microbiológica e sensorial. 2005. 127f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná, Curitiba/PR, 2005.

MIOR, Luiz Carlos. Agricultores familiares, agroindústrias e território: a dinâmica das redes de desenvolvimento rural no oeste catarinense (2003). 315 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas – Sociedade e Meio Ambiente, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

MIZAEL, Flávio Henrique; SANTOS, Rafson Varela dos; GOMES, Francisco José; NASCIMENTO, Ana Lúcia. Modelos de remuneração aplicados em projetos comunitários de piscicultura - um estudo de caso. *Aquaculture Brasil*. Edição no 18, maio/junho 2019.

MOURA, Mônica Accaui Marcondes de; GALVÃO, Juliana Antunes; HENRIQUE, Celina Maria; SILVA, Luciana Kimie Savay da; OETTERER, Marília. Caracterização físico-química e de frescor de filés de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) oriundas da pesca extrativista no médio Rio Tietê/SP, Brasil. *Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo*, v. 3, n. 35, p. 487-496, 2009.

MUNDO COOP. selo ARTE está presente em 160 produtos artesanais do país. 2021. Disponível em: <https://www.mundocoop.com.br/agrocoop/selo-arte-esta-presente-em-160-produtos-artesanais-do-pais.html>. (Fonte: MAPA). Acesso em: 22/08/2021.

NETO, Fénelon do Nascimento. Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar: Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, p. 243, 2006.

NOVO RURAL. A Comunicação a Serviço do Agro! 2020. Disponível em: <<https://novorural.com/noticia/3928/seis-agroindustrias-recebem-certificado-do-peaf-e-selo-sabor-gaicho-no-norte-do-rs>> Acesso em: 26/07/2021.

OCDE (Organization for Economic Co-operation and Development). Fisheries, aquaculture and COVID-19. Issues and policy responses Updated 4 June 2020. Disponível em: <<https://www.oecd.org/coronavirus/policy-responses/fisheries-aquaculture-and-covid-19-issues-and-policy-responses-a2aa15de/>>. Acesso em: 10/08/2021.

OLIVEIRA, Nelma de Mello Silva; OLIVEIRA, Wilson Roberto Mesquita; NASCIMENTO, Luiz Carlos; SILVA, José Mauricio Schneedorf Ferreira D; VICENTE, Eduardo; FIORINI, João Evangelista; BRESSAN, Maria Cristina. Avaliação físico-química de filés de tilápia (*Oreochromis niloticus*) submetidos à sanitização. Ciência e Tecnologia de Alimentos, [S.L.], v. 28, n. 1, p. 83-89, mar. 2008. FapUNIFESP (SciELO).

PEIXES BR. Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixes BR 2021. Associação Brasileira de Piscicultura, 2019. p.160.

PERUCCHI, Loyvana Carolina; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela (org.). Cartilha do pescador artesanal: etnoecologia, direitos e territórios na bacia do rio tramandaí. Maquiné: Via Sapiens, 2015. 88 p.

PREZZOTO, Leomar Luiz. Agroindústria da agricultura familiar: regularização e acesso ao mercado. Brasília/DF p.60, 2016.

PINHEIRO, Cristiane Rodrigues. Valor Agregado e a Qualidade do Pescado. Panorama da Aquicultura, Rio de Janeiro, 12(73): 27-35, 2002.

PORTAL EDUCAÇÃO: Sanificantes Utilizados em Áreas de Produção de Alimentos. Disponível em: <https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/veterinaria/sanificantes-utilizados-em-areas-de-producao-de-alimentos/29197>. Acesso em: 20/08/2021.

QUADROS, Diomar Augustode; BOLINI, Helena Maria Andre. Caracterização biométrica, composição e rendimento de filé e resíduos de cavala espanhola (*Scomberomorus brasiliensis*). Boletim do Instituto de Pesca, [S.L.], v. 41, n. 4, p. 877-888, nov. 2018.

QUEIROZ, Júlio Ferraz de; ROTTA, Marco Aurélio. Boas Práticas de Manejo para Piscicultura em Tanques-Rede. Circular técnica no 26, Jaguariúna, SP, dezembro, 2016.

ROCHA, Diego Maia. Afinal, quais são as possibilidades da carcinicultura brasileira voltar a exportar grandes volumes em 2021? E por que essa ação seria tão importante? Aquaculture Brasil. Edição no 22, janeiro/março, 2021.

SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, PESCA E COOPERATIVISMO (SDR/RS). Agricultura elimina burocracia e simplifica uso do selo Sabor Gaúcho por agroindústrias. 2020. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/agricultura-elimina-burocracia-e-simplifica-uso-do-selo-sabor-gaucha-por-agroindustrias>>. Acesso em: 26/07/2021.

_____. Manual de identidade visual Sabor Gaúcho. Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202002/06092610-miv-selo-sabor-gaucha.pdf> Acesso em: 26/07/2021.

SILVA, Michelle Costa e; BARROS, Daniel Moraes; SOARES, Emilia de Castro; PAIVA, Brena Kelly do Nascimento; COSTA, Gabriel Magalhães da. Avaliação higiênico-sanitária da venda de pescado no município de Caucaia. *Ciência Animal*, Caucaia, v. 30, n. 2, p. 1-8, 2020.

SILVA, Elano José da; CUNHA, Maria Helena da Silva.; SILVA Jr. Jair Martins da; PEIXOTO, Nathalia Santana; LEMOS, Paulo Eduardo de Macedo; CUNHA, Monique Hellen Teodósio; SILVA, Geysla Aryanny Araújo da; SANTOS, Rorger Mcmanley Silva Rodrigues dos; OLIVEIRA, Francisco Iuri de. A autodepuração em moluscos bivalves: estratégia de baixo custo para incremento do sabor, cor e textura. *Aquaculture Brasil*. Edição no 18, maio/junho 2019.

SILVA, Arlene; GALENO, Lygia; BASTOS, Luciana; GARINO Jr. Felício; COSTA, Francisca. Caracterização da pesca artesanal em municípios da baixada maranhense – Brasil. *Enciclopédia Biosfera*, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.13 n.23; 2016.

SILVEIRA, P. R. C., HEINZ, C. U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos (2005). In *Anais do 1º Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar*. São Luis Gonzaga: UERGS.

SIQUEIRA, Tagore Villarim de. Aquicultura: a nova fronteira para produção de alimentos de forma sustentável. *Revista do BNDES*, Rio de Janeiro, v.25, n.49, p. 119-170, jun. 2018

SPANVELLO, Rosani Marisa; DUARTE, Luana Cristina; SCHNEIDER, Catia Letícia Corrêa; MARTINS, Sinara Pizzi. Agroindústrias rurais familiares (ARFs) como estratégia de reprodução socioeconômica da agricultura familiar nos municípios de Santo Augusto e Campo Novo - RS. *Redes*, [S.L.], v. 24, n. 3, p. 198-216, 3 set. 2019. APESC - Associação

Pro-Ensino em Santa Cruz do Sul.

SOUSA, Ana Conceição Abreu de. Ostras da Amazônia: Uma oportunidade de negócio sustentável. *Aquaculture Brasil*. Edição no 10, março/abril 2019.

SOUZA, Juliana Domingos Campos de. Avaliação físico-química do nuggets de peixe voador (*Hirundichthys affinis*) durante armazenamento sob congelamento. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC (Graduação) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Faculdade de Nutrição, 2017.

SOUZA, Mariana Martins Magalhães de; FURTUNATO, Dalva Maria da Nóbrega; CARDOSO, Ryzia de Cássia Vieira; ARGÔLO, Simone Vieira; SILVA, Ícaro Ribeiro Cazumbá da; SANTOS, Luís Fernandes Pereira. Avaliação do frescor do pescado congelado comercializado no mercado municipal de São Francisco do Conde- BA. *Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo*, v. 4, n. 34, p. 359-368, 2013.

SUASA (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária). Live: Desmistificando o selo ARTE. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=dMpSqxdg1Go&ab_channel=Suasa-Mapa>. Acesso em: 30/08/2021.

VALADARES, Camila; MUNIZ, Alethea. Relatório global da ONU sobre pesca revela que Brasil segue sem estatística do setor. Publicado em: 16/06/2020. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2020/06/16/relatorio-global-da-onu-sobre-pesca-revela-que-brasil-segue-sem-estatisticas-do-setor/>. Acesso em: 17/10/2021.

VALENTI, Wagner C.; BARROS, Helenice P.; MORAES-VALENTI, Patricia; BUENO, Guilherme W.; CAVALLI, Ronaldo O. Aquicultura no Brasil: passado, presente e futuro. *Aquaculture Reports*, [S.L.], 19, (2021), p. 100611, mar. 2021. Elsevier BV.

VARGAS, Bruna Krieger. Avaliação microbiológica, físico-química e sensorial de filés de traíra (*Hoplias malabaricus*) comercializados na 236ª Feira do Peixe de Porto Alegre/RS. Trabalho de conclusão de Curso – TCC (Graduação em Medicina Veterinária), Especialista em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre, 2017.

XIMENES, Luciano F. Produção de pescado no Brasil e no nordeste brasileiro. *Caderno Setorial. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE*, ano 5, no 150, janeiro, 2021.

WHITE, Cliff. Estudo fornece primeiro olhar abrangente sobre o impacto da COVID na indústria de mariscos nos EUA. *SeafoodSource*, 2000. Disponível em: <https://www.seafoodsource.com/news/supply-trade/sea-cucumber-demand-outstripping-supply-in-china>. Acesso em: 10/08/2021.

WWF-BRASIL. Guia de consumo responsável de pescado Brasil. WWF-Brasil – Fundo Mundial Para a Natureza, São Paulo, abril de 2019.

ANEXO

Lista com as normas que foram lidas e contribuíram de forma menos relevante para conhecimento e consulta.

Lei nº 4.771, de 15 de setembro de 1965, instituiu o Código Florestal (revogada pela Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012).

Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, configurou infrações à legislação sanitária federal.

Lei nº 9.272, de 03 de maio de 1996, acrescentou incisos no artigo 30 da lei 8.171/1991.

Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, resolveu sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente.

Lei nº 10.228, de 29 de maio de 2001, acrescentou artigo à Lei n. 8171/1991 sobre áreas desertificadas.

Lei nº 10.246, de 2 de julho de 2001, acrescentou nova redação ao artigo 4º e parágrafo 3º do artigo 8º da Lei nº 8.171/1991.

Lei nº 10.298, de 30 de outubro de 2001, acrescentou incisos ao artigo 3º da Lei nº 8.171/1991.

Lei nº 10.327, de 12 de dezembro de 2001, acrescentou inciso II ao artigo 6º da Lei nº 8.171/1991.

Decreto nº 4.623, de 21 de março de 2003, considerou sobre o Conselho Nacional de Política Agrícola - CNPA.

Lei nº 10.779, de 25 de novembro de 2003, resolveu sobre a concessão do benefício de seguro-desemprego durante o período de defeso ao pescador profissional.

Decreto nº 5.830, de 4 de julho de 2006, acrescentou nova redação ao parágrafo 3º do artigo 131 do Decreto no 5.741/2006.

Resolução RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, aprovou o Regulamento Técnico sobre aditivos aromatizantes.

Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, instituiu a Política Nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais.

Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, estabeleceu o processo simplificado para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo no Distrito Federal.

Lei nº 11.718, de 20 de junho de 2008, acrescentou artigo sobre contrato de trabalhador à Lei no 5.889/1973.

Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008, considerou as infrações e sanções administrativas ao meio ambiente.

Decreto nº 29.813, de 10 de dezembro de 2008, aprovou o Regulamento da inspeção sanitária dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo no Distrito Federal.

Instrução Normativa nº 11.958, de 26 de junho de 2009, alterou as Leis nºs 7.853/1989 e 10.683/2003 e resolveu sobre a transformação da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca em MPA.

Portaria MPA nº 204, de 28 de junho de 2012, estabeleceu procedimentos para coleta de amostras para realização de análises de micro-organismos contaminantes e de toxinas em moluscos bivalves que deverão ser adotados pela Rede Nacional de Laboratórios (RENAQUA).

Regulamento (UE) nº 1.151, de 21 de novembro de 2012, considerou a qualidade dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios.

Portaria nº 175, de 15 de maio de 2013, alterou os artigos 4º e 5º da Portaria MPA nº 204, de 28 de junho de 2012.

Decreto nº 8.445, de 06 de maio de 2015, alterou o Anexo do Decreto nº 5.741/2006.

Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015 alterou o Anexo do Decreto nº 5.741/2006.

Lei nº 13.158, de 04 de agosto de 2015, alterou os artigos 48 e 103 da Lei nº 8.171/1991.

Lei nº 13.180, de 22 de outubro de 2015, considerou sobre a profissão de artesão e dá outras providências.

Decreto nº 8.613, de 21 de dezembro de 2015, alterou o Anexo do Decreto nº 5.741/2006.

Portaria MAPA nº 48, de 24 de maio de 2016, alterou o artigo 2º da Portaria MPA nº 204, de 28 de junho de 2012.

Portaria nº 1.007-SEI, de 11 de junho de 2018, instituiu o Programa do Artesanato Brasileiro.

Instrução Normativa nº 03, de 14 de março de 2019, resolveu sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto e registro de estabelecimento no DIPOA.

Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020, estabeleceu os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) do SUASA.

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

