



## 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, 15 de março de 2018=9			
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, unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, artesanidade, tradição, legislação, Lei nº 13.680/2018.			
Resumo			
<b>Título do Produto:</b> Análise de dados gerados nas oficinas regionais: discussão de critérios para definição do conceito de produto agroalimentar artesanal (PAA) e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal (UPPAA)			
<b>Subtítulo do Produto:</b> Produto 2: Documento estabelecendo os critérios para a identificação de unidades de produção agroalimentares artesanais (UPAA).			
<b>Resumo do Produto:</b> Este Produto tem por objetivo apresentar de forma sistematizada o resultado de discussões desenvolvidas em oficinas regionais, realizadas em distintas regiões do Brasil para, à luz dos critérios propostos no Produto 1, propor definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. A metodologia adotada para a realização das oficinas regionais fundamentou-se em dinâmicas participativas que, adaptadas às especificidades de cada oficina, proporcionaram dados relevantes e adequados para problematizar os critérios propostos e, assim construir definições operacionalizáveis e gerais, conforme descritos a seguir. <b>Produto agroalimentar artesanal ou simplesmente produto artesanal ou alimento artesanal é aquele elaborado a partir de matérias-primas de origem e qualidade sanitária reconhecidas, elaborados em escala restrita, a partir de processamento manual, com possibilidade de mecanização parcial dos processos, sendo que os manipuladores tenham domínio e conhecimento da totalidade do processo de produção, podendo ter variabilidade nas características organolépticas dos produtos, com uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos cosméticos. Unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais ou unidade de produção agroalimentar artesanal é o espaço produtivo de empreendimentos rurais ou urbanos no qual, em área útil de até de 250m2, equipada com instalações, máquinas e equipamentos que permitam combinar os materiais e meios de produção com a destreza manual do trabalhador e o domínio e conhecimento da totalidade do processo, onde são processados um ou mais produtos agroalimentares artesanais. Esses empreendimentos podem ser de gestão familiar, cooperativa ou associativa.</b> Essas definições contribuem também para a discussão crítica e assertiva acerca da Lei nº 13.680, Lei "SELO ARTE" e de sua regulamentação, atualmente em discussão.			
<b>Qual objetivo primário do Produto?</b>			
O principal objetivo deste Produto é sistematizar e analisar informações geradas em oficinas regionais organizadas com vistas a debater a proposta teórica de critérios para definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal.			

<b>Que problemas o produto deve resolver?</b>
Este Produto buscou responder a necessidade definições operacionalizáveis e abrangentes a diversas cadeias produtivas de produtos de origem animal com o intuito de contribuir para a elaboração de regulamentos e políticas públicas alinhados à realidade do processamento artesanal e tradicional de alimentos no Brasil.
<b>Como se logrou resolver os problemas e atingir os objetivos?</b>
Para responder aos objetivos propostos, o desenvolvimento do Produto 2 proporcionou e se beneficiou da: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organização das oficinas regionais, participação em reuniões e visitas de unidades de processamento;</li> <li>b) Adaptação da metodologia participativa, de modo a contemplar a realidade dos grupos e, assim, contar com maior participação dos integrantes dos grupos;</li> <li>c) Sistematização e análise dos debates gerados a fim de construir definições abrangentes e operacionalizáveis de produtos agroalimentares artesanais e de seus espaços de processamento.</li> </ul>
<b>Quais resultados mais relevantes?</b>
Os resultados mais relevantes referem-se ao êxito de, a partir dos dados gerados ao longo do desenvolvimento do Produto 2, extrair a definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal
<b>O que se deve fazer com o produto para potencializar o seu Uso?</b>
Este é o segundo produto de quatro produtos a serem elaborados no âmbito desta Consultoria. Com os resultados sistematizados neste Produto, em especial as definições propostas com base no andamento do trabalho, é possível potencializar o Produto dando continuidade à discussão a ser realizada no âmbito da <b>Oficina sobre a Produção Agroalimentar Artesanal no Brasil</b> , a ser promovida pela Coordenação de Boas Práticas Agropecuárias, a fim de problematizar e amadurecer as discussões, critérios e definições propostas nos Produtos 1 e 2. Na oficina nacional, que proporcionará que famílias produtores e demais atores vinculados ao tema dos alimentos artesanais, instituições de pesquisa, ensino, fomento, regulação e fiscalização participem do debate, será possível potencializar o uso do produto na medida em que ele proporcionará importantes elementos para suscitar a discussão.

## APRESENTAÇÃO

Este documento, segundo Produto elaborado no âmbito PCT BRA/IICA/16/001, tem por objetivo sistematizar e analisar informações geradas em oficinas regionais organizadas com vistas a debater a proposta teórica de critérios para definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. Os critérios que fomentaram as discussões nas reuniões e oficinas regionais foram elaborados e apresentados como parte do Produto 1 desta Consultoria. Nas oficinas regionais, a metodologia adotada foi participativa, de modo a estimular a participação de diversos atores sociais, entre os quais produtoras(es), técnicas(os), fiscais, representantes de instituições governamentais e não governamentais e representações da sociedade civil.

Os debates, aliados a visitas técnicas a regiões onde é expressiva a produção de pelo menos um produto agroalimentar artesanal de origem animal, proporcionaram problematizar os critérios elaborados e apresentados no Produto 1, ampliando as possibilidades de operacionalização tanto dos critérios como também de uma proposta preliminar de definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento agroalimentar artesanal.

Esses avanços em relação aos critérios e definições são relevantes especialmente porque é inegável o crescente apreço de consumidores por alimentos considerados artesanais, abrindo amplo espectro de possibilidades para grupos familiares e/ou empreendimentos rurais ou urbanos interessados em valorizar ou, eventualmente, passar a investir no setor de processamento artesanal de alimentos.

Contudo, para que o processamento de produtos agroalimentares artesanais possa gerar renda e estabilidade financeira a famílias produtores ou empreendedoras(es), é preciso avançar em regulamentos que possibilitem a legalização desse tipo de processamento, marcado por singularidades que remetem a características da matéria-prima, a possíveis vínculos com os territórios de produção e conhecimentos geracionais – particularmente no caso de alimentos que além de artesanais são também tradicionais –, a manualidade dos processos produtivos entre outros fatores discutidos neste documento. Dentre os avanços, é

necessário mencionar a aprovação de Lei nº 13.680, em junho de 2018, que, ainda que marcada por algumas imprecisões e dissensos, contribuiu para qualificar o debate acerca dos alimentos artesanais no Brasil.

Como principal contribuição deste Produto, dando continuidade aos debates fomentados nas oficinas regionais e reuniões sobre o tema, espera-se que seja possível avançar em discussões que contribuam tanto para problematizar e amadurecer as definições aqui presentes quanto para incidir assertivamente na construção de regulamentos alinhados às realidades e contextos produtivos dos produtos que, em suas diferentes cadeias produtivas, compõem amplo leque de produtos agroalimentares no Brasil.

Considerando essa diversidade, cabe enfatizar que, nas discussões e especialmente nas definições propostas neste Produto, buscou-se análise mais geral, capaz de contemplar distintas cadeias produtivas. Entende-se esse passo como inicial visto que, tendo como base definições mais genéricas e aplicáveis a distintas cadeias produtivas, pode-se, com mais precisão e detalhamento, elaborar definições e critérios estreitamente alinhados às peculiaridades de cada cadeia produtiva.

Por fim, no que diz respeito à estrutura do Produto 2, além desta apresentação, ele está organizado em 3 seções. A primeira delas apresenta a metodologia adotada nas oficinas regionais que proporcionaram a geração de dados e elementos empíricos da presente análise. A segunda seção dedica-se a sistematizar e analisar os critérios referentes a produtos agroalimentares artesanais, apresentados no Produto 1. Essa seção, além de discutir tanto aspectos gerais quanto mais específicos de cada critério, propõe-se, ao final, a construir uma definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal. Por fim, a terceira seção toma o contexto de discussão decorrente da publicação da Lei nº 13.680/2018, a Lei SELO ARTE, discutindo suas premissas, contradições e possibilidades, especialmente as que se constituem a partir da necessidade de um decreto para regulamentar essa Lei.

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Informações sobre as oficinas realizadas para o Produto 2	9
--	---

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Esquema-síntese da dinâmica adotada na realização das Oficinas Regionais	12
Figura 2 – Imagens da oficina realizada na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará	12
Figura 3 – Imagens da oficina realizada em Soure, Ilha do Marajó, Pará	13
Figura 4 – Processamento de Queijo Manteiga, Soure, Ilha do Marajó, Pará	14
Figura 5 – Maturação de Queijo Minas Artesanal em São João Del Rei, Minas Gerais	14
Figura 6 – Processamento de Piracuí, na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará (torra e envase)	15
Figura 7 – Queijo manteiga, produzido em Soure, Ilha do Marajó, Pará, após ser transportado em diferentes embalagens (à vácuo, abaixo) e com papel manteiga (queijo mais acima)	22

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>OFICINAS REGIONAIS PARA AVANÇAR NA DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: DIVERSIDADE DE REALIDADES E CONTEXTOS DE PRODUÇÃO</b>	<b>8</b>
1.1	DINÂMICA DAS OFICINAS REGIONAIS	9
<b>2</b>	<b>ENTRE A TEORIA E A PRÁTICA: OFICINAS REGIONAIS COMO APROXIMAÇÃO EMPÍRICA PARA A ANÁLISE DE CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS E DE UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS</b>	<b>15</b>
2.1	ASPECTOS GERAIS PARA ANALISAR A PRODUÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS	15
2.2	DE CRITÉRIOS DE CARÁTER TEÓRICO PARA A CONSTRUÇÃO E DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS OPERACIONALIZÁVEIS PARA A DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL	23
<b>3</b>	<b>A PUBLICAÇÃO DA LEI Nº 13.680: SELO ARTE PARA QUEM?</b>	<b>35</b>
3.1	SELO ARTE PARA QUEM E FISCALIZADO POR QUEM? IMPRECISÕES E TENSÕES SOBRE A LEI Nº 13.680	36
3.2	DA LEI AO DECRETO: DEFINIÇÕES E PRECISÕES PARA REGULAMENTAR O SELO ARTE	38
<b>4</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>41</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>43</b>
	<b>ANEXO I – LEI Nº 13.680, DE 14 DE JUNHO DE 2018</b>	<b>46</b>
	<b>ANEXO II – RESUMO DA PRIMEIRA REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO DESIGNADO PARA PROPOR A REGULAMENTAÇÃO DA LEI Nº13.680 DE 14 DE JUNHO DE 2018</b>	<b>47</b>

## 1 OFICINAS REGIONAIS PARA AVANÇAR NA DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL: DIVERSIDADE DE REALIDADES E CONTEXTOS DE PRODUÇÃO

Esta seção tem por objetivo principal descrever a metodologia de geração e sistematização de dados das oficinas regionais realizadas em distintas regiões do Brasil, bem como trazer aspectos gerais discutidos nesses encontros.

A metodologia de trabalho para as Oficinas Regionais tomou por base a proposta desenvolvida no Produto 1, que previa para a definição de critérios para identificação de unidades de produção agroalimentar artesanal<sup>1</sup>, a realização de oficinas, visitas técnicas a unidades de processamento e entrevistas com atores envolvidos na produção agroalimentar artesanal. Com base nos conceitos, características, regulamentos e políticas públicas sistematizados no Produto 1, nas Oficinas Regionais foi realizado amplo debate com representantes de várias instituições visando tanto conhecer a realidade e as singularidades locais quanto avaliar a pertinência dos critérios sugeridos no Produto 1 para caracterizar produtos alimentares artesanais.

As oficinas regionais foram realizadas nos seguintes locais: Soure, na Ilha de Marajó/Pará; Belo Horizonte e São João Del Rei, em Minas Gerais e em Prainha, Pará. O Quadro 1, a seguir, sistematiza os locais, datas, produto artesanal de destaque para a definição da oficina em cada local e o número de participantes.

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

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

<sup>1</sup> No Termo de Referência que orienta a elaboração deste documento, há menção ao termo *unidade de produção de agroalimentar artesanal*, porém, de modo a alinhar o termo empregado para se referir ao produto (produto agroalimentar artesanal) à unidade que o produz, optamos por ajustar o termo para *unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal*. Por isso, deste ponto em diante, esse será o termo utilizado.

## 1.1 DINÂMICA DAS OFICINAS REGIONAIS

Para a realização das oficinas, organizadas localmente por meio do apoio e da articulação proporcionada pela Coordenação de Agregação de Valor junto às unidades locais do MAPA, a dinâmica consistiu em dividir os presentes em dois ou três grupos (decisão tomada com base no número de participantes), diversos e heterogêneos, de modo que cada grupo tivesse produtores(as), fiscais, pesquisadores(as), técnicos(as), estudantes, etc. Considerando a disponibilidade especialmente de produtores, optou-se por realizar as oficinas apenas em um turno, de modo a facilitar a presença de um grupo maior em toda a atividade. Como o tempo foi um dos limites para essa decisão, nas oficinas realizadas, dividiu-se o grupo em dois ou três subgrupos para que, assim, cada subgrupo pudesse expressar seus pontos de vista e considerações. Optou-se por organizar os subgrupos de modo que os diversos atores estivessem representados. É possível que, com base nessa decisão, algumas pessoas não tenham conseguido se expressar tanto quanto gostariam, mas, de todo modo, a diversidade de pontos de vista, questionamentos e provocações feitas a partir das realidades locais demonstrou que essa foi uma decisão acertada para estimular e avançar nos debates que proporcionaram os dados para análise.

Ainda em relação à descrição da metodologia, após explicar a proposta e o objetivo do encontro, os participantes, já divididos em grupos foram convidados a refletir e sistematizar as respostas em tarjetas. As questões iniciais que orientaram esse debate foram:

1 – Quais são as características de alimentos artesanais?

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

Após 30 minutos de debate sobre essas questões, já tendo sido feita a síntese nas tarjetas, foi apresentado e explicado aos grupos os sete critérios propostos no Produto 1 para definição de produto agroalimentar artesanal, conforme apresentado a seguir:

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.

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

- 1 - Essas características se relacionam com o que vocês pensaram?
- 2 - O que pode ser ajustado em relação aos critérios que apresentamos?

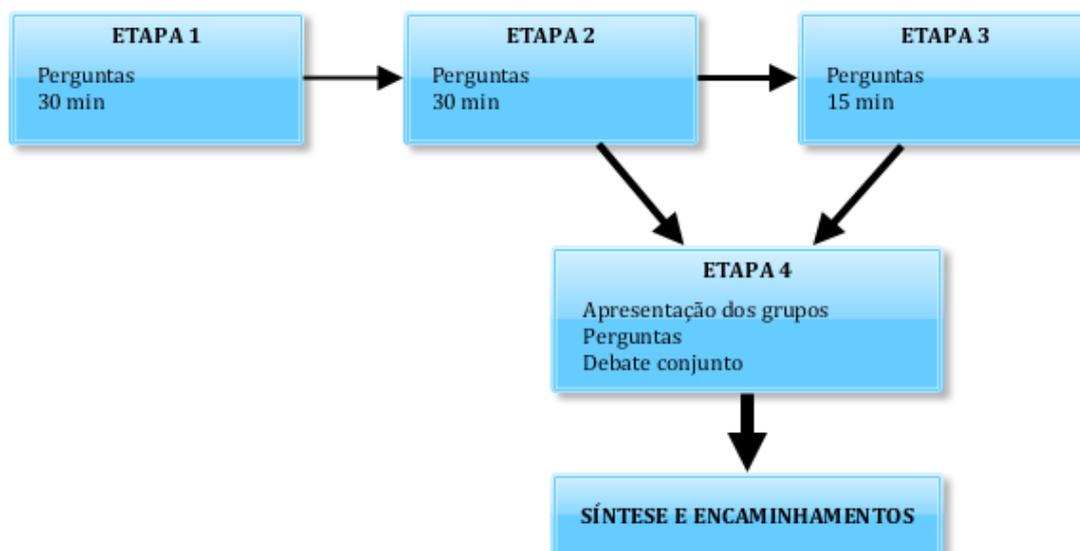
Para essa segunda etapa, os participantes dispuseram de mais 30 minutos. Por fim, os participantes dispunham de mais 30 minutos para responder a seguinte questão:

- Como vocês definiriam alimentos artesanais?

A etapa seguinte consistiu nos grupos apresentarem suas respostas ao grande grupo, apresentação que também incitava o debate no grupo todo. Na primeira oficina, em Soure, na Ilha de Marajó, foi solicitado aos participantes apresentarem as respostas da etapa 1 e da etapa 2 em diferentes momentos. Entretanto, de acordo com o feedback dos participantes, optou-se por suprimir a apresentação dos dados da primeira etapa nas oficinas subsequentes. Esse ajuste foi necessário porque as respostas acabavam se sobrepondo, tornando a apresentação repetitiva e comprometendo o tempo que, tanto na nossa avaliação quanto na avaliação dos participantes, poderia ser mais bem aproveitado para debate.

A Figura 1 mostra, de forma esquemática, a dinâmica já ajustada proposta nas oficinas regionais.

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



Fonte: Elaboração da autora.

Em relação à metodologia, vale destacar que, em relação à metodologia apresentada no Produto 1, foram feitas algumas alterações devido à necessidade de ajustar o que havia sido proposto às realidades locais. Nesse sentido, cabe menção ao caso da oficina realizada na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará, onde é expressiva a produção de piracuí, uma espécie de farinha de peixe. Como nessa comunidade muitas pessoas eram analfabetas, optou-se por fazer uma discussão no grande grupo, evitando possíveis constrangimentos decorrentes da solicitação de que os participantes escrevessem em tarjetas, conforme a metodologia propunha. Na Figura a seguir (Figura 2), é possível ver imagens da oficina realizada na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará, realizada no dia 22 de novembro de 2018. Na Figura 3 é possível ver imagens da oficina realizada em Soure, Ilha do Marajó, Pará, no dia 02 de outubro de 2018.

**Figura 2 – Imagens da oficina realizada na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará**



Fonte: Arquivos da equipe.

**Figura 3 – Imagens da oficina realizada em Soure, Ilha do Marajó, Pará**



Fonte: Arquivos da equipe.

Todas as oficinas foram gravadas em áudio, com a autorização do grupo. Os áudios foram ouvidos e sistematizados, gerando as informações que sustentam os dados e análise deste documento.

Além das oficinas, também foram realizadas entrevistas com informantes chave. Algumas dessas entrevistas foram informais e, por isso, não registradas por meio de áudio, mas seus conteúdos foram anotados para posterior análise. Somando-se às entrevistas, também foram feitas visitas técnicas a unidades artesanais de processamento e, em alguns casos, foi possível acompanhar o processamento de todas as etapas da produção; em outros casos, a produção pode ser acompanhada parcialmente.

De todo modo, em todas as visitas, as(os) produtoras(es) foram estimulados a explicar detalhadamente o processo produtivo, de modo a proporcionar dados para aprofundar e/ou problematizar a discussão sobre os conceitos de produtos agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais.

Especialmente em relação às visitas a unidades de processamento (Figuras 4, 5 e 6), os dados foram registrados em caderno de campo, o que permitiu reter e destacar informações pertinentes a aspectos produtivos, tanto em relação às etapas de produção quanto em relação a utensílios, práticas e a aspectos estruturais, legais e relacionados à comercialização. Além disso, foi feito registro fotográfico das unidades visitadas, em alguns casos de todo processamento e, em

outros, de algumas etapas, de modo a ter também esse recurso para analisar os conceitos relacionados à produção artesanal de alimentos.

**Figura 4 - Processamento de Queijo Manteiga, Soure, Ilha do Marajó, Pará**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

**Figura 5 - Maturação de Queijo Minas Artesanal em São João Del Rei, Minas Gerais**



Fonte: Fabiana Thomé da Cruz

**Figura 6 – Processamento de Piracuí, na Comunidade Menino Deus, em Prainha, Pará (torra e envase)**



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

## **2 ENTRE A TEORIA E A PRÁTICA: OFICINAS REGIONAIS COMO APROXIMAÇÃO EMPÍRICA PARA A ANÁLISE DE CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS E DE UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS**

Avançar sobre a elaboração de um conceito operacionalizável de produto agroalimentar artesanal e, de modo articulado, de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais requer, inicialmente, responder a seguinte questão: para que público esses conceitos estarão voltados? Essa pergunta inicia e incita o debate pois, em um contexto como o brasileiro, em que parte expressiva da produção de alimentos artesanais acontece informalmente, cabe iniciar a análise com base no seguinte questionamento: quais as(os) produtoras(es) poderão ter seus modos de produção contemplados pela definições de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal?

Para responder a essas questões, esta seção está estruturada em duas subseções. Na primeira delas são apresentados aspectos mais gerais relacionados à análise de dados gerados nas oficinas regionais e, na seção subsequente, é realizada discussão específica de cada um dos critérios propostos. Dessa forma, espera-se problematizar e fomentar o debate para a construção de conceitos de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal.

### **2.1 ASPECTOS GERAIS PARA ANALISAR A PRODUÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES ARTESANAIS**

Analisar o contexto e as características do processamento artesanal de alimentos no Brasil torna-se ainda mais relevante se tal análise for feita à luz de debates como o relacionado ao Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, proposto em 2011 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) de forma integrada ao Plano Brasil Sem Miséria (SCHOTTZ, CINTRÃO, SANTOS, 2014).

Nesse sentido, torna-se relevante somar o caso da produção e processamento realizado em espaços rurais ao desenvolvido em espaços urbanos. Se referindo a esse Programa, Schottz, Cintrão e Santos (2014) explicam que uma das principais ações foi a publicação da resolução da Diretoria Colegiada nº 49 (RDC nº 49/2013), que dispõe sobre a “regularização sanitária do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário” (BRASIL, 2013).

Ainda que esse regulamento esteja voltado apenas para o processamento de produtos de origem vegetal e o foco da presente análise está em analisar e propor conceitos considerando, primordialmente, o caso de produtos de origem animal, a RDC nº 49/2013 traz importantes pontos de inflexão tanto por explicitar a situação do processamento de alimentos em espaços rurais e urbanos, como já mencionado, quanto por mencionar entre suas diretrizes “a produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares” (BRASIL, 2013, Art.5).

Esse aspecto é inovador, pois articula não apenas a perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional, como proposto pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, a LOSAN (BRASIL, 2006), como também aponta meios para garantir que alimentos vinculados a hábitos de produção, processamento e consumo locais tenham segurança sanitária. Tal perspectiva é especialmente interessante se considerado que a maior parte desses alimentos estão fortemente alinhados à lógica da produção artesanal de alimentos.

No que se refere à segurança sanitária e a ampla informalidade presente no processamento de alimentos artesanais, cabe abordar alguns termos que merecem ser mencionados e distintos entre si, os quais foram recorrentes nas discussões provocadas nas oficinas regionais. Esses termos remetem a legalização, informalidade e clandestinidade os quais, de modo algum, podem ser tomados como sinônimo.

Nesse sentido, cabe considerar a análise de Wilkinson e Mior (1999) que, se referindo ao contexto da produção de lácteos pela agricultura familiar, consideram que no Brasil, até a década de 1950, não existia regulamentação do setor primário da cadeia produtiva do leite para normatizar as diversas etapas da produção, de tal

forma que não era possível falar de setor informal. Apenas a partir da aprovação do serviço de inspeção federal para produtos de origem animal, no início da década de 1950, o leite entregue a laticínios passou a ser fiscalizado e, em decorrência, passou para o âmbito do setor formal, o que levou, indiretamente, produtores tradicionais de leite e derivados para a informalidade. Nesse contexto, os autores apontam para significativa distinção entre os termos informalidade e ilegalidade, conforme explícito no trecho a seguir.

O setor informal distingue-se do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes. Enquanto no primeiro caso o órgão repressor apropriado é a polícia, no segundo os organismos de fiscalização são responsáveis pelo enquadramento. O setor informal, portanto, é definido fundamentalmente a partir das normas reguladoras do Estado (WILKINSON; MIOR, 1999, p. 31).

Já o termo clandestinidade, ao se referir aos alimentos, carrega sentido bastante pejorativo, portanto, inadequado especialmente se considerado o argumento de Wilkinson e Mior (1999), apresentado aqui. Nessa perspectiva, para o caso do processamento não legalizado, o resultado são produtos informais, com potencial para que, ao atender aos aspectos sanitários, tributários e fiscais, possam ser legalizados.

Além disso, as discussões de caráter mais geral desenvolvidas nas oficinas se estendem também para a produção de matéria-prima pois, para muitas famílias produtoras de alimentos artesanais, se houver exigência de que parte expressiva da produção de matéria-prima aconteça na propriedade, muitas famílias que, tradicionalmente processam alimentos, não serão contempladas, discussão retomada na Seção 2.2. Esse aspecto é importante porque, se considerados Programas como o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), do Rio Grande do Sul, há a exigência de que as famílias produzam 80% da matéria-prima, o que, como discutiremos de modo mais detalhado na seção 2.2, é inviável para o caso de cadeias produtivas como a de embutidos, por exemplo.

Outro aspecto de caráter mais geral que também é relevante diz respeito à dificuldade de discutir e propor conceitos gerais, que se referiram a todas as cadeias produtivas, mesmo considerando que, como no caso da presente análise, o

foco esteja delimitado em analisar produtos de origem animal. Por isso, nas oficinas, embora o esforço estivesse centrado em fazer as discussões sem delimitar uma ou outra cadeia produtiva específica, em alguns momentos, para tornar a discussão mais concreta, buscava-se pensar no caso da cadeia produtiva mais expressiva no local de realização da oficina, como por exemplo, a cadeia produtiva dos queijos na Ilha do Marajó e em Minas Gerais e do piracuí, em Prainha. Tal dificuldade reforçou a necessidade de que, para além de conceitos e critérios gerais extensíveis para diversas cadeias produtivas, trabalhos futuros explorem a operacionalização de critérios e definições relacionados especificamente a cada cadeia produtiva para que, à luz da IN nº 16 (BRASIL, 2015), se possa avançar nas definições e critérios pertinentes e específicos para as seguintes cadeias produtivas:

I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - processamento de pescado ou seus derivados;

III - processamento de leite ou seus derivados;

IV - processamento de ovos ou seus derivados; e

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Nesse caso, para algumas cadeias produtivas com maior acúmulo de pesquisas e reflexões, como é o caso da cadeia produtiva de leite e seus derivados, é possível que o trabalho avance mais rapidamente, mas para o caso de cadeias produtivas como a de abate ou industrialização de animais produtores de carne, na qual se inclui a produção de embutidos, é possível que outras pesquisas sejam necessárias. Além disso, vale destacar que o debate no âmbito desta consultoria e, portanto, no âmbito deste Produto, volta-se, como já mencionado, apenas para a produção de alimentos de origem animal, mas, como já mencionado nesta seção, buscando conciliar este trabalho à iniciativa de inclusão produtiva com segurança dos alimentos, vale também pensar em pesquisas futuras voltadas para produtos de origem vegetal. Nesse caso, caberia destacar o caso da produção de polpas e bebidas que, tanto pelo aumento da demanda dos consumidores, quanto em virtude do protagonismo do MAPA em regularizar essa produção, merece destaque.

Outro aspecto geral, ainda respondendo aos questionamentos propostos no parágrafo inicial, que remetem a quem se beneficia da definição adotada para

*produto agroalimentar artesanal* e para *unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal*, diz respeito à sobreposição e distinções entre produção artesanal e produção tradicional de alimentos. Nesse caso, cabe retomar a discussão desenvolvida no Produto 1, especialmente em relação à proposta de dois conceitos relacionados, porém distintos: o de produto artesanal e o de produto artesanal tradicional. Como proposto no Produto 1 desta Consultoria,

[...] 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** (Produto 1, p. 21).

Tal debate é importante principalmente considerando a perspectiva de inclusão produtiva, tanto de famílias que tradicionalmente processam algum tipo de alimento, quanto no caso de iniciativas mais recentes, inclusive aquelas situadas em espaços urbanos. Contudo, ainda que essas duas situações distintas mereçam ser contempladas nas definições tanto de produto agroalimentar artesanal quanto de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, é necessária a ressalva de que, quando a componente tradição está presente, ela precisa ser reconhecida e valorizada. Tal perspectiva se justifica pelo fato de que, tanto quanto valorizar novas iniciativas e inovações tecnológicas, incluindo especialmente o caso de produtoras(es) que mais recentemente passaram a se dedicar à produção artesanal de alimentos, é necessário valorizar, reconhecer e legitimar a produção artesanal de alimentos que, nas diversas regiões do país, vem sendo feita há décadas ou séculos.

Nesse caso, cabe ressaltar que, mesmo na produção feita de forma artesanal tradicional, não se defende, de modo algum, que inovações sejam proibidas. Para Bowen e Master (2011), que analisam a produção de queijos Corsican e Comté, na

França, e de queijo Oscypek, produzido na Polônia, tal restrição a inovações equivaleria a criar noções estáticas de cultura.

De modo alinhado à perspectiva dessas autoras, o trabalho realizado no âmbito desta Consultoria permite afirmar que, mesmo no caso de alimentos artesanais tradicionais, seja para garantir a qualidade sanitária ou para elaborar novos produtos, as inovações podem e merecem ser contempladas desde que sejam respeitados os tempos e dinâmicas das famílias produtoras pois, como ponderam as mesmas autoras, esses alimentos combinam tradição e inovação, materialidade e simbolismos, mecanização e artesanabilidade.

Seguindo tal linha de argumentação, no caso de mudanças que, não raro, estão associadas a processos de institucionalização da tradição, como os decorrentes das pressões para atender a critérios presentes em regulamentos sanitários, há o risco de comprometer a complexidade das práticas e dos contextos de produção desses alimentos, como, por exemplo, aspectos relacionados a relações sociais e modos de produção. Há, portanto, por essa via, risco de reduzir a diversidade e a singularidade inerentes à produção tradicional. Por isso, ainda que necessárias ou desejáveis, mudanças e adequações nos processos produtivos que sustentam a produção artesanal (e especialmente a artesanal tradicional) requerem cautela e bom senso.

Essa discussão pode ser considerada também ao se contemplar dois casos que estiveram presentes nas visitas a unidades de processamento de alimentos artesanais e também em debates nas oficinas. Os dois casos remetem à produção artesanal de queijos. Um deles se vincula ao uso de embalagens à vácuo para armazenar e transportar queijos, o que foi visto tanto no caso dos queijos do Marajó quanto no caso de alguns queijos mineiros. Nesse caso, o debate se relaciona ao fato de que, sendo um produto em processo de maturação, a embalagem à vácuo comprometeria os processos metabólicos dos queijos, implicando em perdas organolépticas. Essa adequação ou inovação é favorável e interessante pensando, para além da qualidade sanitária, na qualidade mais ampla do produto?

Outro caso, também relacionado ao envase dos queijos diz respeito a iniciativa de uma família produtora de queijo manteiga, em Soure, Marajó. Contrariando a tendência generalizada de embalar o queijo creme em embalagens

à vácuo, a família optou por, retomando um hábito antigo na região, embalar os queijos em papel manteiga. Como resultado, além de apresentação e aparência diferenciadas, o queijo pareceu responder melhor ao processo de transporte do local de produção até o local de consumo. Os queijos embalados à vácuo, como é possível visualizar na Figura 7, ficaram deformados, diferentemente do queijo embalado em papel manteiga.

**Figura 7 - Queijo creme, produzido em Soure, Ilha do Marajó, Pará, após ser transportado em diferentes embalagens (à vácuo, abaixo) e com papel manteiga (queijo mais acima).**



Foto: Fabiana Thomé da Cruz

Neste debate, portanto, como já proposto no Produto 1 desta Consultoria, cabe considerar que o caso de alimentos tradicionais não implica necessariamente não inserir novos utensílios ou ingredientes, mas sim conciliar tradição e modernidade na medida em que valoriza-se a produção e o consumo de queijos mas, ao mesmo tempo, permite-se inovações relacionadas a facilidades no

processamento, envase e aspectos de higiene e sanidade (DELFOSSÉ, 1995). Em síntese, cabe novamente destacar que a produção de alimentos artesanais tradicionais “não implica, contudo, que não haja mudanças e alterações nas práticas e processamento, as quais são necessárias até mesmo para interpretar e, assim, manter a tradição ativa.” (Produto 1, p. 17).

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

Ainda de acordo com a pesquisa de Guerrero et al. (2009), os autores, considerando grupos diversos de consumidores de seis países europeus, 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 et al., 2009, p. 348).

No que se refere à temporalidade para que um alimento seja considerado ou não tradicional, pode-se recorrer ao Regulamento (UE) nº 1151/2012 (UNIÃO EUROPEIA, 2012), relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios. Nesse regulamento, que apresenta definições com as quais estamos trabalhando no âmbito desta consultoria, alimento tradicional é considerado 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).

Retomando a síntese já proposta no Produto 1,

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**. (Produto 1, p. 21).

Em síntese, os conceitos tanto de produto agroalimentar artesanal quanto de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal merecem contemplar tanto a realidade de famílias que, há muito tempo estão processando alimentos, quanto as famílias e empreendedoras(es) que mais recentemente, têm passado a investir no setor. Nesse caso, cabe também discutir, como já antecipado no Produto 1, sobre o critério temporal para definir o que é um alimento tradicional. No caso do Regulamento Europeu (UNIÃO EUROPEIA, 2012), está estabelecido tempo mínimo de atividade produtiva para os produtos serem considerados não apenas artesanais mas também tradicionais. Em contemplando esses dois grupos de produtoras(es) e, em decorrência, de unidades de processamento, entendemos que os conceitos tornam-se mais inclusivos e alinhados ao amplo espectro da realidade socioprodutiva de alimentos no Brasil.

## 2.2 DE CRITÉRIOS DE CARÁTER TEÓRICO PARA A CONSTRUÇÃO E DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS OPERACIONALIZÁVEIS PARA A DEFINIÇÃO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL E DE UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE PRODUTO AGROALIMENTAR ARTESANAL

Em todas as oficinas regionais realizadas, os sete critérios propostos foram, em maior ou menor grau, questionados e amplamente debatidos pelos

participantes. De modo geral, quanto mais técnico o perfil dos participantes, como foi o caso da oficina realizada no MAPA, em Belo Horizonte, maior o número de critérios questionados, criticados e, em alguns casos, refutados.

Esse processo de ampla discussão e críticas propositivas proporcionou rever todos os critérios que haviam sido propostos na revisão de caráter mais teórico, apresentada no Produto 1. Por isso, nesta seção, apresentaremos uma síntese dos debates que as oficinas suscitaram em relação a cada um dos critérios propostos, buscando, na medida do possível, seguir a ordem conforme foi apresentada no Produto 1 e nas dinâmicas das oficinas. Em alguns casos, as discussões sobrepuseram dois ou mais critérios. Por isso, nesta seção, ainda que o esforço seja o de cartesianamente analisar os critérios separadamente, algumas sobreposições serão feitas pois entende-se que assim é possível explorar a complexidade dos debates e questões levantadas ao longo das oficinas.

Embora já mencionados neste documento, para fins de caráter didático, retomamos abaixo os sete critérios debatidos para a caracterização de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

significativo na escala de produção, outras características que conferem artesanidade não sejam subtraídas.

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

Mais uma vez, nesse caso, não se defende que melhorias e adoção de técnicas e utensílios que facilitem o trabalho não possam ser adotadas, mas se faz clara ressalva para adaptações que envolvem total ou ampla automatização do processo produtivo. Entre os exemplos, no caso da produção artesanal de queijos, equipamentos como prensas e, eventualmente, sistemas mecanizados para virar os queijos durante a maturação, como acontece em alguns países do sul europeu, seriam aceitos. Porém, diferentemente desses exemplos, que envolvem a mecanização parcial do processamento, há casos em que o modo de processamento de alimentos é altamente intensivo e sem local de origem definido (*placeless in origin*), como discutem Murdoch e Miele (1999; 2004). Nesses casos, via de regra, em que as matérias-primas são processadas e se transformam em produtos finais com pouca ou nenhuma intervenção direta de manipuladores<sup>2</sup>, tratar-se-ia de forma de produção que, de modo algum, poderia ser considerada artesanal.

Mesmo que já assumidas essas concepções, que contribuem para definir produtos artesanais de não artesanais, cabe ainda, como discutido em relação ao segundo critério, que remete à tradição, reforçar a perspectiva já presente neste Produto, de que alimentos tradicionais são também, pelo critério da adoção de técnicas e utensílios manuais, necessariamente artesanais. Isso decorre do fato de que, como já argumentado no Produto 1, “[...] ao seguir um saber-fazer tradicional, esses produtos seguem modos de produzir que tiveram suas técnicas estabelecidas

---

<sup>2</sup> Essa ideia remete ao que Latour (2000), ainda que se referindo a outro contexto que não o da produção e processamento de alimentos, consideraria com uma “caixa-preta”, na qual entram matérias-primas e saem produtos finais sem que seja possível visualizar todos os ingredientes e os processos que ocorrem.

há tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização e/ou técnicas automatizadas de produção” (Produto 1, p. 19). Isso não significa, contudo, como discutido na seção 2.1, que não seja possível realizar alterações e adaptações no processo produtivo, mas sim que, além de preservar grande parte das características do modo de fazer, as mudanças requerem cautela e principalmente respeito às dinâmicas e capacidades de investimento das famílias produtoras.

De certo modo, essa perspectiva se alinha a abordagem adotada pelo Decreto-Lei n.º 41/2001, de Portugal. Esse regulamento, que aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação, foi publicado pelo Ministério do Trabalho e da Solidariedade, de Portugal, em fevereiro de 2001 (PORTUGAL, 2001). De acordo com seu Artigo 4.º, a atividade artesanal é designada como

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

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

Diferentemente do que propõe o regulamento português, no que se refere à produção de bens alimentares, com base nas discussões teóricas e também nos dados empíricos gerados nas oficinas regionais e atividades relacionadas a elas, cabe ressaltar, como está sendo frisado ao longo deste documento, a distinção entre processamento artesanal e processamento artesanal tradicional. Porém, feita tal ressalva, o Decreto-Lei n.º 41/2001, de Portugal, merece ser considerado pois traz elementos importantes para aprofundar a análise em relação ao contexto brasileiro.

Nesse sentido, vale também mencionar as questões que o Decreto-Lei n.º 41/2001 traz sobre abertura à inovação, tema também presente nos debates travados nas oficinas regionais. De acordo com o regulamento,

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

- a) Adequação do produto final às tendências do mercado e a novas funcionalidades desde que conserve um carácter diferenciado relativamente à produção industrial;
- b) Adaptação dos processos produtivos, equipamentos e tecnologias de produção, por imperativos de ordem ambiental e de higiene e segurança no local de trabalho e por forma a diminuir a penosidade do processo produtivo ou a rentabilizar a produção desde que, em qualquer caso, seja salvaguardada a natureza e qualidade do produto ou serviço final;
- c) Substituição das matérias-primas, por forma a respeitarem-se as exigências ambientais e de saúde pública e os direitos dos consumidores ou ainda por razões de maior adequação ao resultado final pretendido. (PORTUGAL, 2001, Artigo 6.º).

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

Nesse caso, considerando os dois critérios em análise, se eles forem analisados de modo combinado, é possível que a escala, no que se refere à quantidade de matéria-prima processada ou de produto final produzido, varie de acordo com cada cadeia produtiva sendo, portanto, necessário que definições quantitativas sejam feitas com base nas características e particularidades de cada cadeia produtiva. Além disso, como também foi ponderado nas oficinas, é possível – e talvez desejável – estabelecer tamanho máximo para o empreendimento. Nesse caso, conforme sugestões de participantes, esse tamanho poderia inclusive estar

alinhado à IN nº16/2015, que, se referindo a agroindústrias de pequeno porte, considera área útil construída de **até** 250m<sup>2</sup>.

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

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

Nesse sentido, tanto pela via da mecanização quanto pela via da contratação de vários funcionários que não conhecem e dominam todas as etapas do processo produtivo, o quinto critério proposto busca se somar aos critérios anteriores, que remetem à não mecanização total do processo produtivo e à escala de produção. Nessa linha de argumentação, tal critério se constitui enquanto baliza que garante a escala de produção como uma das características da artesanidade, ainda que sem expressar explicitamente quantidades máximas. Nessa perspectiva, vincula-se a produção artesanal à capacidade produtiva das pessoas que, conhecendo amplamente o modo de produção em questão, definiriam o fluxo máximo possível de produção.

No que se refere ao sexto critério proposto, relacionado a variabilidade (ou não padronização) dos produtos, também orientado pela definição de artesão e do resultado do seu trabalho, espera-se, e inclusive valoriza-se, a variabilidade nos produtos, seja por influência da sazonalidade, seja em decorrência do

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

Por fim, o sétimo critério proposto e discutido diz respeito ao uso restrito de aditivos alimentares e não adoção de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizantes. Nas discussões realizadas durante as oficinas, esse ponto não foi muito questionado, evidenciando consenso e razoabilidade quanto a sua sugestão para definição de produto agroalimentar artesanal. O que se ponderou, entretanto, foi a necessidade de, explicitamente, definir quais aditivos podem ser utilizados o que, de forma alinhada à proposta de regulamentos específicos para cada cadeia produtiva, poderia ser feito considerando as características e peculiaridades dos diversos produtos. Por exemplo, tanto no caso da produção de iogurte quanto no caso de embutidos, se faz uso de aditivos. Nesse caso, de modo geral, a definição de produto agroalimentar artesanal pode manter o critério conforme sugerido já no Produto 1 desta Consultoria, mas nas definições pertinentes a cada cadeia produtiva, deve-se indicar quais são os aditivos permitidos, com a ressalva de que, mesmo nesse caso, aditivos considerados cosméticos, como corantes e aromatizantes, não serão permitidos para a produção artesanal de alimentos.

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

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

Considerando esses critérios pode-se, então, propor como conceito de produto agroalimentar artesanal que:

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

No que se refere ao conceito de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais, com base na análise desenvolvida e nos dados gerados nas oficinas regionais pode-se propor os seguintes critérios para balizar a definição de unidade de processamento de produtos agroalimentares artesanais:

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

emprego de aditivos considerados cosméticos, como é o caso de corantes e aromatizante;

- 8) A gestão das unidades de processamento de produtos agroalimentares artesanais pode ser familiar, cooperativa ou associativa.

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

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

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

### **3 A PUBLICAÇÃO DA LEI Nº 13.680: SELO ARTE PARA QUEM?**

A presente seção destina-se tanto a analisar a Lei nº 13.680, publicada em 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2018 - ANEXO I), quanto as implicações e tensões decorrentes dela. De modo particular, no que tange ao desenvolvimento da presente Consultoria, a publicação desse regulamento, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, implicou em, mais do que avançar em critérios e definições para produto agroalimentar artesanal e unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, discutir sobre as implicações e sobre proposta para regulamentar tal Lei.

Uma das primeiras e talvez mais simples consequências está nos termos que são empregados para se referir a que, no senso comum, denominaríamos de alimentos artesanais. No âmbito da consultoria, de acordo com o Termo de Referência que orienta este trabalho, esses produtos têm sido denominados como produto agroalimentar artesanal. Já a Lei se refere a eles como produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Desse modo, a começar pelo nome dado aos alimentos objeto da presente análise, como consequência, de certo modo, o escopo do que estava previsto no Termo de Referência da Consultoria se ampliou pois, ainda que nas oficinas regionais, reuniões, entrevistas e demais atividades pertinentes à Consultoria o objetivo primordial fosse analisar e discutir critérios para propor uma definição produto agroalimentar artesanal e unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, as contradições e debates acalorados incitados por essa Lei amplificavam as discussões.

Como efeito positivo, entretanto, ainda que com importantes imprecisões – que serão discutidas nesta seção –, a publicação da Lei Selo Arte, como também ficou conhecida a Lei nº 13.680/2018, provocou amplo debate nas mais diversas instituições, organizações e grupos de produtores envolvidos com a temática da produção de alimentos artesanais no Brasil.

Nas duas subseções subsequentes, serão abordados, primeiramente, aspectos centrais da Lei nº 13.680 para, em seguida, discutir suas implicações

principalmente para o que se refere a regulamentação da Lei e contribuições decorrentes da presente Consultoria.

### 3.1 SELO ARTE PARA QUEM E FISCALIZADO POR QUEM? IMPRECISÕES E TENSÕES SOBRE A LEI Nº 13.680

A Lei nº 13.680, como consta em sua Ementa, “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.” A Lei nº 1.283, de 1950, refere-se ao primeiro Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) publicado no Brasil. Em relação ao seu conteúdo, a Lei Selo Arte menciona, em seu Art. 1, que “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” (BRASIL, 2018, Art. 1). Além disso, no Art. 2, a recente Lei acrescenta à Lei de 1950 a possibilidade de “comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal”. Esse mesmo artigo, no Parágrafo 1º, considera que “O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE”.

Essa parte inicial da Lei nº 13.680 reconhece, de forma explícita, a produção de alimentos artesanais no Brasil, mas deixa margem para questionamentos sobre quem seriam os produtores(as) desses alimentos bem como sobre a responsabilidade acerca da fiscalização desses produtos.

No que se refere ao debate sobre “a quem se destina o SELO ARTE?”, pergunta que pode balizar a construção do Decreto que regulamentará a Lei, cabe levar em consideração as discussões desenvolvidas neste documento, na Seção 2, especialmente no que se refere a possível e potencialmente produtiva interface com o Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, proposto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da qual decorre a publicação da RDC nº 49/2013 (SCHOTTZ, CINTRÃO, SANTOS, 2014). Além disso, outro ponto que o questionamento “A quem se destina o SELO ARTE” pode contribuir é em

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

Avançando na análise, outro ponto em discussão é que, por um lado, a Lei menciona que a fiscalização cabe a órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal, sugerindo, portanto, que a responsabilidade recairia sobre a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, de modo descentralizado, sobre as Coordenadorias Regionais de Saúde. Por outro lado, porém, o fato de essa Lei estar circunscrita à Lei nº 1.283 faz com que, por consequência, a responsabilidade sobre a inspeção e fiscalização em relação ao processamento de alimentos artesanais continua sob a alçada dos Serviços de Inspeção do MAPA, em seus âmbitos municipal, estadual e federal.

Essa possibilidade de interpretação ambígua da redação gerou amplo e polêmico debate, particularmente em relação à que órgão ficaria encarregado da inspeção e fiscalização dos produtos em questão. Com o amadurecimento do debate, entretanto, tem crescido o consenso em torno da perspectiva que defende que, por essa Lei estar circunscrita à Lei nº 1.283, a responsabilidade em relação à segurança sanitária dos produtos continua sob a alçada do MAPA.

Sem a pretensão de se ater a todos os itens da Lei nº 13.680/2018, cabe por fim mencionar que, como consta na redação do Parágrafo 5º, “Até a

regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo.", item que amplificou ainda mais a polêmica pois, nesse caso, a liberação imediata para a comercialização dos produtos artesanais de origem animal se somava às incertezas já presentes quanto ao órgão responsável pela inspeção e fiscalização.

Curiosamente, desde a publicação da Lei nº 13.680, enquanto os debates continuam intensos, na prática, é possível observar que, como decorrência da Lei e, especialmente do Parágrafo 5º, alguns empreendimentos já passaram a adotar em seus rótulos menção ao “SELO ARTE”, ainda que informalmente visto que a Lei não está regulamentada. Informações como essa não tem, contudo, qualquer validade senão a de usar a informação subjetiva presente na ideia de “SELO ARTE” como também de, em alguma medida, se beneficiar da polêmica em torno do Selo e da Lei que o propõe para dar maior visibilidade aos produtos.

De modo dar alguns passos a mais nessa discussão, a seção seguinte visa analisar as implicações da Lei nº 13.680 tendo em vista especialmente o objetivo de propor algumas definições e caminhos para regulamentar a Lei nº 13.680 e, de modo geral, a regularização de alimentos artesanais no Brasil.

### 3.2 DA LEI AO DECRETO: DEFINIÇÕES E PRECISÕES PARA REGULAMENTAR O SELO ARTE

A publicação da Lei nº 13.680 (BRASIL, 2018) suscitou, como já mencionado, amplo e polêmico debate sobre os rumos da produção artesanal de alimentos no Brasil, especialmente alimentos de origem animal, foco da Lei.

A perecibilidade de alimentos de origem animal e os riscos vinculados ao seu consumo, também são fatores que contribuem para certo acirramento entre pontos de vista que se posicionam mais favoráveis ou contrários a ações que, em alguma medida, representem a flexibilização de normas relacionadas ao processamento e comercialização desses produtos. Nesse contexto, nos últimos meses de 2018, têm se discutido de forma mais sistemática e organizada aspectos e o teor do Decreto que regulamentará a Lei nº 13.680. Essas discussões têm se dado, no âmbito do MAPA, por meio Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei Nº13.680, de 14 de junho de 2018.

O grupo, composto por representantes de várias instituições (no ANEXO II, é possível conferir o resumo e lista de presença da primeira reunião do grupo, realizada no dia 18/12/2018), tem se dedicado a discutir uma proposta de texto para o decreto que regulamentará a Lei em discussão.

Ainda que sem a pretensão de esgotar esse assunto, inclusive porque essas discussões, no presente momento, ainda estão em andamento, cabe pontuar alguns elementos a serem considerados para a construção do Decreto. O primeiro ponto diz respeito a necessidade esclarecer e evitar sobreposições entre 1) da inspeção e fiscalização dos produtos e 2) da concessão do SELO ARTE.

O segundo aspecto se refere a, buscando alinhamento entre os termos, vincular a discussão desenvolvida acerca da qualidade dos alimentos artesanais a noção de segurança dos alimentos. Nesse debate, o termo “inocuidade” pode ser questionado uma vez que, se considerada, por exemplo, a cadeia produtiva de queijos artesanais, há que se repensar a noção de risco zero em alimentos (SAGE, 2007), pois isso implicaria no processo de maturação, etapa fundamental para qualificar queijos artesanais que, se em produto inócuo, fica comprometida.

O terceiro ponto que merece ser retomado aqui, embora já mencionado inúmeras vezes neste documento, é a distinção entre alimentos artesanais e alimentos artesanais tradicionais. Considerar esses dois grupos como distintos embora ambos passíveis de serem contemplados pelo regulamento voltado aos artesanais é importante na medida em que, desse modo, é possível valorizar tanto a produção artesanal que não necessariamente possua vínculos com tradição e/ou territórios, quanto para a produção artesanal que vem sendo feita a mais tempo no país, o que, de certo modo, alinha-se ao Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, já mencionado.

Aos debates pertinentes à regulamentação da produção artesanal de alimentos no Brasil cabe também discutir a relação e interfaces com o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e com o contexto de produção para o autoconsumo e para venda direta.

Por fim, considerando a complexidade e diversidade não apenas da realidade do processamento de alimentos artesanais como também das singularidades e peculiaridades de cada cadeia produtiva, cabe destacar que, além de um regulamento único para todas as cadeias produtivas, serão necessários

também regulamentos específicos para cada cadeia produtiva que, à luz da IN nº16 (BRASIL, 2015), podem ser organizados de acordo com as cadeias produtivas indicadas nessa Instrução Normativa: I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes; II - processamento de pescado ou seus derivados; III - processamento de leite ou seus derivados; IV - processamento de ovos ou seus derivados; e V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Desse modo, enquanto regulamento geral, é possível ter definições mais gerais mas que, por isso, em certa medida, pouco específicos, deixando para os regulamentos de cada cadeia produtiva definições mais precisas e orientações que, além de aspectos qualitativos, possam eventualmente, se for necessário, orientar também em relação a aspectos quantitativos, como volume de produção, número de funcionários e ou tamanho máximo da área de processamento.

Além disso, a regulamentação da Lei SELO ARTE requer, mesmo modo que presente na IN nº16/2015 (BRASIL, 2015), abordagem diferenciada no que se refere à inspeção e fiscalização dos produtos e processos produtivos. Alinhando ao regulamento de 2015 e a RDC nº 49 (BRASIL, 2013), deve-se preconizar “ações de inspeção e fiscalização [...] de natureza prioritariamente orientadoras.” (BRASIL, 2015, Art. 5º), de modo a contribuir para gradual qualificação da produção, considerando a diversidade das cadeias produtivas do Brasil.

No que se refere à qualificação gradual dos processos produtivos, para além de inspeção e fiscalização de caráter orientador, cabe menção também à pertinência de reconhecer a centralidade das práticas e processos para qualificação dos produtos. Isso requer, tanto quanto fiscais alinhados a essa perspectiva, ações de extensão rural e técnicos também sensíveis a esse modo de produção de alimentos que, para além dos produtos em si, diz respeito – principalmente no caso da produção artesanal e tradicional – a modos de vida, hábitos alimentares e segurança alimentar e nutricional.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste Produto, que teve por objetivo sistematizar e analisar informações geradas em oficinas regionais organizadas com vistas a debater a proposta teórica de critérios para definição de produto agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, os dados proporcionados possibilitaram ampla discussão dos critérios que, no Produto 1, foram elaborados como etapa inicial para a construção de definição de produtos agroalimentar artesanal e de unidade de processamento de produtos agroalimentar artesanal.

As discussões, as visitas a unidades de processamento e o contato com diversas realidades produtivas possibilitaram a construção de definições que, certamente, na etapa subsequente deste trabalho, ou seja, nas relacionadas aos Produtos 3 e 4, serão rediscutidas, problematizadas e revisadas. Por ora, cabe retomar as definições que a presente análise permitiu elaborar.

Em relação a produto agroalimentar artesanal, a proposta de definição é:

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

Já em relação à unidade de processamento de produto agroalimentar artesanal, a definição sugerida é:

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

Essas definições certamente serão, do mesmo modo que os critérios propostos no Produto 1, discutidas, segmentadas e reorganizadas, de modo a

alcançar definições mais precisas e alinhadas à diversidade socioprodutiva de alimentos artesanais no Brasil.

Essas definições, contudo, não fazem distinção entre produtos agroalimentares artesanais e produtos agroalimentares artesanais tradicionais, embora a discussão que sustente essa distinção esteja presente tanto do Produto 1 quanto no desenvolvimento do Produto 2. A opção por não elaborar mais uma definição para produto agroalimentar e outra para a unidade de processamento desses produtos deve-se a cautela necessária para propor muitas definições que, na prática, podem comprometer justamente sua operacionalidade. Porém, essa é uma discussão importante, que será retomada nos debates para o desenvolvimento do Produto 3. Essa ressalva é importante especialmente em contexto de valorização de produtos e alimentos artesanais que, para além da produção em pequena escala, suscita também interesse de empresas de médio e grande porte que, como mencionado, podem se apropriar da definição de artesanal para ampliar seus mercados.

Dessa forma, retomando a discussão que remete ao debate em torno do Decreto que visa regulamentar a Lei nº 13.680, a Lei SELO ARTE, é necessário ter no horizonte a questão que orienta a Seção 3 deste documento: “Para quem é o SELO ARTE?” Tendo essa questão como baliza e o objetivo de manter a singularidade desses produtos, é possível que não apenas a produção efetivamente artesanal seja contemplada mas também que a produção que combina artesanidade e tradição seja, de modo ainda mais proeminente, valorizada e legitimada.

## REFERÊNCIAS

- BOWEN, Sarah; MASTER, Kathryn De. New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives. **Journal of Rural Studies**, v. 27, n. 1, p. 73-82, 2011.
- 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. 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.
- BRASIL. 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.
- BRASIL. 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.
- BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 30 mar. 2017 e retificado em 01 jun. 2017.
- BRASIL. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 jun. 2018.
- BRASIL. Decreto nº 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.
- BRASIL. Instrução Normativa MAPA nº 16, de 24 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. **Diário Oficial da União**. Brasília. 24 jun. 2015.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 31 out. 2013.

- BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 1996. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Presidência da República. Casa Civil. **Diário Oficial da União** - Seção 1 - 25/7/2006, Página 1.
- DELFOSE, Claire. La notion de tradition en question: le fromage entre tradition et modernité en France. In: EIZNER, Nicole (Org.). **Voyage en alimentation**. Paris: ARF, 1995. p.251-261
- GUERRERO et al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, n. 52, 2009, p.345-354.
- LATOURE, Bruno. **Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora**. São Paulo: Editora UNESP, 2000.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.
- 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.
- PORTUGAL. Decreto-Lei n.º 41, de 09 de fevereiro de 2001. Aprova o estatuto do artesão e da unidade produtiva artesanal e define o respectivo processo de acreditação. Ministério do Trabalho e da Solidariedade. **Diário da República** n.º 34/2001, Série I-A de 2001-02-09. Publicado em 09 de fev.2001. Disponível em <https://dre.pt/application/file/a/320033>.
- RAMOS, Mariana O. **Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: 2019.
- RIO GRANDE DO SUL. Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012. Institui a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul. **Diário Oficial do Estado**, Porto Alegre, 18 jan 2012.
- SAGE, Colin. ‘Bending science to match their convictions’: hygienist conceptions of food safety as a challenge to alternative food enterprises in Ireland. In: MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; KNEAFSEY, Moya (Ed.). **Alternative food geographies: representation and practice**. Oxford: Elsevier, 2007. p. 203-221.
- 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.
- 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>.

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

**ANEXO I – LEI Nº 13.680, DE 14 DE JUNHO DE 2018**

15/03/2019

L13680

**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos****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.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA** Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei 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.

Art. 2º A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passa a vigorar acrescida do seguinte art. 10-A:

Art. 10-A. É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.

§ 1º O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE, conforme regulamento.

§ 2º O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

§ 3º As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados.

§ 4º A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora.

§ 5º Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo.”

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 14 de junho de 2018; 197<sup>º</sup> da Independência e 130<sup>º</sup> da República.

MICHEL TEMER  
*Eduardo Refinetti Guardia*  
*Marcos Jorge*  
*Esteves Pedro Colnago Junior*  
*Grace Maria Fernandes Mendonça*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 15.6.2018

## ANEXO II – RESUMO DA PRIMEIRA REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO DESIGNADO PARA PROPOR A REGULAMENTAÇÃO DA LEI Nº13.680 DE 14 DE JUNHO DE 2018



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
SECRETARIA DE MOBILIDADE SOCIAL, DO PRODUTOR RURAL E DO COOPERATIVISMO

### Resumo da Primeira Reunião do Grupo de Trabalho Designado para Propor a Regulamentação da Lei Nº13.680 de 14 de junho de 2018

#### Dados da Reunião:

**Data:** 18/12/2018      **Hora:** 14:30h às 18:10h.

**Local:** Sala de Reuniões do 2º andar, Nº 250, Ed. Sede do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Brasília/DF

**Lista de Presença:** Anexa.

Aos 18 dias do mês de dezembro de dois mil e dezoito, na cidade de Brasília, às 14:40 h, conforme prévia convocação, na sala de reuniões das Câmaras Setoriais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, número 250, reuniu-se o Grupo de Trabalho (GT) designado para regulamentar a Lei Nº 13.680 de 14 de julho de 2018. A lista de participantes e órgãos representados encontra-se em anexo. A reunião ocorreu conforme o descrito neste documento.

14:40h - A reunião foi iniciada com a apresentação do trabalho de consultoria que está sendo realizado pela Fabiana Thomé da Cruz, consultora contratada pela Coordenação de Boas Práticas e Bem-Estar Animal – CBPA, por meio do Projeto de Cooperação Técnica - PCT BRA/IICA/16/001- Cod. 8484, com o objetivo de conceituar Produto Alimentar Artesanal e estabelecer critérios para a identificar uma Unidade de Produção Artesanal.

14:45h – O servidor Rodrigo Lopes de Almeida apresentou a lei nº13.680/2018, que incluiu o Artigo 10A à lei nº 1.283/1950, lei de inspeção. Desta forma, foi necessário harmonizar com o grupo quais pontos foram alterados e que poderão ser alvo de regulamentação.

15:00h – Foi iniciada a discussão dos pontos levantados durante as apresentações. Ficou acordado que a discussão seria em duas etapas, sendo a primeira para debate do conceito e dos requisitos necessários para obter o Selo Arte e a segunda para proposições de como operacionalizar a concessão do Selo.

Foi questionado pelo Servidor Bruno Meirelles Leite, da Coordenação de Boas Práticas e Bem-Estar Animal do MAPA, se somente produtos tradicionais poderiam utilizar o selo Arte, ou se produtos ainda não considerados tradicionais também seriam alvo da regulamentação. Discutiu-se ainda se inovações poderiam ser introduzidas na produção tradicional. Considerou-se avaliar se o termo “regionais”, poderia ampliar o entendimento, contemplando outras possibilidades. Apesar de ainda não haver consenso, o GT acredita que ser tradicional não seja um pré-requisito indispensável.

A representante do Fórum Nacional das entidades Cívicas de Defesa do Consumidor - FNECDC, Ana Maria Mitidiero, questionou sobre a capacidade dos municípios e estados de realizarem a inspeção sanitária, bem como a necessidade de capacitação dos produtores em boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação, a necessidade de análise de produtos na prateleira e os custos elevados para a pequena produção. Ressaltou a necessidade de processos auditáveis e considerou que em algum momento, durante o processo de regulamentação, o GT precisará pensar no conteúdo das capacitações, órgãos



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
SECRETARIA DE MOBILIDADE SOCIAL, DO PRODUTOR RURAL E DO COOPERATIVISMO

que serão envolvidos e até mesmo no recurso destinado para capacitar os produtores de alimentos artesanais. O objetivo do FNECDC é garantir a segurança dos alimentos ao consumidor e por isso é necessário garantir que os serviços de inspeção, principalmente os municipais, funcionem de fato. Além disso, exemplificou as dificuldades de funcionamento dos municípios com Sistema de Inspeção Municipal - SIM no estado do Ceará. Ressaltou ainda que 70-80% dos produtos são informais e que a segurança dos consumidores não pode estar em discussão. Ademais, comentou a necessidade de um processo educativo com uma grade mínima considerando vigilância; defesa sanitária e extensão rural e reforçou a importância do envolvimento de órgãos que já trabalham com estes processos de educação como Emater, Senar e Sebrae nos estados.

A representante da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA, Marina Zimmermann, citou a legislação portuguesa de alimentos artesanais e apontou alguns artigos que poderiam ser observados para a regulamentação brasileira. Além disso, destacou a importância da intervenção pessoal e da inovação neste processo, sendo que estes itens não poderiam ser desconsiderados entre os requisitos da produção artesanal.

O pesquisador Rodrigo Paranhos, da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos, ressaltou sobre a necessidade de clareza de quem deve ser o verdadeiro beneficiado com o Selo Arte, uma vez que se trata de um Selo de Qualidade, que visa agregar valor para um grupo específico de produtores. O pesquisador apresentou alguns dados sobre as agroindústrias rurais brasileiras e destacou que a regulamentação deve ser focada especificamente para os estabelecimentos localizados em zonas rurais, uma vez que já existem uma série de políticas públicas destinadas às indústrias urbanas.

O representante da Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares - Contag, Décio Sieb, ratificou o posicionamento do grupo, afirmando que não é somente o produto tradicional que deve receber o selo Arte. O texto da lei nº13.680/2018 coloca que os produtos também podem ter vínculo territorial, o que daria maior liberdade para produtos ainda não considerados tradicionais, bem como maior liberdade para a inovação. Ademais, foi levantada a necessidade de estabelecer um limite de faturamento para as agroindústrias artesanais e que este poderia ser a receita bruta anual estabelecida no Art. 3º da Lei Complementar 123, de 2006 para microempresas e empresas de pequeno. Ainda ressaltou a necessidade de discussão do Art. 7º do Suasa que trata de venda direta. Ressaltou também a preocupação de inserção dos produtores informais na formalidade, diferenciando informalidade de clandestinidade. O representante da Associação Brasileira dos Produtores de Leite - ABRALEITE, Acácio Brito, comentou sobre a Minuta de regulamentação apresentada pela instituição na reunião do FONESA, que apesar de ser focada em produtos lácteos, também apresenta elementos que podem ser utilizados na elaboração da Minuta de Decreto para todos os produtos artesanais. Foi colocado pelo GT que a regulamentação de produtos lácteos deverá ser prioridade, considerando que é o grupo de produtos com maior demanda e também com maior bagagem por parte da equipe técnica do Ministério da Agricultura. Ainda foi comentado que existirá a necessidade de um plano de implementação da política pública, que poderá se estender por 10 a 15 anos. Para Carmem Priscila Bocchi, Coordenadora-Geral de Monitoramento das Ações de Segurança Alimentar e Nutricional



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
SECRETARIA DE MOBILIDADE SOCIAL, DO PRODUTOR RURAL E DO COOPERATIVISMO

no Ministério do Desenvolvimento Social - MDS, as grandes preocupações do MDS são voltadas à garantia do acesso da população a produtos de boa qualidade nutricional e que não sejam ultraprocessados, conforme recomendações da tabela nutricional do Ministério da Saúde, bem como garantir a inclusão produtiva dos microempreendimentos rurais, sendo assim o faturamento desses estabelecimentos deveria ser considerado para fins de concessão do Selo Arte.

16:50 – Intervalo de 10 minutos.

17:00h – Foi iniciada a segunda etapa da discussão sobre a operacionalização do Selo Arte:

Antes de iniciar, de fato, a discussão sobre as competências e operacionalização, os participantes do GT fizeram algumas observações sobre o grau de processamento destes produtos e a necessidade de observar as recomendações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde (Marília Leão – Secretária Executiva do CONSEA), bem como a necessidade de controlar o uso de aditivos industrializados (Edna Carmélio, Consultora MDS).

A representante da CNA, Marina Zimmermann, acredita que o MAPA deve ser o emissor do Selo Arte. O mesmo posicionamento foi apresentado pelo representante da ABRALEITE, Américo Neto, e pelo representante da Contag, Décio Sieb. Foi colocado que os estados, Distrito Federal e municípios devem ser responsáveis pelas legislações e regulamentações a nível local e por solicitar a concessão do Selo Arte ao MAPA. O SEBRAE, por outro lado, acredita que o Selo Arte deve ser concedido a nível local. A representante do Fórum Nacional das entidades Cíveis de Defesa do Consumidor, Ana Mitidiero, salientou que é importante o comprometimento dos municípios e a criação de um sistema de notificação de doenças e utilização de Boas Práticas Agropecuárias. As inspeções e fiscalizações deverão adotar os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos. Além disso, sugeriu a adoção de premissas semelhantes às da RDC 49/2013 e ressaltou a necessidade de integração de laboratórios e o envolvimento do Ministério da Saúde, Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde. A representante do SEBRAE, Helena Rego, exemplificou o trabalho de simplificação dos processos de inspeção e fiscalização realizado pela ANVISA em parceria com o Sebrae, sendo que este é um modelo interessante a ser conhecido.

O GT solicitou sugestões de instituições que deveriam ser inseridas na discussão e foram citadas: ASBRAER, OCB, Secretaria da Agricultura Familiar, Confederação Nacional de Municípios, Frente Nacional de Prefeitos. Acordou-se o envio posterior de outras indicações.

Para Alexander Magalhaes Goulart Dornelles, Auditor Fiscal Agropecuário lotado na Secretaria de Defesa Agropecuária – MAPA, após a regulamentação do Selo ARTE, o Grupo de Trabalho deve ser convertido em um Comitê Gestor do Selo ARTE, de forma a realizar a implementação desta política pública de forma participativa, contanto assim com representantes da administração pública e da sociedade civil organizada. Desta forma, cada parceiro poderia contribuir dentro das competências de sua instituição, e o



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
SECRETARIA DE MOBILIDADE SOCIAL, DO PRODUTOR RURAL E DO COOPERATIVISMO

GT somaria esforços, principalmente no que cabe à capacitação dos produtores, que poderia ser realizado pelo SEBRAE, SENAR e MAPA.

18:00h – Encaminhamentos e encerramento da reunião;

Foram feitos os seguintes encaminhamentos:

1 – Devido ao recesso de final de ano das instituições participantes, o GT irá solicitar o aditamento do prazo para apresentar a Minuta de Regulamentação por um período de 30 dias.

2 – As sugestões para a Minuta de regulamentação e de instituições a serem convidadas para a próxima reunião devem ser encaminhadas para o e-mail [artesanal.cpip@agricultura.gov.br](mailto:artesanal.cpip@agricultura.gov.br), com cópia para [rodrigo.almeida@agricultura.gov.br](mailto:rodrigo.almeida@agricultura.gov.br).

3 – Foi proposta a criação da Câmara Temática de Produtos Artesanais, o que será formalizado pela equipe da CBPA/DEPROS/SMC.

4 – Será encaminhado para o grupo de trabalho, antes da próxima reunião, uma Minuta de Decreto, que será a base da discussão do próximo encontro.

5 – A data da próxima reunião será definida em função da agenda do Chefe de Gabinete da SDA.

A primeira reunião do Grupo de Trabalho de Regulamentação da lei nº 13.680/2018 foi finalizada às 18:10h.