



## 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, 05 de dezembro 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, Unidade de Processamento de Produtos Agroalimentares Artesanais; Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, Legalização, Selo ARTE.			
<b>Resumo</b>			
<b>Título do Produto:</b> Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil: critérios, conceitos, temas e desafios no contexto SELO ARTE, produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.			
<b>Subtítulo do Produto:</b> Produto 4: Documento final com proposta de definição de produto agroalimentar artesanal e critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA) e síntese dos Produtos 1, 2 e 3.			
<b>Resumo do Produto:</b> Este documento tem por objetivo retomar os critérios, conceitos, debates e desafios pertinentes ao processo de valorização e legalização de produtos agroalimentares artesanais. Para responder a esse objetivo, este Documento, que corresponde ao quarto e último produto desta Consultoria, sistematizou o trabalho realizado no âmbito dos três produtos que o antecederam, buscando, de modo articulado a tal síntese, responder objetivo geral previsto pela consultoria, ou seja, realizar um diagnóstico, no âmbito das instituições que atuam no campo dos produtos agroalimentares artesanais, propor conceitos, definições, legislação e políticas públicas voltadas para esses produtos, discutir e propor, de forma participativa e consensual, um conceito geral e abrangente de produto agroalimentar artesanal, bem como apresentar critérios operacionais que auxiliem na identificação e classificação de unidades de produção agroalimentar artesanal. Desse modo, este Produto retoma critérios que orientam a elaboração de conceito de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, abordados nos Produtos 1 e 2, aponta temas e questões pertinentes que, por vezes, se constituem em oportunidades e, por vezes, em desafio para a ampla valorização e legalização de produtos agroalimentares artesanais, especialmente os de origem animal. Esse debate é feito especialmente no contexto recente, em que a aprovação da Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918/2019 que a regulamenta, apontam para o contexto SELO ARTE que, ao mesmo tempo em que traz visibilidade a esses produtos, traz, também, importantes desafios no que diz respeito à interface entre segurança dos alimentos e inclusão socioprodutiva.			
<b>Qual objetivo primário do Produto?</b>			
O principal objetivo deste Produto é retomar e sintetizar o trabalho realizado nos Produtos 1, 2 e 3 desta Consultoria, apresentando os critérios que orientam a definição proposta para produto agroalimentar artesanal e para unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, além de apontar oportunidades e desafios presentes no contexto SELO ARTE, marcado pela aprovação da Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918/2019 que a regulamenta. Esses desafios e oportunidades são analisados à luz da ampla valorização e			

legalização de produtos agroalimentares artesanais, especialmente os de origem animal.
Que problemas o produto deve resolver?
Este produto, que sistematiza discussões, critérios e definições propostas nos Produtos 1, 2 e 3, com o objetivo de responder à lacuna existente no marco regulatório sanitário do Brasil no que se refere à definição de produtos agroalimentares artesanais e de unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais. Com base em critérios e definições, o Produto visa contribuir para avanços no arranjo de um marco legal específico para a legalização da produção artesanal.
Como se logrou resolver os problemas e atingir os objetivos?
Para responder os problemas identificado e atingir os objetivos propostos, o desenvolvimento do Produto 4 foi estruturado de modo a: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Retomar aspectos metodológicos para a definição do produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento do produto agroalimentar artesanal;</li> <li>b) Realizar levantamento histórico do processamento de alimentos, de políticas de valorização adotadas e de critérios para a elaboração da definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento do produto agroalimentar artesanal;</li> <li>c) Diagnosticar os principais desafios, perspectivas e oportunidades para a produção agroalimentar artesanal, especialmente no que se refere a produtos de origem animal, sistematizando e analisando dados gerados a partir de diversas cadeias produtivas e atores implicados na temática. Esse trabalho foi realizado no contexto SELO ARTE, marcado pela aprovação da Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918/2019 que a regulamenta, o que acirrou o debate e, em certa medida, contribuiu para acessar ampla diversidade de informações, atores e instituições.</li> </ul>
Quais resultados mais relevantes?
Os resultados mais relevantes do Produto 4 são: 1) sistematização sintética dos Produtos 1, 2 e 3; 2) sistematização de publicações para construção de critérios que embasam as definições de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal; 3) proposta de definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal; 4) problematização acerca do público a ser beneficiário do SELO ARTE; 5) distinção entre os conceitos de produto agroalimentar artesanal e produto agroalimentar artesanal e tradicional; 6) sistematização de desafios e oportunidades para a ampla valorização e formalização do processamento de produtos agroalimentares artesanais no Brasil.
O que se deve fazer com o produto para potencializar o seu Uso?
Este é o quarto e último produto elaborado no âmbito desta Consultoria. Com os resultados sistematizados neste Produto, em especial a síntese organizada com base nos três produtos anteriores (Produto 1, 2 e 3), pode-se tanto amplificar a discussão acerca da definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal quanto empregar as contribuições presentes neste documento para discussões em âmbito municipal, estadual e federal. Desse modo, nas distintas regiões do Brasil e para distintas cadeias produtivas, é possível avançar em regulamentos, políticas públicas, assistência técnica, inspeção e fiscalização alinhadas à diversidade, escalas e contextos socioprodutivos da produção e processamento artesanal de alimentos no Brasil.

## APRESENTAÇÃO

Este documento, que diz respeito ao quarto e último Produto elaborado no âmbito PCT BRA/IICA/16/001, tem por objetivo propor uma definição de produto agroalimentar artesanal e de critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA), bem como uma síntese dos Produtos 1, 2 e 3, já entregues. Em relação às unidades de produção agroalimentares artesanais, no Termo de Referência que orienta a elaboração desta Consultoria, há menção ao termo unidade de produção de agroalimentar artesanal, porém, de modo a alinhar o termo empregado para se referir ao produto (produto agroalimentar artesanal) à unidade que o produz, optamos por ajustar para unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. Por isso, nos documentos entregues nesta Consultoria, este é o termo utilizado.

De modo a responder ao objetivo proposto, este Documento estrutura-se de modo a sistematizar o trabalho realizado no âmbito dos três produtos que o antecederam, buscando, de modo articulado a tal síntese, responder ao objetivo geral previsto pela Consultoria, ou seja, realizar um diagnóstico, no âmbito das instituições que atuam no campo dos produtos agroalimentares artesanais, propor conceitos, definições, legislação e políticas públicas voltadas para esses produtos, discutir e propor, de forma participativa e consensual, um conceito geral e abrangente de produto agroalimentar artesanal. Além disso, a Consultoria também tinha como objetivo propor critérios operacionais para auxiliar na identificação e classificação de unidades de produção agroalimentar artesanal.

Em relação a cada um dos produtos que, em boa medida, subsidiam a sistematização presente neste Documento (Produto 4), é relevante mencionar que, em relação ao Produto 1, em revisão anterior à publicação da Lei nº 13.680, publicada em junho de 2018, o trabalho consistiu principalmente em revisão de publicações relacionadas ao tema da produção de alimentos artesanais em âmbito internacional e nacional, com enfoque na definição de produto agroalimentar artesanal. Como principal resultado daquele produto, a revisão e sistematização permitiu proposição de critérios e elementos para construir critérios que contribuíssem para a elaboração de definição inclusiva e aplicável de produto agroalimentar artesanal.

No Produto 2, a partir dos critérios proposto no Produto 1, foram feitos debates em diferentes regiões e contextos do Brasil, em Oficinas Regionais que, por meio de metodologia participativa, proporcionaram elementos para problematizar os critérios propostos no Produto 1. As Oficinas foram realizadas já no contexto pós-publicação da Lei SELO ARTE, o que, se por um lado gerou controvérsias e incertezas quanto a algumas imprecisões presentes da redação da Lei, por outro lado acirrou o debate, contribuindo para mais ampla participação de diferentes atores sociais nas oficinas, entre os quais produtores, técnicos, extensionistas, fiscais, professores, pesquisadores, entre outros. Os dados gerados dos debates realizados nas oficinas subsidiaram não apenas a revisão e ajuste dos critérios propostos como, também, permitiram a proposição de uma definição de produto agroalimentar artesanal, além de critérios e definição de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais.

O Produto 3 foi elaborado a partir de discussões realizadas no âmbito de uma Oficina Regional e de um Seminário nacional em contexto que, além da Lei SELO ARTE, já havia sido publicado o Decreto nº 9.918/2019, que regulamenta essa Lei. Assim, tomando os temas recorrentes tanto na Oficina quanto no Seminário, o Produto 3 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. Além desses temas, o Documento analisou o debate sobre a Lei SELO ARTE (Lei nº 13.680/2018), identificando algumas 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, o Produto 3 buscou 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.

Com base nos Produtos 1, 2 e 3, o Produto 4 busca não apenas sistematizar os principais aspectos abordados e resultados obtidos no trabalho realizado no

âmbito da elaboração dos produtos anteriores como também, com base nesses elementos, propor análise mais ampla, que contribua para a valorização e formalização da produção artesanal de alimentos no Brasil.

Ao longo deste Documento, do mesmo modo que nos Produtos 1, 2 e 3, o objeto de análise recai sobre produtos agroalimentares artesanais, termo empregado de modo a alinhar os Produtos ao Termo de Referência que orienta esta Consultoria. Porém, é válido destacar que na Lei nº 13.680/2018 e no Decreto nº 9.918/2019 (BRASIL, 2018; 2019) o termo empregado para se referir a esses produtos é “produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”. De modo coerente ao Termo de Referência que orienta esta Consultoria, mantemos a adoção do termo produto agroalimentar artesanal.

Além disso, a Consultoria propõe também considerar a distinção entre produto agroalimentar artesanal e produto agroalimentar artesanal tradicional, detalhada neste Produto, a qual não está contemplada na Lei e no Decreto SELO ARTE. Como consequência de não reconhecer esses dois termos, parte da diversidade presente na produção artesanal e tradicional de alimentos pode ser negligenciada, discussão também presente neste documento.

Feitas essas observações gerais, no que se refere à estrutura deste Produto (Produto 4), ele está organizado em três seções. A primeira delas retoma a metodologia de trabalho desenvolvida nos Produtos 1, 2 e 3, a qual permitiu sistematizar, gerar e analisar dados que subsidiaram a elaboração dos Produtos anteriores e também a elaboração do presente Documento.

A segunda seção retoma critérios que orientam a elaboração de conceito de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, abordados nos Produtos 1 e 2. Além disso, aponta temas e questões pertinentes que, por vezes, se constituem em oportunidades e, por vezes, em desafio para a ampla valorização e legalização de produtos agroalimentares artesanais, especialmente os de origem animal.

Por fim, na terceira seção, considerando o contexto SELO ARTE, marcado pela aprovação da Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918/2019 que a regulamenta, a análise volta-se para retomar aspectos positivos, negativos, desafios e oportunidades identificados em relação a esses regulamentos recentes em relação às sistematizações e aos elementos propostos no âmbito desta

Consultoria. Discute-se que o contexto SELO ARTE, ao mesmo tempo em que proporciona visibilidade a produtos agroalimentares artesanais, traz também importantes desafios no que diz respeito à interface entre segurança dos alimentos e inclusão socioprodutiva, de modo que caberia pensar em uma política ampla e integrada voltada aos produtos agroalimentares artesanais.

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Informações sobre as oficinas realizadas para o Produto 2. ....	11
Quadro 2. Informações sobre as atividades que subsidiaram dados para a elaboração do Produto 3. ....	17
Quadro 3. Contribuições do Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei nº 13.680/2018. ....	62
Quadro 4. Legislação sanitária de Unidades da Federação, referente a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal .....	69

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Esquema-síntese da dinâmica adotada na realização das Oficinas Regionais .....	12
Figura 2: Processamento de Queijo Manteiga, Soure, Ilha do Marajó, Pará .....	13
Figura 3: Maturação de Queijo Minas Artesanal em São João Del Rei, Minas Gerais.....	14
Figura 4: Processamento de Piracuí, na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará (torra e envase).....	14
Figura 5: Sistematização das discussões conduzidas nos grupos. ....	15
Figura 6: Produtores de socol produzido em Venda Nova do Imigrante recebem certificado SELO ARTE no Espírito Santo. ....	65
Figura 7: 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).....	93
Figura 8: Embalagem antiga de queijo catupiry, feita em madeira.....	95
Figura 9: Queijos mexicanos embalados em embalagens de fibra vegetal.....	95

## SUMÁRIO

1.	<b>RETOMANDO ASPECTOS METODOLÓGICOS PARA A DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL .....</b>	<b>10</b>
2.	<b>HISTÓRICO DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, POLÍTICAS DE VALORIZAÇÃO E CRITÉRIOS E CONCEITO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL.....</b>	<b>19</b>
2.1.	PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS NO BRASIL: ASPECTOS HISTÓRICOS E POLÍTICAS PÚBLICAS.....	19
2.1.1.	Políticas públicas para agricultura familiar e para produção artesanal.....	23
2.1.2.	Políticas de valorização de produtos agroalimentares artesanais .....	28
2.2.	CRITÉRIOS E DEFINIÇÕES DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL .....	34
3.	<b>ALIMENTOS ARTESANAIS NO CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO RURAL: REGULAMENTOS, DESAFIOS E PERSPECTIVAS NO DEBATE EM TORNO DO SELO ARTE</b>	<b>55</b>
3.1.	REGULAMENTOS E ASPETOS LEGAIS QUE INCIDEM SOBRE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS.....	56
3.1.1.	Novos instrumentos legais na esfera federal .....	58
3.1.2.	Legislação de estados e Distrito Federal.....	68
3.2.	DESAFIOS E OPORTUNIDADES PARA A REGULAMENTAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ARTESANAIS NO BRASIL.....	73
3.2.1.	Interfaces entre as análises da Consultoria e o Decreto nº 9.918/2019 .....	73
3.2.2.	Desafios e oportunidades para a valorização ampla do modo de produção artesanal de alimentos no Brasil.....	76
3.2.3.	Uso de leite cru para a produção de queijos artesanais.....	82
3.2.4.	Uso de embalagens não convencionais no processamento artesanal .....	92
3.2.5.	Produção, processamento e fiscalização na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial perspectiva do desenvolvimento rural e territorial .....	96
4.	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>101</b>
5.	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>105</b>

## **1. RETOMANDO ASPECTOS METODOLÓGICOS PARA A DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL**

Esta seção tem por objetivo principal retomar os principais aspectos metodológicos que orientaram tanto a geração quanto a análise de dados que subsidiaram a elaboração dos Produtos 1, 2 e 3, já entregues na presente Consultoria.

Nesse sentido, cabe mencionar que, para o Produto 1, que tinha como objetivo central sistematizar informações que subsidiassem a proposição de critérios e elementos para construir uma definição inclusiva e aplicável de produto agroalimentar artesanal, o trabalho consistiu principalmente em revisão de publicações relacionadas ao tema da produção de alimentos artesanais em âmbito internacional e nacional, com enfoque na definição de produto agroalimentar artesanal. Além disso, a revisão contemplou também políticas públicas brasileiras voltadas a esses produtos, bem como revisão de legislações relacionadas a produtos agroalimentares artesanais e seus sistemas de produção e legalização.

Ainda em relação ao Produto 1, em decorrência da ampla diversidade de alimentos que podem ser caracterizados como artesanais nas distintas regiões do Brasil, a opção foi buscar, com base na revisão de literatura, uma definição genérica, focada não apenas em uma única cadeia produtiva, mas em várias delas, especialmente as relacionadas a produtos de origem animal. Essa opção pautou a elaboração tanto do Produto 1 quanto dos demais produtos desta Consultoria.

Já em relação à metodologia adotada para a construção do Produto 2, que teve por objetivo principal sistematizar e analisar dados das oficinas regionais realizadas em distintas regiões do Brasil, a metodologia tomou por base a discussão dos critérios e definição de produto agroalimentar artesanal propostos no Produto 1. Além das discussões e problematizações pertinentes aos critérios e definição propostos no Produto 1, a construção do Produto 2 também levou em consideração dados oriundos de visitas técnicas a unidades de processamento e entrevistas com atores envolvidos na produção agroalimentar artesanal. Assim, com base nos conceitos, características, regulamentos e políticas públicas sistematizados no Produto 1, nas Oficinas Regionais foi realizado amplo debate

com representantes de várias instituições visando tanto conhecer a realidade e as singularidades locais quanto avaliar a pertinência dos critérios sugeridos no Produto 1 para caracterizar produtos alimentares artesanais.

Como ilustra o Quadro 1. , sistematizado no Produto 2, as oficinas regionais foram realizadas no norte do país, em Soure, Ilha de Marajó/Pará e em uma comunidade ribeirinha de Prainha, na região do Baixo Amazonas/Pará; e no sudeste, em Belo Horizonte e em São João Del Rei, em Minas Gerais.

**Quadro 1. Informações sobre as oficinas realizadas para o Produto 2.**

<b>Cidade/Estado</b>	<b>Local</b>	<b>Data</b>	<b>Produto Artesanal de destaque</b>	<b>Nº de participantes</b>
Soure, na Ilha de Marajó/PA	Prefeitura de Soure	02/10/2018	Queijo Manteiga	19
Belo Horizonte/MG	MAPA	09/10/2018	Queijo Minas Artesanal	16
São João Del Rei/MG	UFSJR	10/10/2018	Queijo Minas Artesanal	15
Prainha/PA	Centro comunitário da comunidade Menino Deus	22/11/2018	Piracuí (farinha de peixe)	30

Fonte: Produto 2

Como mencionado no Produto 2, para a realização das oficinas, organizadas localmente por meio do apoio e da articulação proporcionada pela Coordenação de Agregação de Valor junto às unidades locais do MAPA, a dinâmica consistiu em dividir os presentes em dois ou três grupos (decisão tomada com base no número de participantes), diversos e heterogêneos, de modo que cada grupo tivesse produtores(as), fiscais, pesquisadores(as), técnicos(as), estudantes, etc. Considerando a disponibilidade especialmente de produtores, optou-se por realizar as oficinas apenas em um turno, de modo a facilitar a presença de um grupo maior em toda a atividade. Como o tempo foi um dos limites para essa decisão, nas oficinas realizadas, dividiu-se o grupo em dois ou três subgrupos para que, assim, cada subgrupo pudesse expressar seus pontos de vista e considerações. Optou-se por organizar os subgrupos de modo que os diversos atores estivessem representados.

Depois de divididos em grupos e já tendo feito a apresentação tanto da proposta da Consultoria quanto do objetivo e dinâmica de trabalho, os participantes foram convidados a responder as seguintes questões:

1 – Quais são as características de alimentos artesanais?

2 – Que características deve ter a unidade de produção de alimentos artesanais?

Além de debater, os participantes sistematizaram suas respostas em tarjetas e, após 30 minutos de trabalho, passou-se para a etapa seguinte, que consistiu em apresentar e explicar aos grupos os sete critérios que haviam sido propostos no Produto 1 sobre Produto Agroalimentar Artesanal. Em seguida a apresentação dos critérios, os participantes tiveram mais 30 minutos para responder e sistematizar as questões sugeridas.

Depois disso, os participantes foram convidados a confrontar as respostas que já haviam dado com os critérios que apresentamos, conforme questões abaixo:

1 - Essas características se relacionam com o que vocês pensaram?

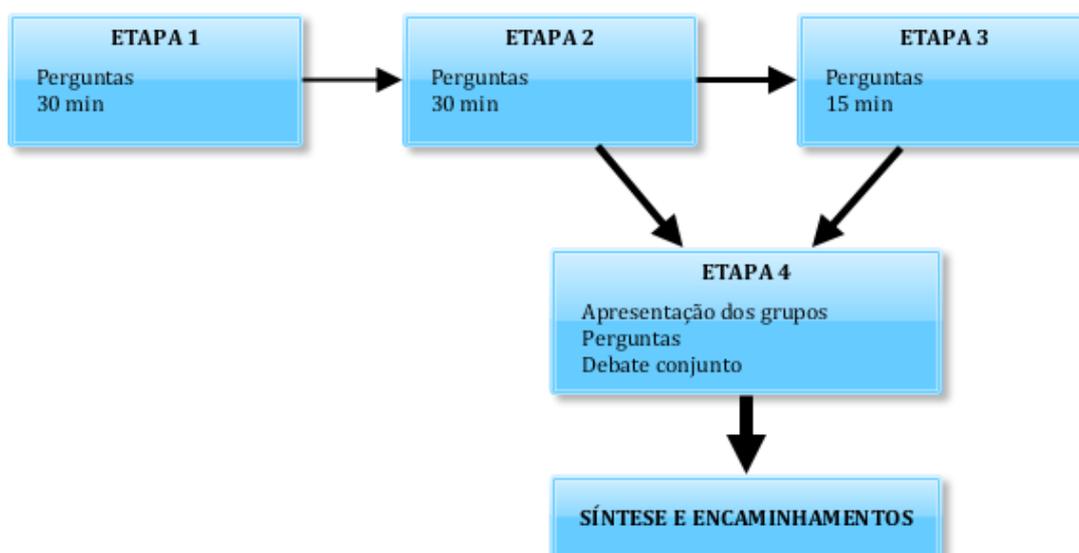
2 - O que pode ser ajustado em relação aos critérios que apresentamos?

Para essa segunda etapa, os participantes dispuseram de mais 30 minutos. Por fim, os participantes tiveram mais 30 minutos para responder a seguinte questão:

- Como vocês definiriam alimentos artesanais?

A Figura 1, já apresentada no Produto 2, ilustra, de forma esquemática, a dinâmica proposta nas oficinas regionais.

Figura 1: Esquema-síntese da dinâmica adotada na realização das Oficinas Regionais



Fonte: Elaboração autoral.

As principais discussões, sistematizadas nos grupos, foram apresentadas e debatidas pelo grande grupo, de modo a gerar dados para posterior análise. Assim, com base nas reflexões e sistematizações dos grupos, nas diferentes oficinas, todas gravadas em áudio, com a autorização do grupo, para posterior transcrição e análise, os critérios propostos no Produto 1 foram revisados e, somados à análise geral do material gerado nas oficinas, nas visitas e nas entrevistas, se constituíram na base para a elaboração do Produto 2.

Em relação às visitas às unidades de produção, em boa medida, elas complementaram as discussões das oficinas, proporcionando conhecer mais detalhadamente o processo produtivo, de modo a proporcionar dados que permitissem aprofundar e/ou problematizar a discussão sobre os critérios que orientam o processamento artesanal de alimentos, desde a produção da matéria-prima, passando pelos equipamentos, utensílios e práticas de processamento até a comercialização dos produtos.

A seguir, retomando algumas imagens presentes no Produto 2, ilustra-se, nas Figuras 2, 3 e 4, algumas etapas do processamento de Queijo Manteiga, de Queijo Minas Artesanal e de Piracuí (farinha de peixe).

**Figura 2:** Processamento de Queijo Manteiga, Soure, Ilha do Marajó, Pará



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

**Figura 3: Maturação de Queijo Minas Artesanal em São João Del Rei, Minas Gerais**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

**Figura 4: Processamento de Piracuí, na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará (torra e envase)**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz (à esquerda) e Rodrigo Lopes de Almeida (à direita).

Por fim, no que se refere à metodologia para a elaboração do Produto 3, os dados que subsidiaram a elaboração desse produto foram gerados a partir de dois eventos, um de âmbito regional e outro de âmbito nacional. O primeiro foi uma Oficina regional realizada no Distrito Federal, organizada em parceria com a 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, a dinâmica de trabalho consistiu em apresentar a proposta de consultoria e, de imediato, já apresentar os critérios e definição tanto de Produto Agroalimentar Artesanal quanto de Unidade de Processamento de Produto Agroalimentar Artesanal, de acordo com a proposta do Documento 2.

Feita essa apresentação, os participantes, divididos em três grupos, foram 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 e sistematização das respostas nos grupos. Passado esse período, os grupos apresentaram suas reflexões ao grande grupo, proporcionando amplo debate sobre os temas abordados. A Figura 5, já apresentada no Produto 3, ilustra a síntese de cada uma das questões, que foram debatidas e apresentadas pelos três grupos.

**Figura 5: Sistematização das discussões conduzidas nos grupos.**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

A oficina foi gravada em áudio, com a autorização do grupo, se constituindo em um dos materiais fundamentais para a construção do Produto 3.

Além da Oficina, complementarmente a atividade desenvolvida no Distrito Federal, foi realizada visita técnica à propriedade do Helvécio Soares, proprietário do Laticínio Kero Mais, visita que permitiu conhecer a dinâmica de produção e processamento do produtor, dados que também contribuíram para as reflexões que sustentaram a elaboração do Produto 3.

Ainda em relação aos dados que subsidiaram a elaboração do Produto 3, estes foram gerados a partir das palestras e discussões que compuseram o 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. Ainda que o Seminário tenha tomado o tema dos queijos artesanais como central, por esse ser um produto emblemático da produção artesanal de alimentos de origem animal, os dados e discussões foram muito pertinentes para que, no Produto 3, para além dos queijos, fossem contempladas reflexões relativas a cadeias produtivas em geral, premissa que, como já mencionado, acompanhou o desenvolvimento de toda esta Consultoria.

O Seminário, filmado pela equipe da ALESC, foi disponibilizado online nos links <https://www.youtube.com/watch?v=eRh7eRrc39A&feature=youtu.be> (manhã) e <https://www.youtube.com/watch?v=85N3IfpxBkQ&feature=youtu.be> (tarde). Esse material foi sistematizado e, juntamente com os dados da Oficina descrita acima, integram os dados que sustentam a análise presente no Documento 3.

O Quadro 2. , já apresentado no Produto 3, 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 2. Informações sobre as atividades que subsidiaram dados para a elaboração do Produto 3.**

<b>Cidade/Estado</b>	<b>Local</b>	<b>Data</b>	<b>Dinâmica</b>	<b>Nº de participantes</b>
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 autoral (2019).

Assim, considerando a participação nas oficinas referentes ao desenvolvimento do Produto 2 e a oficina referente ao Produto 3, as atividades contaram com a participação de 103 pessoas, entre elas produtores, técnicos, professores, pesquisadores, extensionistas e fiscais. Além disso, no que se refere ao Seminário, ainda que com outra proposta de dinâmica, menos participativa, a participação foi de 162 pessoas, totalizando 265 participantes.

O percurso metodológico que proporcionou a geração de dados analisados ao longo da consultoria apresentou vários pontos positivos, embora, como detalhado na metodologia presente nos Produtos 2 e 3, tenha demandado adaptações e flexibilidade seja pelas diferentes estruturas nas quais as oficinas foram realizadas, seja pelo perfil do público participante que, em alguns casos, eram de pessoas com ensino superior e, em outros, de pessoas com baixíssima escolaridade. De todo modo, essa riqueza de perfis foi importante para trazer distintas perspectivas, realizadas e contextos socioprodutivos que, na medida do possível, foram contemplados na elaboração dos Produtos desta Consultoria.

A diversidade de contextos que foram visitados e debatidos contribuiu sobremaneira para oxigenar as discussões e, assim, ampliar ou rever os critérios propostos inicialmente, com base na literatura e em publicações de leis e/ou política públicas. Ainda que algumas dessas reflexões não tenham sido explicitamente operacionalizadas nos critérios e definições apresentadas, elas foram fundamentais para pontuar a diversidade dos contextos e realidades produtivas evidenciadas nas oficinas e nas visitas técnicas realizadas.

Nesta Seção, tendo sido sintetizada a metodologia e as atividades que subsidiaram os dados analisados para a elaboração dos Produtos 1, 2 e 3, na seção seguinte, o foco centra-se em retomar os conteúdos que sustentaram os Produtos já entregues, de modo a encadear a discussão presente nos documentos anteriores.

## **2. HISTÓRICO DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, POLÍTICAS DE VALORIZAÇÃO E CRITÉRIOS E CONCEITO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL**

Esta seção tem por objetivo principal retomar aspectos importantes que remetem ao histórico do processamento de alimentos, em especial, no caso brasileiro e, com base nessa perspectiva histórica, lembrar os critérios e conceitos propostos nos Produtos 1 e 2 desta Consultoria para Produto Agroalimentar Artesanal e para Unidade de Processamento de Produto Agroalimentar Artesanal. Para isso, esta seção se divide em duas subseções. A primeira delas aborda aspectos históricos e a segunda retoma critérios e conceitos que contribuem para compreensão e recorte da produção de alimentos artesanais no contexto brasileiro.

### **2.1. PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS NO BRASIL: ASPECTOS HISTÓRICOS E POLÍTICAS PÚBLICAS**

O processamento de alimentos é uma prática que acompanha a humanidade. Desde os mais remotos tempos, foi necessário aprender a manipular os alimentos para que eles pudessem ser conservados por mais tempo e, assim, estivessem disponíveis ao longo de todo o ano. As práticas relacionadas à conservação foram sendo aprimoradas e, mais recentemente, com a intensificação do processo de industrialização dos alimentos, que coincidiu também com o deslocamento das populações rurais para as áreas urbanas e, de forma gradativa, houve deslocamento dessas práticas e atividades do espaço rural e doméstico para o espaço industrial (GOODMAN; REDCLIFT, 1991).

No que se refere ao contexto brasileiro, em que pese a diversidade e distintas realidades edafoclimáticas e socioculturais, Mior (2005) explica que o processamento de alimentos sempre fez parte das estratégias de reprodução de famílias rurais. Para o autor, o processamento de alimentos é parte fundamental da lógica da agricultura familiar.

Por meio dessa leitura, pode-se levar em consideração que, antes da mudança ou transição dos espaços rurais para os espaços urbanos, processo que, no Brasil, se deu principalmente a partir da década de 1960, a maioria da população vivia no meio rural produzindo e processando alimentos tanto com objetivo de consumo da família quanto com o objetivo de comercialização. Naquele contexto, gradativamente o foco da agricultura deixou de ser a produção para o autoconsumo e passou a ser otimização da produtividade e maior durabilidade dos produtos. Além disso, os antigos produtores de matérias-primas e alimentos passaram a ser também consumidores. Nessa mudança, de uma lógica de processamento voltada ao autoconsumo, fundamentada em produção diversa, processamento e comercialização de excedentes, houve deslocamento de parte expressiva de famílias rurais para cidades e, em decorrência, da mão de obra na agricultura para mão de obra no setor industrial, que, naquele momento, se ampliava rapidamente. Tal mudança gerou impactos no processamento de alimentos que gradativamente deixou de ser majoritariamente processado pelas famílias e passou a ser produzido por indústrias que, de uma lógica de pequena escala e aproveitamento de matérias primas, passaram a produzir em maior escala, com foco em otimizar a produtividade, proporcionar maior durabilidade aos produtos e, assim, abastecer a população que, agora, de produtores de matérias-primas e alimentos, passavam a ser consumidores.

Esse histórico, ainda que genérico, pode ser empregado para compreender o contexto em que uma série de alimentos eram processados, ou seja, nos espaços domésticos. Esse é o caso de conservas, compotas, doces de frutas, farinhas, embutidos, queijos, pães, derivados de mandioca, entre outros.

Em todo o mundo, mas especificamente em relação ao caso brasileiro, o amplo processo de industrialização de alimentos, amparado na consolidação dos complexos agroindustriais (CAI's), como explica Graziano da Silva (1996), contribuiu para o deslocamento do processamento de alimentos dos espaços domésticos ou do domínio da família para a indústria.

No período entre a década de 1960 e meados da década 1990, as mudanças se intensificaram no que se refere à produção, ao processamento e ao consumo de alimentos. Nesse período, ainda que, via de regra, a produção e processamento de alimentos por famílias rurais se manteve, isso se dava, em sua maioria absoluta, à

margem dos mercados formais ou, como mencionam Wilkinson e Mior (1999), do setor formal<sup>1</sup>. O que se viu, nesse período, foi o rápido crescimento na produção e no consumo de alimentos industrializados, seja em relação ao apelo positivo à modernidade, à praticidade, à conveniência, seja, principalmente para o caso das cidades, à disponibilidade e acesso a alimentos industrializados.

Nos anos 1990, como será detalhado a seguir, foram construídas e propostas diversas políticas públicas para produtos agroalimentares artesanais. Naquele período, houve importante processo de valorização e estímulo ao processamento de alimentos pela agricultura familiar, o que, no Brasil, pode ser datado a partir do estímulo conferido pela linha de crédito Pronaf Agroindústria, de 1999, e pelo Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar, lançado em 2003 (WESZ JUNIOR, 2010).

Esse processo, no Brasil, recebe, de certo modo, influência ou, no mínimo, encontra respaldo no que, como considera Goodman (2003), pode ser chamado de virada para a qualidade (*quality turn*, no termo em inglês). Esse movimento emergiu fortemente relacionado a críticas e descontentamentos em relação aos impactos do atual modelo de produção, processamento e distribuição de alimentos a partir da lógica de padronização presente no setor industrial de alimentos (GOODMAN, 2003; MURDOCH; MARSDEN; BANKS, 2000).

A partir dessas críticas, vários autores têm sugerido a emergência de outras estratégias, que estariam se estabelecendo e fortalecendo, como argumenta Ploeg (2008), com base na construção e reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligariam a produção e o consumo de alimentos, preservando os modos de produção locais e valorizando aspectos e características de cada comunidade ou região.

---

<sup>1</sup> Em relação aos mercados formais ou do setor formal, cabe retomar a discussão proposta por Wilkinson e Mior (1999), abordada no Produto 2 desta Consultoria. Em contraponto à formalidade, os autores abordam o setor informal e consideram que “setor informal distingue-se do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Enquanto no primeiro caso o órgão repressor apropriado é a polícia, no segundo os organismos de fiscalização são responsáveis pelo enquadramento. O setor informal, portanto, é definido fundamentalmente a partir das normas reguladoras do Estado.” (WILKINSON; MIOR, 1999, p. 31). Nessa linha de argumentação, é válido mencionar também o termo clandestinidade que, ao se referir aos alimentos, carrega sentido bastante pejorativo, portanto, inadequado especialmente se considerado o argumento de Wilkinson e Mior (1999), apresentado aqui. Nessa perspectiva, como já frisado no Produto 2 desta Consultoria, para o caso do processamento não legalizado de alimentos, o resultado são produtos informais, com potencial para que, ao atender aos aspectos sanitários, tributários e fiscais, possam ser legalizados.

A qualidade dos alimentos, para além de atender a parâmetros físico-químicos e microbiológicos, como os que norteiam a produção de alimentos em escala industrial, está associada à origem das matérias-primas e às características de produção e comercialização. Nesse sentido, a virada para a qualidade e a noção de redes alimentares alternativas também têm estimulado reflexões críticas em relação ao sistema de produção e distribuição convencional, em larga escala. Por meio dessa noção, aspectos como confiança, qualidade, transparência e localidade, bem como circuitos curtos de produção e consumo, têm sido defendidos dentre as estratégias para a revitalização de áreas rurais (GOODMAN, 2002; 2004; MARSDEN, 2004; PLOEG, 2008; SONNINO; MARSDEN, 2006).

É, portanto, nesse contexto que, seja internacionalmente, seja no Brasil, o processamento de alimentos em pequena escala, com vínculos com a agricultura familiar passa a compor pautas de debate que se estendem desde políticas possíveis para a valorização e visibilidade desses produtos até pesquisas e estudos envolvendo a qualidade em distintas perspectivas, seja a partir da noção de qualidade ampla (PREZOTTO, 2005) seja em perspectivas mais voltadas a sanidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

Nesse sentido, como explorado na seção 2, intitulada políticas públicas voltadas a produtos agroalimentares artesanais e tradicionais, desenvolvida no Produto 2, cabe retomar e considerar as principais políticas presentes a partir dos anos 1990, década considerada um marco importante, um divisor de águas no que se refere ao reconhecimento e visibilidade de produtos processados em menor escala pela agricultura familiar<sup>2</sup>. Porém, em que pese as mudanças e avanços das últimas décadas no que diz respeito a políticas para o processamento de alimentos em agroindústrias de pequeno porte, marcadamente as inseridas no contexto da agricultura familiar, pouco ou nada se avançou no que se refere especificamente ao processamento de alimentos definidos como artesanais.

---

<sup>2</sup> Mais recentemente, datadamente a partir de 2013, com a publicação da RDC <sup>949</sup>/2013 (BRASIL, 2013), pelo Ministério da Saúde, PIPSS/PRAISSAN, inclusão socioprodutiva para além da agricultura familiar. Porém, considerando que, nos anos 1990, no início do debate e de ações voltadas para reconhecer e legitimar outras formas de processamento para além daquele que havia se fortalecido na lógica dos CAI's, o foco estava sobre o processamento de alimentos pela agricultura familiar e no meio rural de modo que, aqui, analisando tal processo em perspectiva histórica, vamos assim considerar embora, como já mencionado ao longo dos Produtos 2 e 3, já apresentados, considera-se a produção artesanal e tradicional produzido não apenas pela agricultura familiar e em contextos rurais.

Em geral, as políticas públicas que apresentam interfaces com produtos agroalimentares artesanais são voltadas para a agroindústria familiar, de modo a não apresentar distinção do que se produz ou como se produz no que se refere à artesanidade. Por isso, essa seção não aborda políticas públicas efetivamente relacionadas a produtos agroalimentares artesanais, mas sim busca sistematizar políticas e programas brasileiros que, de forma mais ou menos próxima, apresentam interfaces com esse tema. A ausência do conceito ou categoria de produto agroalimentar artesanal como objeto de política pública tem dificultado identificar sua verdadeira representatividade no meio nacional, economicamente, mas também culturalmente. Mas recentemente, a partir da publicação da RDC nº 49, publicada em novembro de 2013 (BRASIL, 2013) e, marcadamente a partir da publicação da Lei nº 13.680, em junho de 2018 (BRASIL, 2018), os produtos artesanais entram, explicitamente para a pauta nacional. Essas normas serão abordadas mais detalhadamente na Seção 3 deste Documento. Por ora, o que é importante destacar é que, nesse contexto, vale retomar as primeiras políticas públicas federais existentes para a agricultura familiar que, em maior ou menor intensidade – embora não de forma explícita –, dialogam com a produção artesanal e as políticas de valorização de produtos agroalimentares artesanais, como é o caso das Indicações Geográficas e do Registro como patrimônio cultural imaterial. Esses serão os tópicos abordados nas duas próximas subseções.

### **2.1.1. Políticas públicas para agricultura familiar e para produção artesanal**

No que se refere a políticas públicas para agricultura familiar, pode-se partir, inicialmente, do conceito de políticas públicas, que, pode ser sintetizado como

Políticas públicas são entendidas como o “Estado em ação”; é o Estado implantando um projeto de governo, através de programas, de ações voltadas para setores específicos da sociedade.” Estado não pode ser reduzido à burocracia pública, aos organismos estatais que conceberiam e implementariam as políticas públicas. As políticas públicas são aqui compreendidas como as de responsabilidade do Estado – quanto à implementação e manutenção a partir de um processo de tomada de decisões que envolve órgãos públicos e diferentes organismos e agentes da sociedade

relacionados à política implementada (HÖFLING et al., 2001, p. 31).

Saravia (2006) entende políticas públicas como um sistema de decisões públicas que visa determinadas ações ou omissões, para correção ou prevenção, destinadas a manter ou modificar uma realidade nos diversos setores da vida social. Com base nessas abordagens, uma política pública não pode ser entendida como um conjunto de leis. Ao contrário, engloba processos de construção conjunta com os atores-alvo das políticas, bem como com os idealizadores, formuladores, implementadores e avaliadores.

Também não se pode entender uma política pública como sendo um conjunto de decisões políticas feitas a partir de um leque de alternativas. Nesse sentido, cabe ter presente o argumento de Rua (1997), que considera que [...] embora uma política pública implique decisão política, nem toda decisão política chega a constituir uma política pública (RUA, 1997, p. 2).

Ademais, a dimensão pública de uma ação governamental implica seu caráter público definido pelo grupo social para o qual se dirige a política. Portanto, não podem agir sobre uma coletividade ou para um grupo privado (RUA, 1997).

Assumindo tal definição de política pública, pode-se afirmar a ausência de políticas públicas voltadas a produtos agroalimentares artesanais no Brasil. Uma explicação geral para tal situação encontra elementos no direcionamento que o Brasil adotou em relação ao processamento de matérias primas. Como argumenta Deon (2015), desde a década de 1960, o governo federal direcionou recursos financeiros e humanos para o desenvolvimento do agronegócio (GRAZIANO DA SILVA, 1996; DEON, 2015;), enquanto os produtores familiares tiveram que reivindicar, por décadas, até passarem a ter algumas reivindicações atendidas a partir do fim dos anos 1990 (SABORIN, 2016).

Outra razão para a falta de uma política voltada para produtos agroalimentares artesanais pode encontrar elementos explicativos na própria heterogeneidade da produção familiar, que abriga tanto produtores de *commodities* quanto de produtos artesanais e tradicionais (AQUINO et al., 2018; DEON, 2015; WESZ JÚNIOR, 2010).

A heterogeneidade a agricultura familiar é central também para a compreensão da diversidade presente no processamento de alimentos em

pequena escala, já que, como bem explorado por Mior (2005), isso se dá em grande medida no âmbito da agricultura familiar. Nesse sentido, Aquino et al. (2018) salientam que entender a agroindústria familiar como um bloco monolítico fez persistir as desigualdades no meio rural, devido aos requisitos impostos principalmente para financiamentos ao setor.

Segundo Deon (2015) e Saborin (2017), depois da volta da democracia, uma das primeiras intervenções do poder federal para fomentar agroindústrias familiares foi a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), instituído em 1998. De forma sintética, o programa foi resultado de uma série de reivindicações por parte de agricultores familiares desde a década de 1980, culminando na criação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e da Secretaria da Agricultura Familiar, em 1999. No entanto, esse programa enfrentou diversos reveses, principalmente do setor financeiro que limitou o acesso aos recursos e/ou os concentrou para determinados grupos específicos, em geral os com maior poder aquisitivo e melhor estruturados.

Além do PRONAF, houve ainda outros programas que, embora não serão explorados aqui, merecem ser citados pelo estímulo a produção e processamento de alimentos em menor escala: Programa de Aquisição de Alimentos (PAA); Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER); Seguro da Agricultura Familiar (SEAF); Programa Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Territórios Rurais (PRONAT); Programa Mais Alimentos; Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) e o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). Vale, ainda, citar a criação da Agência Nacional de Assistência Técnica e Rural (ANATER), em 2013 (HEBERLÊ et al., 2017). Em relação a esses programas e políticas, vale notar que todos são federais e tiveram como objeto o agricultor familiar definido pela Lei nº 11.326, de julho de 2006 (BRASIL, 1996). A diversidade inerente à agricultura familiar fica evidenciada nesse regulamento que, para além de critérios relacionados ao tamanho da terra, mão de obra empregada, renda familiar, etc, considera silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais como agricultores familiares.

Porém, apesar da ampla diversidade e representatividade da agricultura familiar no Brasil, ações mais voltadas a produtos agroalimentares artesanais ficaram à cargo do próprio produtor rural, da assistência técnica e da iniciativa dos estados. Embora o PRONAF tenha sido um avanço em termos de política pública para uma parcela importante da agricultura familiar, os instrumentos adotados (seguro colheita, compras públicas, biodiesel, agroecologia, agroindústria, etc.) foram praticamente limitadas ao mesmo público beneficiado pelo acesso à crédito, dificultando, desse modo, que parcela mais ampla das famílias do meio rural pudesse avançar no que se refere, entre outros aspectos, à valorização do processamento artesanal de alimentos.

As capacitações também foram incluídas nesses programas, notadamente quando o serviço de assistência pública foi reimplantado a partir de 2003, reformulado na Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER). Dada sua a capilaridade na zona rural em alguns estados mais desenvolvidos, como Minas Gerais e os estados do Sul do país, o serviço de extensão rural conseguiu atender muitas demandas dos produtores (CASTRO; PEREIRA, 2017).

No entanto, longe de atender a todos os produtores familiares, esse programa também não conseguiu atender as necessidades de parcela importante de famílias que poderiam focar seu trabalho nas vias para formalização dos empreendimentos de processamento de alimentos (DEON, 2015; SABORIN, 2017).

Castro e Pereira (2017) revelaram que entre os estabelecimentos que utilizam assistência técnica no Brasil, as diferenças regionais apontam para “dois Brasis”: 50,0% dos estabelecimentos no Sul utilizam assistência técnica, 41,5% no Sudeste e 32,0% no Centro-Oeste contra 14,6% no Nordeste e 14,5% no Norte. Dentre os agricultores familiares, 16,7% utiliza assistência técnica e 43,5% são patronais.

Outro programa voltado para a melhoria dos processos produtivos e dos produtos foi o Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar, iniciado em 2003 com seu término em 2015. O Programa, que tinha como objetivo “apoiar a agroindustrialização da produção dos agricultores familiares e sua comercialização, de modo a agregar valor, gerar renda e oportunidade de trabalho no meio rural” (MDA, 2004, p. 4-5), consistiu na realização de parcerias com as unidades federativas e parceiros institucionais a fim de melhorar os processos

produtivos. No Programa, foram contempladas atividades agropecuárias, pesqueiras, agrícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde processos simples, como classificação e embalagem, até mais complexos, como extração de óleos e a fermentação, incluindo também o artesanato no meio rural, dentro da perspectiva de desenvolvimento rural.

O Programa contava com as seguintes estratégias:

1) linhas de crédito rural para o financiamento integrado da produção de matéria - prima, da agroindustrialização e a comercialização;

2) Adequações e/ou orientações, conforme cada situação, nas legislações sanitárias, fiscal e tributária, cooperativista, ambiental, trabalhista e previdenciária e cobranças de taxas dos conselhos de classe;

3) Capacitação de multiplicadores, elaboração de manuais técnicos e documentos orientadores e intercâmbio desde a temática envolvida na elaboração de projetos, à implantação dos empreendimentos e a gestão dos mesmos;

4) Apoio de ciência e tecnologia para o desenvolvimento e adequação de processos máquinas e equipamentos, disponibilização de perfis agroindustriais, capacitação e assessoria;

5) Apoio as agroindústrias financiadas por outras fontes governamentais;

6) Promoção e divulgação dos produtos agropecuários, identificação de mercados e articulação com o mercado institucional de modo a assegurar a comercialização dos produtos; e

7) Monitoria, avaliação e sistema de informações de modo a minimizar os erros e maximizar acertos, tanto nas fases de planejamento quanto na implementação das agroindústrias.

Outra ação importante e inovadora no que se refere ao reconhecimento político da produção de produtos agroalimentares artesanais ocorreu por meio da ANVISA, com a criação da Resolução da Diretoria Colegiada nº49 (RDC 49), publicada em 2013. Para Viana (2017), essa Resolução, publicada no âmbito do Programa de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária (PIPSS), trouxe de forma inédita a necessidade de proteção do produto e da produção artesanal e não somente dos produtores agroindustriais. Constituiu, desse modo, um avanço significativo na promoção e valorização do produto agroalimentar artesanal aliado à segurança dos alimentos. Além disso, como já mencionado neste Documento e

discutido nos Produto 2 e 3, outra importante contribuição do PIPSS que, atualizado em 2017 por meio da Portaria 523/2017 (BRASIL, 2017), da ANVISA, instituiu o Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (PRAISSAN), foi incluir, para além de empreendimento familiar rural, microempreendedores individuais e empreendimento econômico solidário. Assim, como já argumentado nos Produtos 2 e 3 desta Consultoria, essa perspectiva traz importantes contribuições ao reconhecer que há processamento artesanal de alimentos não apenas em espaços rurais, vinculados estritamente à agricultura familiar, como também em espaços urbanos.

Essa breve revisão evidencia que, embora o governo federal, ao longo de quase 30 anos, tenha elaborado políticas públicas voltadas para o segmento da agricultura familiar, esses investimentos, mesmo que em alguns casos tenham sido voltados ao processamento de alimentos, apenas tangenciam alguns aspectos relacionados a produtos agroalimentares artesanais. De fato, essas políticas e programas, em sua ampla maioria, não focam ou não dialogam estreitamente com alimentos artesanais ou, como vimos adotando ao longo do desenvolvimento desta Consultoria, com produtos agroalimentares artesanais.

### **2.1.2. Políticas de valorização de produtos agroalimentares artesanais**

De modo mais ou menos paralelo às políticas públicas de incentivo ao processamento de alimentos pela agricultura familiar, as últimas décadas apresentaram novidades que, na esteira das mudanças que contribuíram para a valorização de alimentos diferenciados, singulares, buscaram reconhecer o diferencial desses produtos. Entre essas iniciativas, no Brasil, se destacam duas políticas: a de Indicações Geográficas (IGs) e o registro de bens culturais imateriais.

As Indicações Geográficas (IGs) têm sido pautadas como instrumento relevante para a preservação e valorização de características de produtos agroalimentares que apresentam qualidades particulares, decorrentes da influência de fatores naturais ou humanos, por exemplo. De acordo com esse instrumento, a reputação dos produtos é valorizada por consumidores, mobilizando, por meio de produtores e/ou os agentes de uma região organizados, direito de propriedade intelectual (BRUCH et al., 2009).

Inicialmente, os sinais distintivos – como é o caso das IGs – não eram protegidos e, em consequência, falsificações eram frequentes. Para minimizar esse tipo de apropriação, surgiram os registros nacionais e, concomitantemente, tratados internacionais, como é o caso da Convenção da União de Paris (CUP), o Acordo de Madri, o Tratado de Lisboa e, nos anos mais recentes, o Acordo sobre aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio (ADPIC ou TRIPS, na sigla em inglês). De modo geral, o objetivo desses acordos é promover a proteção dos sinais distintivos e a repressão às falsas indicações de procedência. Além de indicar a procedência de um produto, as IGs tiveram como objetivo preservar nos produtos determinadas características decorrentes de suas origens. Atualmente, entre os vários tratados que regulamentam as IGs, o Brasil é signatário da Convenção da União de Paris e do Acordo de Madri e, no contexto da Organização Mundial do Comércio, do Acordo sobre aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio.

No Brasil, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio da Secretaria e Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo (SMC), é responsável por questões que envolvem IGs de produtos agropecuários. Além disso, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) possui atribuição legal para estabelecer as condições de registro das IGs no país, que são definidas pela Lei nº 9.279, de maio de 1996 (BRASIL, 1996, título IV), que diz respeito aos direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

De acordo com classificação presente nessa lei, constitui-se Indicação Geográfica a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem. Indicação de Procedência (IP) refere-se ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Denominação de Origem (DO), de acordo com a mesma lei, refere-se ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam, exclusiva ou essencialmente, ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

A diferença entre esses dois tipos de IGs, como indica Bruch et al. (2009), diz respeito, no caso de IP, à notoriedade do local de origem dos produtos/serviços, enquanto DO refere-se à qualidade ou característica

relacionada ao local (meio geográfico) de origem, considerando-se os fatores naturais (como, por exemplo, o clima e o solo) e humanos (como, por exemplo, os conhecimentos técnicos para elaboração de um produto).

Contudo, como o uso de IGs é recente no país (basta ter presente que o primeiro registro de IG, no caso uma Indicação de Procedência, foi concedido em 2002 ao Vale dos Vinhedos, região da Serra Gaúcha), há alguns pontos de inflexão em relação ao emprego desse instrumento. Entre essas questões em discussão, cabe mencionar especialmente o entendimento de que é necessário que os produtos agropecuários estejam adequados à legislação sanitária e tributária para que, só então, possam ser registrados como uma IG. Esse entendimento considera que, no caso de denominações de origem, requisitos de qualidade referentes à questões de sanidade do produto já estão cumpridas, de modo que, do ponto de vista sanitário, o produto passível de registro como IG já é apto para a comercialização. Para Niederle (2011), que analisa o tema da regulamentação das IGs no contexto vinícola brasileiro, esse entendimento está associado à lacuna existente entre dois vieses de pesquisa sobre o tema no Brasil: um, relacionado a questões técnicas e métodos de produção e outro, voltado à área jurídica, focado em questões legais relacionadas à propriedade intelectual e adequação dos projetos de IG às normas e regulamentos. Essas duas linhas de pesquisa deixam em aberto como conciliar as definições no âmbito jurídico à dinâmica e aos objetivos das IGs (NIEDERLE, 2011).

Em muitos casos, mais do que benefícios para os produtores e para a região de um modo geral, esses instrumentos implicam uma série de questões como, por exemplo, a exclusão de produtores que não atenderem aos requisitos necessários para fazer uso do sinal distintivo ou, ainda, que fiquem fora da área delimitada para a produção. Além disso, como o registro deve ser solicitado por meio, por exemplo, de uma associação ou de uma cooperativa, isto é, por meio de pessoa jurídica – ainda que, como explicam Bruch et al. (2009), o direito do uso da IG seja extensivo a todos os produtores que estejam na área demarcada –, possivelmente poucos seriam os produtores contemplados pelo uso do sinal distintivo.

O debate colocado em torno de instrumentos de valorização da origem, que, via de regra, ocupam-se em reconhecer o produto final, não contempla, de fato, as múltiplas questões nas quais, em geral, a produção artesanal e tradicional de

alimentos está imbricada. Por essa razão, se o objetivo é buscar atender às várias dimensões constitutivas de produtos tradicionais, entre elas, formas de manejo, técnicas, práticas e conhecimentos específicos, bem como os diversos modos de vida que articulam esse conjunto, e, ainda, contemplar maior número possível de produtores, é possível que outros instrumentos precisem ser acionados. Nesse sentido, uma perspectiva que se coloca como adequada no que diz respeito à valorização e legitimação de modos de fazer e saberes em que a produção tradicional de alimentos está fundamentada é o registro de bens culturais imateriais, que se propõe não a registrar produtos, mas sim modos de fazer a eles associados.

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. Essa noção, com base em uma concepção antropológica de cultura, enfatiza a diversidade não só da produção material, como também dos sentidos e valores atribuídos pelos diferentes sujeitos a bens e práticas sociais (LONDRES, 2000). “Falar em referências culturais nesse caso significa, pois, dirigir o olhar para representações que configuram uma ‘identidade’ da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos ‘fazeres’ e ‘saberes’, às crenças, hábitos, etc.” (LONDRES, 2000, p. 14, grifos no original).

A mesma autora considera, ainda, que as discussões acerca da noção de referência cultural fundamentaram a definição de patrimônio cultural presente no Artigo nº216 da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988). Nesse sentido, Santilli (2009) 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.

A partir dessa concepção ampliada de patrimônio cultural, no ano 2000, por meio do Decreto nº 3.551 (BRASIL, 2000), bens culturais imateriais, como, por exemplo, formas de expressão e modos de criar, fazer e viver, tornaram-se passíveis de reconhecimento. Desse modo, assim como prédios, monumentos e obras de arte, 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. De acordo com esse instrumento, é importante ter presente que o registro refere-se aos modos de fazer, e não ao produto final.

Porém, ao mesmo tempo em que novas perspectivas se abrem a partir do registro de bens de natureza imaterial, como proposto pelo IPHAN, colocam-se também alguns desafios. Entre eles, conjuntamente ao registro de bens imateriais, emergem 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.

Por essa razão, além do registro, importante instrumento para a valorização e legitimação desses bens, sua proteção requer não apenas a atuação conjunta com outros instrumentos como, também, como argumenta Alves (2011), a criação de regime jurídico específico para a proteção de conhecimentos tradicionais. Nesse sentido, Santilli (2009), que discute o sistema jurídico em relação à agrobiodiversidade no contexto brasileiro, explica que essa proteção pode se dar por meio de duas convenções: 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.

Por fim, retomando a discussão inicial proposta neste item, poderíamos, em

síntese, considerar que as IGs, como têm se colocado no Brasil, protegem o produto final enquanto, como vimos, o registro de bens de natureza imaterial visa ao reconhecimento de modos de fazer ou ainda de sistemas que contemplem as múltiplas dimensões de produção.

Seja como for, no que se refere à políticas e programas voltados ao reconhecimento e valorização produtos agroalimentares artesanais, há ainda muitos passos a serem dados, a começar pela adoção de uma definição operacionalizável desse conceito, que possa orientar, de modo articulado, as políticas e regulamentos voltados ao setor. De fato, embora desde 1990 até agora muito se tenha avançado no que se refere à valorização, reconhecimento e meios para a formalização de produtos agroalimentares artesanais, é evidente a dificuldade ainda presente em conceituar ou definir que produtos são esses e, assim, ter aparato legal mais robusto e alinhado à realidade dessa produção. Afinal, se trata de produção artesanal, tradicional, caseira, local, colonial, caipira, do sítio, “de fora”, entre outras denominações, entre uma profusão de termos que, em meio a publicação recente da Lei nº 13.680, de junho de 2018 (BRASIL, 2018), conhecida como Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918, de julho de 2019 (BRASIL, 2019), que a regulamente, ficam ainda mais sobrepostos, prejudicando alcançar consensos e definições comuns.

Apesar desse contexto que, em alguma medida é desfavorável para alcançar critérios e definições consensuais no que se refere aos produtos agroalimentares artesanais, a próxima seção tem por objetivo apresentar critérios que contribuam para embasar uma proposta de definição de produto agroalimentar artesanal bem como de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. Tais critérios e definições foram centrais no desenvolvimento desta Consultoria, de modo que a sistematização a seguir se constitui, possivelmente, na contribuição mais relevante deste trabalho.

## **2.2. CRITÉRIOS E DEFINIÇÕES DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL**

Com base nas questões e debates apresentados na seção anterior, construídos com base nos elementos que estruturam os Produtos 1, 2 e 3 desta Consultoria e considerando especialmente o modo e as características de produção para além e anteriormente ao processo de modernização da agricultura, em uma primeira abordagem, a definição de produto agroalimentar artesanal poderia ser proposta a partir de dimensões como:

- 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 aromatizantes.

Porém, caberia questionar se essas características, por si só, poderiam ser capazes de definir processamento artesanal visto que não contemplam aspectos que remetem à tradição. Por isso, algumas perguntas que guiaram as reflexões iniciais desta Consultoria foram: como a tradição se relaciona aos alimentos artesanais? Todo alimento artesanal é necessariamente tradicional? Ou, ao contrário, seriam os alimentos tradicionais necessariamente artesanais? Essas perguntas merecem ser retomada e discutidas também neste Documento (Produto 4) pois são centrais para a definição que será apresentada mais adiante.

Com base nas perguntas explicitadas acima, como ponto de partida para analisar a relação ou interfaces entre alimentos artesanais e alimentos tradicionais, pode-se considerar que, a priori, no que diz respeito aos alimentos, os termos “artesanal” e “tradicional” não podem ser considerados sinônimos. De fato, no que se refere ao processamento de alimentos, considerando a pequena escala de produção como aspecto central na definição de produto agroalimentar artesanal,

na definição que remete à artesanidade há forte tendência de associação com a produção tradicional. Mas a questão que precisa ser pontuada e explorada a fim de avançar na definição de produto agroalimentar artesanal é: todo processamento artesanal é tradicional? Ou seria possível haver alimentos processados artesanalmente sem haver, necessariamente, vínculo com aspectos da tradição, como valorização de aspectos culturais, manutenção de receitas e modos de fazer repassados de geração em geração, entre outros?

Nesse sentido, reconhecendo a diversidade de alimentos que, produzidos nas distintas regiões do Brasil de acordo com conhecimentos e práticas que vêm sendo passadas de geração em geração, é importante ter presente que o número de produtos certificados ou registrados como tradicionais, seja por ações voltadas à proteção intelectual como as de Indicação Geográfica, seja por políticas de registro como patrimônio cultural imaterial, não são representativos da variedade de práticas e produtos tradicionais que podem ser encontrados nas mais diversas regiões do país. Isso se dá porque a grande maioria desses alimentos não é legalmente protegida por sua origem e tem produção e comercialização operando, em grande parte, de modo informal. Na lista desses produtos, além dos queijos, podemos incluir farinhas, doces de frutas, embutidos, conservas, etc.

Mas, para contribuir para que esses produtos tenham seus modos de produção reconhecidos e possam, assim, serem qualificados, legalizados e comercializados em mercados formais, é preciso, primeiramente, definir que produtos são esses, ou seja, que características devem possuir para serem considerados artesanais e/ou tradicionais?

Com o intuito de responder a esse questionamento, pode-se considerar que o conceito de alimentos artesanais (ou produtos agroalimentares artesanais) está fortemente relacionado com o conceito de alimentos tradicionais. Por isso, buscando diferenciar e delimitar esses termos, cabe explorá-los separadamente para, então, analisar as interfaces e complementaridades entre eles. Desse modo, retomando as discussões presentes no Produto 2, a análise parte da produção/processamento tradicional. Nesse sentido, é possível considerar que esses alimentos, como já pontuado, passam a receber maior evidência a partir de movimentos de idealização do rural, que apontam para o aumento do consumo de alimentos considerados naturais, artesanais, locais, caseiros, etc. Esse movimento

no sentido de idealização do rural pode ser decorrência dos sucessivos e recorrentes casos de contaminação de alimentos ou de campanhas e ascensão da gastronomia vinculada à valorização de alimentos, ingredientes e receitas locais, regionais. Independentemente das razões, o que é central é que, nesse processo de valorização há no atributo “ruralidade”, mais do que em qualquer outro, como sugere Menasche (2010), um elemento de diferenciação de alimentos desejáveis daqueles produzidos industrialmente.

Em decorrência, a (re)valorização de ingredientes e de pratos simples, originários de regiões rurais, passa a ganhar destaque em diversos meios e classes sociais. Tal processo aponta para mais ampla valorização desses produtos, que encontram respaldo não apenas em movimentos sociais, como o SlowFood, mas também por meio de pesquisas acadêmicas e debates políticos. Em decorrência, tanto em âmbito internacional, como acontece especialmente em países europeus, quanto no contexto brasileiro, algumas ações governamentais têm-se somado às estratégias alimentares para, ao mesmo tempo, valorizar alimentos e espaços rurais. Nesse movimento, o meio rural passa a ser valorizado também por sua dimensão simbólica e, para além da produção de alimentos, passa a ser legitimado por meio de representação do campo como local de liberdade, beleza, segurança e saúde, de pertencimento e enraizamento (CRISTOVÃO, 2000).

A idealização ou romantização do rural, associada à ideia de alimentos naturais, feitos a partir de técnicas e receitas conhecidas, assume, gradativamente, maior importância. É nesse contexto que é possível tomar elementos apontados por Giddens (1997) para propor significados associados não só à produção tradicional de alimentos, como também aos próprios alimentos tradicionais e suas interfaces com o natural e com o artesanal.

Seja por considerar que “A modernidade, quase por definição, sempre se colocou em oposição à tradição.” (GIDDENS, 1997, p. 73) ou talvez por considerar – ainda que ponderando que a tradição foi fundamental nas primeiras fases da modernidade – que “A modernidade destrói a tradição.” (GIDDENS, 1997, p. 113) é que o autor discute a noção de tradição. A tradição, nos termos propostos por esse autor, é marcada por caráter repetitivo, o que indica conotação temporal. De acordo com esse raciocínio, a tradição tem relação com o tempo.

O caráter repetitivo da tradição não significa, contudo, que as tradições sejam estáticas, que não sofram mudanças ou alterações ao longo do tempo. Apesar disso, a noção de tradição pressupõe persistência e, por isso, crenças e práticas apresentam integridade e continuidade que, segundo o mesmo autor, resistem às mudanças. As tradições se desenvolvem e amadurecem ou enfraquecem e “morrem” e, por isso, a integridade de uma tradição, compreendida não simplesmente como refratária ao tempo, mas sim como processo contínuo de interpretação que permite estabelecer ligações entre presente e passado, é mais importante para defini-la como tal do que seu tempo de existência.

Trazendo a discussão proposta por Giddens sobre tradição para pensar os alimentos, pode-se argumentar que práticas de produção e preparação de alimentos, em muitos contextos rurais, seguem modos de fazer rituais, conduzidos por produtores que detêm conhecimento e reputação necessários para manter a produção. Nesses contextos, pode ser mais frutífero pensar em modos de produção que envolvem não apenas o alimento, produto final, mas todo o processo que, desde a origem das matérias primas, modos de produzir, armazenar, consumir, etc, procura nutrir, no presente, os laços que ligam o passado ao futuro.

A interpretação da tradição, no caso dos alimentos, poderia levar a adaptações que envolvem facilidades no processamento o que, muitas vezes, inclui a inserção de elementos “modernos”, como utensílios e ingredientes. Contudo, essas interpretações, ou alterações, não implicam necessariamente que a tradição esteja se perdendo, pois, ainda seguindo a linha de argumentação de Giddens (1997), não é a repetição exata que garante a tradição, mas sim as interpretações pelas quais ela passa, as quais são muitas vezes necessárias para manter o passado conectado ao presente e ao futuro.

Nesse sentido, Delfosse (1995), referindo-se ao contexto francês, pondera que os queijos seriam um bom exemplo de alimento que se coloca entre a tradição e a modernidade. Para essa autora, a tradição estaria vinculada ao consumo de queijo, que se mantém como um forte hábito pelo fato de ser um produto típico, possuir especialidade local e estar vinculado a uma região de origem, ser produzido de acordo com técnicas de produção particulares e *savoir-faire* transmitido de geração em geração. Já a modernidade estaria associada não apenas à tendência de adaptação às novas demandas dos consumidores, principalmente

em relação a mudanças nas práticas alimentares e nas embalagens dos queijos, na mecanização, automatização e inovações técnicas, de modo a produzir queijos com forma e gosto regulares e facilmente transportáveis, como também à ideia de produtos limpos, feitos com higiene perfeita.

Para a mesma autora, os produtores de alguns queijos – ditos tradicionais – aliam tradição e modernidade não só na medida em que atendem a regulamentos sanitários, mas também na medida em que alteram a qualidade do leite em decorrência da seleção e mudanças na alimentação dos animais. Outro elemento que integra tradição e modernidade, de acordo com análise de Delfosse (1995), é o fato de que, cada vez mais, queijos ditos tradicionais são vendidos pré-embalados e, em alguns casos, são adaptados à demanda por queijos com menor teor de gordura, por exemplo. Nesse sentido, a autora avalia que a modernização passa a ser um dos meios adotados para que os queijos tradicionais não sejam condenados pela evolução do consumo, das práticas de compra e pela necessidade de baixar os custos de produção, mas, sobretudo, pela evolução das regulamentações sanitárias.

Com base nos argumentos de Giddens (1997) e de Delfosse (1995), poderíamos tomar como central, para pensar uma definição de alimentos tradicionais, o caráter repetitivo da tradição – que não implica, contudo, que não haja mudanças e alterações nas práticas e processamento, as quais são necessárias até mesmo para interpretar e, assim, manter a tradição ativa. Contextos em que técnicas pré-modernas de produção de alimentos têm sido mantidas, algo no sentido do que Garcia (2003) considera “tradição enquanto permanência do passado distante”, podem ser consideradas situações pouco prováveis ou, no mínimo, pouco comuns. Porém, para além dessas situações, poderíamos considerar tradicionais também formas de produção que, seguindo modo de fazer aprendido com gerações anteriores, mantêm características da produção e processamento que, embora mais ou menos alteradas, conservam elementos e práticas ensinadas por gerações anteriores. O resultado seria, do mesmo modo, a produção de alimentos tradicionais.

No que se refere a caminhos possíveis para a adoção dessas reflexões por normativas voltadas ao registro de alimentos tradicionais, cabe ter presente que, em substituição ao Regulamento (UE) n° 509/2006, conforme publicado no Jornal Oficial da União Europeia em novembro de 2012, o Regulamento (UE) n°

1151/2012 (UNIÃO EUROPEIA, 2012), relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios apresenta definições para alguns dos termos abordados aqui. Entre esses termos, de acordo com o regulamento da União Europeia, alimento tradicional se refere aquele de “utilização no mercado nacional comprovado por um período que permite a transmissão entre gerações; este período deve ser de, pelo menos, 30 anos.” (UNIÃO EUROPEIA, 2012, L348/8). Além disso, entre outras definições, cabe mencionar que o Regulamento se refere à noção de especialidade, considerando-a como “os atributos de produção característicos que permitem distingui-lo claramente de outros produtos similares da mesma categoria.” (UNIÃO EUROPEIA, 2012, L348/8).

A distinção enquanto produto tradicional não significa, contudo, que não seja possível realizar alterações e adaptações no processo produtivo, mas sim que, além de preservar grande parte das características do modo de fazer, as mudanças requerem cautela e principalmente respeito às dinâmicas e capacidades de investimento das famílias produtoras.

Nesse debate, portanto, como já proposto no Produto 1 e retomado no Produto 2 desta Consultoria, cabe considerar que o caso de alimentos tradicionais não implica necessariamente não inserir novos utensílios ou ingredientes, mas sim conciliar tradição e modernidade na medida em que valoriza-se a produção e o consumo de alimentos mas, ao mesmo tempo, permite-se inovações relacionadas a facilidades no processamento, envase e aspectos de higiene e sanidade, como sugere Delfosse (1995) ao se referir aos queijos em relação ao contexto francês. Em síntese, cabe destacar, como já defendido no Produto 1, que a produção de alimentos tradicionais não implica, contudo, que não haja mudanças e alterações nas práticas e processamento, as quais são necessárias até mesmo para interpretar e, assim, manter a tradição ativa.

Por outro lado, a possibilidade de adoção de inovações ou ajustes no processo produtivo não deve implicar que tais mudanças sejam necessariamente compulsórias, como tem acontecido em relação ao exemplo, bastante emblemático e polêmico, de substituição de utensílios de madeira por aqueles feitos de materiais considerados mais seguros do ponto de vista sanitária. Essa discussão, abordada no Produto 3, será retomado na Seção 3 deste Documento.

Tendo sido feita tal ressalva, ainda no que se refere à interface entre tradição e inovação, Guerrero et al. (2009), conforme abordado no Produto 1, destacam que, do ponto de vista de consumidores, tradição no que diz respeito aos alimentos remete a hábitos alimentares, a aspectos naturais inerentes aos produtos, à origem e localidade, ao processamento e características sensoriais. Já inovação está vinculada a cinco dimensões: novidade/mudança, variedade, processamento e tecnologia, origem, etnicidade e conveniência. Os autores destacam ainda que, entre os consumidores pesquisados por eles, de modo geral, inovações que proporcionam aos consumidores benefícios tangíveis e relevantes sem produzir mudanças substanciais no produto são bem aceitas, de modo que, nessa perspectiva, inovações relacionadas à embalagem, nutrição e conveniência são aceitas, enquanto inovações relacionadas a características sensoriais, em geral, não são (GUERREIRO et al.; 2009).

Complementarmente a essas definições, Guerrero et al. (2009) apresentam dados relevantes acerca do conceito de produtos alimentares tradicionais. Com base em dados de pesquisa realizada com grupos diversos de consumidores de seis países europeus, os autores argumentam que alimentos tradicionais podem ser definidos como “um produto frequentemente consumido ou associado com celebrações e/ou estações específicas, normalmente transmitido de uma geração para outra, feito com precisão de uma maneira específica de acordo com o patrimônio gastronômico, com pouco ou nenhum processamento/manipulação, distinto e conhecido por causa de suas propriedades sensoriais e associados a uma determinada área, região ou país” (GUERRERO e al., 2009, p. 348).

No que se refere à interface entre tradição e inovação, os autores destacam que, do ponto de vista de consumidores, tradição no que se refere aos alimentos diz respeito a hábitos alimentares, a aspectos naturais inerentes aos produtos, à origem e localidade, ao processamento e características sensoriais. Já inovação está vinculada a cinco dimensões: novidade/mudança, variedade, processamento e tecnologia, origem, etnicidade e conveniência.

No que se refere à interface entre alimentos tradicionais e inovação, os autores ressaltam que o grau de aceitação de inovações em relação a esses produtos depende do tipo de produto e do tipo de inovação mas, de modo geral, inovações que proporcionam aos consumidores benefícios tangíveis e relevantes

sem produzir mudanças substanciais no produto são bem aceitas, de modo que, nessa perspectiva, inovações relacionadas à embalagem, nutrição e conveniência são aceitas, enquanto inovações relacionadas a características sensoriais, em geral, não são bem aceitas (GUERREIRO et al.; 2009).

Essa pesquisa encontra ressonância nas reflexões propostas por Garcia (2003), autora que, analisando os reflexos da globalização na cultura alimentar no Brasil, considera que, como parte da mundialização da cultura, o significado de “tradição” apresenta dois sentidos distintos: “tradição enquanto permanência do passado distante” (mundo anterior à Revolução Industrial) e “tradição da modernidade”, como uma tradição reinventada, a qual recicla elementos da memória internacional popular, recriando e atualizando elementos do passado que se misturam com o presente. Para essa autora, a valorização do tradicional associa valores vinculados à natureza, à terra, à origem rural e a uma suposta identificação com o “autêntico” e o “puro”. “Essa busca pela tradição se enquadra perfeitamente na noção de ‘tradição da modernidade’.” (GARCIA, 2003, p. 491).

Das ideias que vinculam tradição à ruralidade, autenticidade, aspectos naturais e pureza, podemos alcançar a noção de artesanidade e, em decorrência, de **produtos agroalimentares artesanais**, que, entende-se, estão fortemente vinculados à noção de tradição. Podemos sustentar essa afirmação argumentando que a ideia de tradição remete, como já mencionou Garcia (2003), ao mundo anterior à Revolução Industrial, em que os processos, visíveis e conhecidos tanto no que diz respeito a ingredientes quanto a etapas de produção, eram manuais e marcados pela não padronização dos produtos e pela baixa (ou inexistente) mecanização do processo. Naquele contexto, não havia divisão social do trabalho e a produção de alimentos era realizada, em sua maioria, pelas próprias famílias, que detinham o conhecimento e todos os meios de produção, desde ferramentas para a produção de matéria-prima, até utensílios para o processamento e elaboração dos produtos finais.

Assumindo essa concepção de artesanal, arriscamos argumentar que alimentos considerados tradicionais, considerando a perspectiva da ruralidade e da pequena escala de produção, são necessariamente artesanais, pois, ao seguir um saber-fazer tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas há tempo significativamente longo, quando não se

dispunha de mecanização e/ou técnicas automatizadas de produção. Apesar de realizar alterações e adaptações, em geral, a maioria dos produtores preserva grande parte das características do modo de fazer. Mas, diferentemente de alimentos que remetem a uma tradição, há alimentos artesanais, produzidos em pequena escala, sem automatização de processos, que não necessariamente tiveram seus processos de produção estabelecidos há séculos, ou seja, que não necessariamente possuem um saber-fazer tradicional, podendo ser, portanto, considerados artesanais, mas não necessariamente tradicionais.

De certo modo, essa perspectiva aproxima tradição e artesanidade e, ao tratar tradição não como algo imutável mas sim que, apesar da tradição, é passível de inovações, se alinha a abordagem adotada pelo Decreto-Lei nº 41/2001, de Portugal. Esse regulamento, que aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação, foi publicado pelo Ministério do Trabalho e da Solidariedade, de Portugal, em fevereiro de 2001 (PORTUGAL, 2001). De acordo com seu Artigo 4º, a atividade artesanal é designada como

a actividade económica, de reconhecido valor cultural e social, que assenta na produção, restauro ou reparação de bens de valor artístico ou utilitário, de raiz tradicional ou contemporânea, e na prestação de serviços de igual natureza, bem como na produção e confecção tradicionais de bens alimentares. (PORTUGAL, 2001, Artigo 4.º).

Complementarmente, em seu Artigo 5º, o mesmo regulamento considera que “A actividade artesanal deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um factor predominante e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação consagrada no artigo seguinte.” (PORTUGAL, 2001, Artigo 5º).

Embora, o regulamento português não avança na distinção entre processamento artesanal e processamento artesanal tradicional, ele merece ser considerado pois traz elementos importantes para aprofundar a análise em relação ao contexto brasileiro especialmente no que se refere à inovação, tema também presente nos debates travados nas oficinas regionais. De acordo com o regulamento,

a fidelidade aos processos tradicionais [...] deve ser compatibilizada com a inovação, nos seguintes domínios e nas seguintes condições:

a) Adequação do produto final às tendências do mercado e a novas funcionalidades desde que conserve um carácter diferenciado relativamente à produção industrial;

b) Adaptação dos processos produtivos, equipamentos e tecnologias de produção, por imperativos de ordem ambiental e de higiene e segurança no local de trabalho e por forma a diminuir a penosidade do processo produtivo ou a rentabilizar a produção desde que, em qualquer caso, seja salvaguardada a natureza e qualidade do produto ou serviço final;

c) Substituição das matérias-primas, por forma a respeitarem-se as exigências ambientais e de saúde pública e os direitos dos consumidores ou ainda por razões de maior adequação ao resultado final pretendido. (PORTUGAL, 2001, Artigo 6º).

Assim, retomando a síntese já proposta no Produto 1, tais reflexões nos permitem afirmar que, de modo algum, alimentos tradicionais e artesanais podem ser inerentemente tomados como sinónimos. O que é possível é que, na complementaridade entre esses dois conceitos, alimentos artesanais com vínculos culturais, possam ser considerados, ao mesmo tempo, artesanais e tradicionais, dando origem a noção de *produtos agroalimentares artesanais tradicionais*. Trata-se, se for contemplado o critério presente no Regulamento (UE) nº 1151/2012 (UNIÃO EUROPEIA, 2012), de produtos com mais de 30 anos de tradição sendo produzidos e transmitidos entre gerações. Porém, para aqueles produtos que não apresentam vínculo com tradição, mas que respondem a critérios referentes à artesanidade, manter-se-ia simplesmente a denominação de produtos agroalimentares artesanais.

Nesse sentido, ao separar a produção artesanal da produção artesanal tradicional, permite-se também o nascimento de novas tradições a partir das regras atuais de produção, proporcionando, assim, a criação de produtos de qualidade, vinculados a características únicas, produzidos por grupo familiar e vinculadas ou não a um território.

Com base em tal discussão, para além dos critérios propostos como ponto de partida no Produto 1, a análise a partir da literatura levou a propor outro critério, qual seja, “processamento feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.” Esse critério permitiu, desde o início da Consultoria, diferenciar

***produtos agroalimentares artesanais de produtos agroalimentares artesanais tradicionais.***

Contudo, como já mencionado na Seção 1 deste Documento, esses critérios, propostos com base em revisão de literatura, foram colocados em amplo debate durante as oficinas regionais. Esse processo de discussão e análise a partir de distintos pontos de vista e contextos, contribui muito para arejar os critérios e não apenas aproximá-los da realidade produtiva como também refletir sobre a operacionalidade deles no que se refere à adoção por políticas públicas, seja de fomento, seja de regulamentação.

A relevância dos diálogos realizados durante as oficinas regionais, sistematizados especialmente no Produto 2, requer que, também neste Documento, retomemos a síntese dos debates que as oficinas suscitaram em relação a cada um dos critérios propostos no Produto 1. Para isso, buscamos, na medida do possível, seguir a ordem dos critérios conforme foi apresentada no Produto 1 e nas dinâmicas das oficinas. Em alguns casos, as discussões sobrepuseram dois ou mais critérios. Por isso, ainda que o esforço seja o de cartesianamente analisar os critérios separadamente, algumas sobreposições foram feitas pois entende-se que desse modo é possível explorar a complexidade dos debates e questões levantadas ao longo das oficinas.

Para fins de caráter didático, cabe retomar os sete critérios propostos no Produto 1 e debatidos durante as oficinas regiões com vistas a definição de produto agroalimentar artesanal e tradicional e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal e tradicional:

- 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.

Em relação ao critério 1, processamento de matérias primas locais produzidas na propriedade em que serão processadas ou muito próximas a ela, as oficinas regionais proporcionaram perceber que, em muitos casos, mesmo quando a produção envolve quantidade restrita de matéria-prima é necessária a aquisição de matéria-prima de propriedades mais ou menos próximas de onde ocorre o processamento. Em relação à cadeia produtiva de queijos, essa realidade é bastante relevante no caso de queijos de Marajó, mas também no caso da realidade da produção de queijo de coalho (MENEZES, 2009).

Outro contexto que, no que se refere ao processamento de produtos de origem animal, merece análise mais cuidadosa em relação ao critério da produção de matéria-prima exclusiva na propriedade onde é realizado processamento, diz respeito à produção de piracuí. No caso desse produto, o peixe, principal matéria-prima, não é criado em cativeiro e necessita ser pescado onde há disponibilidade. Em algumas comunidades, isso requer período relativamente longo de viagem, pois os deslocamentos são feitos em pequenas embarcações que as famílias dispõem, as quais não são muito rápidas. Vale destacar, contudo, que o peixe é mantido vivo, na água, até o momento em que será processado.

Aprofundando discussão que se refere à produção e/ou aquisição de matéria-prima, durante as oficinas, destacou-se a situação da produção de embutidos, em que, em decorrência da exigência de matéria-prima inspecionada, não é possível que a matéria-prima seja produzida na propriedade e, em muitos casos, ela sequer pode ser adquirida de propriedades próximas, uma vez que deve vir de abatedouro inspecionado. Essa discussão ganha relevância também o caso do Programa de Inclusão Produtiva com Segurança dos Alimentos, que prevê o processamento de alimentos no meio urbano. Nesse caso, trata-se também, muito

possivelmente, de unidades de processamento que precisam adquirir a matéria-prima fora do local de processamento.

A complexidade das discussões em torno do critério de produção de matéria-prima abriu amplo espectro de desafios e limites para essa exigência, convergindo para a necessidade de que, para além de orientações gerais que estejam em diálogo com todas as cadeias produtivas, é necessário também que a origem da matéria-prima seja pensada com base na realidade e nas particularidades de cada cadeia produtiva.

Em uma linha de argumentação mais extrema, em uma das oficinas regionais, foi feita a sugestão de que, inclusive, se atendidas exigências sanitárias, a origem da matéria-prima para a produção artesanal de alimentos poderia não ser uma exigência. Esse argumento até pode ser válido, porém, para o caso da produção artesanal tradicional, que pressupõe vínculos territoriais, ele precisa ser debatido ou, até mesmo, refutado.

Problematizações em torno da necessidade de produção de matéria-prima são feitas por Ramos (2019) que, se referindo ao contexto de processamento de polpas de frutos da sociobiodiversidade do país, argumenta que há importante descompasso entre a exigência de produção de matéria-prima e a realidade de muitas das famílias produtoras, exigência presente em políticas públicas como o Programa Estadual de Agroindústrias Familiares (PEAF), programa vinculado à Política Estadual de Agroindústria Familiar do Rio Grande do Sul, criada pela Lei Estadual nº 13.921/2012 (RIO GRANDE DO SUL, 2012).

No que se refere ao segundo critério proposto, que indica que o processamento seja feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores, em boa medida o debate realizado na seção anterior, a respeito das sobreposições e complementaridades entre produção artesanal e tradicional contempla essa questão. De fato, as oficinas realizadas evidenciam que paralelamente a situação de unidades de processamento onde as receitas e modos de fazer vêm sendo ensinados de geração em geração já há algumas décadas ou séculos, há também o caso de unidades em que o processamento é mais recente e os conhecimentos necessários para a produção foram buscados na região ou entre conhecidos e mesmo parentes.

Desse modo, reforçando o que se argumentou e defendeu no Produto 1, se trata de reconhecer essas duas situações como vinculadas à produção e ao processamento artesanal de alimentos, de modo que tanto as unidades que tradicionalmente processam como as que mais recentemente se inseriram no setor possam ser contempladas pela definição. Mais uma vez vale, contudo, reforçar que em qualquer situação, não se trata de proibir inovações ou mudanças no processamento, mas sim combinar esse critério com outros de modo a garantir que, seja por mecanização em algumas etapas do processamento, seja por aumento significativo na escala de produção, outras características que conferem artesanidade não sejam subtraídas.

Essa ressalva remete ao terceiro e quarto critérios propostos e discutidos. O terceiro se refere à adoção de técnicas e utensílios manuais no processo produtivo e o quarto à pequena escala de produção. Esses critérios serão discutidos conjuntamente pois, como foi possível acompanhar durante os debates nas oficinas regionais, há forte relação entre os dois. Essa relação se estabelece na medida em que a substituição de técnicas e utensílios manuais por mecanização de etapas do processamento implica aumento da capacidade produtiva.

Mais uma vez, nesse caso, não se defende que melhorias e adoção de técnicas e utensílios que facilitem o trabalho não possam ser adotadas, mas se faz clara ressalva para adaptações que envolvem total ou ampla automatização do processo produtivo. Entre os exemplos, no caso da produção artesanal de queijos, equipamentos como prensas e, eventualmente, sistemas mecanizados para virar os queijos durante a maturação, como acontece em alguns países do sul europeu, seriam aceitos. Porém, diferentemente desses exemplos, que envolvem a mecanização parcial do processamento, há casos em que o modo de processamento de alimentos é altamente intensivo e sem local de origem definido (*placeless in origin*), como discutem Murdoch e Miele (1999; 2004). Nesses casos, via de regra, em que as matérias-primas são processadas e se transformam em produtos finais com pouca ou nenhuma intervenção direta de manipuladores<sup>3</sup>,

---

<sup>3</sup> Essa ideia remete ao que Latour (2000), ainda que se referindo a outro contexto que não o da produção e processamento de alimentos, consideraria com uma “caixa-preta”, na qual entram matérias-primas e saem produtos finais sem que seja possível visualizar todos os ingredientes e os processos que ocorrem.

tratar-se-ia de forma de produção que, de modo algum, poderia ser considerada artesanal.

Mesmo que já assumidas essas concepções, que contribuem para definir produtos artesanais de não artesanais, cabe ainda, como discutido em relação ao segundo critério, que remete à tradição, reforçar a perspectiva já presente neste Produto, de que alimentos tradicionais são também, pelo critério da adoção de técnicas e utensílios manuais, necessariamente artesanais. Isso decorre do fato de que, como já argumentado no Produto 1, ao seguir um saber-fazer tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas há tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização e/ou técnicas automatizadas de produção. Isso não significa, contudo, como discutido na seção 2.1, que não seja possível realizar alterações e adaptações no processo produtivo, mas sim que, além de preservar grande parte das características do modo de fazer, as mudanças requerem cautela e principalmente respeito às dinâmicas e capacidades de investimento das famílias produtoras. Essa perspectiva, como já argumentado acima, se alinha a abordagem adotada pelo Decreto-Lei nº 41/2001, de Portugal, que considera que a produção artesanal e/ou tradicional de alimentos pode adotar inovações sem, com isso, perder a característica de artesanal e/ou tradicional.

As questões suscitadas no regulamento português contribuem para avanços nas discussões acerca de mecanização dos processos e de escala e produção, que estiveram fortemente presentes nas oficinas realizadas. Nesse debate, em algumas oficinas, ponderou-se sobre a situação hipotética de investidores do setor agroalimentar que, buscando se beneficiar da característica que remete à artesanabilidade, crescentemente valorizada pelo mercado consumidor, poderiam contratar vários funcionários e, assim, garantir a condição de produção artesanal. Nessa situação, ainda que o modo de produção fosse manual, do ponto de vista de modo (linha de montagem?) e da quantidade produzida é bem possível que essa situação pudesse ser questionada enquanto processamento artesanal. Ainda que a análise dessa situação hipotética seja válida e, eventualmente pertinente, também no âmbito dos debates realizados nas oficinas, a questão que se considerou como forma de superar essa possível contradição é que todos os critérios sejam

pensados de maneira imbricada, de modo que não basta responder a um ou dois critérios, mas sim a maioria deles para que a produção seja considerada artesanal.

Nesse caso, considerando os dois critérios em análise, se eles forem analisados de modo combinado, é possível que a escala, no que se refere à quantidade de matéria-prima processada ou de produto final produzido, varie de acordo com cada cadeia produtiva sendo, portanto, necessário que definições quantitativas sejam feitas com base nas características e particularidades de cada cadeia produtiva. Além disso, como também foi ponderado nas oficinas, é possível – e talvez desejável – estabelecer tamanho máximo para o empreendimento. Nesse caso, conforme sugestões de participantes, esse tamanho poderia inclusive estar alinhado à IN nº 16/2015 (BRASIL, 2015), que, se referindo a agroindústrias de pequeno porte, considera área útil construída de até 250m<sup>2</sup>.

De modo geral, portanto, e buscando responder de forma genérica a definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, do ponto de vista qualitativo, a análise desses dois critérios nos leva, necessariamente, a ponderar acerca do quinto critério proposto, qual seja, domínio e conhecimento de todo o processo produtivo por parte dos manipuladores (e não especialização em uma ou outra operação unitária).

Por meio desse critério, a proposta é considerar que, seja por mecanização ou inovações tecnológicas, seja por estruturar uma linha de produção em que cada manipulador se responsabiliza por uma parte do processamento, compromete-se a característica de artesanidade na medida em que a produção artesanal de alimentos vincula-se ao trabalho do artesão. No que concerne uma possível definição para artesão, cabe retomar Decreto-Lei nº 41/2001, já mencionado (PORTUGAL, 2001). De acordo com esse regulamento, “entende-se por artesão o trabalhador que exerce uma actividade artesanal, dominando o conjunto de saberes e técnicas a ela inerentes, ao qual se exige um apurado sentido estético e perícia manual.” (PORTUGAL, 2001, Artigo 9º).

Nesse sentido, tanto pela via da mecanização quanto pela via da contratação de vários funcionários que não conhecem e dominam todas as etapas do processo produtivo, o quinto critério proposto busca se somar aos critérios anteriores, que remetem à não mecanização total do processo produtivo e à escala de produção.

Nessa linha de argumentação, tal critério se constitui enquanto baliza que garante a escala de produção como uma das características da artesanidade, ainda que sem expressar explicitamente quantidades máximas. Nessa perspectiva, vincula-se a produção artesanal à capacidade produtiva das pessoas que, conhecendo amplamente o modo de produção em questão, definiriam o fluxo máximo possível de produção.

No que se refere ao sexto critério proposto, relacionado a variabilidade (ou não padronização) dos produtos, também orientado pela definição de artesão e do resultado do seu trabalho, espera-se, e inclusive valoriza-se, a variabilidade nos produtos, seja por influência da sazonalidade, seja em decorrência do processamento ser eminentemente feito de forma manual. Durante as oficinas, esse ponto foi discutido e entre as questões que suscitou, vale destacar que, para a maioria dos participantes, a variabilidade pode estar presente, mas é preciso padronizar o processo, ou seja, é preciso que os produtos tenham características de processamento e apresentação padronizadas, mas variações em suas características organolépticas são aceitas. Esse critério também pode ser analisado à luz do Decreto-Lei nº 41/2001, de Portugal (PORTUGAL, 2001), uma vez que a variabilidade dos produtos pode ser justificada como característica inerente a atividade artesanal pois, como presente no Artigo 5º, já apresentado aqui, a intervenção pessoal é um atributo, do mesmo modo que o é a fabricação individualizada e genuína. Tais características requerem, certamente, o trabalho manual o que, conseqüentemente, leva a variabilidade dos produtos finais.

Por fim, o sétimo critério proposto e discutido diz respeito ao uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizantes. Nas discussões realizadas durante as oficinas, esse ponto não foi muito questionado, evidenciando consenso e razoabilidade quanto a sua sugestão para definição de produto agroalimentar artesanal. O que se ponderou, entretanto, foi a necessidade de, explicitamente, definir quais aditivos podem ser utilizados o que, de forma alinhada à proposta de regulamentos específicos para cada cadeia produtiva, poderia ser feito considerando as características e peculiaridades dos diversos produtos. Por exemplo, tanto no caso da produção de iogurte quanto no caso de embutidos, se faz uso de aditivos. Nesse caso, de modo geral, a definição de produto agroalimentar artesanal pode manter o

critério conforme sugerido já no Produto 1 desta Consultoria, mas nas definições pertinentes a cada cadeia produtiva, deve-se indicar quais são os aditivos permitidos, com a ressalva de que, mesmo nesse caso, aditivos considerados cosméticos, como corantes e aromatizantes, não serão permitidos para a produção artesanal de alimentos.

Com base nas reflexões geradas a partir das oficinas regionais e da análise aqui presente, pode-se reformular os critérios sugeridos, de modo a propor os seguintes critérios para orientar a definição de produto agroalimentar artesanal:

- 1) processamento de matérias primas que, produzidas ou não no local do processamento, tenham qualidade sanitária reconhecida;
- 2) no caso da produção artesanal tradicional, processamento feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores;
- 3) processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos;
- 4) escala restrita de produção;
- 5) domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção por parte dos manipuladores (não especialização em uma ou outra operação unitária específica);
- 6) variabilidade nas características organolépticas dos produtos;
- 7) uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante.

Considerando esses critérios, o conceito de produto agroalimentar artesanal proposto no âmbito desta Consultoria é:

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 os seguintes critérios para balizar a definição de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais:

- 1) unidade em que o processamento é realizado a partir de matérias-primas que, produzidas ou não no local do processamento, tenham qualidade sanitária reconhecida;
- 2) no caso da produção artesanal tradicional, as unidades de processamento deverão adotar etapas do processamento de modo a considerar receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores;
- 3) nas unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais, o processamento deve ser predominantemente manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos;
- 4) a escala de produção adotada pelas unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais deve ser restrita e realizada em espaço produtivo que, podendo processar um ou mais produtos agroalimentares, pode estar localizado tanto em áreas rurais como em áreas urbanas, desde que a área útil não exceda 250m<sup>2</sup>;
- 5) nas unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais, os manipuladores devem ter domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, sendo permitido que elas sejam equipadas com instalações, máquinas e equipamentos que permitam combinar os materiais e meios de produção com a destreza manual do trabalhador;

- 6) é permitida (e inclusive valorizada) a variabilidade nas características organolépticas dos produtos produzidos em unidades processamento de produtos agroalimentares artesanais;
- 7) no caso dos alimentos produzidos em unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais, o uso aditivos alimentares deve ser restrito e não é permitido o emprego de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante;
- 8) A gestão das unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais pode ser familiar, cooperativa ou associativa.

Com base nesses critérios, que contribuem para estabelecer características e aspectos das unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais, pode-se propor, como definição que:

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.

Nessa definição, a menção aos 250m<sup>2</sup> como área máxima responde à necessidade de, ao delimitar tamanho máximo, como também o faz a IN n°16 (BRASIL, 2015), evitar que grandes empresas interessadas na produção artesanal como nicho de mercado beneficiem-se desses conceitos. A proposta não é, de modo algum, excluir diferentes perfis de empreendimentos, mas sim, com base nesses conceitos, propor regulamentos que contemplem particularmente a realidade socioprodutiva relativa a alimentos produzidos em menor quantidade, de modo artesanal.

Por fim, vale ressaltar que tanto em relação aos critérios que fundamentam a definição de produto agroalimentar artesanal quanto aos que fundamentam a

definição de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, eles devem ser considerados conjuntamente, ou seja, o que confere caráter artesanal a um produto ou modo de processamento é a combinação de todos os critérios propostos. À exceção está apenas no critério que remete à tradição pois, de modo coerente ao já discutido nesta seção, sugerimos que nem todos os produtos agroalimentares artesanais são tradicionais.

### **3. ALIMENTOS ARTESANAIS NO CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO RURAL: REGULAMENTOS, DESAFIOS E PERSPECTIVAS NO DEBATE EM TORNO DO SELO ARTE**

Nesta seção, o objetivo é retomar as construções sistematizadas nos Produtos 1, 2 e 3 no que se refere ao contexto legal no qual a produção agroalimentar artesanal se insere, bem como apontar temas, oportunidades e desafios que, identificados ao longo do desenvolvimento desta Consultoria, merecem ser abordados.

Desde já, vale lembrar que, como já mencionado na Apresentação deste Produto, quando esta consultoria iniciou, em fevereiro de 2018, a Lei nº 13.680, de junho de 2018, a Lei SELO ARTE, não havia sido publicada, de modo que a Consultoria havia sido proposta e iniciada em momento anterior à publicação da Lei e, de certo modo, por essa razão, o trabalho iniciou em contexto de debates menos acirrados.

Com a publicação da Lei e, no ano seguinte, com a publicação do Decreto nº 9.918/2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE e da Lei nº 13.860/2019 (BRASIL, 2019), que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais no Brasil, o debate ficou mais intenso porque, entre outras coisas, a Lei SELO ARTE deixou em aberto uma série de incertezas e, de modo especial, em relação ao órgão que teria competência em relação à inspeção dos produtos artesanais. Como efeito positivo, entretanto, ainda que com importantes imprecisões – que serão discutidas nesta seção –, a publicação da Lei SELO ARTE, como também ficou conhecida a Lei nº 13.680/2018, provocou amplo debate nas mais diversas instituições, organizações e grupos de produtores envolvidos com a temática da produção de alimentos artesanais no Brasil.

Esse debate será retomado e melhor detalhado na seção seguinte de modo que, por ora, o que é importante reter é que, apesar dos debates inflamados, o desenvolvimento desta Consultoria se deu em ambiente muito proífico e aquecido para a discussão de temas a ela pertinentes.

De modo a contemplar tal discussão, esta seção está organizada em duas subseções. Na primeira delas, são retomados os principais regulamentos brasileiros, federais e estaduais, que, abordados nos Produtos 1, 2 e 3, estabelecem

aspectos importantes no que se refere ao amadurecimento da discussão e possibilidades de legalização de produtos agroalimentares artesanais no Brasil. Na segunda seção, reconhecendo os avanços no marco regulatório brasileiro no que se refere aos alimentos artesanais, são abordados alguns desafios e oportunidades para a qualificação, formalização e reconhecimento desta produção no país.

### **3.1. REGULAMENTOS E ASPETOS LEGAIS QUE INCIDEM SOBRE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS**

Como já apresentado no Produto 1 desta Consultoria, no Brasil existe um conjunto de instrumentos legais que inclui leis, decretos, instruções normativas e portarias, que compõem a legislação sanitária brasileira. Essa legislação trata do registro e da inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos e produtos (alimentos e as bebidas de consumo humano). Os produtos agroalimentares artesanais, foco desta Consultoria, estão incluídos na legislação sanitária embora, devido ao não reconhecimento explícito desse modo de produção, até a pouco mais de uma década atrás não havia políticas públicas votadas e esses produtos e tampouco marco regulatório condizente e elaborado especificamente para essa produção.

Além disso, para além dos regulamentos, também a inspeção e a fiscalização sanitária estão estruturadas de modo a não contemplar as especificidades da produção artesanal. Assim, independentemente da escala ou do contexto da produção de alimentos no Brasil, os órgãos e serviços de governo nas esferas federal, estadual e municipal, com responsabilidade no controle da qualidade dos alimentos e bebidas, se organizam de acordo com o tipo de matéria-prima principal que originam os produtos, ou seja, de origem animal ou de origem vegetal. De modo sintético, independentemente da escala de produção ou de se tratar de produtos artesanais e/ou tradicionais, a inspeção e a fiscalização sanitária estão definidas da seguinte maneira:

Inspeção dos produtos de origem animal: as três esferas de governo têm competência, como detalhado a seguir:

- Na esfera federal, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), há o Serviço de Inspeção Federal - SIF.

- Na esfera estadual, a Secretaria Estadual de Agricultura dispõe de Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

- Na esfera municipal, a Secretaria Municipal de Agricultura dispõe (embora esse serviço não esteja disponível em todos os municípios) de Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Inspeção de bebidas (suco, polpa, vinagre, vinho e derivados de uva e vinho) cabe ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no Sistema Eletrônico Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários – SIPEAGRO.

Os demais produtos de origem vegetal são de competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, integrado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, na esfera federal e a Vigilância Sanitária – VISA, nas esferas estadual (estados e Distrito Federal) e municipal.

Considerando que o foco, no âmbito desta Consultoria são os produtos de origem animal, vale retomar, à luz do que já foi apresentado no Produto 1, que a área dos produtos de origem animal é regulamentada nas três esferas de governo, isto é, federal, estadual e municipal. Na esfera federal tem-se um conjunto vasto de instrumentos legais, entre os quais vale mencionar como principais os seguintes:

- Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Essa Lei representa um marco do controle sanitário dos produtos de origem animal, representando uma primeira Lei específica tratando sobre essa temática.
- Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Alterou alguns artigos da Lei nº 1.283/1950. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.
- Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Essa Lei alterou a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária, criando o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Revogou o Decreto nº 30.691/1952 e instituiu o novo regulamento da Lei nº 1.283/1950 e da Lei nº 7.889/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Trata-se do novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Nos regulamentos até aqui listados ainda não havia sido incluído tratamento diferenciado para a agroindústria de pequeno porte e para a produção artesanal. Esse tema nem mesmo havia sido mencionado, mudança que irá acontecer apenas a partir dos anos 2000, como explorado a seguir no que se refere às seguintes dimensões: a) novos instrumentos legais na esfera federal e; b) novos instrumentos nas esferas estaduais.

### **3.1.1. Novos instrumentos legais na esfera federal**

No início da década de 2000, a partir do entendimento de que, para o contexto e escala de produção e processamento da agricultura familiar, o conteúdo da legislação federal, até então em vigor, era inadequado para a realidade de agroindústrias de pequeno porte e de estabelecimentos voltados ao processamento artesanal. Tal inadequação era discutida especialmente em relação aos seguintes aspectos:

- Os produtos de origem animal serem inspecionados por serviços de inspeção de estados e municípios tendo, como consequência, restrição geográfica para comercialização apenas dentro de sua área de abrangência;
- Regulamentos centrados em grandes instalações e equipamentos, fundamentados principalmente na estrutura física dos estabelecimentos, o que implica grande custo em investimento, confundindo escala/dimensão com qualidade e dificultando a legalização do processamento em pequena escala e artesanal;
- Excessiva burocracia, altos custos e demora para o registro de estabelecimentos, rótulos e produtos;
- Exigência de contratação de um responsável técnico por cada estabelecimento, o que encarece o processo produtivo, inviável à pequena escala de processamento;
- Impedimento ou restrições de uso de tecnologias tradicionais apropriadas pelos agricultores familiares, do modo artesanal de processamento, entre outras.

Em 2005, diante da reivindicação da agricultura familiar, o Governo Federal constituiu um Grupo de Trabalho Interministerial – GTI, instituído pela Portaria Interministerial nº 220/2005 com a participação da Casa Civil da Presidência da República; do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA; do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA; do Ministério da Saúde - MS; e do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MPOG. A finalidade do GTI/2005 foi estabelecer um diagnóstico – que referendou os entraves apontados pela agricultura familiar para o processamento de alimentos em pequena escala –, e apresentar propostas para aperfeiçoar as atividades de inspeção sanitária, considerando as demandas da agricultura familiar.

Em decorrência do trabalho do GTI/2005, novos instrumentos legais foram publicados, como indicado a seguir.

- Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamentou os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organizando o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.
- Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Deu nova redação a alguns artigos do Regulamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária-SUASA, aprovado pelo Decreto nº 5.741/2006.
- 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.
- Decreto nº 8.445, de 06 de maio de 2015. Alterou alguns artigos do Decreto nº 5.741/2006, que regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.
- Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015. Alterou alguns artigos do Decreto nº 5.741/2006, que regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.
- Instrução Normativa nº 16, de 24 de junho de 2015. Estabeleceu, 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.

- Instrução Normativa nº 05, de fevereiro de 2017. Estabeleceu 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, referente as cadeias de leite e derivados, produtos das abelhas e derivados e de ovos e derivados.
- Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283/1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, Lei que, pelo seu conteúdo, ficou conhecida como Lei SELO ARTE.
- 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.
- Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Os novos instrumentos legais publicados desde 2000 já apontavam, de forma mais ou menos explícita, a necessidade de contemplar as características do processamento de alimentos em menor escala. Contudo, é apenas na legislação mais recente, ou seja, a partir da publicação na Lei nº 13.680/2018, que o tema do processamento artesanal de alimentos foi explicitamente incluído na legislação federal para produtos de origem animal<sup>4</sup>. Apesar das controvérsias geradas, a publicação da Lei SELO ARTE representou importante marco inicial na legislação federal, visto que implicou reconhecimento da forma artesanal de produção, chancelando a necessidade de regulamentação específica do tema.

---

<sup>4</sup> Como já mencionado, no que se refere ao processamento de produtos de origem vegetal, o tema dos artesanais já havia sido contemplado em legislação federal em 2013, por meio da publicação da RDC nº 49, já abordada na Seção 2 deste Documento.

### **3.1.1.1. SELO ARTE e a emergência dos artesanais no marco regulatório federal**

No que se refere à presente Consultoria, a análise da Lei SELO ARTE e do Decreto que a regulamenta é pertinente considerar que, de acordo com o Termo de Referência que orienta este trabalho, esses produtos têm sido denominados como produtos agroalimentares artesanais. Já a Lei e o Decreto se referem a eles como produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Essa diferença no que se refere inclusive à nomenclatura adotada pelo Termo de Referência e a Lei SELO ARTE, primeiro regulamento que, explicitamente menciona a produção artesanal para produtos de origem animal, evidencia, em boa medida, o descompasso entre a proposta inicial, de fazer um estudo que subsidiasse e qualificasse a proposição de produtos artesanais em regulamentos de âmbito nacional e o trâmite político que, como já mencionamos, foi apressado, não permitindo, assim, diálogo entre pesquisas e consultorias e a avaliação do Projeto de Lei que, aprovado, permitiu a publicação da Lei SELO ARTE, em 2018. Porém, além e apesar dessa diferença em relação à nomenclatura adotada no Termo de Referência desta Consultoria e os regulamentos mais recentes, há outros aspectos que sugerem descompassos e que, portanto, merecem ser retomados aqui.

Entre esses aspectos, pode-se iniciar pelo que, possivelmente, gerou mais controvérsias em relação à redação da Lei nº 13.680/2018. Trata-se de a referida Lei considerar a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal fosse permitida desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal, sugerindo, de certa forma, que a competência passaria a ser da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, de modo descentralizado, dos Órgãos Estaduais de Saúde. Por outro lado, porém, o fato de essa Lei estar circunscrita à Lei nº 1.283/1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, que é de competência do MAPA, faz com que, por consequência, a responsabilidade sobre a inspeção e fiscalização em relação ao processamento de alimentos artesanais fosse, por outro lado, defendida sob a alçada dos Serviços de Inspeção dos órgãos de agricultura, em seus âmbitos municipal, estadual e federal.

Essa possibilidade de interpretação ambígua da redação gerou amplo e polêmico debate, particularmente em relação ao órgão que ficaria encarregado da inspeção e fiscalização dos produtos em questão. O Decreto nº 9.918/2019, esclareceu alguns aspectos que haviam gerado controvérsias a partir da publicação da Lei SELO ARTE, especialmente no que concerne à competência pela fiscalização. Desse modo, em síntese, o referido Decreto ratifica que a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos fabricantes de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são de responsabilidade do serviço de inspeção oficial, por meio dos órgãos de agricultura e pecuária.

Além dessa que, certamente, foi a questão central quanto às dúvidas e imprecisões geradas pela publicação da Lei SELO ARTE, outras questões emergiram e foram amplamente discutidas, inclusive de forma sistemática por grupos diversos e representativos de vários atores envolvidos nesse debate. Entre esses grupos, merece destaque o Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei nº 13.680/2018, proposto e conduzido pelo MAPA. O Quadro 3. , a seguir, apresenta síntese do trabalho e discussões. Essas discussões estão detalhadamente apresentadas no Produto 2 desta Consultoria, mas os pontos principais podem ser apreendidos no Quadro 03.

**Quadro 3. Contribuições do Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei nº 13.680/2018.**

**Contribuições do Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018**

Nos poucos mais de doze meses entre a publicação da Lei nº 13.680/2018 (BRASIL, 2018) e a publicação do Decreto nº 9.918/2019 (BRASIL, 2019), se estabeleceu, entre os vários grupos de interesse na temática e/ou envolvidos na produção, inspeção e comercialização de alimentos artesanais no Brasil – ou produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, como presente na Lei e no Decreto – amplo e polêmico debate sobre os rumos da produção artesanal de alimentos no Brasil, especialmente alimentos de origem animal, foco da Lei. A intensidade desse debate se amplifica possivelmente em decorrência da perecibilidade de alimentos de origem animal e os riscos vinculados ao seu consumo, fatores que contribuem para certo acirramento entre pontos de vista que se posicionam mais favoráveis ou contrários a ações que, em

alguma medida, representem a revisão de normas relacionadas ao processamento e comercialização desses produtos. Naquele contexto, buscando discutir de forma mais sistemática e organizada alguns aspectos e o teor do Decreto que regulamentaria a Lei nº 13.680, se instituiu, no âmbito do MAPA, o Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei nº 13.680/2018.

O grupo, composto por representantes de várias instituições, tem se dedicado a discutir uma proposta de texto para o decreto que regulamentaria a Lei em discussão. Entre os principais pontos discutidos, vale citar: 1) necessidade de esclarecer e evitar sobreposições entre a inspeção e fiscalização dos produtos e a concessão do SELO ARTE; 2) pertinência de vincular a discussão desenvolvida acerca da qualidade dos alimentos artesanais à noção de segurança dos alimentos, repensando, inclusive o termo “inocuidade”; 3) necessidade de distinção entre alimentos artesanais e alimentos artesanais tradicionais; 4) necessidade de discutir a relação e interfaces com o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e com o contexto de produção para o autoconsumo e para venda direta; 5) necessidade de regulamentos específicos para cada cadeia produtiva; 6) necessidade de abordagem diferenciada no que se refere à inspeção e fiscalização dos produtos e processos produtivos, com foco em ações de inspeção e fiscalização prioritariamente orientadoras; 7) necessidade de qualificação gradual dos processos produtivos, pautados no reconhecimento da centralidade das práticas e processos para qualificação dos produtos.

Complementarmente aos debates acerca da responsabilidade em relação a inspeção e a fiscalização no que diz respeito ao SELO ARTE, já sanadas pela publicação do Decreto nº 9.918/2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE, e aos demais aspectos sintetizados no Quadro 3. acima, é pertinente retomar e sistematizar neste Documento (Produto 4) também aspectos decorrentes da seguinte questão: “SELO ARTE para quem?”. Essa questão, que em boa medida orientou a condução das oficinas regionais desenvolvidas no âmbito desta Consultoria, contribui para reflexões desenvolvidas no Produto 2 e particularmente no Produto 3.

De modo alinhado a possíveis respostas para tal questionamento, as análises desenvolvidas nos produtos já entregues nesta Consultoria consideram a possível e potencialmente produtiva interface com o Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, proposto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da qual decorre a publicação da RDC nº 49/2013 (SCHOTTZ, CINTRÃO,

SANTOS, 2014). Além disso, outro ponto no qual reflexões acerca da questão “SELO ARTE para quem?” pode incidir é em relação a possibilidades para regularização, tanto de alimentos artesanais, como também de alimentos artesanais tradicionais. A distinção entre essas duas categorias, também discutidas na Seção 2 deste Documento, ao contrário de ser esclarecida na Lei nº 13.680/2018, fica ainda mais sobreposta, especialmente ao fazer menção, no Art. 10-A, a “produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios”. Escrito desse modo, deixa-se subentendido que somente serão contemplados por esse regulamento alimentos artesanais tradicionais o que, certamente, teria forte resistência de vários grupos e organizações. Desse modo, buscando responder de modo mais objetivo ao questionamento “SELO ARTE para quem?” e à luz das discussões já tecidas na Seção 2 do Produto 3, pode-se considerar que, para além do processamento nos espaços rurais, a Lei refere-se também ao processamento em áreas urbanas. Além disso, do mesmo modo que, para além de famílias que, há gerações vêm processando determinados alimentos, a Lei pode também contemplar a realidade de empreendimentos que, respeitadas às características que conferem artesanidade, tem se voltado a esse tipo de produção mais recentemente.

Curiosamente, entre a publicação da Lei nº 13.680/2018 e do Decreto nº 9.918/2019, enquanto os debates continuavam intensos, na prática, foi possível observar que, como decorrência da Lei e, especialmente do Parágrafo 5º, que considera que “Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo.”, alguns empreendimentos passaram a adotarem seus rótulos menção ao “SELO ARTE”, iniciativa que se deu informalmente e à revelia de intuições formais. Tal investida desses empreendimentos reflete que, além de contribuir para amplificar ainda mais o debate visto que, nesse caso, a liberação imediata para a comercialização dos produtos artesanais de origem animal se somava às incertezas já presentes quanto ao órgão responsável pela inspeção e fiscalização.

Atualmente, contudo, dezessete meses após a publicação da Lei e quatro meses após a publicação do Decreto, os primeiros produtos e produtores receberam a concessão para usar o SELO ARTE em seus produtos, como é o caso do Espírito Santo em relação aos produtores de socol. O socol, embutido de lombo

suíno feito por descendentes de imigrantes italianos, é um produto feito de modo artesanal e muito apreciado e valorizado por consumidores. A Figura 06, abaixo, ilustra a entrega do certificado SELO ARTE para produtores de socol, no Espírito Santo.

**Figura 6: Produtores de socol produzido em Venda Nova do Imigrante recebem certificado SELO ARTE no Espírito Santo.**



Fonte: Acervo Rodrigo Lopes.

Como ilustra a Figura 6: , com o reconhecimento do socol a partir da publicação do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, publicado por meio da Portaria nº 44-R, de 21 de novembro de 2019, da Secretaria de Agricultura do Espírito Santo (ESPÍRITO SANTO, 2019), alguns produtores já puderam ter a produção artesanal reconhecida e, assim, ao receber a concessão para uso do SELO ARTE, podem comercializar o produto em todo o território nacional.

Apesar desses avanços, antes de encerrar a presente seção, cabe mencionar também que, embora a Lei nº 13.680/2018 e o Decreto nº 9.918/2019, já discutidos, também incidam sobre a comercialização, é pertinente retomar, como presente no Produto 1 que, anteriormente à publicação desses regulamentos, a comercialização com critérios diferenciados para a produção em pequena escala já estava assegurada em lei, conforme previsto no Decreto nº 8.471, de 2015 (BRASIL, 2015). Esse regulamento representou avanços importantes no que se refere ao autoconsumo, venda direta e agroindústria de pequeno porte, especialmente em relação aos seguintes aspectos:

### **Autoconsumo**

Nos regulamentos publicados a partir dos anos 2000, o autoconsumo é reconhecido, de forma que a produção para a preparação, a manipulação ou a armazenagem doméstica de produtos de origem agropecuária para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

### **Venda direta**

Estabeleceu que o MAPA publicará normas específicas para a venda ou o fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações. Isso permite aos entes federados já fazerem sua própria regulamentação do tema, pois já tem o amparo legal nacional. Isso significa que o agricultor poderá produzir pequenas quantidades de leite, mel, ovos e pescados e comercializar in natura diretamente ao consumidor final, sem precisar implantar uma agroindústria para o beneficiamento. Trata-se de venda em pequenas quantidades e direta ao consumidor final no mercado local, atendendo aos aspectos da segurança sanitária dos produtos, para preservação da saúde dos consumidores.

### **Agroindústria de pequeno porte**

Estabelece quatro pontos centrais e gerais:

- i. Prevê que em estabelecimento agroindustrial de produtos de origem animal está a “**agroindústria artesanal**”, considerados os

- costumes, os hábitos e os conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares. O MAPA publicará uma Instrução Normativa para regulamentação desse tema;
- ii. Permite aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios editarem normas específicas relativas às condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte;
  - iii. Define o conceito de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal.
  - iv. Estabelece que o MAPA publicará Instruções Normativas específicas para cada uma das cadeias produtivas de produtos de origem animal, além do **processamento artesanal** e venda direta de pequenas quantidades.

Em consequência dessas definições, o MAPA publicou a IN n° 16/2015, definindo regras gerais para a agroindústria de pequeno porte e a IN n° 5/2017 regulamentando três das cinco cadeias produtivas, isto é: o leite e derivados; os ovos e derivados; e os produtos das abelhas e derivados.

Em geral, essas duas IN's simplificam vários aspectos sobre a infraestrutura dos estabelecimentos, diminuindo o volume de recursos financeiros para implantar uma agroindústria. A seguir alguns pontos específicos incluídos nessas duas IN's referidas:

- Simplifica o processo de registro da agroindústria de pequeno porte e da rotulagem, no serviço de inspeção;
- Permite que o responsável técnico possa ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica;
- Simplifica diversos aspectos em relação aos equipamentos e as instalações, o que pode diminuir o número e a dimensão das salas e permite equipamentos e salas multifuncionais;

- Simplifica as características dos laboratórios, quando necessários. Em alguns casos são dispensados realizando as análises em laboratórios de terceiros;
- O estabelecimento pode ser instalado anexo à residência, devendo ter acesso independente;
- Reconhece a produção de queijo a partir de leite cru e pode ser usada prateleira de madeira para a cura de queijos. Não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração para maturação e estocagem de queijo, podendo ser em temperatura ambiente nos casos previstos no processo tecnológico;
- Permite o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas utilizando as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellífera*, no que couber a tecnologia de processamento.

Conforme mencionado, essas IN's, embora representem importante avanço, não são suficientes e nem mesmo adequadas para contemplar amplamente a produção artesanal, pois não incorporam o detalhamento necessário, que deve ser simplificado e adequado a essa forma de produção. No entanto, a importância, de modo geral, dessa regulamentação federal é reconhecer e determinar a necessidade de estabelecer normas específicas para a produção artesanal, tanto para servir de **referência** para os serviços de inspeção dos estados, municípios e consórcios de municípios, para que elaborem suas normas de funcionamento, quanto para ser **referência** para a realização das auditorias nos serviços dos entes federados para avaliação da equivalência, no processo de adesão ao SUASA. Dessa forma, tais imprecisões, reforçam a necessidade de conceituação de produto artesanal, definição que pode servir de base para a regulamentação dessas IN's.

### 3.1.2. Legislação de estados e Distrito Federal

Diversos estados brasileiros e o Distrito Federal vêm instituindo legislações que incluem algum tratamento diferenciado às agroindústrias de pequeno porte e ao processamento artesanal. Retomando a síntese proposta no Produto 1, no

Quadro 4. , a seguir, descrevemos algumas unidades da federação – UF’s que criaram instrumentos legais nessa temática.

**Quadro 4. Legislação sanitária de Unidades da Federação, referente a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal**

UF	Regulamento	Ano	Publicação/órgão responsável	Descrição
AM	Lei Ordinária nº 3.245, de 08 de abril de 2008	2008	Secretaria de Agricultura do Estado do Amazonas	Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências.
BA	Decreto nº 15.004, de 26 de março de 2014	2014	Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura, do Estado da Bahia.	Aprova o Regulamento da Lei nº 12.215, de 30 de maio de 2011, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, e estabelece normas para a pequena agroindústria da agricultura familiar.
ES	Lei Estadual nº 8680, 03 de dezembro de 2007	2007	Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Estado do Espírito Santo.	Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização das agroindústrias rurais de pequeno porte e dos produtos alimentícios por elas elaborados, no âmbito do Estado do Espírito Santo.
	Portaria nº 44-R, de 21 de novembro de 2019		Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do ES	Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o Socol.
DF	Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008.	2008	Secretaria de Agricultura do Distrito Federal	Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências.
GO	Lei nº 13.878, de 19 de julho de 2001	2001	Secretaria de Agricultura do Estado de Goiás.	Estabelece normas para a mini agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de Goiás.
MG	Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006	2006	Instituto Mineiro de Agropecuária – MA, da Secretaria de Agricultura de Minas Gerais	Regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal no estado de Minas Gerais.

UF	Regulamento	Ano	Publicação/órgão responsável	Descrição
	Lei nº 19.476, de 13 de janeiro de 2011	2011	Secretaria de Agricultura de Minas Gerais	Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado de Minas Gerais.
	Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018	2018	Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais	<i>Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.</i>
PA	Lei nº 7.565 de 25/10/2011		Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca	Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.
	Portaria nº 418 DE 26/02/2013		Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ	Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências.
	Decreto nº 1.380, de 3 de setembro de 2015	2015	Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca	Regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará e dá outras providências.
PE	Lei nº 16.312 de 11/01/2018,		Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária	Altera a Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007, que dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Artesanal e dá outras providências, a fim de incluir o queijo de manteiga, a manteiga de garrafa e o doce de leite no processo de produção artesanal.
RN	Decreto nº 21.653, de 05 de maio de 2010	2010	Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Norte	Regulamenta a Lei nº 6.270/1992, que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências.
	Decreto nº 24.516, de 08 de julho de 2014	2014	Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Norte	Alterou alguns artigos do Decreto Estadual nº 21.653/2010
	Lei nº 10.230 de 07/08/2017		Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Norte	Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte

UF	Regulamento	Ano	Publicação/órgão responsável	Descrição
RS	Instrução Normativa SEAPDR nº 10 de 29 de agosto de 2019	2019	Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural	<i>Dispõe sobre a identificação do queijo artesanal serrano.</i>
	Lei Estadual nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016	2016	Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural	dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul
	Decreto nº 54.199, de 24 de agosto de 2018	2018	Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural	<i>Regulamenta a Lei Estadual nº 14.973/2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano.</i>
SC	Lei Estadual nº 10.610, 01 de dezembro de 1997	1997	Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina	Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências.
	Decreto nº 3.100, de 20 de julho de 1998	1998	Secretaria de Agricultura do Estado de Santa Catarina	Regulamenta a Lei nº 10.610/1997 e aprova as Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal no Estado de Santa Catarina.
	Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016	2016	SAR/SC	Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina.
	Decreto estadual nº 1.283 de 19 de julho de 2017	2017	SAR/SC	Regulamenta a Lei nº 17.003/2016, e regulamenta a produção e comercialização do Queijo Artesanal Serrano no Estado de Santa Catarina.
	Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018	2018	SAR/SC	Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Santa Catarina.
	Decreto nº 362 DE 21/11/2019	2019	SAR/SC	Regulamenta a Lei nº 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.
SE	Lei nº 8.523 de 29/04/2019		Secretaria da Agricultura,	Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos

UF	Regulamento	Ano	Publicação/órgão responsável	Descrição
			Desenvolvimento Agropecuário de da Pesca	artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas.
SP	Lei nº 10.507, de 01 de março de 2000	2000	Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo	Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas.

Fonte: Sistematização autoral (2018).

Da mesma forma que a legislação federal, essas legislações incluem alguns avanços para a agroindústria de pequeno porte e em menor grau para o processamento artesanal. Esses avanços variam um pouco de estado para estado. Em geral, as legislações das unidades da federação são compostas por poucos artigos e fazem menções gerais ao tema da produção artesanal, sem detalhar as normas adequadamente e de forma precisa. A exceção, podemos dizer, é sobre o queijo artesanal, que tem sido regulamentado nos últimos anos, em vários estados, como, por exemplo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Pernambuco, Sergipe, Pará, Rio Grande do Norte e Minas Gerais.

Além dos regulamentos já sistematizados no Quadro 4. , é importante mencionar também alguns Projetos de Lei (PL) estaduais, como é o caso do estado de Alagoas em relação ao PL nº 646, de 2018, e do estado da Bahia em relação ao PL nº 23.254, de 2019. Possivelmente, apesar dos desafios e imprecisões em torno do SELO ARTE, a amplificação do debate contribui para mobilizar diversos estados a investir em regulamentos específicos para a produção artesanal ou, em alguns casos, pelo menos para a produção de queijos artesanais.

Assim, do mesmo modo que ocorre em âmbito federal, ainda há a necessidade de serem criadas normas complementares e específicas, com detalhamento adequado para os produtos artesanais em todas as Unidades da Federação. Esse detalhamento, como sugerido no Seminário de Queijos Artesanais, realizado em setembro de 2019 em Florianópolis, pode estar alinhado também a avanços em relação a Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade que, à exemplo do socol, já mencionado aqui, pode proporcionar importantes passos no reconhecimento e formalização da produção artesanal.

Por fim, é importante ressaltar mais uma vez que o foco desta Consultoria são produtos de origem animal, por isso, embora haja especificidades e regulamentos específicos para a produção e fiscalização de bebidas e produtos de origem vegetal, alguns deles inclusive contemplados no Produto 1 desta Consultoria, na análise sistematizada neste Documento, seja em relação às normas federais, seja em relação a normas estaduais ou municipais, os produtos de origem vegetal e as bebidas não serão incluídos.

Feita a análise acerca do marco regulatório sanitário brasileiro e, de modo particular para a produção artesanal de alimentos de origem animal, a próxima seção busca analisar avanços, oportunidades e desafios que o reconhecimento da produção artesanal no contexto SELO ARTE representa para o país, para as famílias produtoras e para os produtos.

### **3.2. DESAFIOS E OPORTUNIDADES 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 nº 9.918/2019, que regulamenta a Lei SELO ARTE, é relevante retomar alguns aspectos que merecem ser contemplados nesse debate.

Para tanto, esta seção está organizada em duas subseções. A primeira delas aborda a relação entre as análises e proposta desta Consultoria e o Decreto nº 9.918/2019. A segunda subseção se dedica a explorar desafios e oportunidades para a valorização ampla do modo de produção artesanal de alimentos no Brasil.

#### **3.2.1. Interfaces entre as análises da Consultoria e o Decreto nº 9.918/2019**

No que se refere às interfaces entre as propostas feitas no âmbito desta consultoria e o que, de tais propostas foi (ou não) contemplado pelo Decreto que regulamenta a Lei SELO ARTE, cabe retomar as discussões e reflexões presentes no Produto 3, a começar por 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, propostos por esta Consultoria. Ainda que sem o objetivo de detalhar a discussão como feito no Produto 3, é relevante considerar aqui alguns aspectos.

O primeiro aspecto 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 13.680/2018, 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, por se tratar de produtos de origem animal e pelo fato de a Lei SELO ARTE alterar um artigo da Lei Federal de inspeção

de produtos de origem animal, que é de competência do MAPA, a inspeção 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 transporte, 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 e do Produto 3, 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.

### **3.2.2. Desafios e oportunidades para a valorização ampla do modo de produção artesanal de alimentos no Brasil**

Retomando o Produto 3 e buscando sintetizar o debate desenvolvido naquele Produto, no que diz respeito à valorização ampla da produção artesanal no Brasil, o que implica também ampliar as possibilidades de formalização desse modo de produção, vale abordar aspectos que merecem maior reflexão e debate. Sem preocupação de elencar qualquer ordem de prioridade, esta seção busca destacar esses aspectos.

O primeiro deles diz respeito a amadurecer os requisitos de produto artesanal, tarefa que merece ser feita não apenas considerando a produção artesanal de modo geral, mas também a produção por cadeia produtiva e, dentro de cada uma delas, considerando as especificidades relacionadas aos modos de fazer, à tradição, aos ingredientes, utensílios, técnicas etc. Essas especificidades podem inclusive ser contempladas nos RTIQ que, se elaborados à luz da realidade produtiva dos produtos, podem, potencialmente, ter caráter inclusivo, contribuindo para a formalização de número maior de empreendimentos de produção artesanal.

O segundo aspecto a ser considerado para a ampla valorização e formalização da produção artesanal diz respeito à normatização de critérios de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, para cada cadeia produtiva de produtos de origem animal artesanais. Nesse sentido, a elaboração de Instruções

Normativas, conforme previsto no Decreto nº 9.918/2019, podem contribuir se, entre outros aspectos, abordar:

1. Critérios acerca da **origem da matéria prima**, visto 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.
2. Distinguir alimentos artesanais de alimentos artesanais tradicionais, conforme discussões já abordadas ao longo desta Consultoria e retomadas na Seção 2 deste Documento (Produto 4). Somando-se a essa distinção, caberia também ter no horizonte a seguinte questão: “SELO ARTE para quem?”, questão já discutida na Seção 2. Tal questionamento pode servir como direcionador na medida em que pode contribuir com o objetivo de manter a singularidade desses produtos e melhor definir o público contemplado pela política.
3. Critérios relativos à **escala de produção**, de modo a considerar a proporcionalidade de exigências a 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, detalhado no Produto 3, que estabelece quantidades máximas a serem produzidas em cada cadeia produtiva para que a produção seja considerada artesanal.
4. Ter como premissa a 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.
5. Apresentar não apenas a definição de artesanal em relação ao produto, mas também em relação a Unidade de Processamento Artesanal. Tal investimento pode contribuir para evitar interpretações diferentes para situações similares, que podem representar exigências desproporcionais, levando a inviabilidade das pequenas unidades artesanais ou, como denominado no âmbito desta Consultoria, de unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais. Além disso, tal definição contribui para

pensar sobre exigências em relação a instalações e equipamentos. Isso remete, por exemplo, à discussão sobre o 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.

6. Pertinência de vincular a discussão desenvolvida acerca da qualidade dos alimentos artesanais a noção de segurança dos alimentos, repensando, inclusive o termo “inocuidade”, que pode ser questionado uma vez que, se considerada, por exemplo, a cadeia produtiva de queijos artesanais, há que se repensar a noção de risco zero em alimentos (SAGE, 2007), pois isso implicaria no processo de maturação, etapa fundamental para qualificar queijos artesanais que, se em produto inócuo, fica comprometida. De fato, no que diz respeito a produtos como queijos artesanais, o termo “inocuidade” não contempla a 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”.

Esses aspectos, se levados em consideração, podem orientar não apenas a construção das INs relativas a cada uma das cadeias produtivas mencionadas no Decreto nº 9.918/2019 como também podem influenciar a construção de outros regulamentos que, seja em âmbito federal, seja em âmbito estadual e municipal, incidirão sobre a produção artesanal de alimentos.

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.

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 subsequentes, 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, para que os produtores implementem 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 de 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.

Essa relação assimétrica foi discutida em algumas oficinas e também no Seminário de Queijos Artesanais. De modo especial, esse tema foi abordado no Seminário a partir da manifestação de um produtor de queijo da Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais, que considerou que mesmo no contexto do SELO ARTE, em que a produção artesanal tem sido reconhecida e valorizada, há fiscais do Instituto Mineiro Agropecuário (IMA) que não estão contribuindo para a aplicação da Lei, o que se dá, como argumentou o produtor, por meio da não fiscalização e impedimento do andamento da burocracia necessária, mesmo que simplificada. Vale considerar que o estado de Minas Gerais publicou uma série de normativas após a regulamentação da lei SELO ARTE, entre as quais a Resolução SEAPA n° 24, de 08 de agosto de 2019, que dispõe sobre a delegação de competência ao Instituto Mineiro de Agropecuária e a Portaria n°.1.937, de 14 de agosto de 2019, que dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do SELO ARTE às queijarias com habilitação sanitária no IMA. Frente a esse contexto, em um estado onde o queijo é reconhecidamente ícone da produção artesanal, é válido considerar que, como sugere esse exemplo, somente a legislação e sua regulamentação não necessariamente será capaz de resolver qualquer problema no que se refere a formalização da produção artesanal. De fato,

a legislação é parte importante do processo, mas sem profissionais adequadamente preparados, tanto tecnicamente quanto no que se refere à disponibilidade para relação dialógica e construtiva com os produtores, a eficácia dos regulamentos poderá ser até mesmo inócua.

Desse modo, mudar a legislação para estabelecer normas adequadas ao processamento artesanal é fundamental. Mas capacitar os profissionais para atuar em novo modelo legal e da forma de tratar os produtores artesanais é urgente.

Assim, 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 para tal associação.

Para além desses aspectos, há ainda outros temas que, embora menos presentes nos debates acompanhados e sistematizados no âmbito desta Consultoria, merecem ser contemplados na discussão acerca da valorização ampla e incentivos à formalização da produção artesanal de alimentos no Brasil. De modo sintético, retomando a sistematização mais ampla apresentada no Produto 3 desta Consultoria, esses temas dizem respeito a artesanidade em relação ao uso de leite cru, utensílios e embalagens e o vínculo entre produção artesanal e desenvolvimento rural e territorial. Embora em alguns desses temas o debate esteja mais estreitamente relacionado aos queijos artesanais, em relação ao uso de

leite cru, que explora o uso dessa matéria-prima para a produção de queijos artesanais, o foco e o esforço dessa discussão 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.

### **3.2.3. 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 era proibida até 1996. Desde 1996, no entanto, a comercialização desses produtos é possível, porém, é quase uma exceção para a regra, pois, como previsto desde 1996 (BRASIL, 1996), estipula-se tempo de maturação mínimo de sessenta dias<sup>5</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 microorganismos 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 patógenas (DIXON, 2000; BÉRARD; MARCHENAY, 2004; KNOLL, 2005).

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

---

<sup>5</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).

nº 30/2013 (BRASIL, 2013), que mais recentemente foi incorporado no novo Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem (RIISPOA), atualizado por meio do Decreto nº 9.013/2017 (BRASIL, 2017).

Desse modo, de acordo com o Decreto nº 9.013/2017, 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, artigo 373:

§ 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).

Para além do conteúdo do RIISPOA no que se refere aos queijos de leite cru, 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. Esses Regulamentos, 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 ao tempo de maturação. 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.

A partir do RIISPOA, a possibilidade de período inferior de maturação fica condicionada a estudos científicos que comprovem a segurança dos queijos. 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.

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.

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.

Tal perspectiva reforça 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.

#### **3.2.4. Uso de utensílios diferenciados na produção de produtos agroalimentares artesanais**

Além do uso de leite cru para produção de queijos artesanais, ampliando o debate para além de queijos, outro tema que foi abordado nas oficinas e Seminário de âmbito nacional, foi o uso de utensílios que, à exemplo da madeira, são proibidos. Nesse sentido, 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 têm 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 o que se alinha ao trabalho de Pires (2013), que 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 dessora 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 microrganismos. Além disso, a madeira tem a característica particular de produzir componentes antimicrobianos capazes de inibir ou limitar o crescimento de microrganismos 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 05/2017 (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 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 8.523/2019, 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, 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.

### **3.2.5. Uso de embalagens não convencionais no processamento artesanal**

Somando-se as reflexões propostas em relação ao uso de leite cru para produção de queijos artesanais e de utensílios como madeira e cobre na produção artesanal de alimentos, cabe também discutir materiais empregados na embalagem de produtos artesanais que, como no caso do queijo manteiga do Marajó, apresentado a seguir, uma das embalagens é plástica, a vácuo, e a outra, mais tradicional, usada décadas atrás, é papel manteiga. Esse exemplo, apresentado no Produto 2 e no Produto 3, é retomado aqui, no Produto 4, por ser bastante emblemático.

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?.

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 07, ficaram deformados, diferentemente do queijo embalado em papel manteiga, como apresentado no Produto 2.

A diferença nos queijos embalados a vácuo e com papel manteiga pode ser visualizada na Figura 7: , já apresentada no Produto 2.

**Figura 7:** 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 para debates realizados no âmbito desta consultoria, de modo que a temática das embalagens não convencionais fosse também considerada. 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 algumas discussões apresentadas durante o Seminário de Queijos Artesanais e 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, exemplos como o da antiga embalagem de queijo catupiry, feita em madeira (Figura 8), ou de alguns queijos mexicanos, embalados com materiais vegetais, como é o caso dos queijos Tenate, do queijo de *hoja de Veracruz* e do queijo de *hoja del istmo* (Cervantes Escoto et al., 2008), representados na Figura 9, que sugerem a necessidade de pesquisas e discussões sobre esse tema, especialmente se considerarmos a demanda por aspectos de sustentabilidade, que, como presente nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODSs)<sup>6</sup>, que remetem à pertinência – ou necessidade – de reconsiderar embalagens plásticas.

---

<sup>6</sup> Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODSs), sistematizados em 17 grandes temas, foram 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.

Figura 8: 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)

Figura 9: Queijos mexicanos embalados em embalagens de fibra vegetal.



Da esquerda para a direita: Queijo Tenate, Queijo de *hoja de Veracruz* e Queijo de *hoja del istmo*.

Fonte: Cervantes Escoto et al., 2008).

Além disso, ainda no que diz respeito a embalagens, durante as oficinas realizadas ao longo do desenvolvimento desta Consultoria, 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 e repensem o uso de embalagens e materiais adequados tanto do ponto de vista sanitária quanto em relação a sustentabilidade.

### **3.2.6. Produção, processamento e fiscalização na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial perspectiva do desenvolvimento rural e territorial**

No que diz respeito à sustentabilidade, vale retomar também o debate que aproxima a discussão sobre produção, processamento e fiscalização na perspectiva do desenvolvimento rural e territorial. Nesse sentido, 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, contemplado no Seminário de Queijos Artesanais, em Florianópolis.

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 europeus, 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 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 respeitadas de desenvolvimento, vinculadas tanto à manutenção do ambiente quanto à diminuição das desigualdades sociais e econômicas. A complexidade desse debate, que interliga várias dimensões, se vincula também aos ODSs. 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, se insere a produção de queijos artesanais, presente nas várias regiões do Brasil, tendo, na categoria sociopolítica agricultura familiar, importante grupo que contribui não apenas para a produção de queijos, como também de alimentos em geral, incluindo as agroindústrias rurais familiares que, organizadas a partir de lógica familiar, desde a produção até a comercialização, dizem respeito e estão alinhadas a aspectos culturais e territoriais.

Nessa 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). Porém, como também discutido no Seminário, para a agricultura familiar ser efetivamente valorizada, são necessárias políticas de apoio e incentivo.

Nesse sentido, como defendido no Seminário de Queijos Artesanais, analisar de modo amplo a valorização da produção artesanal no Brasil implica benefícios gerais, que, para os consumidores, 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 setores 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.

Com base nos vários aspectos discutidos ao longo desta seção, desde os que remetem regulamentos sanitários aos que apontam desafios e oportunidades para o contexto mais atual, decorrente da publicação da Lei e do Decreto SELO ARTE, é possível argumentar que, para a ampla valorização e legalização da produção artesanal de alimentos do Brasil, seria válido e pertinente pensar em uma política ampla e integrada, que contemplasse diversos elementos, entre os quais:

1. Qualificação da produção e processamento por meio de assistência técnica e fiscalização orientadora, com foco em Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação;
2. Relação dialógica entre produtores, técnicos, fiscais e demais atores envolvidos na temática, especialmente no que se refere à recomendação de fiscalização orientadora;
3. Regulamentos elaborados com base no contexto e realidades produtivas da produção artesanal dos diversos produtos e regiões do país, de modo a

estimular que a autonomia dos estados e municípios seja positiva e não intransigente para a produção artesanal;

4. Políticas de fomento e crédito adequadas e em diálogo com a ampla realidade da produção artesanal das distintas regiões do Brasil;
5. Qualificação gradual dos processos produtivos, pautados no reconhecimento da centralidade das práticas e processos para qualificação dos produtos. Isso requer, tanto quanto fiscais alinhados a essa perspectiva, ações de extensão rural e técnicos também sensíveis a esse modo de produção de alimentos que, para além dos produtos em si, diz respeito – principalmente no caso da produção artesanal e tradicional – a modos de vida, hábitos alimentares e segurança alimentar e nutricional.
6. Políticas de valorização que, à exemplo do registro como patrimônio cultural imaterial, reconhecem e estimulem a singularidade dos produtos com base no reconhecimento dos modos de vida a eles atrelados.

Assim, com base em uma política que alinhe produção, processamento, assistência técnica, fiscalização, inspeção, fomento, critérios técnicos, registro entre outros, é possível que o reconhecimento da produção artesanal de alimento no Brasil seja, gradualmente, possibilidade de formalização mais ampla do setor, contribuindo, assim, para que esses produtos possam, ao mesmo tempo em que tenham sua singularidade preservada, ser efetivamente estratégicos para o desenvolvimento rural sustentável, para a inclusão socioprodutiva e para a segurança alimentar e nutricional nas diversas regiões do país.

Como exemplo da concretude dessa estratégia vale, para finalizar esta seção, mencionar a recente inclusão dos queijos do Marajó na alimentação escolar do município de Soure, Pará.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este produto teve como objetivo retomar os critérios, conceitos, debates e desafios pertinentes ao processo de valorização e legalização dos produtos agroalimentares artesanais. Para alcançar esse objetivo, neste Produto (Produto 4), foi realizada sistematização dos três produtos anteriores a fim de articular, de forma sintética, critérios e definições para produto agroalimentar artesanal e para unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. Com base em oficinas regionais e em um Seminário nacional, conduzidas de forma participativa em distintas regiões do Brasil e refletindo sobre diversas cadeias produtivas, foi possível gerar e analisar dados relativos a diversas instituições e atores sociais implicados no tema dos produtos agroalimentares artesanais, entre os quais aqueles vinculados à produção, assistência técnica, pesquisa, fomento, fiscalização e regulação desses produtos.

Além disso, respondendo, ao mesmo tempo, ao objetivo geral desta Consultoria, o trabalho realizado, sistematizado no presente Documento, responde ao diagnóstico, no âmbito das instituições que atuam no campo, no que se refere a conceitos, definições, legislação e políticas públicas voltadas para esses produtos, de modo que, com base tanto na literatura quanto em regulamentos pertinentes, apresenta ampla revisão analisada à luz dos dados empíricos gerados nas oficinas e no Seminário nacional. A partir desse conjunto de informações e análises, a Consultoria propõe critérios e definições para contribuir na delimitação do que são produtos agroalimentares artesanais e na compreensão e identificação das unidades de produção que processam esses produtos. Esses critérios e definições foram construídos de forma participativa e, possivelmente por isso, são, em boa medida, consensuais. Desse modo, acredita-se que a Consultoria é exitosa na medida em que apresenta diversos elementos que subsidiam o debate e encaminhamentos para a adoção de uma definição ampla e operacional de produto agroalimentar artesanal que possa ser aplicada a unidades produtivas que se caracterizem por essa forma de produção.

O início do processo de elaboração desses quatro produtos ocorreu conforme planejado, no entanto, durante a realização dos dois últimos produtos, o Produto 3 e o 4, houve a publicação das Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, e do Decreto nº 9.918/2019. Esse acontecimento provocou uma série de dúvidas e

debates acerca da Lei e para quem ela serviria e quem seria responsável pela fiscalização e operacionalização, já que deixou em aberto várias questões, inclusive a ausência de uma definição clara e precisa do que é produto artesanal e para quais produtores seria o SELO ARTE. Por outro lado, a publicação desses regulamentos mobilizou uma série de estados, especialmente em relação aos queijos artesanais, foram discutidos e foram ou estão em trâmite para ser publicados, em vários estados brasileiros, regulamentos específicos para esse modo de produção.

Ao longo do trabalho, foi consenso que produção artesanal possui muitas especificidades conforme cada cadeia produtiva, de modo que avanços requerem considerar tais especificidades também em relação aos regulamentos voltados aos produtos artesanais. Entre as cadeias produtivas e produtos analisados, é possível que uma das cadeias mais complexas seja a dos queijos artesanais elaborados com leite cru. Seus desafios englobam não apenas a presença de formas muito diversas de produção distribuídas em todas as regiões do país como também tempos de maturação distintos para os diversos tipos de queijos artesanais produzidos no país; distintos utensílios e materiais utilizados no processamento e tipos diversos de embalagens. Essas particularidades demandam estudos científicos a fim de garantir a segurança desses produtos e, ao mesmo tempo, os modos tradicionais de produção.

Com base nos vários aspectos discutidos ao longo deste Produto (Produto 4), desde os que remetem regulamentos sanitários aos que apontam desafios e oportunidades para o contexto mais atual, decorrente da publicação da Lei e do Decreto SELO ARTE, é possível argumentar que, para a ampla valorização e legalização da produção artesanal de alimentos do Brasil, é válido e pertinente considerar uma **política ampla e integrada** capaz de contemplar, de modo articulado entre as distintas esferas e instituições do país, aspectos como:

- 1) Qualificação da produção e processamento por meio de assistência técnica e fiscalização orientadora, com foco em Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação;
- 2) Relação dialógica entre produtores, técnicos, fiscais e demais atores envolvidos na temática, especialmente no que se refere à recomendação de fiscalização orientadora;

- 3) Regulamentos elaborados com base no contexto e realidades produtivas da produção artesanal dos diversos produtos e regiões do país, de modo a estimular que a autonomia dos estados e municípios seja positiva e não intransigente para a produção artesanal;
- 4) Políticas de fomento e crédito adequadas e em diálogo com a ampla realidade da produção artesanal das distintas regiões do Brasil;
- 5) Qualificação gradual dos processos produtivos, pautados no reconhecimento da centralidade das práticas e processos para qualificação dos produtos. Isso requer, tanto quanto fiscais alinhados a essa perspectiva, ações de extensão rural e técnicos também sensíveis a esse modo de produção de alimentos que, para além dos produtos em si, diz respeito – principalmente no caso da produção artesanal e tradicional – a modos de vida, hábitos alimentares e segurança alimentar e nutricional.
- 6) Políticas de valorização que, à exemplo do registro como patrimônio cultural imaterial, reconhecem e estimulem a singularidade dos produtos com base no reconhecimento dos modos de vida a eles atrelados.

Considerando elementos como os mencionados, é possível propor uma política que, efetivamente, alinhe produção, processamento, assistência técnica, fiscalização, inspeção, fomento, critérios técnicos, registro entre outros. Em decorrência, é possível que o reconhecimento da produção artesanal de alimento no Brasil tenha, gradualmente, possibilidade de formalização mais ampla. Conseqüentemente, sendo qualificados e valorizados, esses produtos podem, ao mesmo tempo em que tenham sua singularidade preservada, ser efetivamente estratégicos não apenas para o desenvolvimento rural sustentável mas também para responder a perspectiva da inclusão socioprodutiva, que contempla tanto o processamento artesanal realizado em espaços rurais quanto o realizado em espaços urbanos e periurbanos. 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.

Alinhado a perspectiva do desenvolvimento territorial, no que tange à produção e processamento de alimentos, pode-se considerar que, por meio do reconhecimento e da valorização de produtos agroalimentares artesanais, é possível contribuir para o bem estar das pessoas e dos animais, para a valorização a sociobiodiversidade, para a inclusão socioproductiva, incluindo a adoção de inovações e desenvolvimento tecnológico compatível a escalas restritas de produção e, em consequência, para a segurança alimentar e nutricional nas diversas regiões do país.

Por fim, vale mencionar 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.

## 5. REFERÊNCIAS

- ALVES, Ana Cláudia Lima. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.
- AMAZONAS. Lei Ordinária nº 3.245, de 08 de abril de 2008. Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências. D.O.-AM. Manaus. 08 abr. 2008.
- AQUINO, J. R.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Dualismo no Campo e Desigualdades Internas na Agricultura Familiar Brasileira. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 56, n. 1, p. 123-142, 2018.
- 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.
- BAHIA. Decreto nº 15.004, de 26 de março de 2014. Aprova o Regulamento da Lei nº 12.215, de 30 de maio de 2011, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, e dá outras providências. DO-BA. Salvador. 27 mar. 2014.
- BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. **Les produits de terroir: entre cultures et règlements**. Paris: CNRS Éditions, 2004.
- 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.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 19 jul. 2019.
- \_\_\_\_\_. 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.
- \_\_\_\_\_. 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.
- \_\_\_\_\_. 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.
- \_\_\_\_\_. Instrução Normativa MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Dispõe sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 fev. 2017.

- \_\_\_\_\_. Instrução Normativa MAPA nº 17, de 24 de junho de 2015. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para registro de estabelecimento e de produto, elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro e contratação de unidade volante de envasilhamento de vinho. **Diário Oficial da União**. Brasília. 24 jun. 2015.
- \_\_\_\_\_. 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.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da União**. Brasília. 22 jun. 2015.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 8.445, de 6 de maio de 2015. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. 07 mai. 2015.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 20 fev. 2014.
- \_\_\_\_\_. Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Altera a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 20 mar. 2014.
- \_\_\_\_\_. 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.
- \_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 31 out. 2013.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 18 jun. 2010.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de

Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 31 mar. 2006.

\_\_\_\_\_. 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.

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial da União**. Brasília. 23 nov. 1998.

\_\_\_\_\_. 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.

\_\_\_\_\_. 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.

\_\_\_\_\_. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Presidência da República, Casa Civil. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm)>. Acesso em 26 jun. 2012.

\_\_\_\_\_. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 24 nov. 1989.

\_\_\_\_\_. Decreto 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 04 jul. 1962.

\_\_\_\_\_. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 19 dez. 1950.

BRUCH, Kelly L. et al. Indicação Geográfica de produtos agropecuários: aspectos legais, importância histórica e atual. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.) Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: MAPA; Florianópolis: SEAD/UFSC/FAPEU, 2009. p. 31-68.

CASTRO, César Nunes de; PEREIRA, Caroline Nascimento. Agricultura familiar, assistência técnica e extensão rural e a política nacional de Ater. IPEA: Brasília, 2017.

CERVANTES, Fernando, et al. Los quesos mexicanos genuinos patrimonio cultural que debe rescatarse. Mundi-Prensa México/Universidad Autónoma de Chapingo/Universidad Autónoma del Estado de México, 2008.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio;

- BARBOSA, Andyara L. B. Viana (Org.). Turismo rural: tendências e sustentabilidade. Santa Cruz do Sul: Editora Unisc, 2002. p. 81-116.
- 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.
- DELFOSE, Claire. La notion de tradition en question: le fromage entre tradition et modernité en France. In: EIZNER, Nicole (Org.). Voyage en alimentation. Paris: ARF, 1995. p.251-261
- DEON, Paulo Roberto C. A contribuição dos atores na trajetória de formalização das agroindústrias familiares rurais em Jaguari-RS e Chapecó-SC. Tese (Doutorado em Extensão Rural) Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, 2015.
- DISTRITO FEDERAL. Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008. Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**. Brasília. 14 fev. 2008.
- 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.
- ESPÍRITO SANTO. Lei Estadual nº 8680, 03 de dezembro de 2007. Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização das agroindústrias rurais de pequeno porte e dos produtos alimentícios por elas elaborados, no âmbito do Estado do Espírito Santo. **Diário Oficial dos Poderes do Estado do Espírito Santo**. Vitória. 04 dez. 2007.
- \_\_\_\_\_. Portaria nº 44-R, de 21 de novembro de 2019. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Socol. DOE – ES. Vitória. 22 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 relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). **Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development**. Farnham: Ashgate, 2010. p. 135.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, n. 16, v. 4, p.483-492, 2003.
- GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott (Org.). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: UNESP, 1997. p. 73-133.

- GOIAS. Lei nº 13.878, de 19 de julho de 2001. Estabelece normas para a mini agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de Goiás e dá outras providências. **D.O.** Goiânia. 25 jul. 2001.
- GOODMAN, David. Rethinking food production-consumption: integrative perspectives. *Sociologia Ruralis*, v. 42, n. 4, p. 271-277, 2002.
- GOODMAN, David. Rural Europe Redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, v. 44, n. 1, p. 3-16, 2004.
- GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.
- GOODMAN, David; REDCLIFT, Michael. Food into freezers: women into factories. In: GOODMAN, David; REDCLIFT, Michael. **Refashioning nature: food, ecology and culture**. London: Routledge, 1991, p. 1-46.
- GOIAS. Lei nº 13.878, de 19 de julho de 2001. Estabelece normas para a mini agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de Goiás e dá outras providências. **D.O.** Goiânia. 25 jul. 2001.
- GRAZIANO DA SILVA, José. A nova dinâmica da agricultura brasileira. Campinas: Unicamp, 1996.
- GUERRERO, Luis, et al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, n. 52, 2009, p.345-354.
- HEBERLÊ, A.L.O. et al. Agricultura familiar e pesquisa agropecuária: contribuições para uma agenda de futuro. In 2017. In : Agricultura familiar brasileira: Desafios e perspectivas de futuro. DELGADO G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (eds.). Brasília: Ministerio do Desenvolvimento Agrário (MDA), p. 131-148.
- HÖFLING, ELOISA DE et al. Estado e políticas (públicas) sociais. **Cadernos Cedes**, 2001, p. 30-41.
- INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA . Queijos Artesanais. Disponível em <<http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/queijos-artesanais#1483-entrepasto-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.
- LATOURE, Bruno. **Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora**. São Paulo: Editora UNESP, 2000.
- LONDRES FONSECA, Maria Cecília. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. p. 11-21.

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.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. (Ed.). *Qualities of food*. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155.

MATO GROSSO DO SUL. Resolução nº 686, de 18 de novembro de 2019. Estabelece requisitos e diretrizes, para registro no Serviço de Inspeção, de Produtos Artesanais de Origem Animal e para obtenção do selo ARTE e dá outras providências. DOE-MS. Campo Grande. 19 nov. 2019.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 3.631, de 19 de novembro de 2019. Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. DOE-MS. Campo Grande. 22 nov. 2019.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 3.632, de 19 de novembro de 2019. Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências. DOE-MS. Campo Grande. 22 nov. 2019.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris, Campinas*, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MINAS GERAIS. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. DOE – MG. Belo Horizonte. 19 dez. 2018.

\_\_\_\_\_. 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>

\_\_\_\_\_. Lei nº 19.476, de 13 de janeiro de 2011. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado de Minas Gerais. D.O.-MG. Belo Horizonte. 11 jan. 2011.

\_\_\_\_\_. 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.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Secretaria da Agricultura Familiar – MDA/SAF. *Sabor de Brasil: programa de agroindustrialização da produção dos agricultores familiares*. Documento Referencial. Brasília, 2004. 51p.

MIOR, Luiz Carlos. *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*. Chapecó: Argos, 2005.

- MURDOCH, Jonathan; MARSDEN Terry; BANKS, Jo. Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, v. 76, n. 2, p. 107-125, 2000.
- MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. "Back to Nature": Changing "Worlds of Production" in the Food Sector. *Sociologia Ruralis*, v. 39, n. 4, p. 465-483, 1999.
- MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara. A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan (Ed.). *Qualities of food*. New York: Palgrave, 2004. p. 156-175.
- NIEDERLE, Paulo André. *Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.
- PARÁ. Lei nº 7.565 de 25 de outubro de 2011. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências. DOE – PA. Belem. 26 out. 2011.
- \_\_\_\_\_. Portaria nº 418 de 26 de fevereiro de 2013. Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências. DOE – PA. Belem. 7 mar. 2013.
- \_\_\_\_\_. Decreto nº 1.380, de 3 de setembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará e dá outras providências. DOE-PA. Belém. 04 set. 2015.
- PERNAMBUCO. Lei 16.312 de 11/01/2018. Altera a Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007, que dispõe sobre o processo de Produção do Queijo Artesanal e dá outras providências, a fim de incluir o queijo de manteiga, a manteiga de garrafa e o doce de leite no processo de produção artesanal. DOE – PE. Recife. 12 jan. 2018.
- PIRES, Maria Coeli Simões. **Memória e arte do queijo do Serro**: o saber sobre a mesa. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2013. 200 p.
- PLOEG, Jan Douwe van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- PORTUGAL. Decreto-Lei n.º 41, de 09 de fevereiro de 2001. Aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação. Ministério do Trabalho e da Solidariedade. **Diário da República** n.º 34/2001, Série I-A de 2001-02-09. Publicado em 09 de fev. 2001. Disponível em <https://dre.pt/application/file/a/320033>.
- PREZOTTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar**: implicações da legislação sanitária. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

RIO GRANDE DO NORTE. Decreto nº 21.653, de 05 de maio de 2010. Regulamenta a Lei nº 6.270, de 12 de março de 1992, que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências. DOE. Natal. 06 mai. 2010.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 24.516, de 08 de julho de 2014. Altera o Decreto Estadual n.º 21.653, de 5 de maio de 2010. DOE. Natal. 08 jul. 2014.

\_\_\_\_\_. Lei nº 10.230 de 07 de agosto de 2017. Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte - Lei Nivardo Mello. DOE – RN. Natal. 8 ago. 2017.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa SEAPDR nº 10 de 29 de agosto de 2019. Dispõe sobre a identificação do queijo artesanal serrano. DOE – RS. Porto Alegre. 5 set. 2019.

\_\_\_\_\_. Lei Estadual nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016. Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. DOE-RS. Porto Alegre. 30 de dez. 2016.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 54.199, de 24 de agosto de 2018. Regulamenta a Lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado do Rio Grande do Sul. DOE-RS. Porto Alegre. 27 ago. 2018.

RAMOS, Mariana O. **Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional**: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: 2019.

RUA, Maria das Graças. **Análise de políticas públicas: conceitos básicos**. Manuscrito elaborado para el Programa de Apoyo a la Gerencia Social en Brasil. Banco Interamericano de Desarrollo: INDES. Disponível em <http://franciscoqueiroz.com.br/portal/phocadownload/gestao/rua%20maria%20%20analisedepoliticaspUBLICAS.pdf>, 1997, p. 1-19.

SABOURIN, Eric. A disseminação de modelos brasileiros de políticas públicas para a agricultura familiar na América Latina Relatório final. 2017.

SABOURIN, Eric. Origens, evolução e institucionalização da política de agricultura familiar no Brasil. Sabourin Eric. 2017. In : Agricultura familiar brasileira: Desafios e perspectivas de futuro. DELGADO G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (eds.). Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), p. 265-291.

SAGE, Colin. 'Bending science to match their convictions': hygienist conceptions of food safety as a challenge to alternative food enterprises in Ireland. In: MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya (Ed.). **Alternative food geographies**: representation and practice. Oxford: Elsevier, 2007. p. 203-221.

SANTA CATARINA. Lei Estadual nº 10.610, 01 de dezembro de 1997. Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências. DOE-SC. Florianópolis. 01 dez. 1997.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 3.100, de 20 de julho de 1998. Aprova o Regulamento das Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais

Comestíveis de Origem Animal e Vegetal no Estado de Santa Catarina. DOE-SC. Florianópolis. 20 jul. 1998.

\_\_\_\_\_. Lei nº 17.003, de 1º de setembro de 2016. Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina. DOE-SC. Florianópolis. 01 set. 2016.

\_\_\_\_\_. Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018. Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. DOE-SC. Florianópolis. 17 jan. 2018.

\_\_\_\_\_. Decreto estadual nº 1.283 de 19 de julho de 2017. Regulamenta a Lei nº 17.003, de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no Estado de Santa Catarina. DOE-SC. Florianópolis. 19 jul. 2017.

\_\_\_\_\_. Decreto estadual nº 362 DE 21 de novembro de 2019. Regulamenta a Lei nº 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. DOE – SC. Florianópolis. 22 nov. 2019.

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.

SÃO PAULO. Lei nº 10.507, de 01 de março de 2000. Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas. **Assessoria Técnico-Legislativa-SP.** São Paulo. 01 mar. 2000.

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.

SARAVIA, Enrique; FERRAREZI, Elisabete. Políticas públicas. Brasília: **Enap**, v. 2, p. 91-110, 2006.

SERGIPE. Lei nº 8.523 de 29/04/2019. Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. DOE – SE. Aracajú. 30 abr. 2019.

SONNINO, Roberta; MARSDEN, Terry. Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, v. 6, n. 2, p. 181-199, 2006.

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.

UNIÃO EUROPEIA (UE). Regulamento nº 1151, de 21 de novembro de 2012. Relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Parlamento Europeu e do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia. Publicado em 14 de dez. 2012. Disponível em <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151&from=PT>.

VIANA, Clara Leonel. Inclusão produtiva com segurança sanitária: uma análise crítica da percepção dos atores sociais sobre os possíveis impactos da RDC nº49 publicada em 2013 pela Anvisa. 2017. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana Aplicada) - Nutrição Humana Aplicada, University of São Paulo, São Paulo, 2017. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/89/89131/tde-02062017-140928/>>. Acesso em: 2018-06-28.

WESZ JUNIOR, Valdemar. J. Políticas Públicas de Agroindustrialização na Agricultura Familiar: uma análise do Pronaf-Agroindústria. **Revista de Economia e Sociologia Rural** (impresso) , v. 48, p. 567-596, 2010.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p.29-45, 1999.