

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
**Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo – SMC**  
**Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas e da Produção**  
**Sustentável – DEPROS**  
**Coordenação Geral de Agregação de Valor – CGAV**  
**Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias e Bem Estar Animal – CBPA**  
**Divisão de Promoção da Produção Artesanal – DPA**



*PCT BRA/IICA/16/001- Cod. 8484* – “Modernização da gestão estratégica do MAPA para aperfeiçoar as políticas públicas de promoção do desenvolvimento sustentável, segurança alimentar e competitividade do agronegócio”

**Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil: debates nacionais e locais para a valorização da “arte” e da tradição na produção e processamento de alimentos no contexto do SELO ARTE**

Produto 3: Relatoria da Oficina sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil, para validar os Produtos 1 e 2.

Consultora: Fabiana Thomé da Cruz

Porto Alegre – Novembro/2019

## FOLHA DE ROSTO

| <b>Identificação</b>   |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
| Consultor(a) / Autor(a): Fabiana Thomé da Cruz   |   |                                      |
| Número do Contrato: 118069   |   |                                      |
| Nome do Projeto: PCT BRA/IICA/16/001   |   |                                      |
| Oficial/Coordenador Técnico Responsável: Christian Fischer   |   |                                      |
| Data /Local: Porto Alegre, 15 de novembro de 2019  |   |                                      |
| <b>Classificação</b>   |   |                                      |
| Temas Prioritários do IICA   |   |                                      |
| Agroenergia e Biocombustíveis  |   | Sanidade Agropecuária X              |
| Biotecnologia e Biossegurança  |   | Tecnologia e Inovação X              |
| Comércio e Agronegócio   | X | Agroindústria Rural X                |
| Desenvolvimento Rural  | X | Recursos Naturais                    |
| Políticas e Comércio   | X | Comunicação e Gestão do Conhecimento |
| Agricultura Orgânica   |   | Outros: Planejamento Estratégico     |
| Modernização Institucional   |   | Indicação Geográfica                 |
| <b>Palavras-Chave</b>  |   |                                      |
| Produto agroalimentar artesanal, Lei nº 13.680/2018; Decreto nº 9.918/2019; Legalização de produtos agroalimentares artesanais; Desenvolvimento rural e territorial.   |   |                                      |
| <b>Resumo</b>  |   |                                      |
| <b>Título do Produto:</b><br>Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil: debates nacionais e locais para a valorização da “arte” e da tradição na produção e processamento de alimentos no contexto do SELO ARTE   |   |                                      |
| <b>Subtítulo do Produto:</b><br>Produto 3: Relatoria da Oficina sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil, para validar os Produtos 1 e 2.  |   |                                      |
| <b>Resumo do Produto:</b><br>Este documento tem por objetivo relatar e analisar os debates desenvolvidos em dois eventos: 1) Oficina sobre Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil realizada em Brasília, em parceria entre a Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA/Distrito Federal e 2) Seminário de Queijos Artesanais, realizado em Florianópolis, promovido em parceria entre a Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC) e a Associação de Comerciantes de Queijos Artesanais Comer Queijo, ambos realizados no segundo semestre de 2019. Com base nos debates gerados nesses eventos, que contaram com a participação de público amplo e diverso, envolvendo produtores, técnicos, extensionistas, pesquisadores, entre outros atores e representantes de órgãos e organizações relacionados ao tema, este documento apresenta, inicialmente, a metodologia de sistematização e análise dos dados gerados nos dois encontros. Em seguida, tomando os temas recorrentes tanto na Oficina quanto no Seminário, aborda e discute: 1) sanidade do rebanho e bem estar animal; 2) escalas e características de produção na perspectiva do processamento agroalimentar artesanal e do SELO ARTE; 3) artesanidade em relação ao processo, especialmente no que se refere ao uso de leite cru para produção de queijos, aos utensílios e ao uso de embalagens e; 4) produção e fiscalização de produtos agroalimentares artesanais na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial.<br>Por fim, o documento analisa o debate sobre a Lei SELO ARTE (Lei nº13.680/2018), buscando interfaces entre as propostas conceituais desenvolvidas no Produto 2 desta Consultoria e o Decreto nº 9.918, de julho de 2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE. Nesse debate, este Produto busca evidenciar avanços, limites e desafios no que diz respeito tanto à operacionalização dos regulamentos voltados para os produtos agroalimentares artesanais no Brasil quanto ao processo mais amplo de legalização desses produtos. |   |                                      |
| <b>Qual objetivo primário do Produto?</b>  |   |                                      |
| O principal objetivo deste Produto é sistematizar e analisar informações geradas na Oficina sobre Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil e no Seminário de Queijos Artesanais,   |   |                                      |

|  |
|--|
| realizados respectivamente em Brasília e em Florianópolis, no segundo semestre de 2019 para, com base nos debates presentes nesses encontros, apontar e discutir temas recorrentes ao que se refere aos produtos agroalimentares artesanais. Complementarmente, este Produto contempla também avanços, desafios e limites para a operacionalização da Lei SELO ARTE (Lei nº13.680/2018) e do Decreto que a regulamenta.  |
| <b>Que problemas o produto deve resolver?</b>  |
| Este Produto buscou responder a necessidade de sistematizar e analisar os debates gerados em uma Oficina e em um Seminário voltado ao debate sobre produtos agroalimentares artesanais. Com base nas discussões presentes nesses eventos, foi possível identificar e analisar temas recorrentes que remetem a desafios e limites para a operacionalização da Lei SELO ARTE (Lei nº 13.680/2018) e do Decreto que a regulamenta (Decreto nº 9.918/2019), sugerindo, assim, propostas para sanar as lacunas presentes para ampliar a legalização de produtos agroalimentares artesanais no Brasil.   |
| <b>Como se logrou resolver os problemas e atingir os objetivos?</b>  |
| Para responder aos objetivos propostos, o desenvolvimento do Produto 3 buscou: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sistematizar e analisar os debates desenvolvidos em dois encontros, uma Oficina, de caráter mais regional, e um Seminário, de caráter nacional, ambos voltados ao debate sobre alimentos artesanais produzidos no Brasil;</li> <li>b) Indicar e analisar os principais e mais recorrentes temas presentes nesses dois encontros, visto que esses temas sugerem potencialidades e desafios para ampliar a legalização de produtos agroalimentares artesanais no Brasil;</li> <li>c) Analisar avanços e limites da Lei SELO ARTE (Lei nº13.680/2018) e do Decreto que a regulamenta (Decreto nº 9.918/2019) para, com base nos temas recorrentes na Oficina e no Seminário, propor caminhos para ampliar a valorização e formalização da produção de alimentos artesanais no Brasil.</li> </ul> |
| <b>Quais resultados mais relevantes?</b>   |
| Os resultados mais relevantes presentes neste Produto (Produto 3) referem-se à identificação de temas que, a exemplo da sanidade e bem estar animal, uso de leite cru para produção de queijos artesanais, emprego de utensílios e embalagens diferenciadas e tradicionais bem como da estreita relação entre produção e processamento de alimentos para o desenvolvimento rural, podem contribuir para melhor e mais ampla adoção e operacionalização da Lei SELO ARTE (Lei nº13.680/2018) e do Decreto que regulamenta tal Lei (Decreto nº 9.918/2019).  |
| <b>O que se deve fazer com o produto para potencializar o seu Uso?</b>   |
| Este é o terceiro produto de quatro produtos a serem elaborados no âmbito desta Consultoria. Com os resultados sistematizados neste Produto, em especial a análise de temas recorrentes e relevantes para os distintos atores que estão inseridos no debate sobre a legalização de produtos agroalimentares artesanais no Brasil, é possível propor que as discussões sistematizadas neste Produto sejam levadas a distintas regiões do Brasil, de modo promover o debate entre distintos atores, em especial aqueles que, no âmbito da produção agroalimentar artesanal, representam a produção, a assistência técnica e a fiscalização.  |

## APRESENTAÇÃO

Este documento, que diz respeito ao terceiro Produto elaborado no âmbito PCT BRA/IICA/16/001, tem por objetivo relatar duas atividades que subsidiaram a construção deste documento. Uma das atividades diz respeito à oficina realizada em Brasília, no dia 23 de agosto de 2019, em parceria entre a Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA/Distrito Federal. Trata-se da Oficina sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil que, inspirada na metodologia desenvolvida para as oficinas regionais descritas e analisadas no Produto 2 desta Consultoria, teve como objetivo discutir e validar os Produtos 1 e 2, já elaborados e entregues.

Além da Oficina, outra atividade que subsidiou dados para a elaboração deste terceiro produto foi o Seminário de Queijos Artesanais, promovido em parceria entre a Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias, Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC) e a Associação de Comerciantes de Queijos Artesanais Comer Queijo. O evento aconteceu juntamente à realização do V Prêmio Queijo Brasil, no dia 20 de setembro de 2019, na Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC).

Os dados gerados neste Seminário, somados aos dados gerados na oficina realizada em Brasília contribuíram não apenas para validar os Produtos 1 e 2, já entregues, como também para apontar temas e discussões que merecem ser contemplados no debate sobre a produção artesanal de alimentos no Brasil. As duas atividades, ou seja, o Seminário e a Oficina, proporcionaram elementos para, a partir da perspectiva de produtores, técnicos, extensionistas, pesquisadores, entre outros atores e representantes de órgãos e organizações relacionados ao tema, avançar no debate sobre a regularização de produtos agroalimentares artesanais junto a instituições de pesquisa, ensino, fomento, regulação e fiscalização do Brasil.

Com base nos temas e discussões gerados na Oficina e no Seminário, este Produto (Produto 3) está organizado em três seções. A primeira delas apresenta de forma detalhada a metodologia de trabalho, geração e análise de dados tanto da Oficina quanto do Seminário. A segunda seção está estruturada a partir de temas

recorrentes nos dois encontros, de modo que, em quatro subseções, aborda e discute os seguintes temas: 1) sanidade do rebanho e bem estar animal; 2) escalas e características de produção na perspectiva do processamento agroalimentar artesanal e do SELO ARTE; 3) artesanidade em relação ao processo, especialmente no que se refere ao uso de leite cru para produção de queijos, aos utensílios e ao uso de embalagens e; 4) produção e fiscalização de produtos agroalimentares artesanais na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial.

Por fim, na terceira seção o objetivo é analisar e discutir avanços e desafios no debate sobre a Lei nº 13.680, de junho de 2018, a Lei SELO ARTE para, com base no que havia sido proposto no Produto 2 desta Consultoria, analisar o Decreto nº 9.918, de julho de 2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE. Para responder a esse objetivo, a terceira seção foi organizada em três subseções. Na primeira delas, aponta-se sugestões para o Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE para, em seguida, analisar elementos que, sugeridos no Produto 2 para conceituar produto agroalimentar artesanal e unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, foram contemplados (ou não) no Decreto nº 9.918/2019. Por fim, na terceira subseção, são abordados alguns desafios que, apesar da publicação da Lei SELO ARTE e do Decreto que a regulamenta, persistem no que se refere à ampliar a legalização da produção de alimentos artesanais no Brasil.

### **LISTA DE QUADROS**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Quadro 1. Informações sobre as atividades que subsidiaram dados para a elaboração do Produto 3.</b> | <b>14</b> |
|--|-----------|

### **LISTA DE FIGURAS**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Figura 1: Apresentação da proposta da Oficina realizada no Distrito Federal.</b>   | <b>9</b>  |
| <b>Figura 2: Grupos discutindo as questões propostas na Oficina realizada no Distrito Federal.</b>  | <b>10</b> |
| <b>Figura 3: Sistematização das discussões conduzidas nos grupos.</b>   | <b>10</b> |
| <b>Figura 4: Imagem do grupo participante da Oficina realizada na DIPOVA, Brasília/DF, no dia 23 de agosto de 2019.</b>   | <b>11</b> |
| <b>Figura 5: O rebanho e parte da propriedade do produtor Helvécio Soares.</b>  | <b>12</b> |
| <b>Figura 6: Produtor Helvécio Soares apresentando o Laticínio Kero Mais.</b>   | <b>12</b> |
| <b>Figura 7: Abertura do Seminário de Queijos Artesanais. Auditório da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC).</b>  | <b>13</b> |
| <b>Figura 8: Queijo manteiga, produzido em Soure, Ilha do Marajó, Pará, após ser transportado em diferentes embalagens (a vácuo, abaixo) e com papel manteiga (queijo mais acima)</b> | <b>24</b> |
| <b>Figura 9: Embalagem antiga de queijo catupiry, feita em madeira.</b>   | <b>39</b> |
| <b>Figura 10: Doce de leite embalado em palha de milho.</b>   | <b>40</b> |
| <b>Figura 11: Queijos frescos produzidos a partir de leite de cabra, com formas de sisal, característicos da Ilha do Fogo, Cabo Verde.</b>  | <b>40</b> |
| <b>Figura 12: Produtores de queijos artesanais em pé, recebendo homenagem da palestrante Luciana Farina, durante a palestra de abertura do Seminário de Queijos Artesanais 2019.</b>  | <b>46</b> |

## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 SEMINÁRIO DE QUEIJOS ARTESANAIS E OFICINA PARA DISCUSSÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: DEBATES EM ÂMBITO NACIONAL E LOCAL</b>  | <b>8</b>  |
| <b>2 DE AVANÇOS EM REGULAMENTOS FEDERAIS PARA DESAFIOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS: TEMAS E QUESTÕES PARA A VALORIZAÇÃO E LEGALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS NO BRASIL</b> | <b>15</b> |
| 2.1 SANIDADE DO REBANHO E BEM ESTAR ANIMAL  | 16        |
| 2.2 ESCALAS E CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO NA PERSPECTIVA DA PRODUÇÃO ARTESANAL E DO SELO ARTE   | 18        |
| 2.3 ARTESANALIDADE EM RELAÇÃO AO PROCESSO, AOS UTENSÍLIOS E AO USO DE EMBALAGENS  | 23        |
| 2.3.1 O uso de leite cru para a produção de queijos artesanais  | 25        |
| 2.3.2 Da madeira ao tacho de cobre: o uso de utensílios diferenciados na produção de produtos agroalimentares artesanais  | 31        |
| 2.3.3 Uso de embalagens não convencionais no processamento artesanal  | 38        |
| 2.4 PRODUÇÃO E FISCALIZAÇÃO NA PERSPECTIVA DO DESENVOLVIMENTO RURAL E TERRITORIAL   | 41        |
| <b>3 DA PUBLICAÇÃO DA LEI Nº 13.680 À PUBLICAÇÃO DO DECRETO Nº 9.918: SELO ARTE PARA QUEM?</b>  | <b>53</b> |
| 3.1 RETOMANDO O PRODUTO 2: CRITÉRIOS, CONCEITOS E POSSIBILIDADES PARA PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS NO CONTEXTO SELO ARTE   | 53        |
| 3.2 O QUE FOI CONTEMPLADO NO DECRETO QUE REGULAMENTA A LEI SELO ARTE ?  | 55        |
| 3.3 DESAFIOS QUE PERSISTEM PARA A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ARTESANAIS NO BRASIL  | 59        |
| <b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>   | <b>69</b> |
| <b>REFERÊNCIAS</b>  | <b>71</b> |
| <b>ANEXO I – PROGRAMAÇÃO SEMINÁRIO DE QUEIJOS ARTESANAIS</b>  | <b>74</b> |

## **1 SEMINÁRIO DE QUEIJOS ARTESANAIS E OFICINA PARA DISCUSSÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: DEBATES EM ÂMBITO NACIONAL E LOCAL**

Esta seção tem por objetivos principais descrever a metodologia de geração e sistematização de dados gerados no Seminário de Queijos Artesanais, de âmbito nacional, e na oficina regional, realizada no Distrito Federal e identificar aspectos centrais presentes e debatidos nesses dois encontros.

No que se refere à Oficina realizada no Distrito Federal, cabe, desde já, destacar o envolvimento e a parceria da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA/SEAGRI-DF. O trabalho conjunto à DIPOVA para a organização da oficina proporcionou tanto a participação de atores distintos relacionados ao tema quanto espaço muito rico para debates no sentido de identificar desafios para a produção de produtos agroalimentares artesanais no Brasil. Em relação à metodologia de trabalho para essa Oficina, seguindo a experiência das Oficinas Regionais realizadas no âmbito do desenvolvimento do Produto 2, considerando a disponibilidade especialmente de produtores, optou-se por realizar a oficina apenas em um turno, de modo a facilitar a presença de um grupo maior em toda a atividade. O encontro, realizado no turno da manhã, iniciou com a apresentação dos participantes, seguida da apresentação do foco, dos objetivos da Consultoria e da proposta do encontro (Figura 1).



**Figura 1: Apresentação da proposta da Oficina realizada no Distrito Federal.**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

Concluída essa etapa introdutória na Oficina, o ponto de partida para iniciar o trabalho em grupos foi a apresentação dos critérios referentes à definição de Produto Agroalimentar Artesanal (PAA) e de Unidade de Processamento de Produto Agroalimentar Artesanal (UPPAA), conforme proposto no Produto 2 desta Consultoria. Feita a apresentação, os 23 participantes foram divididos em três grupos e, então, convidados a discutir as seguintes questões:

- 1 - SELO ARTE para quem?
- 2 - Quais são os requisitos de Boas Práticas necessárias para a regulamentação?
- 3 - Como conciliar Boas Práticas e processamento artesanal?

Os grupos discutiram cada uma das questões durante 15 minutos, totalizando 45 minutos de debate nos grupos. A Figura 2 ilustra o trabalho realizado nos grupos.

**Figura 2:** Grupos discutindo as questões propostas na Oficina realizada no Distrito Federal.



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

Os participantes foram orientados a sistematizar as discussões em tarjetas, que foram posteriormente apresentadas ao grupo. Na Figura 3, é possível ver a síntese de cada uma das questões, que foram debatidas apresentadas pelos três grupos.

**Figura 3:** Sistematização das discussões conduzidas nos grupos.



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

Em relação à metodologia, vale destacar que, em relação à proposta metodológica apresentada no Produto 2, foram feitas adaptações, especialmente porque os critérios e definições que orientaram os conceitos de Produto

Agroalimentar Artesanal e de Unidade de Processamento de Produto Agroalimentar Artesanal já estavam propostos no Produto 2 e, além disso, já haviam, em boa medida, sido contemplados no Decreto nº 9.918, de julho de 2019. Por isso, ao invés de seguir as questões proposta nas oficinas realizadas no âmbito do desenvolvimento do Produto 2, optou-se por questões que contribuíssem para atualizar a discussão e trazer elementos que pudessem indicar lacunas e/ou outros aspectos relevantes. Na Figura 4, abaixo, é possível visualizar o grupo que participou da Oficina, em registro logo após o encerramento da Oficina.

**Figura 4:** Imagem do grupo participante da Oficina realizada na DIPOVA, Brasília/DF, no dia 23 de agosto de 2019.



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz.

Toda a oficina foi gravada em áudio, com a autorização do grupo. O áudio foi ouvido e sistematizado, gerando informações que contribuiram para a elaboração deste documento.

Além da Oficina, no turno da tarde, foi realizada visita técnica à propriedade do Helvécio Soares, proprietário do Laticínio Kero Mais. A seguir, é possível ver uma imagem do produtor apresentando a propriedade (Figura 5) e o laticínio (Figura 6).

**Figura 5: O rebanho e parte da propriedade do produtor Helvécio Soares.**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

**Figura 6: Produtor Helvécio Soares apresentando o Laticínio Kero Mais.**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

Tanto na oficina quanto na visita, os registros fotográficos possibilitaram contar também com esse recurso para ilustrar e analisar os dados gerados nessas atividades.

Para a elaboração deste Produto (Produto 3), além da Oficina acima descrita, também foram contemplados dados gerados no Seminário de Queijos Artesanais, realizado em parceria entre o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Associação de Comerciantes de Queijos Artesanais (COMERQUEIJO), com o apoio da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC). O Seminário, que aconteceu nos turnos da manhã e da tarde do dia 20 de setembro de 2019, integrou a programação do V Prêmio Queijo Brasil. Embora o Seminário, realizado no Auditório da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), tenha focado na situação e realidade produtiva dos queijos artesanais, os debates contribuíram para refletir sobre a produção de alimentos artesanais de modo geral, visto que a programação, como pode ser visto em anexo (ANEXO 1), foi bastante abrangente. Além de abordar diversos temas, o Seminário contou com a participação de 162 pessoas, que além de representar número expressivo também representavam diversos grupos, de diferentes regiões do país, incluindo produtores, extensionistas, técnicos, pesquisadores, professores, fiscais, entre outros. A Figura 7 ilustra a participação durante a abertura do Seminário.

**Figura 7:** Abertura do Seminário de Queijos Artesanais. Auditório da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC).



Diferentemente das oficinas, a dinâmica do Seminário foi mais expositiva, de modo que, em relação ao Seminário, os dados analisados neste Documento estiveram mais vinculados às palestras e aos debates subsequentes. Apesar disso, a diversidade de temas e de aspectos abordados no Seminário contribuiu muito para que fosse possível identificar tanto avanços e potenciais quanto desafios ainda presentes no que se refere ao reconhecimento e regularização da produção agroalimentar artesanal no Brasil. Em relação ao Seminário, ele foi filmado pela equipe da ALESC e disponibilizado online nos links <https://www.youtube.com/watch?v=eRh7eRrc39A&feature=youtu.be> (manhã) e <https://www.youtube.com/watch?v=85N3lfpXbkQ&feature=youtu.be> (tarde). As palestras e intervenções registradas nos vídeos foram sistematizados e, juntamente com os dados da Oficina descrita acima, integram a análise presente neste documento.

O Quadro 1, a seguir, sistematiza as atividades que sustentam os dados empregados para a elaboração do Produto 3, indicando os locais, datas e o número de participantes em cada uma das atividades.

**Quadro 1. Informações sobre as atividades que subsidiaram dados para a elaboração do Produto 3.**

| Cidade/Estado    | Local  | Data       | Dinâmica  | Nº de participantes |
|------------------|--|------------|-----------|---------------------|
| Brasília/DF      | Sala de reunião da sede da DIPOVA/Seagri-DF                              | 24/08/2019 | Oficina   | 23                  |
| Florianópolis/SC | Auditório da Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC). | 20/09/2019 | Seminário | 162                 |

Fonte: elaboração da autora (2019).

Tendo sido apresentada a metodologia e as atividades que subsidiaram os dados analisados neste documento, na seção seguinte serão apresentados e discutidos os principais temas presentes na Oficina e no Seminário, os quais compõem, em boa medida, o cenário e os debates nos quais a temática dos produtos agroalimentares artesanais está inserida no contexto brasileiro.

## **2 DE AVANÇOS EM REGULAMENTOS FEDERAIS PARA DESAFIOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS: TEMAS E QUESTÕES PARA A VALORIZAÇÃO E LEGALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS NO BRASIL**

Nesta seção, o objetivo é sistematizar os principais temas que foram apresentados e debatidos na Oficina realizada em Brasília, em conjunto com a DIPOVA/SEAGRI-DF, e no Seminário de Queijos Artesanais, realizado em Florianópolis em parceria entre MAPA, Comer Queijo e ALESC. Essas duas atividades, bem como a metodologia usada para identificar os temas abordados neste capítulo, estão descritas na seção anterior.

No que se refere às temáticas presentes nos dois encontros que subsidiam a análise deste Produto (Produto 3), os temas apresentados tiveram uma abordagem diversificada mas que, em boa medida, foram recorrentes nos dois encontros. Entre esses temas, que estruturam esta seção, estão: 1) sanidade do rebanho e bem estar animal; 2) escalas e características de produção na perspectiva do processamento agroalimentar artesanal e do SELO ARTE; 3) artesanidade em relação ao processo, especialmente no que se refere ao uso de leite cru para produção de queijos, aos utensílios e ao uso de embalagens e; 4) produção e fiscalização de produtos agroalimentares artesanais na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial.

Esses quatro temas estruturam esta seção e serão abordados em itens distintos mas que, em maior ou menor intensidade estão relacionados entre si. Além disso, é importante mencionar que todos esses temas dizem respeito a questões pertinentes às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, temas que, por serem transversais aos aspectos aqui propostos, serão discutidos ao longo de toda a seção, sempre que for conveniente. Ainda em relação às Boas Práticas, cabe destacar que, de modo consensual, os participantes dos dois encontros mencionaram que elas são fundamentais para a qualidade dos produtos, de modo que o desafio não parece estar na adoção ou não dessas práticas, mas no modo como elas serão apropriadas e operacionalizadas no âmbito da produção, tema que será mais bem abordado na seção 3 deste Documento.

## 2.1 SANIDADE DO REBANHO E BEM ESTAR ANIMAL

De modo consensual, a sanidade do rebanho foi mencionada tanto na Oficina quanto no Seminário como um fator importante para garantir a qualidade dos produtos. Essa discussão se relaciona especialmente ao debate dos queijos artesanais feitos de leite cru mas, de modo geral, também pode ser estendida para a produção de outros alimentos artesanais.

De acordo com Maria José Hotzel, uma das palestrantes do Seminário, a questão da sanidade animal é particularmente relevante no caso de rebanhos leiteiros pela proximidade das vacas durante a ordenha. Porém, para além da sanidade, a pesquisadora explorou a questão do bem estar animal, apresentando uma série de pesquisas que demonstram que, além de tendência que aponta aumento da preocupação de consumidores brasileiros em relação à saúde e bem estar animal, o que pode contribuir para aumento da valorização de propriedades atentas a esses aspectos, cuidados nessa direção também aumentam a produtividade. Nesse sentido, entre os cuidados enfatizados pela pesquisadora, está a disponibilidade de água em bebedouros grandes e, se possível, dentro de cada piquete. Isso facilita o deslocamento das vacas e, de certo modo, as estimula a beberem mais água. Além de acesso e disponibilidade de água, a pesquisadora também destacou a presença de sombra ampla para o rebanho, indicando que esse aspecto contribui muito para o bem estar do rebanho, interferindo, do mesmo modo que a disponibilidade da água, para aumento da produtividade de leite.

Hotzel também mencionou que, no que se refere a bem estar animal, a prática tradicional de dar nome às vacas do rebanho contribui para a construção e manutenção de vínculos entre cuidadores e animais, proporcionando relação desejável e diferencial no que se refere aos cuidados com os animais que, se sentido seguros, também respondem melhor no que se refere à produtividade. Esse aspecto é particularmente interessante no debate sobre a produção tradicional de queijos, visto que, em geral, dar nome às vacas do rebanho é uma prática bastante presente entre famílias produtoras de queijos artesanais, como fica evidenciado em várias pesquisas, como a de Cruz (2012), por exemplo, e no documentário *O Mineiro e o Queijo* (2011), de Helvécio Ratton, que inicia



justamente com uma cena em que um produtor de queijo minas artesanal apresenta as vacas de seu rebanho.

Em relação à saúde animal, Hotzel mencionou também o caso da manqueira, problema muito comum em rebanhos leiteiros, mas que nem sempre é identificado pelos produtores, comprometendo, assim, não só a saúde dos animais como também a produtividade. Ainda no que se refere à saúde animal, a pesquisadora comentou sobre o mau uso e/ou uso excessivo de antibióticos, prática que contribui para a resistência de bactérias.

Dialogando com as temáticas exploradas por Hotzel, no turno da tarde, o seminário contou com uma palestra voltada especificamente ao tema da sanidade animal e erradicação de brucelose e tuberculose animal. A palestra foi ministrada pela Coordenadora do Programa Estadual de Erradicação da Brucelose e Tuberculose da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), Karina Diniz Baumgarten. A palestrante apresentou o contexto, os riscos e as consequências da brucelose e tuberculose, zoonoses que apresentam implicações tanto em relação à perda de produtividade quanto em relação aos riscos à saúde humana, especialmente para quem cuida os animais. A palestrante também apresentou dados sobre essas duas zoonoses em relação ao estado de Santa Catarina, enfatizando as medidas de controle adotadas pelo estado para vigilância e controle dessas doenças. Por fim, Baumgarten defendeu a importância da certificação das propriedades como livres de brucelose e tuberculose, especialmente no caso da produção de queijos feitos de leite cru, certificado que ao mesmo tempo em que garante a saúde dos animais proporciona maior valor agregado aos produtos processados.

Como explicou a palestrante, para a Certificação de Propriedades, o regulamento a ser seguido é a IN nº 10, de 2017, publicada pelo MAPA. De acordo com essa IN,

Fica estabelecido o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal - PNCEBT e a Classificação das Unidades da Federação de acordo com o grau de risco para as doenças brucelose e tuberculose, assim como a definição de procedimentos de defesa sanitária animal a serem adotados de acordo com a classificação [...]. (BRASIL, 2017, Art. 1º)

Esse Programa, o PNCEBT, é de adesão voluntária mas, como defendeu Baumgarten, é fundamental para garantir a sanidade do rebanho e, em decorrência, a saúde dos produtores e a qualidade sanitária e a produtividade da matéria-prima. Além desse Programa, o MAPA possui também outros programas voltados à sanidade animal, como é o caso do Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa – PNEFA, do Programa Nacional de Sanidade Apícola – PNSAp e do Programa Nacional de Sanidade dos Suídeos – PNSS. Esses e outros programas estão presentes no site do MAPA e podem ser acessados com mais detalhes por meio do link <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sanidade-animal-e-vegetal/saude-animal/programas-de-saude-animal>.

## 2.2 ESCALAS E CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO NA PERSPECTIVA DA PRODUÇÃO ARTESANAL E DO SELO ARTE

O debate em torno da escala e características da produção para que determinado produto seja elegível para poder empregar o SELO ARTE esteve presente tanto na Oficina quanto no Seminário. Porém, possivelmente porque na dinâmica empregada na Oficina esse debate foi mais fortemente estimulado, a discussão foi mais explícita na Oficina do que no Seminário. Apesar disso, esse é um debate relevante pois, em maior ou menor evidência, tem sido um aspecto presente nos debates sobre a produção artesanal de alimentos no Brasil.

Nesse sentido, retomando a questão utilizada na Oficina, é possível iniciar esta seção retomando a pergunta: “Para quem serve o SELO ARTE?” Para avançar em reflexões acerca desse questionamento, caberia partir de outra pergunta: o SELO ARTE se aplica apenas ao processamento de alimentos feito pela agricultura familiar, em agroindústrias rurais de pequeno porte, como menciona a IN nº 16/2015 (BRASIL, 2015)? Ainda que por agricultura familiar entenda-se a diversidade de situações e contextos, como prevê a Lei nº. 11.326 (BRASIL, 1996) – que inclui silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais –, cabe defender que o SELO ARTE deve ser destinado exclusivamente para os alimentos processados por esse público?

Buscando responder a essa questão, torna-se válido, como já apresentado no Produto 2 desta Consultoria, considerar elementos presentes no Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária (PIPSSA), proposto em 2011 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de forma integrada ao Plano Brasil Sem Miséria (SCHOTTZ, CINTRÃO, SANTOS, 2014) e atualizado em 2017 por meio da Portaria 523/2017 (BRASIL, 2017), da ANVISA, que instituiu o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN).

De acordo com esse Programa, além de considerar o processamento de alimentos pela agricultura familiar feito em espaços rurais, é válido também considerar a “regularização sanitária do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário”, como presente na RDC nº49, de 2013, publicada pela ANVISA (BRASIL, 2013), regulamento alinhado tanto como PIPSSA quanto como PRAISSAN.

Ainda que esse regulamento esteja voltado apenas para o processamento de produtos de origem vegetal e o foco da presente análise está em analisar e propor conceitos considerando, primordialmente, o caso de produtos de origem animal, como já argumentado no Produto 2 desta Consultoria, a RDC nº 49/2013 traz importantes contribuições ao reconhecer que há processamento artesanal de alimentos não apenas em espaços rurais como também em espaços urbanos. Nesse sentido, a RDC nº 49 se refere tanto a comunidades tradicionais e agricultores familiares quanto a empreendimentos da economia solidária e de microempreendedores individuais (BRASIL, 2013).

Seguindo tal perspectiva, no que se refere à inclusão socioprodutiva com segurança sanitária, ampliar o acesso à elegibilidade para uso do SELO ARTE é interessante e desejável, especialmente se o foco é diminuir a informalidade e garantir a segurança dos alimentos. Contudo, considerando o risco de, ao ampliar o grupo elegível para além da agricultura familiar, comprometer justamente características de artesanidade ou, ainda, de apropriação dessa característica por empresas de médio e grande porte, cabe retomar os critérios sugeridos no Produto 2 desta Consultoria para conceituar produtos agroalimentares artesanais. De acordo com o proposto, os sete critérios debatidos para a caracterização de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal são:

- 1) processamento de matérias primas locais produzidas na propriedade em que serão processadas ou muito próximas a ela;
- 2) processamento feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores;
- 3) adoção de técnicas e utensílios manuais no processo produtivo;
- 4) pequena escala de produção;
- 5) domínio e conhecimento de todo o processo produtivo por parte dos manipuladores (e não especialização em uma ou outra operação unitária);
- 6) variabilidade (ou não padronização) dos produtos
- 7) uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante.

Com base nas reflexões geradas a partir das oficinas regionais e da análise aqui presente, pode-se, então, propor, como conceito de produto agroalimentar artesanal que:

Produto agroalimentar artesanal ou simplesmente produto artesanal ou alimento artesanal é aquele elaborado a partir de matérias-primas de origem e qualidade sanitária reconhecidas, elaborados em escala restrita, a partir de processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos, sendo que os manipuladores tenham domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, podendo ter variabilidade nas características organolépticas dos produtos, com uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos.

No que se refere ao conceito de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, com base na análise desenvolvida e nos dados gerados nas oficinas regionais pode-se propor o seguinte:

Unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais ou unidade de produção agroalimentar artesanal é o espaço produtivo de empreendimentos rurais ou urbanos no qual, em área útil de até de 250m<sup>2</sup>, equipada com instalações, máquinas e equipamentos que

permitam combinar os materiais e meios de produção com a destreza manual do trabalhador e o domínio e conhecimento da totalidade do processo, onde são processados um ou mais produtos agroalimentares artesanais. Esses empreendimentos podem ser de gestão familiar, cooperativa ou associativa.

Considerando tais critérios e especialmente as definições tanto de produto agroalimentar artesanal quanto de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, vale enfatizar que independentemente de a produção e de o processamento ser feito pela agricultura familiar no meio rural, o que é importante é que os critérios identificados para caracterizar a produção artesanal e as unidades onde esses produtos são processados sejam conjuntamente atendidos. Ou seja, não se trata de atender um ou outro critério, mas sim de atender a todos eles de modo conjunto, garantido, assim, que a “arte” presente no processamento seja atendida. À exceção fica apenas em relação ao critério 2, isto é, ao critério que remete à produção tradicional, visto que, como argumentado tanto no Produto 1 quanto no Produto 2, alimentos artesanais não necessariamente são alimentos tradicionais. Ou seja, há casos de alimentos artesanais que não são tradicionais.

Essa discussão remete também ao debate sobre tradição e inovação. Como vimos argumentando ao longo do desenvolvimento desta Consultoria, alimentos artesanais podem incorporar inovações e, em alguns casos, inovações podem também integrar e serem contempladas no caso da produção tradicional. Esse é o caso, por exemplo, de novos ingredientes, ajustes no processamento para facilitar o trabalho e diminuir o desgaste físico do trabalho ou, ainda, a inserção de ingredientes ou processos para novos produtos. Como mencionado no Produto 2,

mesmo no caso de alimentos artesanais tradicionais, seja para garantir a qualidade sanitária ou para elaborar novos produtos, as inovações podem e merecem ser contempladas desde que sejam respeitados os tempos e dinâmicas das famílias produtoras pois [...] esses alimentos combinam tradição e inovação, materialidade e simbolismos, mecanização e artesanabilidade. (Produto 2, p. 20).

Há, contudo, que considerar o risco de reduzir a diversidade e a singularidade inerentes à produção tradicional, especialmente nos casos de produtos que têm seus modos de fazer comprometidos por restrições quanto ao

emprego de alguns processos e/ou quanto ao uso de alguns utensílios e embalagens. Por isso, “ainda que necessárias ou desejáveis, mudanças e adequações nos processos produtivos que sustentam a produção artesanal (e especialmente a artesanal tradicional) requerem cautela e bom senso.” (Produto 2, p. 20). Assim, considerando a importância deste tema e de restrições ou adequações no processo produtivo e no emprego de utensílios, equipamentos e embalagens, essa temática é explorada na seção seguinte.

Antes, porém, de avançar para a seção 2.3, cabe retomar a presente seção, reforçando o argumento que, alinhando ao PRAISSAN, defende que, no que se refere a grupos elegíveis para pleitearem o uso do SELO ARTE, para além dos diversos atores que se enquadram na categoria agricultura familiar, cabe considerar também a produção artesanal realizada no âmbito de empreendimentos da economia solidária e de microempreendimentos individuais. Contudo, seja agricultura familiar, seja empreendimentos da economia solidária ou seja microempreendimentos individuais, defende-se a necessidade de atender, simultaneamente, aos seis critérios presentes no Produto e retomados acima, que caracterizam a produção artesanal. Esses critérios são:

- 1) processamento de matérias primas locais produzidas na propriedade em que serão processadas ou muito próximas a ela;
- 2) adoção de técnicas e utensílios manuais no processo produtivo;
- 3) pequena escala de produção;
- 4) domínio e conhecimento de todo o processo produtivo por parte dos manipuladores (e não especialização em uma ou outra operação unitária);
- 5) variabilidade (ou não padronização) dos produtos
- 6) uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante.

### 2.3 ARTESANALIDADE EM RELAÇÃO AO PROCESSO, AOS UTENSÍLIOS E AO USO DE EMBALAGENS

Para discutir sobre as interfaces entre artesanidade em relação ao processo e/ou a etapas de processamento e ao emprego de utensílios e embalagens, cabe retomar o exemplo de dois queijos do Marajó, explorado no Produto 2. Trata-se de duas formas distintas de embalar esse tipo de queijo, embora a forma de embalar seja distinta, ambos os queijos são artesanais. Uma das embalagens é a vácuo, conforme indica o regulamento sanitário que orienta essa produção no estado do Pará. A outra embalagem é papel manteiga que, embora seja uma embalagem tradicional na região para esse tipo de queijo, não é permitida pela inspeção. No caso da embalagem a vácuo, usada para armazenar e transportar queijos não apenas no caso dos queijos do Marajó mas também no caso de outros queijos artesanais, cabe questionar, como feito no Produto 2, que, sendo os queijos artesanais produtos em processo de maturação, “a embalagem a vácuo comprometeria os processos metabólicos dos queijos, implicando em perdas organolépticas. Essa adequação ou inovação é favorável e interessante pensando, para além da qualidade sanitária, na qualidade mais ampla do produto?” (Produto 2, p. 20).

No caso do envase do queijo de Marajó com papel manteiga, situação encontrada como exceção ao uso generalizado de embalagens a vácuo, a iniciativa de retomar o uso de papel manteiga para embalar os queijos partiu de uma família produtora de queijo manteiga, em Soure, Marajó. Retomando um hábito antigo na região, a família optou por embalar os queijos em papel manteiga e, como resultado, “além de apresentação e aparência diferenciadas, o queijo pareceu responder melhor ao processo de transporte do local de produção até o local de consumo. Os queijos embalados a vácuo, como é possível visualizar na Figura 7, ficaram deformados, diferentemente do queijo embalado em papel manteiga.” (Produto 2, p. 21).

A diferença nos queijos embalados à vácuo e com papel manteiga pode ser visualizada na Figura 8, já apresentada no Produto 2.

Figura 8: Queijo manteiga, produzido em Soure, Ilha do Marajó, Pará, após ser transportado em diferentes embalagens (a vácuo, abaixo) e com papel manteiga (queijo mais acima)



Foto: Fabiana Thomé da Cruz

O exemplo das diferentes embalagens para o caso dos queijos manteiga do Marajó contribui tanto no debate explorado na Oficina na DIPOVA, em Brasília, quanto no Seminário de Queijos Artesanais, em Florianópolis. Nos dois encontros, de modo distinto, a temática das embalagens, dos utensílios e o uso de leite cru na produção de queijos artesanais estiveram presentes e, em todos os casos, foi evidenciada a necessidade de discutir, de forma mais ampla, a possibilidade do uso de embalagens e utensílios diferenciados. No caso do processamento, a discussão esteve centrada nas restrições ao uso de leite cru para a produção artesanal. Tomando esses aspectos e partindo do caso das embalagens do queijo manteiga do Marajó, esta seção está organizada em três subtópicos: o uso de leite cru para a produção de queijos artesanais, o emprego de utensílios diferenciados e o uso de embalagens não convencionais.



Embora nas subseções a seguir o debate esteja mais estreitamente relacionado aos queijos artesanais, especialmente na subseção 2.3.1, que explora o uso de leite cru para a produção de queijos artesanais, o foco e o esforço nos itens subsequentes é ampliar a discussão e as cadeias produtivas para além dos queijos, buscando dialogar com a realidade e características dos distintos produtos agroalimentares artesanais – especialmente os de origem animal – produzidos no Brasil.

### **2.3.1 O uso de leite cru para a produção de queijos artesanais**

Apesar da centralidade e importância do leite cru na produção de queijos artesanais e tradicionais, este é um ingrediente bastante controverso, seja no Brasil, seja em outros países. No caso brasileiro, a comercialização de queijos feitos de leite cru é proibida, de acordo com legislação federal (BRASIL, 1996). A exceção para a regra está no tempo de maturação que deve ser de, no mínimo, sessenta dias<sup>1</sup>. Esse critério é definido considerando que esse tempo é considerado como tempo mínimo para garantir a segurança dos queijos feitos de leite cru visto que esse período seria suficiente para eliminar contaminações microbiológicas, entre elas as ocasionadas por *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*, além das zoonoses tuberculose e brucelose.

Contrariamente a perspectiva que estimula o uso de leite pasteurizado para a produção de queijos artesanais tradicionais, pesquisadores pró-queijos de leite cru argumentam que, ao mesmo tempo em que o processamento elimina micro-organismos patogênicos, a pasteurização do leite, especialmente na produção de queijos tradicionais, gera efeitos negativos, entre os quais a diminuição da diversidade da microbiota natural e desejável dos queijos, o que, além de contribuir para potencializar características organolépticas, também contribui para desenvolver ambiente inóspito e competitivo que inibe o crescimento de bactérias patogênicas (DIXON, 2000; BÉRARD; MARCHENAY, 2004; KNOLL, 2005).

Em meio a esse debate, em que tanto opositores quanto defensores de queijos de leite cru usam argumentos que se referem a evidências científicas, cabe

---

<sup>1</sup> De acordo com a Portaria nº 146/1996, do MAPA (BRASIL, 1996), que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, “Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5º C, durante um tempo não inferior a 60 dias.” (BRASIL, 1996, Item 7).

resgatar uma das contribuições de Michelle Carvalho, em palestra realizada durante o Seminário de Queijos Artesanais, em Florianópolis. Para Carvalho, é preciso distinguir pesquisa de estudo técnico. Nas palavras dela,

Eu queria chamar a atenção principalmente para legislação porque elas [as legislações] sempre falam assim: um estudo técnico-científico. Eu queria chamar a atenção porque essa pesquisa de comprovação de diminuição de tempo [de maturação], ela já foi feita. Então quem está falando de estudo técnico científico para comprovar que em menos de 60 dias é possível fazer um queijo de leite cru, não entende de pesquisa, porque pesquisa você tem que fazer uma coisa nova. Se você vai mudar o queijo e você está fazendo a mesma pesquisa que foi realizada em Minas Gerais, não é uma pesquisa científica, é um trabalho técnico. Então, é errado falar em uma pesquisa científica para comprovar o queijo colonial, o tempo de maturação. Não é uma pesquisa científica. É um trabalho técnico. A pesquisa já foi. A pesquisa já mostrou que se você deixar o queijo lá, determinado tempo, ele vai atingir [os parâmetros microbiológicos]. Agora, o trabalho técnico você vai deixar o queijo maturando e vai saber quando ele atingiu [os parâmetros microbiológicos]. O que tem de pesquisa nisso?

Complementado essa análise, Carvalho questiona, inclusive, os parâmetros microbiológicos, refletindo se eles seriam adequados para a produção artesanal. A palestrante mencionou que essa reflexão está mais amplamente desenvolvida em um artigo que está em fase de publicação na revista científica *Journal of Dairy Science*, em trabalho escrito por Carvalho e colaboradores.

Porém, no que se refere ao período mínimo de maturação para queijos feitos de leite cru, normativas mais recentes têm aberto possibilidade para períodos menores de maturação, como é possível observar na Instrução Normativa nº 30, de agosto de 2013 (BRASIL, 2013) e, ainda mais recentemente, na revisão do Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem (RIISPOA), atualizado por meio do Decreto nº 9.013, de março de 2017 (BRASIL, 2017).

De acordo com a IN nº 30/2013, queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru podem ser maturados por período inferior a sessenta dias se houver estudos técnico-científicos que comprovem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Ainda de acordo com esse regulamento

A produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 (sessenta) dias, fica restrita a queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou

tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três anos a partir da publicação desta Instrução Normativa” (BRASIL, 2013, Art. 2º).

A IN nº 30/2013 menciona ainda a necessidade de Programa de Controle de Mastite, Programa de Boas Práticas de Ordenha e de Fabricação e cloração e controle de potabilidade da água utilizada nas atividades. Essa normativa, embora apresente importante avanço no que diz respeito à possibilidade do uso de leite cru para a produção de queijos artesanais, implica importantes desafios, especialmente ao condicionar a produção de queijos de leite cru à “queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida”. Esse desafio consiste na própria definição do que é uma região de indicação geográfica e quem a definiria. Seja como for, vale destacar que os aspectos que remetem a qualidade sanitária dos produtos, os quais ficam evidenciados na garantia da sanidade do rebanho, na exigência de Boas Práticas de ordenha e de fabricação e na qualidade da água, são válidos e, independentemente se para queijos feitos de leite cru ou de leite pasteurizado, são exigências que devem ser atendidas.

Mais recentemente, em março de 2017, a publicação do Decreto nº 9.013, que atualiza o RIISPOA, também considera a produção de queijos de leite cru e ratifica a possibilidade de período de maturação inferior a sessenta dias. De acordo com o Decreto,

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ. (BRASIL, 2017, Subseção III, § 6º e § 7º).

A partir do RIISPOA, a possibilidade de período inferior de maturação fica condicionada não mais “queijaria situada em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida”, mas a estudos científicos que comprovem a segurança dos queijos.

Nesse sentido, como também indicou Carvalho, em sua palestra durante o Seminário, em Minas Gerais há estudos que subsidiaram regulamentos que definem menor tempo de maturação para alguns queijos. No Brasil, somente esse estado conseguiu estabelecer prazo menor do que sessenta dias para maturação de queijos artesanais, mudanças que foram propostas e regulamentadas a partir de várias pesquisas e estudos científicos.

Seguindo a proposta de Carvalho, esses estudos, de caráter técnico, poderiam ser realizados para outros queijos, produzidos em outras regiões, com distintas características edafoclimáticas e técnicas de produção. Com base em estudos desse teor, seria possível determinar outros tempos de maturação que, possivelmente menores que sessenta dias, garantiriam a segurança sanitária dos queijos.

Nesse mesmo sentido, as pesquisas realizadas pelos Institutos de Ensino Federal e Universidades Federais e Estaduais localizados em Minas Gerais, subsidiadas por financiamentos do estado, têm encontrado diferentes tempos de maturação necessários para os queijos produzidos em cada região. As pesquisas têm se efetivado nas regiões que já haviam sido reconhecidas como produtoras tradicionais de Queijo Minas Artesanal, conforme é possível visualizar a seguir, na Portaria do Instituto Mineiro de Agropecuária, que regulamenta tempos diferentes de maturação para os queijos artesanais mineiros:

Art. 1º Alterar o § 1º do artigo 2º da Portaria nº 1305, de 30 de abril de 2013, que passa a vigorar com a seguinte redação:  
"§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo Minas Artesanal como mínimo de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro, e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, do Campo das Vertentes, de Serra do Salitre e do Triângulo Mineiro, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação." (MINAS GERAIS, 2017).

Como evidenciado no trecho acima, retirado de regulamento recente de Minas Gerais, os tempos mínimos de maturação são distintos para queijos produzidos em cada uma das regiões produtoras de Minas Gerais mas, em todos os casos, esses períodos são inferiores a sessenta dias, variando entre quatorze e vinte e dois dias.

Seja como for, independentemente do tempo de maturação, um aspecto defendido e consensual tanto na Oficina, em Brasília, quanto no Seminário, em Florianópolis, diz respeito à necessidade de adoção de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na produção de alimentos em geral mas, em especial, na produção de queijos de leite cru. Nesse sentido, como frisado por vários participantes e sistematizado por Michelle, para comprovar inocuidade dos queijos artesanais, é preciso comprovar a sanidade do rebanho, a qualidade da matéria-prima, a qualidade da água, implementar Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação compatíveis com a produção artesanal e, por fim, comprovar a segurança microbiológica dos produtos.

Na linha de argumentação de Carvalho, especialmente em relação a necessidade de implementação de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação compatíveis com a produção artesanal, cabe considerar o caso de alguns países da União Europeia que, possivelmente a partir da influência da tradição em produzir queijos, propôs alternativas para garantir a segurança de consumidores sem, com isso, adicionar a etapa de pasteurização, que descaracterizaria queijos tradicionais. Essas iniciativas foram, em grande medida, decorrentes de pressão do *Codex Alimentarius*, no início da década de 1990, para tornar obrigatória a pasteurização do leite também na Europa (CRUZ, 2012). Na época, diversos centros de pesquisa europeus apresentaram argumentos pró e contra a pasteurização e, em consequência, diferentemente da abordagem que considera a pasteurização como única forma de oferecer segurança a queijos não maturados, feitos de leite cru, foi proposto um novo sistema de regulação da produção e comércio de produtos lácteos, baseado na análise de riscos e princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (DIXON, 2000).

As regulamentações, com base no sistema sugerido, foram aprovadas pela União Europeia em 1992 e 1993, sendo, respectivamente, referentes às regras para a produção e venda de leite cru, leite tratado termicamente e produtos lácteos para consumo humano (Council Directive 92/46/EEC), e referente a regras de higiene para gêneros alimentícios (Council Directive 93/43/EEC). Em resumo, a regulamentação da União Europeia permitiu a comercialização de queijos de leite cru, independentemente do tempo de maturação, mas, em contrapartida, passou a exigir de todos os países membros do bloco que fossem empregados controles

baseados nos princípios de APPCC (DIXON, 2000). A partir de então, os cuidados de higiene, desde a alimentação e saúde do rebanho até as etapas finais de produção e distribuição e comercialização, passaram a ser cuidadosamente seguidos e documentados.

Apesar de representar um passo adiante em relação à pasteurização – no sentido de procurar preservar características da produção artesanal e propor negociações, escolha de métodos e procedimentos que se propõem a evitar riscos de contaminação durante a produção –, a exigência de APPCC, na prática, implica também adequação às normas já instituídas. Assim, se, por um lado, a União Europeia formalizou a elaboração e comercialização de queijos feitos de leite cru, por outro, passou a exigir, de modo mais restrito, a adequação a requisitos como infraestrutura, utensílios e registro de dados de produção.

Portanto, embora a União Europeia tenha proposto uma alternativa para a manutenção da produção e comercialização de queijos feitos de leite cru, a questão subjacente a esse debate encontra síntese nas ideias de Bérard e Marchenay (2004), que consideram que, se o objetivo dessa regulamentação era manter a diversidade dos produtos locais e suas qualidades organolépticas, a aplicação das regras deveria ser mais pragmática e priorizar procedimentos, ao invés de estrutura, especialmente no caso da produção artesanal. Não seria o caso, argumentam os autores, de isentar produtos artesanais de controle sanitário, mas de considerar as características desse tipo de produção.

Esse debate se alinha às discussões sobre escalas de produção, ferramentas de autocontrole, responsabilidade dos/as produtores/as e relação com técnicos, fiscais e inspeção, sugerindo a necessidade de construção conjunta de medidas que permitam conciliar a produção artesanal e tradicional à segurança dos alimentos. Esse tema será retomado na seção 3 mas, por ora, cabe enfatizar a importância de trabalhos conjuntos entre os vários atores envolvidos no tema, especialmente produtores, técnicos, extensionistas e fiscais de modo a lograr êxito neste caminho que, mais do que embates, requer conciliação e busca de consensos.

### **2.3.2 Da madeira ao tacho de cobre: o uso de utensílios diferenciados na produção de produtos agroalimentares artesanais**

Outro tema recorrente tanto na Oficina quanto no Seminário diz respeito ao uso de utensílios no processamento de produtos agroalimentares artesanais. E, como exemplo mais presente dessa discussão, cabe citar o uso da madeira, mencionada tanto por participantes da oficina quanto em algumas palestras do Seminário. De modo mais explícito, foi a palestra de Michelle Carvalho que, se referindo à produção de queijos artesanais, trouxe esse tema para debate:

A gente insiste que a madeira não é um problema na produção artesanal. [...]. Do ponto de vista científico, não tem o menor sentido a exclusão da madeira no processo artesanal, porque a madeira, ela tem um biofilme de bactérias ácido-lácticas e sempre que o queijo entrar em contato com essa madeira, essas bactérias ácido-lácticas que vão estar ali naquele biofilme vão ajudar a proteger o queijo que foi produzido com leite cru. É como se fosse um fermento que tivesse adicionando e esse fermento ele vai colaborar para concorrer com os micro-organismos patogênicos, eliminar eles mais rápido. A gente teve uma comprovação disso, de um trabalho que ainda não foi publicado. [...] Em Minas Gerais foi feito o trabalho de comprovação do queijo, que após a retirada da madeira e mudança para aquele sistema de pedra de ardósia e forminhas de plástico aumentou em dez dias o tempo de maturação do queijo que já havia sido comprovado no período menor. Foi feito 10 anos depois que eles tiraram a madeira. [...]. Não faz o menor sentido a exclusão da madeira. Faz sentido aonde? Na indústria! Então, a gente tem que definir o que é artesanal e o que é pequena agroindústria. A pequena agroindústria que vai seguir os mesmos processos de fabricação de uma grande indústria, ela sim não pode usar madeira. Mas na produção artesanal, que segue os processos tradicionais seculares, né, não tem cabimento a exclusão da madeira do processo. (Michelle Carvalho, Seminário de Queijos Artesanais, 2019).

Como sugere Carvalho, em Minas Gerais houve amplo processo de substituição de bancadas de madeira por bancadas de ardósia. Ainda em relação a Minas Gerais, Santos (2014), em pesquisa sobre o queijo do Serro, explica que, tradicionalmente, os quartos de queijo tinham bancas de madeira ou, como se diz localmente, bancas de pau, geralmente de peroba ou angelim. Atualmente, essas bancas têm sido substituídas por bancas de ardósia. Para Santos (2014), “tal substituição é decorrente, principalmente, da legislação sanitária, que prescreve o

material, mas também é reforçada por suposta facilidade de higienização da banca de ardósia. Ainda, assim como acontece com as fôrmas, os produtores afirmam ter dificuldades em encontrar, atualmente, quem faça as tradicionais bancas de pau.” (SANTOS, 2014, p. 94).

Desse modo, ao deixar de usar a banca de madeira, perde-se tanto o utensílio quanto o ofício do entalhador. Isso vale, como frisa Santos (2014), tanto para a banca quanto para as fôrmas que também tem sido substituídas, nesse caso, por fôrmas de plástico.

Porém, o uso da banca de madeira, como defendem alguns produtores, além de conferir melhor sabor para o queijo, garante melhor processo pois, como também defendeu Michelle durante o Seminário, a mudança da banca de madeira para ardósia influencia inclusive no tempo de maturação dos queijos.

Se referindo à mudança da banca de madeira para a de ardósia, após a palestra de Michelle, uma produtora da região da Canastra, em Minas Gerais questionou sobre a possibilidade de voltar a usar banca de madeira, chamando a atenção para a influência dessa mudança em relação ao pingo, fermento lácteo usado na produção da maioria dos queijos artesanais mineiros.

Vai ser possível, futuramente, a gente voltar a fazer queijo na banca de madeira? Eu tenho feito algumas experiências porque nós fomos obrigadas a trocar a nossa banca, colocar inox, e a partir daí o nosso pingo não funcionava mais. Quando eu resolvi a começar a coletar novamente o pingo da banca de madeira a contagem de bactérias boas mudou muito em relação ao pingo de inox. Será possível, no futuro, a gente poder voltar a fazer esse queijo na banca de madeira? (Produtora de queijo da Serra da Canastra, Seminário de Queijos Artesanais, 2019).

Pires (2013) explica que o pingo é a cultura ou o fermento natural que atua na massa, aumentando a flora bacteriana benéfica e inibindo fermentações prejudiciais. Corroborando com a influência das mudanças na casa do queijo em relação ao pingo, Santos (2014) explica que o pingo “é resultado da dessoragem realizada no dia anterior, coletado pelo produtor e inserido no leite a ser utilizado na elaboração de uma próxima partilha de queijos, constituindo-se em uma das características essenciais na elaboração do Queijo do Serro e dos demais Queijos Minas Artesanal.” (SANTOS, 2014, p. 112). Contudo, a autora explica que, embora o emprego do pingo seja unanimidade entre os produtos do Serro, as mudanças em curso têm implicado “profundas consequências para a produção de queijos



artesanais na região”, o que a autora ilustra com depoimentos de produtores, como os seguintes: “Agora tem, no mínimo, dez anos que eu não uso pingo [...] toda vez que eu tento fazer com aquele pingo, dá trabalho. (Isaías - Materlândia)”; “Uai, eu, pelo menos, o meu [queijo] não dá certo mais com o pingo. Da hora que eu passei para esse quarto de queijo novo, nunca mais fiz um queijo de pingo. (Davi - Serro)”. (SANTOS, 2014, p. 113).

Não sendo mais possível usar o pingo do modo como era feito antes das alterações no quarto de queijo, uma prática nova tem sido empregada, que consiste no uso da rala do queijo. Ou seja, as consequências da restrição do uso da madeira repercutem inclusive no processamento dos queijos.

A restrição quanto ao uso de madeira está presente em várias regiões do Brasil, seja na produção do queijo ou de outros alimentos. Contudo, em relação aos queijos, o de debate é amplificado pois há produção de queijos em várias regiões do país e, como essa é uma produção antiga na maioria das regiões, é recorrente que entre os materiais usados para as estruturas, formas e bancadas esteja a madeira.

Em relação aos queijos, atualmente muitos/as produtores/as vêm substituindo esse material por outros, como já mencionado. E, entre os argumentos, está a facilidade de limpeza de materiais como inox ou plástico, por exemplo. Esse é o caso da produção de queijo serrano, no Rio Grande do Sul, onde várias famílias produtoras também vem substituindo a madeira do processo produtivo, como explica Cruz (2012), se referindo ao queijo serrano, produzido nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul. Na pesquisa, a autora considera que essas mudanças são gradativas e é comum encontrar, por exemplo, casas de queijo de alvenaria, queijeiras de inox e cinchos de madeira. As combinações entre tradicional e moderno são feitas de acordo com as possibilidades e interesses de investimento dos produtores e também de acordo com a adaptação a novos materiais.

Mas, se alguns produtores preferem as fôrmas de madeira às de plástico, a dificuldade de higienização da madeira faz que outros produtores prefiram as de plástico. Essa visão está tão difundida na região que, mesmo as prateleiras para a maturação dos queijos, que, de acordo com as legislações sanitárias vigentes,

podem ser de madeira, vêm sendo revestidas por plástico ou fórmica, ou ainda, vêm sendo substituídas por materiais esmaltados (CRUZ, 2012).

Contudo, contrariando a visão técnica corrente E. Ferreira e C. Ferreira (2011), em revisão de bibliografia sobre o uso da madeira na produção de alimentos lembram que, historicamente, a madeira é utilizada em utensílios e equipamentos para a produção de bebidas artesanais – e também de queijos. Especificamente em relação à centralidade da madeira na produção de queijos, os autores consideram que a superfície porosa da madeira proporciona a formação de biofilme, ou seja, uma camada muito fina formada pela agregação de micro-organismos que, aderindo-se a uma superfície, formam essa fina camada, que, popularmente, é denominada limo – embora nem todo biofilme possa ser considerado, de fato, limo. No caso de alguns alimentos, o desenvolvimento de biofilme em superfícies contribui para a adesão e permanência de leveduras e bactérias ácido-lácticas, responsáveis não apenas pela produção de sabores e aromas no produto, como também pelo desenvolvimento de comunidade microbiana que, ao competir por nutrientes, liberam metabólitos, estabelecendo, desse modo, um mecanismo de competição capaz de inibir o crescimento de algumas bactérias indesejáveis, como as patogênicas.

A importância da madeira é evidenciada no caso do Ragusano, queijo italiano com denominação de origem produzido na região da Sicília, a partir de leite cru, e em tinas de madeira. Tomando o caso desse queijo, Lortal et al. (2009) investigaram a segurança do uso da madeira e a presença de micro-organismos patogênicos com o intuito de avaliar a limpeza e a manutenção desse utensílio e quantificar a microflora presente, especialmente quanto a bactérias ácido-lácticas. Aspectos como segurança, composição, microestrutura e o papel do biofilme foram estudados e, como resultado, os autores apontam a presença de biofilme nas tinas de madeira e, ao mesmo tempo, ausência de patógenos como *Salmonella*, *Listeria* e *Escherichia coli* O157:H7 no leite, que, para a validade do experimento, havia sido anteriormente microfiltrado. Esses resultados, afirmam os autores, atestam a segurança do uso das tinas de madeira. A ausência de patógenos é explicada pela inabilidade de essas bactérias aderirem ou sobreviverem nos biofilmes, especialmente pela acidez ali presente, mas também pela competição por nutrientes, pela temperatura da massa, que, por aquecimento, é elevada a 40°C, e,

ainda, pela possibilidade de haver produção de bacteriocinas dentro do biofilme. A acidificação espontânea gerada pelo contato com as tinas e, assim, com o biofilme, proporciona situação que, como defendem os autores, revela a forte inter-relação entre o uso desse utensílio e a produção e biodiversidade do queijo Ragusano (LORTAL et al., 2009).

No que se refere à limpeza das tinas de madeira empregadas para a produção desse queijo, Lortal et al. (2009) descrevem que, diariamente, a maioria dos produtores escova as tinas e, em seguida, passa água quente. Apenas a minoria teria afirmado não escová-las, mas, mesmo nesse caso, passam água quente para a limpeza. Do mesmo modo que descrito por Lortal et al. (2009) em relação às práticas de limpeza adotadas por produtores de queijo Ragusano, os produtores de Queijo Serrano, como vimos, usam técnicas e medidas de limpeza que também envolvem o uso de água quente.

Somando-se aos resultados apontados por Lortal et al. (2009), Aviat et al. (2016) defendem o uso de madeira para produção e embalagem de alimentos com base em dados oriundos de revisão de literatura feita em publicações dos últimos 20 anos acerca do uso de madeira. Como sugerem os autores, a literatura demonstra que a porosidade natural da madeira não é responsável pela higiene limitada do material usado na indústria de alimentos e isso pode até ser uma vantagem por seu status microbiológico. De fato, sua superfície rugosa ou porosa geralmente gera condições desfavoráveis para o desenvolvimento de microorganismos. Além disso, a madeira tem a característica particular de produzir componentes antimicrobianos capazes de inibir ou limitar o crescimento de microorganismos patogênicos.

Contudo, diferentemente do que descrevem Lortal et al. (2009) em relação ao Ragusano ou Aviat et al. (2016) a partir de revisão de literatura sobre o uso de madeira para produção e embalagem de alimentos, via de regra, superfícies e utensílios de madeira são bastante restritos no processamento de alimentos, o que fica evidenciado nos distintos regulamentos sanitários que orientam a inspeção e fiscalização da produção de alimentos no Brasil.

No que se refere a regulamentos federais, cabe considerar a Instrução Normativa nº 05, de 14 de fevereiro de 2017 (BRASIL, 2017), que estabelece 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 e, em particular, para estabelecimentos de leite e derivados. De acordo com esse regulamento, “A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.” (BRASIL, 2017, Art. 36§ 5º).

Em Minas Gerais, esse também foi o direcionamento do IMA ao regulamentar a produção do Queijo Minas Artesanal, pela Portaria nº 818, de 2006 (MINAS GERAIS, 2006, Anexo I, Item 6.4.3). Nesse regulamento, em relação ao material e utensílios de fabricação, considera-se: “Utilização de bancadas de ardósia ou granito polidos para processamento. Utilização de bancadas de madeira para maturação”. Ou seja, de acordo com esse regulamento, o uso de madeira na produção de queijo minas artesanal fica condicionada apenas às prateleiras para maturação do produto.

Porém, a grande maioria dos regulamentos voltados à produção artesanal no âmbito estadual, e em particular aos queijos artesanais, o uso da madeira não é sequer mencionado, inclusive no que diz respeito à maturação. Diferentemente da maioria dos estados, cabe menção a lei de Sergipe, que avança neste debate, possibilitando o uso de madeira não apenas na maturação dos queijos, mas também durante o processamento. Trata-se da Lei Estadual nº 8.523, de 29 de abril de 2019, que dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe. De acordo com esse regulamento, “É permitida a realização do processo de maturação do queijo em tábuas de madeira, desde que mantidas devidamente limpas e higienizadas, mantendo-se o biofilme para a proteção da maturação.” (SERGIPE, 2019, Capítulo II, Seção I, Art. 4º, § 4º). Além disso, para além da maturação, a madeira é permitida também em utensílios: “É permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.” (SERGIPE, 2019, Capítulo II, Seção II, Art. 5º, § 6º).

Para além do caso da madeira e para além da produção de queijos, é válido citar também o caso do cobre, que, da mesma forma que a madeira, tem restrições quanto ao seu uso especialmente em tachos de cobre, muito utilizados para a fabricação de doces. Embora, nesse caso, trate-se de um produto de origem vegetal,

vale citar como exemplo para ilustrar e construir possibilidade de diálogo e pesquisas no sentido de conciliar tradição e segurança dos alimentos. Para o exemplo do cobre, é válido trazer o trecho de fala de um técnico, participante da Oficina de Brasília:

Eu vou citar um exemplo prático disso aí. Quando nós trabalhando lá no governo Cristovam, num programa que se chamava Prove, aí tinha legislação que proibia produção de doce em tacho de cobre. [...] Tudo mundo só produzia em tacho de cobre. Mas não pode. Mas por que que não pode? Por que é proibido. É proibido por quê? Ah, porque o cobre, numa determinada concentração, ele passa a ser tóxico. Ok. Então, qual que é essa concentração? Então, não sei se era 11 ou 15 ppm. Então vamos fazer um doce da Dona Josa, fizeram, e vamos fazer a análise. Deu menos de um ppt. E tem a outra também, que aí o próprio pessoal do ministério saiu daqui e foi pro Reino Unido para a ver a produção de cachaça. Chegou lá... Aqui já tinha proibido alambique de cobre. E chegaram lá e foram ver que whisky todos produziam em cobre. Como é que no Brasil não pode e aqui o cara está produzindo há tanto tempo? E o cara falou: e tem que ser produzido, porque aqui gera uma coenzima que depois vai dar maturação desse whisky lá no barril. Então, esses são paradigmas que a gente cria e que vem com a legislação ou com excessivo calor de segurança do alimento que a gente vai ter que tá sempre superando. E isso aqui eu acho que, além de tudo, de opção de negócio, etc, ainda vai nos dar esse crescimento nos moldes de processamento, vencendo esses paradigmas que se criam na lei. (Técnico, Oficina Brasília, 2019).

Como fica evidenciado no trecho acima, para avançar e encontrar caminhos de conciliação entre tradição, inovação, segurança e fiscalização, seja em relação ao uso de leite cru, seja em relação ao uso de utensílios de madeira, caberia buscar dados de pesquisa que pudessem subsidiar a discussão. Essa é a proposta presente na Lei Estadual nº 8.523, de 29 de abril de 2019, que dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, já mencionada aqui. Nesse regulamento, no Capítulo V, que versa sobre o Papel do estado na produção e na comercialização dos queijos artesanais, entre outros aspectos, há menção ao “apoio ao desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais, em especial as de identidade e qualidade” (SERGIPE, 2019, Capítulo V, Art. 23, VI). Além disso, o Art. 24 aponta que compete aos órgãos e entidades da administração pública do Poder Executivo Estadual “IX - Incentivar o desenvolvimento de pesquisas sobre os queijos

artesanais, em especial, as de identidade e qualidade; X - Validar as pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por outras instituições; XI - Credenciar entidades, para promover a validação de pesquisas referentes aos queijos artesanais realizadas por instituições privadas.”.

Desse modo, assim como destacado na fala do técnico durante a Oficina, como defendido por Carvalho em sua palestra durante o Seminário, e como proposto na Lei que regulamenta a produção de queijos artesanais em Sergipe, cabe fazer pesquisas científicas e adotar estudos técnicos para validar questões e lacunas que, à exemplo da madeira e do cobre, podem comprometer a continuidade e a qualidade da produção artesanal de alimentos.

Somando-se a essas reflexões, cabe também discutir materiais empregados na embalagem de produtos artesanais, assunto abordado na seção seguinte.

### **2.3.3 Uso de embalagens não convencionais no processamento artesanal**

No que se refere ao uso de embalagens não usuais ou não convencionais, vale retomar a introdução desta seção, em que são apresentadas duas embalagens distintas para o queijo manteiga do Marajó. No caso apresentado, uma das embalagens é plástica, a vácuo, e a outra, mas tradicional, usada décadas atrás, é papel manteiga. No caso das embalagens, talvez mais do que no caso de debates e pesquisas sobre uso de leite cru para produção de queijos e do uso da madeira ou do cobre em utensílios, equipamentos e no processamento, há poucas pesquisas sobre uso de palha, folhas, madeira etc, como embalagens. Porém, seguindo a mesma perspectiva apresentada por Michelle Carvalho durante o Seminário de Queijos Artesanais ou pelo técnico, durante a Oficina em Brasília, é preciso pesquisa e estudos técnicos para avaliar a pertinência, os riscos e modos mais adequados de uso de materiais não “usuais”.

Mesmo sem ter estudos e pesquisas dessa ordem, cabe considerar algumas embalagens usadas em alimentos. Um dos exemplos é a antiga embalagem de queijo Catupiry, como é possível visualizar na Figura 9.

Figura 9: Embalagem antiga de queijo catupiry, feita em madeira.



Fonte: [https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-710747211-embalagem-antiga-em-madeira-catupiry-a27-\\_JM](https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-710747211-embalagem-antiga-em-madeira-catupiry-a27-_JM)

Essa embalagem, que não é mais utilizada, foi substituída por embalagens de plástico, na sua maioria bisnagas ou potes. Porém, ainda que informalmente, é possível encontrar embalagens que, como a ilustrada na figura a seguir (Figura 10), remetem ao encontro entre doce e tradição e, ainda hoje, podem ser encontradas.

**Figura 10:** Doce de leite embalado em palha de milho.



Formatado: Realce

Fonte: <https://docesdeminas.com/produto/doce-de-leite-na-palha/>

Do mesmo modo que ilustrado na imagem acima, durante a Oficina em Brasília, encontro no qual o tema das embalagens foi mais presente se comparado com o Seminário, alguns participantes mencionaram também o caso de queijos curados em folha de figueira e de requeijão embalado em folha de bananeira. As reflexões desenvolvidas durante a Oficina no que diz respeito às embalagens, em particular de queijos, remetem a queijos frescos produzidos em Cabo Verde, onde é possível encontrar queijos que, como no exemplo citado, são produzidos com o auxílio de formas feitas de sisal ou de folhas de bananeira, como ilustra a figura a seguir (Figura 11).

**Figura 11:** Queijos frescos produzidos a partir de leite de cabra, com formas de sisal, característicos da Ilha do Fogo, Cabo Verde.



Fonte: Acervo Fabiana Thomé da Cruz.



Na Oficina se, por um lado, emergiram questionamentos quanto à negligência e/ou proibição de embalagens como as mencionadas, por outro lado surgiram questionamentos quanto à embalagem a vácuo para queijos artesanais. Será que, como no exemplo dos queijos manteiga do Marajó, já citado aqui, embalagens a vácuo, que comprometem a maturação do queijo, podem ser consideradas artesanais?

Mas do que responder a essa pergunta que, certamente, merece pesquisas e estudos adequados, cabe a reflexão para que, futuramente, do mesmo modo que estudos sobre o uso de leite cru na produção de queijos artesanais, de utensílios de madeira e de cobre na produção artesanal de alimentos e de bebidas, haja espaço e interesse em pesquisas que (re)considerem o uso de embalagens. Nesse sentido, além de reconsiderar a tradição no que diz respeito ao modo de armazenar e distribuir os produtos, considera-se também o uso de embalagens alinhadas ao debate de sustentabilidade que, entre suas pautas, contempla a diminuição do uso de embalagens plásticas.

#### 2.4 PRODUÇÃO E FISCALIZAÇÃO NA PERSPECTIVA DO DESENVOLVIMENTO RURAL E TERRITORIAL

O debate que envolve a produção artesanal de alimentos tem recebido cada vez mais visibilidade, seja no que se refere ao contexto de países europeus, seja no que diz respeito ao Brasil. É assim que, talvez como consequência do reconhecimento da relevância desse debate que, no Seminário de Queijos Artesanais, em Florianópolis, a palestra de abertura, realizada pela professora Luciana Farina, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UniOeste), abordou justamente a relação entre queijos artesanais e desenvolvimento rural sustentável.

Essa discussão, como presente na pesquisa de Cruz (2012), diz respeito a considerar que medidas que contribuam para resolver ou mitigar a ampla informalidade no processamento de alimentos no Brasil significam não apenas investir em saúde pública, mas também em projetos mais amplos de desenvolvimento rural e territorial. Nesse sentido, cabe mencionar a pesquisa de Fonte e colaboradores (2010), em projeto conduzido em dez países europeus. Como resultados da pesquisa, se referindo aos contextos de distintos países

européus, os autores indicam que em áreas rurais em que houve intenso êxodo rural e erosão de conhecimentos tradicionais em decorrência da modernização da agricultura, mercados locais declinaram, afetando, assim, a população local. Nesses locais, frequentemente estratégias de desenvolvimento rural objetivam inverter essa tendência e revitalizar economias locais, por meio de incentivo à produção local de alimentos (FONTE, 2010). Diferentemente desses países, nos países ou regiões onde a modernização da agricultura foi menos intensa, parte importante dos conhecimentos, técnicas de produção e processamento de alimentos foram mais bem preservadas, proporcionando, assim, que alimentos tradicionais fossem, em boa medida, preservados. A distinção feita por Fonte (2010) em relação a contextos caracterizados pela presença de conhecimento e práticas tradicionais daqueles em que esses elementos foram erodidos como decorrência de intensos processos de modernização agrícola, é relevante para pensar a valorização e reconhecimento de alimentos tradicionais tanto no que diz respeito à qualificação dessa produção quanto no que se refere à valorização e legitimação desses produtos como estratégia de desenvolvimento rural e territorial.

Portanto, no que se refere à demanda por qualidade e diversificação de alimentos, como argumentado por Fonte (2010), seria necessário um passo atrás em relação ao processo de modernização da agricultura e de homogeneização promovido pela produção e processamento de alimentos em escala industrial. Nesse sentido, cabe considerar também a perspectiva de Tregear et al. (2007), que, a partir de processos de qualificação de alguns alimentos produzidos na Itália e Reino Unido, discutem o impacto da qualificação de alimentos regionais em relação ao desenvolvimento rural. Os autores sugerem que processos de qualificação de produtos podem ser empregados como parte de uma estratégia territorial estendida e defendem que o sucesso desses processos depende de motivações e de ações locais conjuntas, de modo a contribuir para gerar benefícios em relação ao desenvolvimento rural.

Tomando o caso analisado por Fonte (2010) e Tregear (2007), é interessante pensar que, no caso de muitas regiões e localidades do Brasil, diferentemente de contextos em que a modernização tecnológica da produção e processamento de alimentos foi intensa, a produção e o processamento de alimentos tradicionais e artesanais está presente justamente por não se ter

acompanhado a modernização do sistema agroalimentar. Nesses casos, estratégias de incentivo e valorização de modos de produção e distribuição tradicionais podem ser mais eficazes do que estratégias no sentido de incentivar a adaptação e produção de alimentos às regras do sistema convencional. Ao considerar a tradição como característica que pode, potencialmente, contribuir para o desenho de estratégias de desenvolvimento rural e territorial, é possível evitar não apenas a erosão de conhecimentos e práticas que mantêm a continuidade da produção de alimentos, mas também de toda rede de relações de proximidade, de conhecimento e modos de vida que se constituem em elementos centrais para a produção de alimentos com características diferenciadas.

Nessa discussão, no que se refere à comercialização, cabe também mencionar que a comercialização dos alimentos, fundamental para qualquer estratégia de desenvolvimento rural, precisa estar associada à noção de qualidade pautada pela manutenção da singularidade dos produtos tradicionais, o que requer que o conhecimento e as práticas tradicionais atreladas à produção e processamento desses alimentos sejam valorizados e legitimados. Portanto, especialmente em contextos em que os processos de modernização e industrialização da agricultura não foram muito intensos, estratégias de desenvolvimento rural devem, de fato, incluir o reconhecimento, a valorização e a proteção de formas de conhecimento locais, tradicionais.

Esse debate se alinha, como defendido por Luciana Farina durante a palestra proferida no Seminário de Queijos Artesanais, ao debate sobre desenvolvimento rural sustentável, perspectiva que inclui bem estar das pessoas e dos animais, relações, ambiente, valorização da biodiversidade, entre outros aspectos e dimensões que contribuem para o planejamento de ações e modelos e estratégias respeitosas de desenvolvimento, vinculadas tanto à manutenção do ambiente quanto à diminuição das desigualdades sociais e econômicas. De acordo com Farina, essa leitura, que interliga várias dimensões, se vincula também aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Esses Objetivos, definidos durante o encontro da Cúpula de Desenvolvimento Sustentável realizada em setembro de 2015 (Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, 2016), integram a nova agenda de desenvolvimento sustentável que deve ser implementada até 2030, buscando solucionar os principais desafios que têm sido colocados para o

século XXI. Como citado por Farina, os ODS's contemplam: 1. Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares; 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; 3. Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades; 4. Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos; 5. Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas; 6. Assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todos; 7. Assegurar o acesso confiável, sustentável, moderno e a preço acessível à energia para todos; 8. Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos; 9. Construir infraestruturas resilientes, promover a industrialização inclusiva e sustentável e fomentar a inovação; 10. Reduzir a desigualdade dentro dos países e entre eles; 11. Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis; 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis; 13. Tomar medidas urgentes para combater a mudança do clima e seus impactos; 14. Conservação e uso sustentável dos oceanos, dos mares e dos recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável; 15. Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade; 16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis; 17. Fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável.

Ainda que, em boa medida, esses objetivos são utópicos, eles servem de direção para construir e propor ações e políticas que, alinhadas aos ODS, contribuam para estratégias mais amplas e inclusivas de desenvolvimento. Nesse sentido, particularmente no que se refere à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos, como já argumentado, cabe considerar a diversidade tanto de matérias-primas como de técnicas, conhecimentos, produtos e formas de comercialização presentes nas várias regiões do Brasil e, particularmente, como

defende Fonte (2010), naqueles onde o processo de modernização da agricultura foi menos intenso.

Nesse debate, como mencionou Farina durante o Seminário, se insere a produção de queijos artesanais, presente nas várias regiões do Brasil. De acordo com a palestrante, a pergunta que pode ser feita é: “Como o queijo artesanal contribui para o desenvolvimento sustentável?” Para responder a essa questão, Farina destaca o papel da agricultura familiar e sua importância para a produção de alimentos no Brasil. Nesse sentido, como defendeu Farina, agroindústrias rurais familiares se organizam a partir de lógica familiar que, desde a produção até a comercialização, dizem respeito e estão alinhadas a aspectos culturais e territoriais.

Farina defende que, tendo em vista tal perspectiva, são necessárias políticas capazes de valorizar e incentivar a produção e o processamento de alimentos pela agricultura familiar, de modo a superar os desafios decorrentes da desvalorização do trabalho rural, entre os quais se insere a sucessão rural, a rotina pesada de trabalho, a invisibilidade do trabalho feminino e a desvalorização do trabalho no campo, a desconexão entre campo e cidade e a dificuldade de capacitação da mão de obra (especialmente quando aumenta a escala de produção).

Para a palestrante, que destacou a crescente demanda por alimentos da agricultura familiar e, em especial, por queijos artesanais – o que ganha evidência tanto no aumento de feiras e lojas especializadas nesses –, esse é um caminho sem volta. Porém, para a agricultura familiar ser efetivamente valorizada, é preciso políticas de apoio e incentivo. Em relação à valorização de queijos artesanais, a palestrante destacou o número expressivo de queijos inscritos no V Prêmio Queijo Brasil, evento que acolheu o Seminário de Queijos Artesanais. Nesse sentido, cabe mencionar, retomando a palestra de Farina que, na primeira edição do Prêmio Queijo Brasil, em 2014, foram 128 queijos inscritos e, em 2019, na V edição, foram 716 queijos inscritos, das cinco regiões do Brasil, número significativamente maior se comparado à primeira edição do evento.

Durante o seminário, vários/as produtores/as participaram e tiveram seu trabalho reconhecido por Farina, que convidou todos/as produtores/as para ficarem em pé e serem aplaudidos pelos participantes, como ilustra a Figura 12.

**Figura 12:** Produtores de queijos artesanais em pé, recebendo homenagem da palestrante Luciana Farina, durante a palestra de abertura do Seminário de Queijos Artesanais 2019.



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

Por fim, Farina destacou a importância de reconhecer e valorizar os queijos artesanais do Brasil, contemplando também o processo de qualificação desses produtos, o que envolve higiene, boas práticas e assessoria, mesmo nos casos em que a produção de queijos não é a principal atividade e renda das famílias. Ou seja, mesmo sendo produto secundário, é preciso investir na qualificação e segurança desses produtos para que eles sejam amplamente reconhecidos e valorizados e, ao mesmo tempo, sejam seguros.

Por fim, encerrando sua palestra, Farina afirmou: “Existe queijo artesanal de leite pasteurizado, mas o verdadeiro queijo artesanal, não tem jeito, ele é com leite cru. Atrás de cada queijo, tem uma história. Atrás de cada história, tem muitas vidas... Quem conhece, valoriza! Quem valoriza, defende!” (Luciana Farina, Seminário de Queijos Artesanais, 2019).

Seguindo a defesa de Farina, que vincula a produção de queijos artesanais a modos de vida, a histórias e, de modo alinhado ao debate sobre a relação entre produtos agroalimentares artesanais e desenvolvimento rural, territorial e

sustentável, cabe analisar, mais especificamente, políticas de reconhecimento e valorização de modelos artesanais de produção de alimentos. Tal abordagem é válida pois pode-se considerar que o processamento de alimentos e de bebidas é uma das importantes estratégias para o desenvolvimento rural e territorial. Nessa discussão, o Seminário de Queijos Artesanais contemplou a abordagem do registro dos modos de fazer produtos artesanais e tradicionais como patrimônio cultural imaterial, política proposta no Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Nesse sentido, a palestrante Belisa Gaudereto tomou o caso de um queijo artesanal e tradicional produzido no interior de Santa Catarina, o queijo diamante, para explorar essa abordagem. Esse queijo, produzido há mais de 200 anos, tem tido sua continuidade ameaçada pois, a cada ano, há redução do número de produtores/as.

Porém, como explicou Gaudereto, em que pese a ameaça de descontinuidade da produção e de erosão de conhecimentos inerentes a produção do queijo diamante e, assim, de extinção desse produto, a lógica e os modos de vida das famílias produtoras estão fortemente vinculadas a esse produto. A palestrante evidencia essa relação ao se referir a possível extinção do queijo e mencionar que, nesse caso, extingue-se não apenas o queijo, mas também aspectos de vida de pessoas, de um contexto, da história da ocupação de um lugar, de uma região. O lugar, ou seja, a região de produção do queijo Diamante, conta sobre o queijo. Nesse sentido, Gaudereto explica que, na região, a configuração das casas e da rotina é voltada para o queijo. “As casas parecem ser feitas para o queijo. Tudo nas casas dos produtores gira em como a configuração interna da casa se dá, gira em torno dos queijos.” (Beliza Gaudereto, Seminário de Queijos Artesanais, 2019).

Em defesa desse queijo, que representa tantos outros queijos artesanais do Brasil, a palestrante destaca o saber-fazer, conhecimento enraizado entre as famílias, que é apreendido pelas novas gerações com tempo, com acesso desde criança ao modo de fazer, vendo e ouvindo sobre o produto. Nesse sentido, para Gaudereto, a transmissão do saber fazer se dá no gerúndio, ou seja, é processual e gradual e, por isso mesmo, fica enraizado nas pessoas para quem tais conhecimentos são transmitidos. Além disso, como também destacou a palestrante, para além do queijo em si, enquanto produto, há conhecimentos, símbolos, histórias, saber-fazer, memórias, território, enfim, não se trata apenas de

um produto ao final do processo, mas sim de todo o processo, em sua complexidade e múltiplas dimensões.

Porém, apesar desses aspectos, a palestrante enfatizou os riscos e ameaça de descontinuidade da produção do queijo Diamante e, entre os fatores que justificam tal risco, Gaudereto destaca a falta de valorização econômica, social e cultural do queijo, o que implica desafios para sucessão dos conhecimentos para novas gerações. Nesse contexto, que caracteriza não apenas os desafios presentes para o queijo Diamante, mas também para vários outros queijos artesanais tradicionais presentes nas distintas regiões do Brasil, a política de registro como patrimônio cultural imaterial é uma alternativa interessante defendida por Belisa.

Como já analisado no Produto 1 desta Consultoria, entre as principais políticas brasileiras que são vinculadas à valorização da produção e processamento artesanal, com vínculos identitários e territoriais, estão as Indicações Geográficas e a política de patrimônio cultural imaterial. Considerando que, no debate do Seminário de Queijos Artesanais o foco esteve na política de patrimonialização, neste documento, de modo alinhado ao Seminário, retomaremos alguns aspectos presentes no Produto 1 em relação a essa política e avançaremos nesta seção com base no que foi discutido durante o Seminário.

O registro de bens culturais imateriais é uma política que, como explicou Gaudereto, não se propõe a registrar produtos, mas sim modos de fazer a eles associados, contemplando, assim, modos de vida, espaços de vida e de trabalho, formas de transmissão do conhecimento, utensílios, etc.

Desse modo, como mencionado no Produto 1,

Em relação a esse instrumento, vale retomar que, no Brasil, a proteção de bens culturais de valor histórico e artístico não é recente: há pelo menos 50 anos, é uma prática consolidada. Na perspectiva original, o único instrumento legal era o tombamento, que pode ser aplicável apenas a bens materiais, como monumentos, prédios e obras de arte, por exemplo. A partir de meados da década de 1970, entretanto, uma nova abordagem para a preservação de bens culturais, fundamentada na noção de referência cultural, passou a ser introduzida no país. Em consequência, manifestações culturais presentes nas classes populares em geral, passaram a ser compreendidas como patrimônios culturais. (Produto 1, p. 30)



A nova abordagem construída a partir dos anos 1970 tem como base concepção antropológica de cultura, que toma como pressuposto a diversidade tanto de aspectos materiais quanto de valores e sentidos simbólicos, intangíveis. O amadurecimento dessa concepção ganha respaldo na Constituição de 1988. Como defende Santilli (2009), que considera que

a Constituição representou um grande avanço na produção de bens culturais, influenciando a atual concepção de patrimônio cultural, que abrange bens de natureza material e imaterial, e, ainda, incluindo entre os bens culturais passíveis de serem registrados como patrimônios culturais as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver e as criações científicas, artísticas e tecnológicas dos diferentes grupos sociais brasileiros. (Produto 1, p. 31).

Essa perspectiva ampliada de patrimônio cultural foi mais explicitamente reconhecida por meio do Decreto nº 3.551 (BRASIL, 2000), que permite que bens culturais imateriais, como, por exemplo, formas de expressão e modos de criar, fazer e viver se tornem passíveis de reconhecimento. Assim, se prédios, monumentos e obras de arte podem ser reconhecidos como expressões da cultura material, “manifestações culturais imateriais associadas a sociabilidades, modos de vida, apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente, passaram também a ser passíveis de registro”. (Produto 1, p. 31). Vale destacar que, nesse caso, não se trata de tombamento, mas sim de registro. Além disso, o que é registrado é o modo de fazer e não o produto final.

Esses avanços são importantes e, como no caso do registro do Modo de Fazer Queijo de Minas, reconhecido como patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN em 2008<sup>2</sup>, conferem visibilidade aos produtos, a suas formas de produção e às famílias e regiões produtoras. Porém, entre os desafios da política proposta pelo IPHAN, talvez a principal delas é que o registro de bens imateriais suscita “questões relacionadas aos direitos autorais e à propriedade intelectual coletiva, ao consumo e circulação dos bens, particularmente naqueles aspectos implicados nas relações de mercado, pois, como explica Alves (2011), o registro tem valor declaratório e, portanto, não cria direitos de qualquer espécie.” (Produto 1, p. 31).

---

<sup>2</sup> Mais informações sobre o registro Modo de Fazer Queijo de Minas podem ser obtidas em <http://portal.iphan.gov.br/mg/pagina/detalhes/65>.

Como consequência, para além do registro como patrimônio cultural imaterial, é preciso adotar outros instrumentos e estratégias para a valorização desses produtos a partir de perspectiva mais ampla e de acesso a mercados. Nesse sentido, como defendeu Gaudereto durante sua palestra, é preciso conhecer e registrar os modos de fazer para, com base neles, propor, por exemplo, planos de salvaguarda. Essa leitura está alinhada a Alves (2011), que defende a “criação de regime jurídico específico para a proteção de conhecimentos tradicionais” (Produto 1, p. 31). Nesse sentido, como também presente no Produto 1, pode-se considerar a

Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial e a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais, ambas já incorporadas ao sistema jurídico brasileiro. A Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial define a noção de patrimônio cultural imaterial enquanto a segunda convenção reconhece a importância de conhecimentos tradicionais e sua relação positiva com o desenvolvimento sustentável e a necessidade de proteção e promoção não apenas desses conhecimentos como também da diversidade de expressões culturais. (Produto 1, p. 31-32).

Como apresentado no Produto 1 e retomado aqui, o registro de bens de natureza imaterial permite o reconhecimento de modos de fazer ou ainda de sistemas que contemplem as múltiplas dimensões de produção, trazendo importante contribuição na medida em que considera não apenas o produto final, mas as múltiplas dimensões e aspectos relacionados aos produtos, incluindo os materiais e os imateriais, os tangíveis e os intangíveis. Ou seja, por meio do instrumento proposto pelo IPHAN para reconhecimento da cultura alimentar imaterial, várias são as dimensões contempladas. Nesse sentido, cabe a síntese elaborada por Santos (2014): “Para os produtos alimentares tradicionais, os utensílios, as pessoas e os espaços formam um conjunto complexo indissociável, através do qual se expressam os saberes e práticas que constituem culturas e modos de vida.” (SANTOS, 2014, p. 95).

Por essa razão esse instrumento é importante e, na perspectiva defendida por Gaudereto durante sua palestra, merece mais atenção para que possa ser mais acessada. Alinhada a essa perspectiva, a palestrante considera que para reverter o processo de extinção dos queijos são necessários também investimentos na estrutura do local de processamento, em projetos de valorização da cultura, em

investimentos para incentivar o registro dos modos de fazer como patrimônio cultural imaterial e, ainda, em meios de ampliar a visibilidade a esses produtos e o acesso a mercados nos quais os produtores possam comercializar sem medo de multas e apreensão de produtos, como ilustra a fala de uma produtora de queijo, que participou do Seminário de Queijos Artesanais. Como frisa a produtora, “eu quero tranquilidade de venda, eu quero ir e vender e não ter ninguém pra me prender lá na frente, pra dizer que eu estou fazendo algo que é ilegal, por exemplo”.

Cabe ainda pontuar que, embora as palestras que compuseram a programação do Seminário de Queijos Artesanais tenham focado quase que exclusivamente na produção e processamento de alimento no rural, em especial pela agricultura familiar, é válido ampliar o olhar no sentido já defendido nesta Consultoria, tanto no Produto 2 quanto neste Produto (Produto 3), contemplando também o debate pertinente à inclusão socioprodutiva com segurança dos alimentos, que, como já mencionado na seção 2.2, ganha visibilidade a partir do Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária (PIPSSA), proposto em 2011 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esse Programa, atualizado em 2017 por meio da Portaria 523/2017 (BRASIL, 2017), da ANVISA, institui o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN). Esse Programa, do mesmo modo que o PIPSSA, considera o processamento de alimentos feito não apenas pela agricultura familiar, realizado em espaços rurais como também considera o processamento feito por microempreendedores individuais e empreendimentos da economia solidária.

Embora o PRAISSAN esteja voltado para o processamento de produtos de origem vegetal, esse Programa traz importantes contribuições na medida em que reconhece que o processamento de alimentos extrapola os espaços rurais, tanto em relação à própria agricultura familiar, quanto em relação a outros grupos que, também de modo artesanal, têm processado alimentos.

Essa ressalva é importante pois permite ampliar o reconhecimento da produção e processamento de alimentos para além dos espaços rurais, convidando, portanto, a pensar em estratégias mais amplas de desenvolvimento, que podem se inserir na perspectiva do desenvolvimento territorial, de modo a aproximar campo e cidade, rural e urbano.

Por fim, vale mencionar, como já argumentado no Produto 2, que considerar o processamento de alimentos na perspectiva da inclusão produtiva com segurança dos alimentos e do desenvolvimento territorial se alinha ao debate sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, marcadamente importante no contexto brasileiro, onde as desigualdades no acesso à terra, à produção e aos alimentos é bastante presente.

### **3 DA PUBLICAÇÃO DA LEI Nº 13.680 À PUBLICAÇÃO DO DECRETO Nº 9.918: SELO ARTE PARA QUEM?**

Nesta seção, buscando dialogar com aspectos que haviam sido propostos no Produto 2 desta Consultoria, retomamos a Lei nº13.680, de junho de 2018, a Lei SELO ARTE para, com base no que havia sido proposto, analisar o Decreto nº 9.918, de julho de 2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE.

Para tanto, esta seção está organizada em três subseções. Na primeira delas, são retomados os principais pontos e contribuições do Produto 2 no que se refere a critérios e definições pertinentes a produtos agroalimentares artesanais e às interfaces entre essas contribuições e o SELO ARTE. A segunda seção analisa os elementos e aspectos que, sugeridos no Produto 2, foram ou não contemplados pelo Decreto nº 9.918/2019. Por fim, na terceira subseção, são abordados alguns desafios que persistem para a regulamentação da produção de alimentos artesanais no Brasil.

#### **3.1 RETOMANDO O PRODUTO 2: CRITÉRIOS, CONCEITOS E POSSIBILIDADES PARA PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS NO CONTEXTO SELO ARTE**

Nesta seção, inicialmente recuperamos alguns pontos mencionados no Produto 2, sugeridos como base para a elaboração do Decreto para regulamentação da Lei do SELO ARTE. Entre esses pontos, retomando a redação e sugestões do Produto 2, cabe mencionar:

##### **a) Critérios**

A seguir, os sete critérios sugeridos no Produto 2 para a caracterização de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal:

- 1) processamento de matérias primas locais produzidas na propriedade em que serão processadas ou muito próximas a ela;
- 2) processamento feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores;

- 3) adoção de técnicas e utensílios manuais no processo produtivo;
- 4) pequena escala de produção;
- 5) domínio e conhecimento de todo o processo produtivo por parte dos manipuladores (e não especialização em uma ou outra operação unitária);
- 6) variabilidade (ou não padronização) dos produtos;
- 7) uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante.

#### **b) Definições**

Com base nesses critérios foram propostas as seguintes definições, em relação a produto agroalimentar artesanal e a unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal:

**Produto agroalimentar artesanal:** ou simplesmente produto artesanal ou alimento artesanal é aquele elaborado a partir de matérias-primas de origem e qualidade sanitária reconhecidas, elaborados em escala restrita, a partir de processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos, sendo que os manipuladores tenham domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, podendo ter variabilidade nas características organolépticas dos produtos, com uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos.

**Unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal** ou unidade de produção agroalimentar artesanal é o espaço produtivo de empreendimentos rurais ou urbanos no qual, em área útil de até de 250m<sup>2</sup>, equipada com instalações, máquinas e equipamentos que permitam combinar os materiais e meios de produção com a destreza manual do trabalhador e o domínio e conhecimento da totalidade do processo, onde são processados um ou mais produtos agroalimentares artesanais. Esses empreendimentos podem ser de gestão familiar, cooperativa ou associativa.

Além desses critérios e definições, outros elementos presentes no Produto 2 que mereceriam ser considerados para a construção do Decreto de regulamentação da Lei do SELO ARTE são mencionados a seguir. O primeiro aspecto diz respeito à necessidade esclarecer, de forma explícita, de modo a evitar sobreposições entre 1) inspeção e fiscalização dos produtos e 2) concessão do

SELO ARTE. De fato, um aspecto é a inspeção e fiscalização quanto à segurança dos produtos e outro aspecto é, garantida a seguranças e atendidos os critérios que delimitam a produção artesanal e tradicional, a concessão do uso do SELO ARTE com sinal distintivo dos produtos. Sendo elegíveis para usar o SELO ARTE, esses produtos, independentemente de terem sido inspecionados em âmbito municipal ou estadual, poderão ser comercializados em todo o território nacional.

O segundo aspecto se refere a vincular qualidade dos alimentos artesanais à segurança dos alimentos. Nesse sentido, o termo “inocuidade” pode ser questionado em certos casos, como, por exemplo, em relação aos queijos artesanais feitos de leite cru, pois, nesse caso, inocuidade implicaria no processo de maturação, etapa fundamental para qualificar queijos artesanais que, se em produto inócuo, ficaria comprometida.

O terceiro ponto diz respeito à distinção entre alimentos artesanais e alimentos artesanais tradicionais. Como sugerido no Produto 2, argumentou-se a necessidade de considerar esses dois grupos como distintos embora ambos passíveis de serem contemplados pelo regulamento. Somando-se a essa distinção, caberia também ter no horizonte a seguinte questão: “Para quem é o SELO ARTE?”, com o objetivo de manter a singularidade desses produtos e melhor definir o público contemplado pela política.

O quarto aspecto se refere à necessidade de regulamentos específicos para cada cadeia produtiva, considerando a complexidade e diversidade da produção artesanal de alimentos no Brasil. Nesse sentido, o Produto 2 defendeu que além de um regulamento único para todas as cadeias produtivas, com definições mais gerais, serão necessários também regulamentos específicos para cada cadeia produtiva, com definições mais precisas e detalhadas.

Tendo feito esse levantamento que, de certo modo, sintetiza os principais aspectos presentes no Produto 2, a seção seguinte aborda e analisa em que medida essas sugestões foram contempladas no Decreto nº 9.918, de 2019 (BRASIL, 2019), que regulamenta a Lei nº 13.680, a Lei SELO ARTE.

### 3.2 O QUE FOI CONTEMPLADO NO DECRETO QUE REGULAMENTA A LEI SELO ARTE ?

Nesta seção, o objetivo é identificar e analisar alguns aspectos que foram e que não foram contemplados pelo Decreto nº 9.918/2019 (BRASIL, 2019) em relação aos critérios e definições presentes no Produto 2.

O Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, é o regulamento da Lei do SELO ARTE, ou seja, a Lei nº 13.680/2018 (BRASIL, 2018), que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Partindo das sugestões apontadas no Produto 2, essa subseção visa compreender os pontos que foram contemplados no Decreto em relação aos **critérios** e as **definições** sugeridas.

Conforme o artigo 4º do Decreto da Lei SELO ARTE, foram definidos os seguintes requisitos para produtos alimentícios de origem animal artesanais:

I - as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo;

III - o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal;

V - o produto final de fabrico deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, permitida a variabilidade sensorial entre os lotes;

VI - o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos; e

VII - o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.



A partir desses requisitos, o Decreto apontou a seguinte definição para produto artesanal, conforme o artigo 3º:

**Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal:** produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

Alguns pontos podem ser destacados considerando o Decreto e o que foi apontado no Produto 2. O primeiro remete ao fato de o Decreto não contemplar o conceito de estabelecimento de processamento artesanal. Essa conceituação poderia contribuir para melhor definir a questão que, em boa medida, orientou a elaboração do Produto 2, qual seja, “Para quem é o SELO ARTE?”. Ou seja, a definição de estabelecimento de processamento artesanal ou, como presente no Produto 2, de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, ajudaria a construção de melhor recorte do público beneficiário dessa regulamentação, evitando, em alguma medida, que grandes e médios estabelecimentos pudessem vir a fazer uso desse Selo.

O segundo ponto que merece ser discutido refere-se ao conceito de produto agroalimentar artesanal. Chama atenção nesse caso a não inclusão da “restrição de escala”. Esse é um elemento central para o recorte de público a ser contemplado nessa Regulamentação. Além disso, foi incluído “**características tradicionais, culturais ou regionais do produto**”. Isso remete à reflexão apontada no Produto 2, sobre dois segmentos distintos, embora sobrepostos, isto é, os **alimentos artesanais** e os **alimentos artesanais tradicionais**. Nessa análise, considera-se oportuno contemplar esses dois grupos distintos. No entanto, ao mencionar apenas os estabelecimentos que detém “características tradicionais”, o Decreto já elimina um conjunto de produtos que mesmo não sendo decorrentes e/ou oriundos de receitas tradicionais, são processados de forma artesanal, seguindo prerrogativa de “restrição de escala”. Nessa discussão, do modo como foi construído, o Decreto exclui, portanto, a possibilidade de desenvolver novos

produtos artesanais. No entanto, essa possibilidade aparece nos requisitos, onde foi feita a menção “prioritariamente a partir de receita tradicional”, ou seja, mesmo não tendo sido contemplado no conceito, o Decreto abre caminho para os novos produtos, os ditos não tradicionais. De todo modo, a redação final do Decreto, ao não fazer distinção entre **alimentos artesanais e alimentos artesanais tradicionais** deixa em aberto esse debate.

O terceiro aspecto que merece atenção se refere ao fato de que conceito não comporta a restrição ao uso de “aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos” no processo produtivo. A não inclusão desse critério abre brechas para possíveis camuflagens no processo produtivo, mascarando um produto para fazer parecer “artesanal”. Em relação a esse ponto, que também não foi contemplado no conceito, o Decreto faz apenas menção nos requisitos, onde foi indicado o uso restrito, ao mínimo necessário, de ingredientes industrializados como os aditivos alimentares e cosméticos.

O quarto ponto a ser considerado se refere à escala de produção. Nos requisitos presentes no Decreto não foi mencionada a necessidade de restringir a escala máxima de processamento para que o produto possa ser considerado artesanal. Isso poderá representar oportunidade para grandes e médias indústrias elaborarem produtos “similares” e pleitearem o SELO ARTE, que identifica e distingue produto artesanal. Nesse sentido, cabe reforçar que os critérios propostos devem ser atendidos conjuntamente, ou seja, não se trata de atender um ou outro critério, mas o conjunto deles, de modo a evitar a apropriação do uso do SELO ARTE por indústrias que não sejam, efetivamente, artesanais.

Considerando esses quatro aspectos e, portanto, analisando o Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE, é possível argumentar que existem alguns pontos que podem, por um lado, portar riscos de que produtos “similares”, feitos por grandes e/ou médias unidades de processamento venham a pleitear e, eventualmente, fazer uso do SELO ARTE. Por outro lado, é possível identificar o risco de não haver como contemplar produtos oriundos de receitas NÃO tradicionais, mas que são elaborados de forma artesanal. Esse aspecto é particularmente crítico no que se refere à proposta de inclusão socioprodutiva com segurança dos alimentos, que, como abordado na Seção 2.4 deste documento,

amplia a produção e processamento para além do espaço rural e da produção feita pela agricultura familiar.

Como avanço, vale destacar que, diferentemente da Lei nº 11.680/2018, o Decreto que a regulamenta explicitou a quem cabe o papel de inspeção, considerando que a forma como foi redigida a Lei havia gerado dúvidas sobre esse ponto. Ou seja, o Decreto reafirmou que a inspeção, por se tratar de produtos de origem animal e pelo fato de a Lei SELO ARTE alterar um artigo do RIISPOA, cabe aos órgãos de agricultura, ou seja, aos Serviços de Inspeção Federal, Estadual e Municipal. Ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária foi reafirmado o papel legalmente já estabelecido, que é o de fiscalização nas fases de comercialização e de consumo.

Por fim, vale ainda mencionar que o Decreto é enxuto, com poucos artigos e mais voltado a questões gerais, especialmente as definições, o que reforça a necessidade de novos regulamentos, específicos para cada cadeia produtiva. Feita a análise do Decreto nº 9.918/2019 à luz do Produto 2, a próxima seção destina-se a identificar e analisar os desafios presentes para que a produção artesanal de alimentos no Brasil seja efetivamente valorizada e formalizada.

### 3.3 DESAFIOS QUE PERSISTEM PARA A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ARTESANAIS NO BRASIL

No que diz respeito aos desafios que ainda estão presentes para ampliar a legalização de produtos agroalimentares artesanais no Brasil cabe considerar que, mesmo com a publicação do Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE, é relevante retomar alguns aspectos que merecem ser contemplados nesse debate. Nesse sentido, é válido sistematizar alguns pontos da palestra de Rodrigo Lopes, no Seminário de Queijos Artesanais, em Florianópolis. Para o palestrante, coordenador de Produção Artesanal da Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Rural do MAPA, o trabalho de formação do Decreto que regulamenta a Lei nº 13.680 iniciou a partir da inclusão de um artigo no SUASA, em 2015, iniciando o debate que reconhecia a importância da definição de produto artesanal.

Lopes alerta que a realidade que se tem hoje nos estados é parecida em relação à urbanização, ou seja, os espaços rurais perdem sua população, ao passo

que as áreas urbanas ficam mais populosas. Entre os motivos dessa mudança, pode-se mencionar o fato de os produtos artesanais não serem valorizados como deveriam. Para manter as pessoas no campo é preciso manter a renda, a dignidade, de modo que as pessoas sintam orgulho de estar no campo e não tenham vergonha de vender um produto que, por dificuldades para legalização, seja irregular, ilegal. E, como já mencionado na seção anterior, as famílias produtoras não se sentem confortáveis em comercializar produtos ilegais, como fica explícito na fala da produtora presente no Seminário que, como na seção 2.4, é apresentada aqui: “eu quero tranquilidade de venda, eu quero ir e vender e não ter ninguém pra me prender lá na frente, pra dizer que eu estou fazendo algo que é ilegal, por exemplo”.

Lopes destacou também que, por mais que se tenha ferramentas para manter as pessoas no campo, os jovens indicam que não vão querer prosseguir com essa profissão e o fator determinante para mudar essa tendência é a melhoria na renda. Se a renda e as condições de trabalho não forem valorizadas, em todos os casos de sucessão familiar, o jovem irá preferir trabalho na cidade a ficar no campo.

Tensionando tal perspectiva, Lopes defende que hoje há maior valorização de produtos artesanais e isso é uma tendência que continua crescendo. Há uma geração que valoriza muito esse tipo de alimento e isso é uma tendência de consumo mundial. Porém, resgatando o histórico da legalização de alimentos artesanais no Brasil, para que tal valorização alcance também a legalização desses produtos, já avançando para o debate que se refere a Lei SELO ARTE e ao Decreto que a regulamenta, o palestrante destaca que a questão legal se refere a quais produtos deveriam ser inspecionados; onde deveriam ser inspecionados e de quem é a competência para inspecionar os produtos. Nesse sentido, Lopes aponta que uma alternativa é o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) que, porém, não se mostrou eficiente a ponto de englobar produtos artesanais.

Na esteira desses debates, em 2018 foi aprovada a Lei nº 13.680, a Lei SELO ARTE, que foi proposta a partir da alteração de um artigo na Lei nº 1.283/1950, que trata da Inspeção Federal, o Art. 10-A. Com base nessa mudança, fica estabelecido que:

Art. 10-A. É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018) § 1º O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018) § 2º O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento. (BRASIL, 2018).

A partir da publicação da Lei SELO ARTE, discutiu-se a necessidade de regulamentação da Lei de modo que fosse feito amplo debate com diversos atores e instituições interessadas, de modo a permitir que os produtos artesanais sejam adequados ao consumo, que os animais que estejam envolvidos no processo produtivo sejam criados de forma a respeitar princípios de bem estar animal e buscado formas de produzir diferenciadas, que atinjam expectativas dos consumidores.

Depois de várias discussões, o Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE foi publicado em julho de 2019, conforme alguns aspectos já mencionados na seção 3.2, acima. No entanto, apesar da publicação do Decreto, não foi possível atingir toda a diversidade de produtos artesanais brasileiros, de forma que, ao final do Decreto, ficou estabelecido que Instruções Normativas serão elaboradas e publicadas de acordo com a realidade das diversas cadeias produtivas de produtos e origem animal. Nesse ponto o Decreto foi bem sucedido, mas é necessário avançar muito, particularmente no que se refere à perspectiva dos produtores, de modo a garantir legislações claras e alinhadas à realidade do processamento artesanal de alimentos, incluindo questões culturais e de escala de produção.

Nesse sentido, alguns pontos que Lopes destacou que precisam ser trabalhados estão listados a seguir:

1. Requisitos do produto artesanal;
2. Responsabilidades na concessão do SELO ARTE;
3. Competências para auditoria e controle da emissão do SELO ARTE;

4. Normatização de BPA e BPF para cada cadeia de produtos de origem animal artesanais.

Outras questões levantadas pelo palestrante remetem à matéria prima, especialmente em relação à origem dado que há vários produtos em que a origem da matéria-prima não necessariamente ou exclusivamente é a propriedade onde ocorre o processamento. Seja como for, é preciso considerar que cada cadeia produtiva tem uma dinâmica própria, em cada estado há diferenças regionais e essas diferenças precisam ser consideradas.

Além desses aspectos, Lopes finalizou sua palestra enfatizando benefícios associados ao SELO ARTE para produtores, consumidores e para o Brasil. Nesse sentido, o palestrante destacou que, para os consumidores, os benefícios estariam associados a maior opção de produtos diferenciados, maior liberdade e segurança na escolha de alimentos artesanais, além de maior proximidade entre produtores e consumidores e valorização de setor produtivos diversos; para os produtores, os benefícios dizem respeito à agregação de valor, rentabilidade e sustentabilidade da atividade, tema que remete à sucessão familiar; para o Brasil, os benefícios são vinculados à disponibilidade de produtos mais seguros, acesso a novos mercados internacionais, impacto no desenvolvimento dos municípios e sustentabilidade das cadeias produtivas.

Na análise das vantagens e desafios do SELO ARTE, cabe também considerar as contribuições de Prezotto que, também no Seminário, apontou a importância de perceber a caminhada até aqui. Prezotto, que há muitos anos tem acompanhado e contribuído nesse debate em âmbito nacional, se referindo a Lei SELO ARTE, destaca a importância de atualmente haver um artigo em Lei Federal falando do produto artesanal. Para Prezotto, há menos de 30 anos atrás, o artesanal era visto como sujo e perigoso. Hoje, segundo ele, estamos em outro momento, o que fica evidenciado na realização da 5ª edição do Prêmio Queijo Brasil. No entanto, entre os desafios, ele considera importante distinguir SELO ARTE de inspeção sanitária:

Não confundir SELO ARTE com inspeção sanitária. Ainda tem confusão. Um dos pré-requisitos é estar registrado em um serviço de inspeção. Se se mistura com o SISBI, pode-se estar anulando o grande avanço do SELO ARTE. Se colocar essa exigência de se ter o SISBI não tem sentido o SELO ARTE. Pode ser inspeção municipal, estadual ou federal. Outra questão é a regulamentação disso tudo. Na parte de inspeção não se mexeu em quase nada. Há exigências estruturais que são feitas hoje. Há exigências ainda hoje que não há como alcançar as condições para a higiene sanitária. Há uma lógica cartorial e burocrática, muitas exigências em papéis e

documentos que necessitam ser desamarradas nessas questões (PREZOTTO, Seminário de Queijos Artesanais, 2019).

Feita a sistematização de alguns aspectos que, abordados durante o Seminário em Florianópolis, remetem aos desafios e potencialidades do SELO ARTE, cabe mencionar que, passada a fase de regulamentação dos aspectos gerais, como indicamos, é necessária a elaboração de novos instrumentos legais, possivelmente por meio de Instrução Normativa – IN. As INs, como indicado no Decreto, devem incorporar detalhes e especificidades de cada cadeia produtiva de produtos de origem animal, ou seja, produtos derivados de carnes, leite, pescados, ovos e produtos da apicultura.

Espera-se que as INs específicas por cadeia produtiva incorporem aspectos não tratados no Decreto, mas que são muito importantes para a viabilização de pequenas unidades de processamento de produtos artesanais. Nesse contexto, o ponto central se refere a exigências impostas para a legalização das pequenas unidades artesanais. A falta de um conceito de Unidade de Processamento Artesanal, já mencionado, pode contribuir para interpretações diferentes para situações similares, podendo representar exigências desproporcionais, levando a inviabilidade das pequenas unidades artesanais ou, como denominado no Produto 2, de unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais.

Nesse sentido, ainda em relação ao Decreto, no Art. 2º, é mencionado que as exigências para a concessão do SELO ARTE serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento. Isso é importante, no entanto, é uma redação insuficiente, que deixa em aberta a interpretação de cada profissional ou Serviço de Inspeção.

Para sanar essa lacuna, às INs que devem ser publicadas cabe comportar redações que explicitem a simplificação das exigências para pequenas unidades. Nesse sentido, podemos apontar alguns princípios que merecem ser contemplados na elaboração das INs, conforme listado a seguir:

- inclusão produtiva;
- transparência, racionalização e simplificação dos procedimentos e requisitos para legalização;
- razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
- foco na segurança sanitária dos produtos;

– aplicação dos princípios e de forma simplificada das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, proporcionais à escala de processamento de cada unidade.

Dentre os aspectos principais referentes a tais exigências, cabe destacar as instalações e equipamentos. Isso remete, por exemplo, à discussão sobre ao número e tamanho de salas, multifuncionalidade de salas, instalação de laboratório para análise de produto, número de banheiros, possibilidade de processar em espaço anexo à residência, entre outros aspectos que eventualmente emergirem desse debate.

Com base nas discussões presentes tanto na Oficina quanto no Seminário, argumenta-se que, para a legalização da unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, é necessário estabelecer processo simplificado, com exigências compatíveis à lógica e escala de produção, previstas em projetos e documentos necessários para a legalização. Sobre as Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, cabe destacar que elas devem ser focadas nos princípios e nos processos – mais do que em estruturas, por exemplo –, de modo a simplificar a implementação e os controles, garantindo assim adequação gradual e proporcional ao tamanho da escala de processamento de cada unidade.

No que se refere à escala de produção, caberia, nas INs específicas para cada cadeia produtiva, máxima de processamento para cada cadeia produtiva. O SELO ARTE deve ser voltado exatamente para identificar os produtos feitos de forma artesanal em pequenas quantidades, ou seja, fundamental para fazer o recorte de público beneficiário dessa regulamentação, respondendo a pergunta: “Para quem é o SELO ARTE?”

A escala de processamento também contribui para estabelecer as exigências, conforme mencionado. Ou seja, a proporcionalidade de exigências deve ser aplicada para que a inclusão produtiva de unidades artesanais seja efetivada. Exigências desproporcionais inviabilizam economicamente essas unidades. Nesse sentido, o aspecto central que diz respeito aos produtos é a segurança sanitária, que não pode ser confundida com tamanho de instalações, número de salas ou de banheiros, nem mesmo com burocracia no processo de legalização.



Especificamente em relação à escala de produção, um exemplo que pode auxiliar no dimensionamento da escala produtiva pode ser extraído do Decreto nº 45.164, de 05 de setembro de 2000, que regulamenta a Lei nº 10.507, de 01 de março de 2000, do estado de São Paulo. No Art. 4º, o Decreto considera:

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

§ 1.º - É considerada de pequena escala a produção dentro dos seguintes limites por produtor:

1. até 130 (cento e trinta) quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
2. até 300 (trezentos) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
3. até 100 (cem) quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
4. até 150 (cento e cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
5. até 3.000 (três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colméia. (SÃO PAULO, 2000).

O regulamento de São Paulo pode contribuir para avançar na elaboração das INs das diversas cadeias produtivas de produtos de origem animal mencionadas no Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE. De modo alinhado à definição da escala de produção, vale também frisar que a concessão do SELO ARTE, conforme estabelece o Decreto, é de competência dos Estados e do Distrito Federal. O Decreto define também que essa concessão fica condicionada a unidade estar registrada e inspecionada por um serviço oficial de inspeção (artigo 9º do Decreto). Logo, uma unidade inspecionada por um Serviço de Inspeção Municipal (SIM) tem direito ao SELO ARTE. Dessa forma, é passível de entendimento que a legislação sanitária do Serviço oficial é que determinará as exigências para fazer o registro sanitário podendo, portanto, fazer uso de leis estaduais e municipais para definir, entre outros aspectos, a escala máxima de produção para enquadramento como artesanal. Sendo uma unidade registrada no SIM, é a legislação desse serviço que definirá as exigências para o referido processo de legalização sanitária.

Nesse contexto, é ainda mais necessário que as futuras INs definam claramente quais são as exigências para a legalização sanitária, de modo a não

abrir caminhos para que um Serviço oficial (estadual ou municipal) venha a impor exigências desproporcionais para as unidades artesanais.

Outro desafio que persiste se refere à segurança dos alimentos. A segurança sanitária deve ser o foco. No entanto, o termo “inocuidade” deve ser interpretado considerando que em certos casos, por exemplo, os queijos artesanais, portam uma riqueza microbiológica que é importante no processo de maturação, etapa fundamental para qualificar queijos artesanais. Se o termo “inocuidade” for tomado literalmente, sem considerar o contexto de cada produto artesanal e respectivo processo produtivo, ficaria comprometida a produção de diversos produtos artesanais. Ou seja, eliminaria a “vida” de muitos produtos artesanais e descaracterizaria os mesmos. A segurança sanitária propriamente deve ser a referência, ao invés do uso do termo “inócuo”. Esse argumento encontra respaldo na análise de Carvalho, também realizada durante palestra no Seminário. Na análise, a palestrante discute inclusive a necessidade de rever os parâmetros microbiológicos para a produção artesanal, discussão mencionada na Seção 2 deste documento.

Da mesma forma, as regulamentações futuras devem considerar as especificidades tecnológicas de cada produto e do saber fazer de cada local. Um exemplo emblemático é caso do período de cura ou maturação exigido para queijos produzidos com leite cru, tema já abordado na Seção 2 deste documento. Ao exigir maturação por período mínimo de sessenta dias e adotar esse como critério universal, conforme legislação federal atual, pode-se inviabilizar diversos tipos de queijos que em seu processo produtivo ficam prontos e adequados para o consumo em tempo menor. Essa exigência pode descaracterizar diversos tipos de queijos artesanais, como discutido na seção 2 deste Documento. Essa mesma lógica se aplica a exigências tecnológicas inapropriadas ou incompatíveis com a produção artesanal, as quais podem inviabilizar diversos produtos nas cadeias de carnes e lácteos, principalmente.

Tais reflexões são importantes especialmente se for considerado o caso de Minas Gerais, estado onde foram publicados os primeiros regulamentos para a construção das queijarias artesanais. Naquele estado, há quase 20 anos foram definidas normas específicas para a produção de queijos artesanais produzidos no estado e, em geral, as atualizações feitas nos anos subseqüentes, na maior parte

das vezes, aumentaram as exigências. Como consequência, em que pese quase duas décadas de legislação e normatização para queijos artesanais, Minas Gerais conta com somente 276 produtores legalmente registrados em todo estado, o que não chega a 1% do total de produtores estimado (IMA, 2019). Por esses números, pode-se inferir que ainda há muito trabalho a ser feito para que os produtores possam, de maneira mais ampla, legalizar a produção de queijos artesanais, reflexão que pode ser estendida a vários outros produtos e estados brasileiros.

Retomando, de modo geral, as discussões presentes tanto na Oficina quanto no Seminário, vale destacar que, de modo consensual entre produtores, técnicos, fiscais, pesquisadores, consumidores e queijeiros, ferramentas de autocontrole, especialmente as relacionadas às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, são consideradas essenciais para a qualidade dos produtos. Estando esses aspectos fundamentais e inegociáveis para a qualidade estabelecidos de modos consensual e unânime, os desafios também dizem respeito à construção de relação dialógica e construtiva particularmente entre produtores e fiscais. Nesse contexto, como pactuar a produção e a fiscalização tendo em vista a qualidade dos produtos e a diminuição da informalidade?

No caso dos produtores, cabe considerar a responsabilidade pelo processo produtivo, incluindo a qualidade sanitária dos produtos. Vários instrumentos legais federais e de vários estados (leis, decretos e instruções normativas) indicam explicitamente que os produtores são responsáveis pela qualidade dos produtos. O Código de Defesa do Consumidor, explicitamente, determina que o produtor é responsável pela qualidade do produto. Portanto, do ponto de vista legal, não há dúvidas referente a essa responsabilidade dos produtores pela qualidade dos produtos que disponibilizam ao mercado. Da mesma forma, o fato de um produto estar registrado e inspecionado por um serviço de inspeção oficial não isenta essa responsabilidade de quem produz. Percebe-se, pelos debates, que essa compreensão também é compartilhada pelos produtores, em regra geral.

No caso dos fiscais, cabe considerar os limites, muitas vezes financeiros, de implementar todos os ajustes necessários de modo imediato. E mais do que isso, cabe considerar quais ajustes são de fato pertinentes ou necessários no que se refere à segurança sanitária. Em muitos casos, os profissionais fazem interpretação do que é necessário (em termos de estrutura física, por exemplo), a partir de suas

experiências, sem considerar outras formas de se obter produtos seguros. Com isso, às vezes, profissionais de inspeção acabam atuando forma impositiva, em uma relação de “quem sabe”, impondo padrões e valores para os que “não sabem” e que devem apenas aceitar, sem questionar ou dialogar. Mudar a legislação para estabelecer normas adequadas ao processamento artesanal é fundamental. Mas capacitar os profissionais para atuar em novo modelo legal e de forma de tratar os produtores artesanais é urgente.

Desse modo, fica explícita a necessidade de diálogo para conciliar sanidade, inovação e tradição, de modo a valorizar a produção artesanal de alimentos garantindo, ao mesmo tempo, a qualidade dos produtos, tanto na perspectiva sanitária quanto social, cultural e econômica.

Por fim, outro aspecto importante a ser contemplado diz respeito à necessidade de compreensão e amadurecimento da relação entre o SELO ARTE com o SISBI/SUASA, ou com o SUSAF, no caso dos vários estados que vem implementando esse Sistema estadual. Cabe entender primeiro que a legislação do SELO ARTE não fixa nenhum vínculo com os referidos Sistemas. Além disso, o SELO ARTE não significa inspeção. Pelo contrário, a unidade estar registrada e inspecionada por um serviço de inspeção oficial, é um pré-requisito para obtenção do SELO ARTE. Também é importante resgatar o objetivo inicial do referido SELO, que é a identificação de produto ARTESANAL para permitir a comercialização nacional dos mesmos, registrados em um serviço de inspeção oficial. Portanto, não haveria como justificar tecnicamente um vínculo obrigatório ao SISBI/SUASA, ou ao SUSAF uma vez que não existe sequer base legal existe para tal associação.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste Produto, que teve por objetivo sistematizar e analisar informações geradas na Oficina sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil e nos Seminários de Queijos Artesanais, realizados respectivamente em Brasília e Florianópolis, foram identificados temas recorrentes, potencialmente desafiantes para a ampla legalização dos produtos agroalimentares artesanais no Brasil. Esses temas estruturam este documento e são abordados especialmente ao longo das seções 2 e 3.

Nesse sentido, vale retomar que as questões mais relevantes e recorrentes presentes nos encontros foram a sanidade e o bem estar animal, o uso do leite cru na produção dos queijos artesanais, o emprego de utensílios e embalagens diferenciadas e tradicionais e a relação direta entre a produção e o processamento de alimentos com o desenvolvimento rural.

O caminho para a legalização da produção artesanal perpassa obrigatoriamente pelos seguintes pontos: adequação da normativa à realidade da produção artesanal, no que se refere, principalmente, ao tamanho e escala da produção; diversidade das realidades de cada região; vontade e motivação dos atores interessados na facilitação/operacionalização da legalização da produção artesanal. Como vantagens ou benefícios de investir na ampla legalização do processamento artesanal, pode-se indicar a promoção da permanência de famílias no campo, a valorização do produto artesanal e conseqüentemente do profissional produtor, o aumento da renda, a sucessão familiar e a inclusão socioprodutiva com segurança dos alimentos.

No que se refere ao avanço neste debate, de modo a operacionalizar o a Lei nº 13.680/2018 (Lei SELO ARTE) e o Decreto que a regulamenta (Decreto nº 9.918/2019), constata-se o movimento e as ações que alguns estados brasileiros têm feito para adequá-las em seus respectivos territórios. Um ponto interessante nesse sentido é o estado do Sergipe que, em relação à produção de queijos artesanais, avançou consideravelmente nas questões pertinentes ao uso de utensílios, com a permissão do uso da banca e utensílios de madeira e da origem da matéria prima, como é possível visualizar na Lei aprovada em abril de 2019 naquele estado.

Porém, em que pese alguns avanços, os principais desafios que ainda estão presentes para a ampliação da formalidade no setor da produção artesanal de alimentos diz respeito à própria definição da dimensão artesanal, que, embora tenha tido avanços, não alcançou consensos, nas exigências excessivas em relação à estrutura para o processamento e as dificuldades de operacionalização da Lei e do Decreto SELO ARTE nos estados e/ou nos municípios.

Para contribuir na resolução de desafios como os apontados, espera-se que as Instruções Normativas, que deverão orientar a produção nas distintas cadeias produtivas relacionadas ao processamento de produtos de origem animal, contribuam para que os estados e/ou municípios produzam legislações e regulamentos que sejam adequados às distintas realidades e contextos presentes no país, alguns deles mencionados neste documento (Produto 3) e também no Produto 2, também produzido no âmbito desta Consultoria.

Ainda no que se refere às INs, além de elas estarem alinhadas à escala restrita de produção e à diversidade de contextos produtivos, espera-se que elas contribuam para orientar a aplicação simplificada das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, de modo proporcional à escala do processamento e à realidade das famílias produtoras. Nesse sentido, tão importante quando definir orientações de Boas Práticas é estimular ferramentas de garantia da qualidade e gradual qualificação do processamento, o que pode ser alcançado a partir de preceitos de fiscalização orientadora e relação dialógica entre produtores e fiscais. Nesse processo, o apoio e diálogo com a assistência técnica ou extensão, seja ela do estado, privada ou de parceria com instituições de ensino superior pode contribuir de modo bastante profícuo.

Por fim, investimentos para a inclusão socioprodutiva da produção artesanal, especialmente – embora não exclusivamente – de produtos de origem animal contribui não apenas para diminuir a informalidade para garantir a saúde pública e, ao mesmo tempo, a valorização de muitos alimentos que, para além de produtos, dizem respeito a modos de vida e identidades.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Ana Cláudia Lima. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.

AVIAT, Florence et al. Microbial Safety of Wood in Contact with Food: A Review. **Comprehensive Reviews in FoodScience and Food Safety**, v. 15, p. 491-505, 2016.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir**: entre cultures et règlements. Paris: CNRS Éditions, 2004.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui 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] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 07 ago. 2000. Seção 1, p. 2. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=82&data=07/08/2000>>. Acesso em: 14 abr. 2012.

BRASIL. 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 e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 30 mar. 2017 e retificado em 01 jun. 2017.

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**. Brasília. 15 jun. 2018.

BRASIL. 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. **Diário Oficial da União**. Brasília. 19 jul. 2019.

BRASIL. Instrução Normativa do MAPA nº 30, de 07 de agosto de 2013. Permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. **Diário Oficial da União**. Brasília. 08 ago. 2013.

BRASIL. Instrução Normativa MAPA nº 16, de 24 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 jun. 2015.

BRASIL. 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 mar. 2017.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. 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. 31 out. 2013.

- BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 1996. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Presidência da República. Casa Civil. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - 25/7/2006, Página 1.
- BRASIL. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996. Regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos. **Diário Oficial da União**. Brasília. 11 março de 1996.
- CRUZ, Fabiana Thomé da. 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. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- DIXON, Peter. H. European systems for the safe production of raw milk cheese. Relatório apresentado ao Vermont Cheese Council, 2000. Disponível em: <<http://vtcheese.com/memberlogin/docs/EUROPEANSYSTEMS.pdf>>. Acesso em: 12 nov. 2019.
- FERREIRA, Éder G; FERREIRA, Célia L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 66, n. 381, p. 13-20, 2011.
- FONTE, M. Food relocation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas . In: FONTE, M. ; PAPADOPOULOS, A . G . (Ed .) . **Naming food after places: food relocation and knowledge dynamics in rural development** . Farnham: Ashgate, 2010 . p . 135 .
- IMA. Queijos Artesanais. Disponível em <<http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais#1483-entreponto-de-queijo-artesanal>>. Acesso em 14 nov. 2019.
- KNOLL, Laura P. **Origins of the regulation of raw milk cheeses in the United States**. 2005. 72p. Trabalho apresentado para o curso Food and Drug Law, Harvard Law School, 2005. Disponível em: <<https://dash.harvard.edu/bitstream/handle/1/8852188/Knoll05.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 12 nov. 2019.
- LORTAL, Sylvie et al. Tina wooden vat biofilm: a safe and highly efficient lactic acid bacteria delivering system in PDO Ragusano cheese making. **International Journal of Food Microbiology**, v. 132, n. 1, p. 1-8, 2009.
- MINAS GERAIS. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Portaria nº 1736, de 27 de julho de 2017. Altera a Portaria nº 1305/2013, de 30 de abril de 2013, que dispõe sobre o período de maturação do Queijo Minas Artesanal. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=346814>
- MINAS GERAIS. Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006. Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. **Instituto Mineiro de Agropecuária**. Belo Horizonte. 12 dez. 2006.
- PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e arte do queijo do Serro: o saber sobre a mesa**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013. 200 p.
- O MINEIRO e o queijo. Direção e roteiro: Helvécio Ratton. Produção: Simone Magalhães Matos. Fotografia: Gilberto Otero. Montagem: Chico de Paula. Música: Tavinho Moura. Belo Horizonte: Quimera, 2011.



SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **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. 2014. 260f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós- Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

SÃO PAULO. Defesa Agropecuária. Decreto nº 45.164, de 05 de setembro de 2000. Disponível em < <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/decreto-45164-de-05-09-2000,309.html>>. Acesso em 13 nov. 2019.

SCHOTTZ, Vanessa; CINTRÃO, Rosângela Pezza ; SANTOS, Rosilene Mendes dos. Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, p. 115-123, 2014.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

TREGGAR, Angela et al. Regional foods and rural development: the role of product qualification. **Journal of Rural Studies**, v. 23, n. 1, p. 12-22, 2007.

## ANEXO I – PROGRAMAÇÃO SEMINÁRIO DE QUEIJS ARTESANAIS

### Programação

Conheça a programação completa do evento

↓

**PROGRAMAÇÃO: V PRÊMIO QUEIJO BRASIL**  
o Maior Prêmio de Queijos Artesanais Brasileiros

**Data:** 18 e 19 setembro, 2019  
**Associação de Queijos**  
**Local:** Espaço Fechado ao Público

**Data:** 20 setembro, 2019  
**Seminário de Queijos Artesanais e Premiação V Prêmio Queijo Brasil**  
**Local:** Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC)  
**Palácio Barigá Verde, R. Dr. Jorge Luiz Fontes, 110, Centro, Florianópolis, SC, 88020 - 900**

Os Organizadores do V Prêmio Queijo Brasil e os membros da Associação de Comerciantes de Queijo Artesanal do Brasil, convidam você para um evento coordenado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) na Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC) conforme programação a seguir:

09:00 Abertura  
09:30 Agricultura familiar e desenvolvimento rural sustentável (Luciana Fariña – UNICESTE/PR)  
10:00 Patrimônio imaterial de produtos artesanais (Belsa Gauderita – UNICAMP/SP)  
10:30 Estudo microbiológico em queijos artesanais (Michelle Carvalho – UFSC/SC)  
11:00 Influência do bem-estar animal na qualidade do leite (Maria José Hitzel – UFSC/SC)

**Intervalo almoço**

14:00 Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose (Karina Baumgarten – CIDASC/SC)  
14:30 Procedimentos de inspeção em empresas de pequeno porte (Michel Aasis – MAPA/SC)  
15:00 Lei 13.688/2018 – Selo Arte (Rodrigo Lopes – MAPA/Brasília)  
16:00 Encerramento do Seminário  
16:15 Divulgação do resultado do V Prêmio Queijo Brasil (COMERQUEJO)