

FOLHA DE ROSTO

Identificação			
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, 12 de julho de 2018			
Classificação			
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	
Palavras-Chave			
Produto agroalimentar artesanal, artesanabilidade, tradição, legislação, políticas públicas.			
Resumo			
Título do Produto:			
Revisão de literatura com vistas à proposta de critérios para definição do conceito de produto agroalimentar artesanal (PAA)			
Subtítulo do Produto:			
Produto 1: Documento contendo: a) uma proposta de definição sobre produto agroalimentar artesanal (PAA); e b) levantamento de conceitos, legislações e políticas públicas convergentes com essa categoria de produtos no Brasil.			
Resumo do Produto:			
<p>O presente Produto tem por objetivo sistematizar informações que contribuam para identificar definições, legislação, políticas públicas e conceitos relacionados a produtos agroalimentares artesanais. Além de revisão de literatura referente a leis e políticas públicas que apresentam interfaces com esses produtos, o documento elenca elementos e critérios que permitem avançar em um conceito inicial de produto agroalimentar artesanal. Nesse sentido, sugere-se que, além da característica de artesanabilidade, seja contemplada também a noção de tradição, de modo que se possa considerar que, além de aspectos relacionados à pequena escala de produção, processamento de matérias primas locais, uso de equipamentos manuais, não padronização dos produtos, restrição ao uso de aditivos alimentares sejam contempladas também questões vinculadas ao processamento feito a partir de receita tradicional, passada de geração em geração, a partir de técnicas, conhecimentos e saberes locais. Tais aspectos levam à complementaridade entre os conceitos de artesanabilidade e de tradição, de modo que alimentos artesanais com vínculos culturais poderiam, a partir da revisão de literatura proposta, ser considerados, ao mesmo tempo, artesanais e tradicionais,</p>			

dando origem à noção de <i>produtos agroalimentares artesanais tradicionais</i> .
Qual objetivo primário do Produto?
O objetivo primário deste Produto é propor elementos que possibilitem construir uma definição ampla e operacionalizável de produto agroalimentar artesanal.
Que problemas o produto deve resolver?
O produto deve contribuir para avançar em uma definição ampla e operacionalizável de produto agroalimentar artesanal que, tendo um entendimento comum a diversos grupos e setores da sociedade, possa contribuir para a formulação de normas e políticas mais alinhadas à realidade e contexto produtivo desses produtos.
Como se logrou resolver os problemas e atingir os objetivos?
Para a elaboração deste Produto e resposta aos objetivos propostos, as seguintes ações foram realizadas: <ul style="list-style-type: none"> a) Revisão e sistematização de literatura sobre artesanidade e tradição, com ênfase em alimentos artesanais e em alimentos tradicionais; b) Revisão e sistematização de normas e regulamentos nacionais e estaduais, especialmente os sanitários, referentes à produção e processamento de alimentos artesanais, tradicionais, agroindústrias de pequeno porte e produção em pequena escala; c) Revisão e sistematização de políticas brasileiras que apresentam interfaces com produtos agroalimentares artesanais; d) Proposta de metodologia de trabalho para as oficinas regionais que, na continuidade desta consultoria, permitirão aprofundar e validar o conceito de produto agroalimentar artesanal proposto neste documento.
Quais resultados mais relevantes?
Os resultados mais relevantes presentes neste documento referem-se à sistematização tanto de normas e regulamentos sanitários quanto de políticas que apresentam interfaces com a noção de produto agroalimentar artesanal. Além disso, também é central a proposta de critérios que, a partir de revisão de literatura, permitem elencar aspectos que possibilitam avançar para uma definição preliminar de produto agroalimentar artesanal, contemplando não apenas dimensões que remetem à escala de produção como também as que dizem respeito à tradição e a aspectos históricos e culturais relacionados ao processamento desses produtos.
O que se deve fazer com o produto para potencializar o seu Uso?
Este Produto refere-se à primeira de quatro etapas relacionadas a proposta de definição de produto agroalimentar artesanal. Nesse sentido, na continuidade da presente consultoria, nas etapas subsequentes, que envolvem a realização de oficinas regionais e, posteriormente, uma oficina nacional, haverá a possibilidade não apenas de discutir o conceito preliminar proposto neste documento como também divulgar o trabalho que está sendo feito, contribuindo, assim, para desde já divulgar o trabalho que está sendo feito e potencializar o uso deste produto pelas diversas instituições e setores que apresentam interesse no tema.

APRESENTAÇÃO

O objetivo deste Produto é sistematizar informações, com caráter de diagnóstico, no âmbito das instituições que atuam no campo dos produtos agroalimentares artesanais, identificando conceitos, definições, legislação e políticas públicas voltadas para esses produtos. Além disso, este documento também visa 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.

De acordo com o Termo de Referência, a consultoria prevê a elaboração de quatro produtos. O presente documento, referente ao Produto 1, contempla uma proposição preliminar do conceito de produto agroalimentar artesanal. Essa proposição inicial deve ser compreendida como proposta em elaboração e em processo de consulta. Entendendo tal proposição como um trabalho em andamento e, portanto, não acabado, o que está aqui proposto servirá de base para a discussão com os diversos atores e, também, para o debate nas Oficinas que compõem outros produtos desta consultoria, para ao final do trabalho apresentar, no Produto 4, o documento final com uma proposta de definição de produto agroalimentar artesanal e com os critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais.

Embora nos últimos anos os alimentos com características ou apelo ao artesanal tenham recebido destaque e maior visibilidade em distintos meios, não há, ainda, uma definição ampla e operacionalizável que contribua para o reconhecimento, valorização e legalização de muitos de produtos. Desse modo, a principal contribuição que se espera deste trabalho é a proposição de critérios e elementos que possibilitem construir uma definição inclusiva e aplicável.

Entende-se que, em boa medida, a definição de produtos agroalimentares artesanais sobrepõe-se ou complementa-se com aspectos da tradição, razão pela qual, neste trabalho, será realizada também revisão de literatura acerca da tradição enquanto elemento que confere singularidade aos produtos foco deste estudo.

Vale destacar também que, diante da ampla diversidade de alimentos que podem ser caracterizados como artesanais nas distintas regiões do Brasil, a opção nesta primeira aproximação ao tema é uma definição genérica, que não focará em um produto específico mas que, a partir da realização de oficinas em distintas regiões do Brasil, permitirá problematizar os critérios sugeridos a partir dos contextos visitados e também dos produtos específicos produzidos nessas regiões.

Além desta apresentação, este documento está dividido em 4 principais seções, que abordam os seguintes tópicos: 1) breve revisão de literatura com enfoque na definição de produto agroalimentar artesanal, com vistas à aplicação em unidades produtivas que se caracterizem por essa forma de produção; 2) revisão de políticas públicas voltadas a esses produtos; 3) revisão de legislações voltadas ou com interfaces nesses produtos; e, por fim 4) proposta metodológica para realização de seminários voltados a aprofundar a definição e analisar possibilidades de legislações e políticas públicas voltadas para produtos agroalimentares artesanais.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Legislação sanitária de Unidades da Federação, referente a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal.....	40
Quadro 2 - Cronograma das ações necessárias para a elaboração dos Produtos 1 e 2	55

SUMÁRIO

1	PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: RETOMANDO ASPECTOS HISTÓRICOS PARA PROPOR UMA DEFINIÇÃO	9
1.1	HISTÓRICO DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS.....	9
1.2	PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL	12
1.2.1	Entre produtos artesanais e tradicionais: buscando diferenças e complementaridades	13
2	POLÍTICAS PÚBLICAS VOLTADAS A PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS E TRADICIONAIS	22
2.1	DEFINIÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS.....	23
2.2	VALORIZANDO A TRADIÇÃO: O CASO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DA POLÍTICA DE PATRIMONIALIZAÇÃO.....	27
3	LEGISLAÇÃO SANITÁRIA BRASILEIRA E SUAS INTERFACES COM PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS	33
3.1	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	34
3.1.1	Na esfera Federal	34
3.1.2	Legislação de estados e Distrito Federal	40
3.2	PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	42
3.2.1	Bebidas	43
3.2.2	Registro no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária	44
3.2.3	Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior	45
3.3	CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	45
4	PROPOSTA METODOLÓGICA PARA REALIZAÇÃO DE SEMINÁRIOS REGIONAIS.....	47
4.1	- ETAPAS E PRODUTOS	48
4.1.1	Produto 1 (P1): Definição do conceito e levantamento das legislações e políticas públicas referentes aos produtos agroalimentares artesanais	48
4.1.2	Produto 2 (P2): Estabelecimento de critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA)	50
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	56
	REFERÊNCIAS.....	57

1 PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: RETOMANDO ASPECTOS HISTÓRICOS PARA PROPOR UMA DEFINIÇÃO

O objetivo desta seção é sistematizar leituras e publicações que apresentam elementos para a proposição de dimensões pertinentes ao conceito de produto agroalimentar artesanal. Para tanto, a seção está organizada de modo a, inicialmente, apresentar elementos históricos relacionados ao processamento de alimentos de modo geral e, em seguida, apresentar revisão sobre alimentos artesanais. Considerando a proximidade desse conceito com elementos que remetem à tradição, a seção subsequente busca sistematizar aspectos que contribuam para o entendimento do conceito de produtos agroalimentares tradicionais para, ao final desta seção, buscar interfaces e complementaridades entre esses dois conceitos.

1.1 HISTÓRICO DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

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.

Da mudança ou transição dos espaços rurais para os espaços urbanos, vale reter que a maioria da população vivia no meio rural até o início do processo de urbanização, o que, no Brasil, se deu principalmente a partir da década de 1960.

Naquele contexto, o foco 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 para 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 passaram a ser processados, inicialmente nos espaços domésticos, como o caso de conservas, compostas, doces de frutas, farinhas, embutidos, queijos, 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, mas isso se dava, em sua maioria absoluta, à margem dos mercados formais. 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 detalhado na seção 2, que aborda políticas públicas para produtos agroalimentares artesanais, 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)¹.

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.

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 da 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

¹ Vale ter presente que, na década de 1990, no Brasil, houve importantes avanços no que se refere ao alinhamento positivo entre estudos acadêmicos e políticas públicas no que se refere à identidade da agricultura no país, tendo, como consequência mais importante, o reconhecimento político da categoria agricultura familiar que, até então, ficava pulverizada em distintas categorias de trabalhadoras e trabalhadores do meio rural do Brasil (WANDERLEY, 2003). Em decorrência, em 1996, é publicada a Lei nº 11.326, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais (BRASIL, 1996).

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.

Embora desde 1990 até agora, muito se tenha avançado no que se refere à valorização, reconhecimento e meios para a formalização desses produtos, incluindo regulamentos e políticas, 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. Buscando compreender melhor quais são os produtos em foco e o que os caracteriza de forma comum, a próxima seção tem por objetivo apresentar uma proposta de definição de produto agroalimentar artesanal.

1.2 PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL

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.

Essas características, por si só, podem ser capazes de definir processamento artesanal, mas não contemplam aspectos que remetem à tradição. Mas como a tradição se relaciona com alimentos artesanais? Todo alimento artesanal é necessariamente tradicional? Ou, ao contrário, seriam os alimentos tradicionais necessariamente artesanais?

Essa discussão e problematização são fundamentais para aprofundar o debate e, assim, a definição de produto agroalimentar artesanal. Independentemente de respostas e interpretações possíveis, o que essa reflexão evidencia é que, *a priori*, no que se refere aos alimentos, “artesanal” e “tradicional” não podem ser considerados termos sinônimos. Mas, então, como eles podem estar relacionados?

1.2.1 Entre produtos artesanais e tradicionais: buscando diferenças e complementaridades

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, parte-se do pressuposto que o conceito de alimentos artesanais (ou produtos agroalimentares artesanais) está fortemente relacionado com o conceito de alimentos tradicionais, de modo que cabe explorar esses dois termos separadamente para, então, analisar as interfaces e complementaridades entre eles. Desse modo, portanto, a reflexão aqui presente parte da discussão do que pode ser considerado como 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) nº 509/2006, conforme publicado no Jornal Oficial da União Europeia em novembro de 2012, o Regulamento (UE) nº 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).

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.

Tradicionais ou não, alimentos considerados artesanais têm merecido a atenção de consumidores. A busca por alimentos desse tipo – *artisanal reaction*, como se referem Murdoch e Miele (2004) – apresenta-se em um contexto em que a valorização de alimentos feitos por meio de processos mais naturais, como, em geral, credita-se a alimentos locais, tradicionais, orgânicos, tem se tornado crescentemente difundida. De fato, em um contexto em que são presentes recorrentes casos de contaminação de alimentares, os consumidores buscariam

segurança por meio do consumo de alimentos conhecidos que, diferentemente daqueles produzidos e processados de modo altamente intensivo e sem local de origem definido (*placeless in origin*), ofereceriam garantias sobre seus produtores, ingredientes e modo de processamento (MURDOCH; MIELE, 1999; 2004). Por essa razão, atributos relacionados à produção local e origem reconhecida passam a constituir aspectos crescentemente desejáveis e valorizados e, até mesmo, idealizados, nos alimentos.

Assim, feita essa revisão, retomamos os critérios com que se inicia essa seção para propor, como característica de produto agroalimentar artesanal sua forte interface com aspectos da tradição, pois, do contrário, também produtos feitos em larga escala, disponíveis por grandes corporações em vários países do mundo, seriam considerados tradicionais.

Tendo em consideração tais ponderações, para a caracterização de produtos agroalimentares artesanais, incorporando o vínculo com questões de tradição, propõe-se, como dimensões relevantes, as que seguem:

- 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.

Essas reflexões nos permitem afirmar que, de modo algum, alimentos tradicionais e artesanais podem ser inerentemente tomados como sinônimos. 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, manteria-se simplesmente a denominação de **produtos agroalimentares artesanais**.

Feita essa revisão e proposta de conceito para produtos agroalimentares artesanais, vale, mais uma vez, salientar que essa proposta é importante para servir para direcionar o trabalho mas, de modo algum, as dimensões aqui propostas se encerram pois tão importante quanto esse primeiro esforço de sistematização de argumentos, será a problematização e validação dessas dimensões a proposta de conceitos com os diversos atores de distintas cadeias produtivas. Feita essa ressalva, na próxima seção cabe revisar políticas públicas de apoio ou que apresentam interfaces tanto com produtos artesanais quanto com produtos alimentares tradicionais.

2 POLÍTICAS PÚBLICAS VOLTADAS A PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS E TRADICIONAIS

Esta seção tem como objetivo apresentar revisão de literatura no que se refere a políticas públicas voltadas para os produtos agroalimentares artesanais brasileiros. Desde já, cabe destacar que, embora nas últimas duas décadas tenha havido avanços importantes 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 ao processamento de alimentos definidos como artesanais.

Esta seção apresenta, ainda que de forma breve, programas públicos federais brasileiros relacionados ao tema. Como já mencionado, 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 brasileira 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.

Feitas essas ressalvas iniciais, cabe apresentar a estrutura desta seção, que está dividida em três subseções. A primeira apresenta algumas definições de políticas públicas; a segunda apresenta brevemente as políticas públicas federais existentes para a agricultura familiar e, por fim, apresentam-se políticas de valorização de produtos agroalimentares artesanais, como é o caso das Indicações Geográficas e do registro como patrimônio cultural imaterial.

2.1 DEFINIÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

Com o intuito de entender a ausência de políticas públicas para produtos agroalimentares artesanais no Brasil é necessário entender no que consiste uma política pública.

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 País 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 alguns 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 *comodities* quanto de produtos artesanais e tradicionais (AQUINO *et al.*, 2018; DEON, 2015; WESZ JR, 2009)².

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, em 1999, e da Secretaria da Agricultura Familiar. 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);

² Como exemplo, cabe ter presente o caso de muitas fazendas de produtores familiares de Minas Gerais, na Serra da Canastra que, em sua maior parte, produziam queijo artesanal, às vezes como atividade principal, mas também plantavam café em grande parte das terras (INHAN MATOS, 2016).

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 11.326/2006 (BRASIL, 1996). Porém, 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 diversa da 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, 2007, p. 4-5), consistiu na realização de parcerias com as unidades federativas e parceiros institucionais a fim de melhorar os processos produtivos. Foram contemplados no Programa atividades agropecuárias, pesqueiras, agrícolas, extrativista 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 com a segurança alimentar.

Essa breve revisão evidencia que, ainda que o governo federal, ao longo de quase 30 anos, tenha elaborado políticas públicas voltadas para o segmento da agricultura familiar, esses investimentos, ainda que em alguns casos 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, com produtos agroalimentares artesanais.

2.2 VALORIZANDO A TRADIÇÃO: O CASO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DA POLÍTICA DE PATRIMONIALIZAÇÃO

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)^b, 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)³.

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

³ Ainda que, de acordo com as definições legais, o registro de uma Indicação Geográfica como Indicação de Procedência ou como Denominação de Origem está associado, respectivamente, à notoriedade do produto ou às condições e características do local e da produção, Niederle (2011), discutindo o registro de Indicação Geográfica no contexto de produção de vinhos no Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul, aponta a existência, naquele contexto, de uma “perspectiva evolucionista”. De acordo com essa perspectiva, o registro como Indicação de Procedência seria considerado uma fase preliminar, de organização de produtores e de qualificação do produto, etapa considerada necessária para posterior solicitação do registro como Denominação de Origem.

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 com 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, como se buscou argumentar ao longo dessa seção, 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 por uma definição operacionalizável desse conceito.

3 LEGISLAÇÃO SANITÁRIA BRASILEIRA E SUAS INTERFACES COM PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS

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, que são o foco aqui, em alguma medida, estão incluídos nessa legislação sanitária.

A inspeção sanitária está estruturada em vários órgãos e serviços de governo nas esferas federal, estadual e municipal, com responsabilidade no controle da qualidade dos alimentos e bebidas, de acordo com o tipo de matéria-prima principal que originam os produtos, ou seja, de origem animal ou de origem vegetal, definida da seguinte maneira:

- a) Inspeção dos produtos de origem animal: as três esferas de governo têm competência:
 - Na esfera federal, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, há o Serviço de Inspeção Federal - SIF.
 - Na esfera estadual, as Secretarias Estaduais de Agricultura, dispõe de Serviço de Inspeção Estadual - SIE;
 - Na esfera municipal, as Secretarias Municipais de Agricultura, dispõe (embora esse serviço não esteja disponível em todos os municípios) de Serviço de Inspeção Municipal - SIM.
- b) Inspeção de bebidas (suco, polpa, vinagre, vinho e derivados de uva e vinho) cabe ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no Serviço de Inspeção de Produtos Origem Vegetal - SIPOV.
- c) 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.

3.1 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.1.1 Na esfera Federal

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. A seguir destaca-se os principais:

- 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.
- Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamentou a Lei 1.283/1950, sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
- Decreto 1.255, de 25 de junho de 1962. Alterou alguns artigos do Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- 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 a Lei nº 1.283/1950 e a 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).

Nessa legislação, até aqui listada, ainda não tinha sido incluído um tratamento diferenciado para a agroindústria de pequeno porte e para a produção artesanal. Nem mesmo havia sido mencionado esse tema. Isso irá acontecer apenas a partir dos anos 2000, como explorado a seguir nas dimensões: a) Novos instrumentos legais na esfera federal e; b) Avanços alcançados em relação à produção e comercialização de produtos agroalimentares artesanais.

a) Novos instrumentos legais na esfera federal

No início da década de 2000 as organizações da agricultura familiar intensificaram a luta pela mudança do marco legal brasileiro, buscando criar regulamentos específicos e/ou tratamento diferenciado para a produção em pequena escala de alimentos e bebidas, incluindo a produção artesanal. O entendimento da agricultura familiar era de que o conteúdo da legislação federal, até então em vigor, era inadequado para a realidade das pequenas agroindústrias e do processamento artesanal. Essa inadequação tem base em diversos obstáculos, sendo os principais descritos a seguir:

- Produtos de origem animal inspecionados por serviços de inspeção de estados e municípios têm restrição geográfica para comercialização apenas dentro de seu respectivo território;
- Regulamentos centrados em grandes instalações e equipamentos. Esse enfoque na estrutura física dos estabelecimentos implica grande custo em investimento, confundindo escala/dimensão com qualidade e dificulta o 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, 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.
- 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.

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, na Lei nº 13.680/2018, que o tema do processamento artesanal de alimentos foi explicitamente incluído. Mesmo que essa Lei ainda não esteja adequadamente regulamentada, sua publicação representou um marco inicial na legislação federal, com reconhecimento à forma artesanal de produção, chancelando a necessidade de regulamentação específica do tema.

Cabe destacar que a Lei 13.680/2018, composta por três artigos, reconhece definitivamente o tema dos produtos artesanais, cria um “Selo ARTE” para identificação desses produtos e permite a comercialização em todo o país, desde que fiscalizados por órgãos de saúde dos estados. Porém, essa matéria ainda precisa ser regulamentada para detalhar as exigências técnicas para legalizar a produção, o conceito de produto artesanal e vários outros aspectos ainda frágeis no novo regulamento. Assim, em que pese a importância do processamento artesanal de alimento ser reconhecida, não é possível mensurar os possíveis avanços, ou até os retrocessos, que essa Lei poderá trazer para o processo de produção e comercialização dos produtos agroalimentares artesanais.

b) Avanços alcançados em relação à produção e comercialização de produtos agroalimentares artesanais

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, como será detalhado a seguir.

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. Estabeleceu 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 servirá 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. No Quadro 1, a seguir, descrevemos algumas unidades da federação – UF's que criaram instrumentos legais nessa temática.

Quadro 1- Legislação sanitária de Unidades da Federação, referente a agroindústria de pequeno porte e processamento artesanal

UF	Regulamento	Ano	Publicação	Descrição
----	-------------	-----	------------	-----------

UF	Regulamento	Ano	Publicação	Descrição
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	Regulamento 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	Secretaria da Agricultura do Estado de Santa Catarina.	Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Santa Catarina.
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.
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.
	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 20.549, de 18 de dezembro de 2012.	2012	Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais	Dispõe sobre o processo de produção e comercialização dos Queijos Artesanais em Minas Gerais.
ES	Lei Estadual nº 8680, 03 de dezembro de 2007	2007	Secretaria de Agricultura 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.
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.

UF	Regulamento	Ano	Publicação	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.
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

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.

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.

3.2 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

No que se refere aos produtos de origem vegetal, é possível dividi-los em dois grupos diferentes de estabelecimentos, quais sejam, bebidas e demais produtos de origem vegetal, sendo que cada um desses grupos é inspecionado por um serviço diferente, o que se dá, no Brasil, da seguinte forma:

3.2.1 Bebidas

Para o processo de registro sanitário, os estabelecimentos de pequeno porte que processam bebidas têm alguns procedimentos simplificados, divididos em dois grupos diferentes de estabelecimentos, conforme descrito a seguir:

- a) Agroindústrias da agricultura familiar que produzem até 20.000 litros vinho colonial por ano;
- b) Agroindústrias de bebidas que tenham área útil construída de até 250m².

A legislação sanitária que regulamenta esses dois grupos de estabelecimentos é composta pelos seguintes instrumentos legais:

- a) Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Essa Lei 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.
- b) Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Regulamenta a Lei nº 7.678/1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.
- c) Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015. Altera o Decreto nº 5.741/2006, que regulamenta os artigos 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.
- d) Instrução Normativa - IN MAPA nº 17, de 23 de junho de 2015. Esta IN estabelece 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.

As alterações recentes na legislação de bebidas, como, por exemplo, o Decreto nº 8.471/2015, a Lei nº 12.959/2014 e a IN MAPA nº 17/2015, definem normas para as pequenas agroindústrias de bebidas da agricultura familiar. Por

meio desses regulamentos, isentou-se a fiscalização e inspeção da produção destinada ao autoconsumo, bem como definiu a simplificação de procedimentos de registro de estabelecimentos para a venda de pequenas quantidades direta ao consumidor e para a agroindustrialização realizada na propriedade rural da agricultura familiar ou equivalente.

A Lei nº 12.959/2014, que alterou a Lei n. 7.678/1988, refere-se especificamente à produção de vinho pela agricultura familiar, tipifica o vinho produzido por agricultor familiar, produzido com no mínimo 70% de matéria prima própria, sendo permitida a produção máxima de 20.000 litros/ano. Estabelece, ainda, requisitos e limites para a produção e comercialização de vinhos pelo agricultor familiar, considerando as características culturais, históricas e sociais da agricultura familiar.

3.2.2 Registro no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

A Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos, além da publicação das normas e padrões sanitários. As Vigilâncias Sanitárias (VISA's) locais executam ações compartilhadas de registro e de fiscalização das agroindústrias de processamento de produtos de origem vegetal, exceto as de bebida, incluindo os produtos artesanais.

Existem procedimentos diferenciados para as pequenas agroindústrias da agricultura familiar e da economia solidária. Em 2013, a Anvisa publicou a RDC nº 49/2013, resultado de um processo participativo de diálogo com movimentos sociais e diversos órgãos de governo. A RDC nº 49/2013 estabeleceu procedimentos simplificados para a legalização sanitária de agroindústrias do microempreendedor individual, dos empreendimentos da agricultura familiar e da economia solidária, considerados de baixo risco sanitário. Na RDC nº 49/2013, também estão incluídos os produtos artesanais, no entanto, não estão detalhadas as normas para o processamento desses produtos.

3.2.3 Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

O Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – MDIC, por meio da Secretaria de Comércio e Serviços - SCS, publicou a Portaria SCS/MDIC nº 29, de 05 de outubro de 2010. Essa Portaria trata do artesanato brasileiro, definindo uma base conceitual do artesanato, com o objetivo de padronizar e estabelecer os parâmetros de atuação do Programa do Artesanato Brasileiro – PAB, do referido Ministério.

A referida Portaria, portanto, não trata especificamente do produto agroalimentar artesanal, que é o foco deste trabalho. Mas sim, do artesanato de modo geral. Mesmo assim, alguns aspectos utilizados para conceituar artesanato podem ter algum nível de relação, direta ou indiretamente, ao tema aqui em pauta. Dentre elas podemos destacar: “produção resultante da transformação de matérias-primas, com predominância manual”; “possui valor simbólico e identidade cultural”. Para o processo produtivo do artesanato, indica: “domínio integral de uma ou mais técnicas, aliando criatividade, habilidade e valor cultural”; “podendo ocorrer o auxílio limitado de máquinas, ferramentas, artefatos e utensílios”(BRASIL, 2010).

Em alguma medida, esses aspectos se aproximam ao que as legislações sanitárias também preveem, conforme indicamos neste trabalho.

3.3 CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Nesta seção, buscou-se explorar que existem várias leis, decretos, instruções normativas e portarias que mencionam o tema dos produtos artesanais, tanto na esfera federal, quanto nas Unidades da Federação. No entanto, não existe nenhuma norma específica regulamentando o tema artesanal ou, especificamente, os produtos agroalimentares artesanais.

De modo geral, essa legislação foca aspectos gerais para pequenas agroindústrias e o processamento artesanal, sem detalhamento e sem normas técnicas específicas para esse segmento. A maioria da legislação aqui indicada menciona o tema da produção artesanal sem definir um conceito. Esses produtos são associados a diversos termos, ou dimensões, utilizados nas legislações, que de

alguma forma e em parte, dialogam com as dimensões para conceituar produto agroalimentar artesanal descritas na revisão da bibliografia, apresentada na seção 1 deste documento, como, por exemplo:

- Preservação de costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;
- Elaboração a partir com matérias-primas regionais e em pequena escala;
- Presença de valor simbólico e tem dimensão cultural;
- Elaboração combina predominância manual, com habilidades e procedimentos aos materiais e meios de produção;
- Na produção, tem domínio integral de uma ou mais técnicas, aliando criatividade, habilidade e valor cultural.

Ou seja, tem-se uma “lacuna” na legislação sanitária brasileira para esse tema. Da mesma forma, não existe um conceito claramente definido para embasar a regulamentação.

Um importante aspecto, porém, é o reconhecimento da produção artesanal na legislação, o que implica positivamente em reconhecimento político desse tema. Esse respaldo, ao mesmo tempo, legitima a necessidade não apenas de implementar Políticas Públicas para apoiar essa forma de produção como também contribui para evidenciar a necessidade de regulamentação adequada desses produtos. Além disso, reforça as legislações estaduais e municipais que já reconhecem o processamento artesanal, assim como dá autonomia a todos os entes federados implantarem normas para esse segmento da produção artesanal. Portanto, a etapa de conceituar produto artesanal é precedente e urgente.

4 PROPOSTA METODOLÓGICA PARA REALIZAÇÃO DE SEMINÁRIOS REGIONAIS

O objetivo desta seção é propor um caminho metodológico para a construção de convergências e consensos em torno da conceituação de produto agroalimentar artesanal. Considerando que tal construção requer diálogo entre atores e instituições envolvidos ou interessados no tema, é válida a adoção de uma metodologia que possibilite a elaboração de reflexão coletiva sobre os itens em discussão. Para tal debate, vale ter presente que um desafio adicional é o fato de que os diversos atores e empreendimentos artesanais encontram-se dispersos na grande extensão territorial do Brasil e, não raro, estão localizados em regiões de difícil acesso.

Para atender aos objetivos, a presente metodologia será implementada em quatro etapas e envolve a utilização de diversos instrumentos de coleta de dados, tais como pesquisas bibliográficas e na internet, entrevistas, realização de oficinas com produtores e outros atores ligados ao tema e visitas a unidades de produção de produtos agroalimentares artesanais. Esses instrumentos serão utilizados a partir de uma dinâmica de trabalho que envolve as seguintes características:

- a) Análises integradas e comparadas dos contextos de produção regionais, estaduais e nacional;
- b) Caráter progressivo, indo desde a proposição de conceitos, levantamento de legislação e políticas públicas até a apresentação de critérios para identificação de unidades de produção agroalimentar artesanal, bem como a análise de potenciais consensos ou convergências por parte dos atores e instituições;
- c) Uma metodologia participativa, com o protagonismo de atores e instituições direta e indiretamente envolvidos no tema em todas as etapas do trabalho;
- d) Desenvolvimento de uma metodologia transparente e clara, que permita sua reprodução ou adaptação em trabalhos semelhantes a serem desenvolvidos no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.1 - ETAPAS E PRODUTOS

A seguir, são descritas as principais atividades utilizadas na elaboração do Produto 1 e uma proposta metodológica referente ao Produto 2, conforme sistematização presente no Cronograma de Atividades (Quadro 2).

4.1.1 Produto 1 (P1): Definição do conceito e levantamento das legislações e políticas públicas referentes aos produtos agroalimentares artesanais

a) Estratégia de ação

Este trabalho foi realizado a partir de duas fontes principais: a) levantamento bibliográfico e de dados secundários e b) entrevistas exploratórias, participação em eventos e conferências a envolvendo atores-chaves relacionados com o tema. No primeiro caso, foi realizada uma ampla pesquisa envolvendo livros, revistas, publicações na internet, sites e fontes de dados secundários nacionais e internacionais, visando a situar e estabelecer uma análise comparada do conceito, legislação e políticas públicas existentes, cujos resultados estão descritos nas seções 2 e 3 deste documento. Esse levantamento foi atualizado e aprofundado a partir de entrevistas com atores-chave ligados à produção agroalimentar artesanal, como produtores, extensionistas, técnicos de instituições que trabalham com o tema, pesquisadores, legisladores e consumidores. Além das entrevistas, adotou-se a observação e diálogos em eventos relacionados ao tema realizados no Brasil entre os meses de março e junho de 2018.

b) Coleta e registro de dados e informações

Para efeito de documentação, referência e análise dos dados levantados, foram observadas as seguintes questões:

- a) conceito de produto agroalimentar artesanal;
- b) levantamento de políticas públicas relativas ou com interface à produção agroalimentar artesanal;
- c) levantamento de regulamentos que apresentam relação com a produção artesanal e/ou artesanal de alimentos.

Paralelamente à coleta dessas informações, foram feitas entrevistas com diferentes atores que, com maior ou menos proximidade, tem se dedicado à

temática em questão. Assim, foram entrevistados atores-chaves envolvidos no tema (produtores e suas organizações, instituições, pesquisadores do tema, acadêmicos, técnicos, legisladores, participantes de eventos sobre produtos artesanais), buscando apreender suas percepções sobre o conceito, políticas públicas e regulamentações (leis e normas) voltadas para esses produtos. As questões centrais foram as seguintes:

- a) Como você definiria alimentos artesanais, pensando especialmente nos alimentos processados?
- b) Quais características acredita que são indispensáveis para um alimento ser considerado artesanal?
- c) Quais políticas e/ou regulamentos você considera que têm contribuído para valorização desses produtos?

c) Análise e sistematização de dados e informações

As informações coletadas foram sistematizadas e analisadas, de modo a construir as seções 1, 2 e 3 do presente documento. Com base nessa análise inicial, os próximos produtos a serem elaborados permitirão aprofundar os levantamentos e debates desenvolvidos até então e assinalar potenciais convergências por parte dos atores e instituições participantes. Com base nisso, os roteiros de entrevista e os temas discutidos nas oficinas a serem realizadas nas próximas etapas da consultoria passam a incluir parte das informações já levantadas e permitirão, portanto, 1) verificar consistência e operacionalidade do conceito proposto; 2) acrescentar regulamentos ou políticas relevantes para as regiões e/ou para cadeias produtivas visitadas. A seção seguinte aborda a proposta metodológica a ser adotada nas oficinas regionais, a serem realizadas na próxima etapa da consultoria.

4.1.2 Produto 2 (P2): Estabelecimento de critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA)

a) Estratégia de ação

Nessa etapa do trabalho, mesmo dando continuidade ao levantamento e debate dos conceitos e características da produção agroalimentar artesanal, sua regulação e políticas públicas, o foco principal será em torno da definição de critérios para identificação de unidades de produção agroalimentar artesanal. O trabalho será realizado a partir da realização de oficinas, visitas técnicas a unidades de produção e entrevistas com atores envolvidos na produção agroalimentar artesanal. O levantamento de conceitos, características, regulamentos e políticas públicas, iniciado na etapa 1, será aprofundado, mas voltado para atores e instituições brasileiras buscando identificar singularidades e especificidades de cada região na qual o trabalho será desenvolvido.

b) Realização de Oficinas Regionais

As oficinas serão realizadas em diversas regiões do Brasil tendo como foco principal uma cadeia artesanal e na medida do possível, incluirá atores de cadeias produtivas artesanais que se situem nas proximidades. Dada a maior prevalência e capilaridade em todas as regiões brasileiras e a grande importância na produção artesanal, a cadeia dos queijos artesanais será tomada como base. Dentre as demais cadeias que poderão ser incluídas nas oficinas, a depender da viabilidade de recursos e de tempo, estão a de embutidos, farinhas e mel. Essas oficinas serão realizadas com base nos seguintes procedimentos:

Composição dos grupos: Discussão em pequenos grupos de até 5 participantes, observando-se sempre a separação de grupos de acordo com o grupo com o qual mais se identifica. Em cada oficina, a depender do número de participantes, do número de cadeias presentes e da função exercida pelos participantes na(s) cadeia(s) produtiva(s), os grupos poderão ser divididos de acordo com a seguinte composição ou classe de atores:

- i) produtores agroalimentares artesanais e suas organizações;
- ii) técnicos da extensão rural, fiscais e órgãos diretamente envolvidos ou com mandato sobre o tema (ministérios, secretarias, etc);

- iii) comerciantes e outros elos da cadeia produtiva;
- iv) pesquisadores, acadêmicos, consumidores, ONGs, movimentos sociais, sindicatos, etc.

Dentre os atores que poderão participar dessas oficinas são considerados como prioritários os produtores e técnicos da extensão e/ou fiscais ligados as cadeias produtivas presentes. Em caráter secundário (embora não menos importantes) estarão representantes de instituições ligados às cadeias em debate na oficina, comerciantes, acadêmicos e pesquisadores, ONGs, bem como outros atores direta ou indiretamente ligados ao tema. Sempre que possível, se dará preferência a grupos do mesmo elo e da mesma cadeia, separando-se os produtores dos demais com o intuito de estimulá-los a se inserir nas reflexões e debates. Nesse sentido, para animar e assessorar o grupo de produtores, os organizadores poderão apoiá-los na elaboração e sistematização dos resultados dos debates, mas sem emitir opiniões, sendo que os produtores serão sempre os apresentadores.

Definição das perguntas para debate: Tendo em vista o diferente grau de conhecimento e papéis exercidos por parte de produtores e por técnicos e demais atores presentes nas oficinas, e em função da otimização do tempo para os debates, sugere-se que dois temas principais sejam abordados. Inicialmente será feita explicação sobre a dinâmica da oficina e o significado dos temas apresentados para debate. Nessa etapa, é muito importante que fique claro para cada participante o significado dos temas. A partir do debate de cada tema, os participantes, organizados em grupos, irão sugerindo livremente itens que julgam mais importantes incluir para cada tema. Idealmente, faz-se uma rodada perguntando-se a cada um e solicitando que registrem palavras-chave em tarjetas para, assim, evitar o efeito de 'contágio', bem como incentivar a participação de todos. Nenhuma sugestão deve ser descartada pelos demais membros do grupo, porque o que se deseja é que cada participante traga para debate ideias decorrentes do contexto em que vivem. Após sugeridas todas as respostas dos membros, o grupo as classificará por ordem de importância, em três categorias: 1 - pouco importante; 2 - importante; 3 - essencial. Cada item será então avaliado a partir dessas três categorias com a participação de todos os membros do grupo. Ao final dos debates em todos os grupos, os resultados serão apresentados por um

representante de cada grupo em plenário. Dessa forma, os resultados de todas as oficinas será um conjunto de temas, itens e avaliações que poderão ser comparados e permitirão a busca de convergências ou consensos, a ser exercitada e aprofundada na próxima fase do trabalho, na Oficina Nacional.

Em síntese, por meio da dinâmica proposta, espera-se que temas centrais relacionados da cada cadeia produtiva representada nas oficinas possam ser indicados, sistematizados e classificados pelo grupo em três categorias: pouco importante; importante e essencial. Com base nessa primeira análise, espera-se que cada aspecto em discussão (conceito de produto agroalimentar artesanal, critérios para identificação de unidades de produção agroalimentar artesanal e parâmetros para quantificar tais critérios) possa ser mais amplamente explorado e sistematizado.

O papel dos organizadores/mediadores:

Animação - Os temas tratados nas Oficinas Regionais e na Oficina Nacional são de natureza eminentemente técnica e por mais que sejam do interesse dos produtores, tais tipos de debates não fazem parte do seu dia-a-dia e nem representam para eles uma expectativa de resultados a curto prazo. Com base nessa reflexão, o papel dos técnicos que organizam as oficinas é essencial, especialmente no que se refere à animação e estimulação do grupo para uma maior participação nos debates. Inclusive, sem prometer resultados, é central informar que esse é o caminho para que se tenha leis mais alinhadas à realidade e escala de produção de produtos agroalimentares artesanais, bem como para se buscar políticas públicas em apoio ao setor.

Moderação e apoio na sistematização dos resultados dos grupos de produtores – a divisão dos grupos em produtores e outros atores decorre de duas razões principais: a) tentar captar o pensamento dos produtores, já que são os principais atores na produção artesanal e b) evitar que a influência ou domínio, no debate, de outros atores com maior poder de argumentação, o que poderia enviesar as contribuições para a realidade de técnicos e outros atores. Parte-se do princípio que estamos discutindo uma realidade em que os participantes pertencem a diferentes “mundos” e com funções distintas. No que tange às dinâmicas de grupo, é desejável que os organizadores/moderadores possam

assessorar os distintos grupos e, de modo especial, o grupo de produtores, nas anotações e finalização das fichas dos grupos, buscando possibilitar/estimular a participação de todos os membros do grupo.

Neutralidade em relação aos conteúdos discutidos – embora seja patente tal condição por parte dos moderadores, é importante frisar que seu papel é sempre apoiar a geração de informações e sistematizar os dados dessas e de outras oficinas.

Contextualização – é de fundamental importância que no início de cada oficina, além das auto apresentações, que o(s) moderador(es) contextualizem sempre os grupos participantes sobre o objetivo do trabalho, a confidencialidade de sua participação, o que já foi feito até o momento em relação ao trabalho que se inicia, os objetivos da oficina, as tarefas do dia, a negociação do tempo de trabalho, considerando o tempo disponível para cada oficina.

Restituição das informações – importante que o grupo receba retorno (*feedback*) não apenas ao final das oficinas (sobre as próximas etapas), mas que seja possível estabelecer um compromisso de retornar as informações finais de alguma forma, ou ao menos dar uma ideia das próximas etapas.

c) Entrevistas e visitas técnicas

As entrevistas envolverão atores ou instituições direta ou indiretamente ligados ao tema, que tenham um papel relevante na temática ou que disponham de informações aprofundadas sobre o tema (atores ou informantes chave). As entrevistas poderão ser realizadas à distância (por telefone) e diretamente (preferível) durante visitas a regiões produtoras, oficinas, eventos diversos ou nas próprias instituições em que os entrevistados trabalham. Serão compostas por questões abertas uma vez que o objetivo é analisar com mais densidade os diferentes pontos de vista e abordagens envolvendo conceitos, características, critérios para identificação de unidades de produção agroalimentar artesanal, regulação do setor, políticas públicas e levantamento dos principais problemas e sugestões para o fortalecimento da atividade.

Além das entrevistas, todas as etapas, incluindo as visitas a unidades de produção e a instituições pertinentes ao tema serão registradas em caderno de

campo, técnica que será fundamental para o registro de dados qualitativos e de impressões sobre o trabalho realizado.

Especialmente em relação às visitas a unidades de produção, os dados serão registrados em caderno de campo, dando-se ênfase para informações pertinentes a aspectos produtivos (incluindo as etapas de produção, utensílios, práticas, etc), estruturais e legais. Além disso, será feito registro fotográfico das unidades visitadas para que, além da descrição, o recurso de imagem também contribua para refletir sobre os conceitos em discussão.

d) Análise e sistematização de dados e informações

As informações coletadas por meio das oficinas, das entrevistas, das visitas às unidades de produção e às demais atividades pertinentes à presente consultoria ajudarão a compor os Produtos deste trabalho. Especialmente no que se refere à definição de critérios para as unidades de produção agroalimentar artesanal, este primeiro esforço de sistematização mais teórica possibilitará levantar elementos para a problematização de itens em torno do conceito e de critérios que serão, posteriormente, trabalhados e revisados nas Oficinas Regionais e na Oficina Nacional sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil.

No Quadro 2, a seguir, é possível encontrar o cronograma no qual estão presentes tanto a sistematização das atividades já realizadas no âmbito do Produto 1 e como também as atividades previstas para o desenvolvimento do Produto 2.

Quadro 2 – Cronograma das ações necessárias para a elaboração dos Produtos 1 e 2

Produto	Ações Necessárias	2018							
		M	J	J	A	S	O	N	D
Produto 1 (P1)									
Documento contendo: a) uma proposta de definição sobre produto agroalimentar artesanal (PAA); e b) levantamento de conceitos, legislações e políticas públicas convergentes com essa categoria de produtos no Brasil.	· Levantamento bibliográfico e de dados secundários sobre o conceito	X	X						
	· Levantamento de legislações sobre produtos agroalimentares artesanais ou convergentes	X	X						
	· Levantamento de políticas públicas sobre produtos agroalimentares artesanais ou convergentes	X	X						
	· Entrevistas exploratórias	X	X						
	· Participação em eventos ligados a produtos artesanais	X	X						
	· Análise dos dados elaboração do Produto 1	X	X						
	· Entrega do Produto 1			X					
Documento estabelecendo os critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA).	· Realização de oficinas regionais				X	X	X		
	· Realização de entrevistas em profundidade			X	X	X	X		
	· Visitas às unidades de produção				X	X	X		
	· Análise dos dados e elaboração do Produto 2					X	X		
	· Entrega do Produto 2						X		

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando o objetivo deste Produto, vale mencionar que, como proposta inicial a compor uma possível definição de produto agroalimentar artesanal, se incorporado o vínculo com questões de tradição, propõe-se, como dimensões relevantes, as que seguem:

- 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.

Da inter-relação entre essas dimensões, podemos propor que, além do conceito de produto agroalimentar artesanal, haja também o conceito de produto agroalimentar tradicional e, da interface entre eles, o conceito de *produtos agroalimentares artesanais tradicionais*.

Porém, conforme indicado no Termo de Referência, cabe enfatizar que essa primeira aproximação conceitual contempla uma proposição preliminar e inacabada dos conceitos em discussão. Esses deverão, conforme previsto na continuidade da consultoria, ser problematizados e discutidos por diversos atores de distintas cadeias produtivas presentes no Brasil. Assim, espera-se que, mas do que aceitar ou refutar essa proposta inicial, a continuidade do trabalho permita complexificar a ampliar as dimensões propostas, de modo a avançar na direção de um conceito adequado e operacionalizável para diversas cadeias produtivas das diversas regiões do Brasil.

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.
- 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.
- BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 19 dez. 1950.
- BRASIL. 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>. Acesso em 26 jun. 2012.
- BRASIL. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 07 ago. 2000. Seção 1, p. 2. Disponível em: <<http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=82&data=07/08/2000>>. Acesso em: 14 abr. 2012.
- _____. 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 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 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.
- _____. 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 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre o processo de produção e comercialização dos Queijos Artesanais em Minas Gerais. **D.O.** Belo Horizonte. 18 dez. 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 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. 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.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 31 out. 2013.

_____. 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.

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.

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.

DELFOSSÉ, 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.

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.

- 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.
- GRAZIANO DA SILVA, José. *A nova dinâmica da agricultura brasileira*. Campinas: Unicamp, 1996.
- Guerrero et al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation
- 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: Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), p. 131-148.
- HÖFLING, ELOISA DE et al. Estado e políticas (públicas) sociais. **Cadernos Cedes**, 2001, p. 30-41.
- in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, n. 52, 2009, p.345-354.
- INHAN MATOS, L. A. O conhecimento regional do Queijo Minas Artesanal na Indicação de Procedência Canastra: ensinando o padre a rezar. Tese (Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento). Instituto de Economia, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), 2016. INPI, 2017
- LEITÃO, C.; MACHADO, A. F. (Orgs). *Por um Brasil criativo: significados, desafios e perspectivas da economia criativa brasileira*. Belo Horizonte: Código Editora, 2016.
- 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.

- 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.
- MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.
- MINAS GERAIS. Portaria nº 818, de 12 de dezembro de 2006. Baixa o regulamento técnico de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. **Instituto Mineiro de Agropecuária**. Belo Horizonte. 12 dez. 2006.
- _____. 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.
- 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.
- PLOEG, Jan Douwe van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- 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.
- 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.
- SANTILLI, Juliana. Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores. São Paulo: Peirópolis, 2009.
- 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.
- SANTOS, J.; CRUZ, F.T.; MENEZES, S.S.M. Queijos Artesanais como Patrimônio: origem, diversidade e tradição. In WILKINSON, J. Et al (orgs), Sabor da Origem. Rio de Janeiro: Livraria Escritos, 2016, p. 317-341.
- 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.
- SARAVIA, Enrique; FERRAREZI, Elisabete. Políticas públicas. Brasília: **Enap**, v. 2, p. 91-110, 2006.
- 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.
- 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.
- 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.

WANDERLEI, Maria de Nazareth Baudel. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, 21, Outubro, 2003, p. 42-61.

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.