

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA
ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL, HIGIENE E
TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

LAURA COSTA BORGES

**Desenvolvimento das Normas Brasileiras para Queijos Artesanais aplicadas
a realidade da produção familiar no sudeste brasileiro**

**NITERÓI
2022**

**UNIVERSIDADE
FEDERAL
FLUMINENSE**

**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE VETERINÁRIA
LAURA COSTA BORGES**

**Desenvolvimento das Normas Brasileiras para Queijos Artesanais aplicadas
a realidade da produção familiar no sudeste brasileiro**

Trabalho de Conclusão de Curso de
Especialização lato-sensu em Produção
Animal, Higiene e Tecnologia de Produtos de
Origem Animal da Universidade Federal
Fluminense.

Orientador:

Prof. Dr. Luiz Antonio de Moura Keller.

Co-orientador:

Prof. Dr. Alfredo Tavares Fernandez

Niterói
2022

LAURA COSTA BORGES

**Desenvolvimento das Normas Brasileiras para Queijos Artesanais aplicadas
a realidade da produção familiar no sudeste brasileiro**

Trabalho de Conclusão de Curso de
Especialização lato-sensu em Produção
Animal, Higiene e Tecnologia de Produtos de
Origem Animal da Universidade Federal
Fluminense.

Aprovada em:

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Luiz Antonio de Moura Keller - Orientador - UFF

???

???

Niterói
2022

AGRADECIMENTOS

A toda equipe do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal Fluminense.

Ao meu orientador Prof. Dr. Luiz Keller pela parceria e paciência.

Aos docentes que não mediram esforços para contribuir da melhor forma para o nosso aprendizado em tempos de pandemia.

Aos funcionários e professores da Fazenda da UFF que proporcionaram experiências a campo inesquecíveis.

Agradeço aos meus colegas de curso pela troca de conhecimentos e tornaram essa jornada mais leve, em especial a Kenny e a Letícia.

Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por viabilizar essa especialização devido a demanda urgente dos produtores familiares do país.

A Fundação Euclides da Cunha pelo apoio ao Programa de Especialização.

Aos meus clientes que fazem tudo isso ser possível e me permitem evoluir a cada dia.

Aos meus pais por sempre me proporcionarem tudo do melhor e incentivarem sempre a educação continuada.

A minha irmã Suzana, a melhor.

A minha égua Mística.

Agradeço a todos que direta ou indiretamente colaboraram para a realização dessa monografia.

RESUMO

A busca por produtos menos industrializados e de origem familiar pela população dos grandes centros urbanos levou ao aumento da venda de produtos informais sem fiscalização ou controle sanitário de origem. O comércio informal de queijos é uma realidade no Brasil devido às escassas legislações facilitadoras e acesso à informação por parte dos produtores e consumidores. O PLC 16/2018 deu origem a lei que permitiu a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal. Com a criação do Selo Arte, que autoriza o registro e circulação nacional de produtos artesanais, inclusive o queijo produzido com leite cru, desde que seja comprovado que aquele produto é diferenciado. No presente trabalho foi realizado levantamento de literatura e legislações que acompanham a evolução das leis que permitem a produção e comercialização dos queijos artesanais do sudeste brasileiro e como afetaram o dia-a-dia dos pequenos produtores.

Palavras-chave: Queijos Artesanais. Legislação. Fiscalização. Comercialização. Selo Arte.

ABSTRACT

The search for less industrialized and family-origin products by the population of large urban centers led to an increase in the sale of informal products without inspection or sanitary control of origin. The informal cheese trade is a reality in Brazil due to the scarcity of facilitating legislation and access to information by producers and consumers. PLC 16/2018 gave rise to a law that allowed the interstate commercialization of food products produced in an artisanal way, as long as they are subject to inspection by public health bodies in the states and the Federal District. The creation of the Art seal which remodels the registration and national circulation of artisanal products, including cheese produced with raw milk, is as long as it is proven that that product is differentiated. In the present work, a survey of literature and legislation was carried out that accompanied the evolution of laws that allow the production and commercialization of artisanal cheeses in southeastern Brazil and how they affected the day-to-day of small producers.

Keywords: Artisanal Cheeses. Legislation. Oversight. Commercialization. Art Seal.

SUMÁRIO

AGRADECIMENTO, p.4

RESUMO, p.5

ABSTRACT, p.6

LISTA DE QUADROS, p.8

1 INTRODUÇÃO, p.9

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA, p.10

3 METODOLOGIA, p.20

4 DESENVOLVIMENTO, p. 20

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS, p.25

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, p.26

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Fluxograma da produção associado aos riscos e suas medidas preventivas. p.17

Quadro 2. Evolução cronológica e de abrangência da legislação federal relacionada a queijos artesanais produzidos no Brasil. p.23

Quadro 3. Evolução das legislações do sudeste brasileiro relacionadas a queijos artesanais. p.25

Figura 1. Como deve ser apresentado o selo de produto artesanal, segundo a portaria 73 de 2019, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

1 INTRODUÇÃO

A busca por produtos menos industrializados e de origem familiar pela população dos grandes centros urbanos levou ao aumento da venda de produtos informais sem fiscalização ou controle sanitário de origem. O comércio informal de queijos é uma realidade no Brasil devido às escassas legislações facilitadoras e acesso à informação por parte dos produtores e consumidores (AMORIM et al., 2015 e CINTRÃO, 2016).

A maioria dos queijos artesanais são produzidos com leite cru e, durante a produção do queijo, muitos utilizam o coalho, o “pingo” (fermento lácteo natural proveniente do soro do queijo produzido no dia anterior) e diferentes técnicas de produção, que geram produtos com sabores únicos e características marcantes que os tornam distintos. A receita dos queijos produzidos de forma empírica durante anos por diversas famílias, até mesmo de uma mesma região, é passada de geração em geração, proporcionando diferentes características, qualidade e identidade ao queijo (DORES e FERREIRA, 2012; ARAÚJO et al., 2020).

A forma de produção artesanal/familiar de queijos e sua comercialização carecia de regulamentação. Normas escassas chegaram a inviabilizar a produção artesanal (DORES e FERREIRA, 2012). O fortalecimento das regulamentações para os produtos artesanais teve um impulso com a Lei de Indicações Geográficas (IG); criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA); e regulamentação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Com a regulamentação da produção e comercialização permitiu estabelecer os critérios de identidade, qualidade e inocuidade de queijos artesanais (ARAÚJO et al., 2012).

Um divisor de águas na legislação Brasileira foi o episódio ocorrido no Rock in Rio de 2017, em que toda a mercadoria de uma renomada *Chef* foi apreendida e destruída por não estar em conformidade com a legislação vigente. Em virtude do acontecimento, foi criado o Projeto de Lei PLC 16/2018 para disciplinar a fiscalização da produção alimentícia artesanal e autorizar a comercialização interestadual. O projeto de lei em questão foi o precursor do Selo Arte, selo que finalmente permitiu a legalização de diversos estabelecimentos artesanais (PAIVA, 2018). Este projeto de lei levou à atualização da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, com a

promulgação do decreto nº13.680 em 14 de junho de 2018, que permite a *“comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal”*.

O selo Arte permite a venda em todo o território nacional de produtos de origem animal que cumpram uma série de critérios que garantam a qualidade, a segurança de que a produção é artesanal e respeitem as boas práticas agropecuárias e sanitárias (BRASIL, 2019d).

Diferentes queijos artesanais são comercializados em todo Brasil, principalmente nas grandes cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília, com mercado em expansão (CHAVES et al., 2021). Minas Gerais é um estado conhecido culturalmente pelos seus queijos artesanais. O trabalho de orientação e capacitação de pequenos produtores realizado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) foi de grande importância para o processo de regularização de diversos produtores da região, agregando valor, qualidade e segurança aos produtos comercializados.

Como meta para finalização do curso de especialização, este trabalho realiza um levantamento de literatura e legislações que acompanham a evolução das leis que permitem a produção e comercialização dos queijos artesanais do sudeste brasileiro e como afetaram o dia-a-dia dos pequenos produtores.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 O CENÁRIO DA PRODUÇÃO DE QUEIJOS REGIONAIS NO SUDESTE DO BRASIL

Desde a vinda da Coroa Portuguesa para o Brasil, a forma de produção de queijos passa de geração a geração. Os queijos artesanais sempre foram vendidos de forma informal livremente, em carros de bois e em mercados públicos (ARAÚJO et al., 2020).

O mercado de queijo no Brasil é crescente, com alta produção e não é desprezível nas participações das exportações, tendo exportado em 2007 7,58 mil

toneladas de queijo com receita gerada em US\$25,7 milhões. Em 2021, 528 mil toneladas, colocando o Brasil entre os 10 maiores produtores mundiais (CHALITA et al., 2009; SILEMG, 2022).

O Brasil produz um milhão de toneladas de queijo/ano e a produção de queijos artesanais é de um quinto deste montante, cerca de 220 toneladas/ano. Nota-se que dos 175 mil produtores de queijo, mais de 140 mil são representados por agricultores familiares. Em relação ao consumo, os dados registrados foram de 5,5 kg de queijo/pessoa/ano, em 2019 (CAMPELLO et al., 2021).

A produção de queijo consome aproximadamente 35% da produção de leite brasileira. Sendo que 40% da produção de queijos comuns provêm da produção de queijos informais, ou seja, sem inspeção. O consumo de queijos no Brasil é regionalizado, respondendo por mais de 90% nas regiões sul e sudeste (CHALITA, 2009).

Queijos artesanais são produzidos em grande parte do território nacional, apresentando características variadas e a partir de leite de diferentes espécies animais (bovina, bubalina, ovina e caprina). No Brasil existem cerca de 175 mil produtores de queijo e destes, 140 mil são agricultores familiares (EUGENIO, 2021).

A produção de queijos na região Sudeste é destacada no Estado de Minas Gerais (MG), que produz vários tipos de queijo, desde queijos produzidos com leite pasteurizado até os fabricados com leite cru. O Sindicato da Indústria de Laticínios de Minas Gerais (SILEMG) registra que da produção de 1,2 milhão de toneladas de queijo produzidas no Brasil, em 2020, cerca de 40% do total é de origem mineira (MINAS GERAIS, 2022).

O Estado de MG possui mais de 30 mil pequenos produtores de queijo (EUGENIO, 2021). O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) registrou como patrimônio imaterial, por seu valor histórico e cultural queijos mineiros de diferentes regiões que conferem ao produto sabor característico derivado do clima, solo, temperatura, pastagens, genética do gado, origem do coalho e do fermento e técnicas próprias da produção (IPHAN, 2008). Atualmente são 10 microrregiões caracterizadas como Produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras de Ibitipoca e Entre Serras da Piedade ao Caraça (EMATER, 2022).

A produção e consumo de queijos artesanais em São Paulo tem destaque na gastronomia. Os queijos paulistas receberam prêmios em concursos nacionais e internacionais, como o queijo “Pardinho Artesanal”. A Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado apoiou, a partir de 2017, a criação do projeto Caminho do Queijo Paulista. A rota do queijo é composta com mais de 100 tipos de queijos de 13 produtores de queijos típicos de acordo com o processo de fabricação (CAMINHO DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA, 2020; OLIVEIRA et al., 2021).

O queijo Porungo é um exemplo do queijo artesanal Paulista, produzido com leite cru e de massa filada, fruto da agricultura familiar do sudoeste de SP. Este queijo está regulamentado por legislação própria do Município de Angatuba, observando as normas sanitárias do Decreto Municipal nº 325 de 29 de agosto de 2018, que estabelece o primeiro Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para o Queijo Porungo (ANGATUBA, 2018; OLIVEIRA et al., 2021).

A variedade de queijos artesanais produzida em SP é representativa no País e deve-se considerar a criatividade e inovação com responsabilidade ambiental, econômica e social. O queijo artesanal paulista para ser certificado precisa ser produzido por leite originário do Estado e com bom padrão de qualidade. A produção queijeira de SP tem impacto social e econômico, contribui para o crescimento da agricultura familiar e fixação do homem ao campo (CAMINHO DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA, 2020).

No Espírito Santo (ES) a produção de queijos, que era comum no meio rural para aproveitamento de excedentes da produção agropecuária. Os queijos que eram produzidos para consumo familiar, passaram então a ser comercializados para complementação de renda e agregar valor à propriedade. Calcula-se que o Estado possua 360 agroindústrias familiares produtoras de queijos. É a segunda atividade econômica da agroindústria do ES, logo após a de panificação (VINHA, 2019).

Os queijos minas, minas frescal e minas padrão, são os principais tipos produzidos no estado e constituem 75% da produção. Está em desenvolvimento projeto que visa a caracterização de especificações técnicas dos queijos tradicionais capixabas, que garanta agregação de valor e preservação do patrimônio histórico e cultural desses produtos. Vem sendo observado um crescimento de 20% da produção de queijos como muçarela, parmesão, coalho e queijos finos fabricados

por queijarias especializadas, principalmente nas Montanhas Capixabas e em outras regiões de agroturismo (INCAPER, 2021).

No estado do Rio de Janeiro em setembro de 2020 foi aprovado o projeto de lei 893/2019 que regulamenta a produção de queijos artesanais a partir da concessão do Selo Arte, permitindo a sua comercialização em todo território nacional. À semelhança do ES e MG, o estado do Rio de Janeiro (RJ), também se destaca na produção de queijos principalmente de padrão de queijos frescais. Um estado produtor de leite, porém sem destaque significativo em algum produto diferenciado. Sendo um segmento a ser explorado seguindo exemplo de outros estados como MG e SP. Cabe reforçar que o RJ já conta com uma estrutura tradicional de indústria de processamento de leite e derivados, bem como queijarias escolas na região serrana e noroeste fluminense, que incentivam a formação desta mão de obra. Políticas públicas, que direcionam recursos e corpo técnico capacitado irão incentivar um desenvolvimento diferencial, bem como podendo explorar este seguimento à semelhança de SP. Focando na produção artesanal controlada, principalmente como política direcionada a dar condição de este produtor familiar se fixar no campo e trazer uma renda digna ao trabalho e atividade rural desempenhada.

2.2 DESENVOLVIMENTO TÉCNICO E CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

Com o surgimento das novas regras para legalização dos queijos artesanais, passou-se a capacitar os produtores rurais para adequação higiênico-sanitária dos produtos. Com a legalização do produto, perdeu-se o intermediário, o queijeiro, sendo o produtor melhor remunerado pelo seu produto. Por exemplo, um produto com Serviço de Inspeção Federal (SIF) recebe mais por kg produzido.

Os queijos são classificados conforme o grau de umidade em: massa mole (altíssima umidade/ $>55\%$), massa macia (alta umidade/46 a 54,9%), massa semidura (média umidade/45 a 45,9%), massa dura (baixa umidade/ $<36\%$) (BRASIL, 1996). Existem outras classificações de queijo: por tipo de leite usado, teor de gordura, consistência da massa, tipo de casca, intensidade do sabor (AMARANTE, 2015).

2.3 O PAPEL DO EXTENSIONISTA RURAL E A IMPORTÂNCIA DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER) foi instituída pela Lei nº 12.188 no ano de 2010; se traduz como uma política pública gratuita e de qualidade que possibilita aos produtores familiares a acessibilidade aos serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER) e objetiva o desenvolvimento rural sustentável. A ATER é definida como um serviço de educação não formal, contribuindo para melhorar a qualidade da produção e, conseqüentemente, a qualidade de vida das famílias rurais.

Apesar do relevante papel da agricultura familiar no Brasil, os pequenos produtores receberam pouco apoio do poder público ao longo do processo de modernização da agricultura brasileira (CASTRO, 2015). A partir de 1995, com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), o governo federal vem dando maior apoio à agricultura familiar. Entretanto, muitos agricultores familiares ainda possuem dificuldade de acesso a serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER). Nesse contexto, o extensionista rural vai assumir uma posição de extrema importância.

É importante e totalmente relevante o incentivo de políticas públicas que incentivem não apenas os serviços de ATER, mas também destinem verbas para auxiliar no incremento de tecnificação e de qualidade ao produto desenvolvido por esse segmento agropecuário, a produção familiar tem um nicho de mercado e se torna extremamente competitiva quando próxima a grandes centros urbanos a abastecem, não apenas de produtos rurais de subsistência, mas também com produtos diferenciados e de valor agregado.

2.4 REQUISITOS PARA INGRESSAR NO SELO ARTESANAL

Primeiramente, para que o seu produto seja considerado artesanal, de acordo com a cartilha do MAPA, os requisitos abaixo devem ser preenchidos são:

- I. as matérias-primas de origem animal devem ser produzidas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;
- II. as técnicas e os utensílios adotados, que determinem as características do produto final, devem prescindir de dispositivos mecânicos ou eletrônicos, de forma a valorizar o trabalho humano em detrimento da automação.
- III. o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;
- IV. as unidades de produção de matéria-prima, próprias ou de origem determinada, devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal
- V. o produto final deve ser individual, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, sendo permitida variabilidade sensorial entre os lotes;
- VI. o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos; e
- VII. o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores

Devem ser adotadas boas práticas agropecuárias na produção artesanal, sendo procedimentos empregados pelos produtores rurais que asseguram a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos

Devem ser adotadas boas práticas na fabricação de produtos artesanais, sendo os procedimentos e condições higiênico-sanitárias e operacionais sistematizados aplicados pelo estabelecimento ao processo produtivo com o objetivo de garantir a inocuidade alimentar, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

2.5 BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS E PONTOS CRÍTICOS DO FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Para a adequação e registro do produto artesanal, é necessário que haja implementação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação pelos produtores, elas que vão garantir um alimento seguro e de qualidade evitando que ofereçam perigos físicos, químicos e biológicos. As Boas Práticas conferem ao consumidor uma garantia que o produto atende às diretrizes higiênico-sanitárias e com maior segurança sanitária e qualidade (SILVA et al., 2022).

No treinamento de Boas Práticas de Fabricação dos colaboradores alguns temas precisam ser abordados, como: higiene pessoal; higienização das instalações, equipamentos e utensílios; armazenamento e transporte de produtos (EMATER, 2019). Deve-se observar os pontos das etapas da produção, riscos e medidas preventivas, conforme apontado no Quadro 1.

Quadro 1 - Fluxograma da produção associado aos riscos e suas medidas preventivas.

ETAPA DA PRODUÇÃO	RISCO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Aquisição de animais	Doenças de importância para a saúde pública	Testes negativos para brucelose e tuberculose; Atestado de vacinação contra febre aftosa e brucelose.
Sanidade de rebanho	Doenças e resíduos de medicamentos no leite	Testes negativos para brucelose e tuberculose; Vacinação contra febre aftosa e brucelose; Respeitar período de carência do medicamento.
Ordenha	Manejo dos animais Presença de sujidades, fezes e urina; Mastite Qualidade da água (Disponibilidade de água potável para as atividades da ordenha, higienização das	Treinamento dos colaboradores; Boas práticas de ordenha, pré-dipping, teste da caneca de fundo preto, CMT, pós-dipping. Animais positivos para mastite devem ser ordenhados em separado até o fim do tratamento Tratamento da água (cloração) conforme legislação;

	instalações e equipamentos)	
Produção do queijo	Tempo da ordenha até o processamento do leite	Processar em até 2h ou resfriar a 4°C em até 3h para encaminhar para unidade processadora.
	Temperatura de recebimento do leite resfriado	Até 7 °C
	Análise do leite cru	Análise da qualidade do leite na RBQL das propriedades rurais e das propriedades que fornecem para os estabelecimentos artesanais;
	Qualidade da água;	Tratamento da água (cloração) conforme legislação; Análise de água anual;
	Presença de pragas;	Controle de pragas, estrutura das instalações integra e armazenamento de forma adequada;
	Contaminação de utensílios e equipamentos;	Procedimento correto de higienização (limpeza e sanitização) na frequência necessária;
	Capacitação de colaboradores	Treinamento em Boas Práticas de Fabricação e em suas funções;
Patógenos deteriorantes na maturação do queijo	Maturar pelo período mínimo, controle da higiene das operações e ambiental;	
Armazenamento, transporte e comercialização	Material estranho, sujidades	Embalagem adequada, meio de transporte fechado e limpo;
	Temperatura	Manter em temperatura adequada conforme o produto, evitar exposição ao calor;
	Falta de identificação/ Rotulagem inadequada	Rotulagem correta com denominação de venda do produto, identificação do produtor, data de fabricação, validade, lote, informação nutricional, outras

Adaptado de Soares, 2018. Brasil, 2019e.

2.7 INDICAÇÕES E PROPOSTAS AOS PRODUTORES

A primeira tarefa a ser realizada pelo produtor é procurar o órgão de inspeção apropriado, de acordo com seu objetivo comercial, para solicitar as informações necessárias para a regularização do negócio. Como se trata de um produto derivado do leite, a produção de queijo possui regulamentação específica, sendo necessário o registro do estabelecimento em um sistema de inspeção higiênico-sanitária para produtos de origem animal, conforme esferas de competência (BRASIL, 2018).

Uma boa forma dos produtores de queijos artesanais conseguirem viabilizar seu empreendimento, principalmente produtores familiares é se unirem em associações e cooperativas. Essas instituições são pessoas jurídicas, formadas pela união de interesses comuns, onde a partir dessa organização, os produtores se fortalecem, tornando-se mais competitivos, garantindo melhor resultado econômico, individual e coletivo, além de melhor desempenho no mercado. Tanto o Selo Arte, como produtos com selos de produtos agro sustentáveis ou mesmo produto artesanal produzido por agricultores familiares, são muito apreciados e têm valor relevante ao serem enquadrados dentro destas propostas.

Vantagens, entre várias outras, podem ser destacadas e advir do associativismo. Com destaque principalmente para as mais prementes:

- 1- Aquisição de insumos e equipamentos com preços menores e melhores prazos de pagamento;
- 2- Uso coletivo de máquinas, equipamentos e veículos;
- 3- Ampliação da capacidade de escoamento da produção;
- 4- Melhores condições de acesso ao mercado de consumidores, cumprimento exigências e regulamentações técnicas.

É sempre importante salientar que o produtor de queijo artesanal, sendo este de uma realidade de propriedade familiar ou não, deve avaliar se o seu negócio tem capacidade de sustentar a produção, gerar renda e oferecer um produto de

qualidade ao mercado. Condição primeira, para considerar a viabilidade da produção e implantação da atividade junto à propriedade.

3 METODOLOGIA

Neste trabalho de análise documental e revisão bibliográfica foram consideradas: A) a caracterização dos queijos artesanais brasileiros; B) contextualização da problemática dos queijos artesanais no Brasil; C) adesão ao Selo Arte na região sudeste brasileira;

Foi realizado levantamento de literatura sobre a história, produção e comercialização de queijos artesanais no Brasil com consulta em plataformas on-line (PubMed, Web of Science, Scielo, ScienceDirect, Periódicos Capes), além de normas e legislações em sítios oficiais órgãos fiscalizadores brasileiros, como Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, órgãos estaduais e municipais com suas legislações específicas.

A pesquisa utilizou para busca os termos: selo arte; queijos artesanais; produção; comercialização; história; identidade e qualidade.

As normatizações e legislações foram consideradas de forma cronológica de modo que pudesse ser criada uma linha do tempo para observar a evolução das normativas no sudeste brasileiro.

4 DESENVOLVIMENTO

4.1 DISCUSSÃO PRINCIPAL É O SELO ARTE E AS LEGISLAÇÕES REGIONAIS

No Brasil existem três esferas de inspeção de produtos de origem animal: Federal, Estadual e Municipal. Para relacionar a produção de queijos artesanais e a evolução das legislações federais e regionais até a criação do selo Arte, foram construídas tabelas (Quadro 2 e 3), com número da legislação, principais diretrizes e suas referências. O Quadro 2 aponta as normas dos produtos de origem animal no âmbito Federal, principalmente dos queijos artesanais. O Quadro 3 demonstra a evolução da legislação dos queijos artesanais no âmbito dos estados de Minas

Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, que compõem a região sudeste do Brasil.

No entanto a iconografia deve ser única e seguir os padrões dispostos nas portarias referentes a inserção do selo de inspeção, ou mais conhecido como selo arte (FIGURA 1).



Figura 1. Como deve ser apresentado o selo de produto artesanal, segundo a portaria 73 de 2019, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

A venda de queijos de leite cru sem inspeção foi proibida no ano 2000, permitindo-se apenas a comercialização do queijo minas feito de leite cru após 60

dias de maturação (a contar da data de chegada naquele estabelecimento) em entreposto de laticínios registrado no SIF de acordo com a Portaria-MAPA 146/1996. Após 60 dias de maturação a maioria dos queijos produzidos com leite cru tem suas características sensoriais e qualidade comprometidas, o que gerou questionamento por parte dos produtores, e culminou na criação de programas e leis de proteção do queijo artesanal, principalmente pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA (ARAÚJO et al., 2020; SILVA et al., 2022).

No Estado de Minas Gerais, o IMA estabeleceu normas para a produção e comercialização do queijo feito de leite cru, permitindo a partir de 2002 a redução do tempo de maturação para os queijos inspecionados e comercializados apenas dentro do estado de MG (MINAS GERAIS, 2002b). No ano de 2008 o queijo de minas artesanal se tornou patrimônio cultural do Brasil (IPHAN, 2008).

O decreto do Mapa nº 5741/2006 estabeleceu o SUASA, e previu que os órgãos estaduais e municipais de fiscalização pudessem ser regulamentadores das normas de produtos de origem animal. Em 2011, com a Instrução Normativa (IN) 57, a maturação dos queijos de leite cru, previamente fixados em 60 dias, teve seu período diminuído, porém com a obrigatoriedade de estudos feitos pelo MAPA para a comprovação da qualidade e inocuidade do produto. A IN 57/2011 permite a produção de queijos com leite cru, maturados por menos de 60 dias, somente a queijarias com indicação geográfica ou tradicionalmente reconhecidas e em propriedades certificadas, oficialmente, como livres de tuberculose e brucelose (MINAS GERAIS, 2011, CINTRÃO, 2015 e ARAÚJO et al., 2020).

O trabalho de SILVA e colaboradores (2022) aponta que no Brasil existem poucos estudos direcionados ao debate e cumprimento de legislações dos queijos artesanais.

As normas sanitárias vigentes do MAPA orientam que para a produção de queijos a partir de leite cru, a propriedade seja livre de brucelose e tuberculose; possua um programa de controle de mastite; boas práticas de ordenha e fabricação e cloração e controle de potabilidade da água, pontos essenciais para garantir a segurança sanitária do alimento (BRASIL, 2013; SILVA et al., 2022).

Em 2017 durante o Rock in Rio, o incidente envolvendo uma Chef reconhecida e 160 kg de queijos com registro de inspeção estadual (SIE) de Pernambuco. O queijo apreendido não se apresentava impróprio para consumo,

mas não poderia ser vendido no Rio de Janeiro em virtude de o registro ser para comercialização dentro do estado de Pernambuco. Houve grande repercussão nacional e ampliou a discussão sobre a comercialização dos produtos artesanais no País. A proporção da discussão gerou a necessidade de agilizar a atualização da regulamentação, consolidada com a sanção da Lei nº13.680/2018 que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. A lei acrescentou o artigo:

“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.”

A Lei nº13.680/2018 foi regulamentada pelo Decreto 9.918/2019. Em 2019, foram publicadas a IN 67/2019, que estabelece os requisitos necessários para a concessão do Selo Arte, e a IN 73/2019, que normatiza as Boas Práticas Agropecuárias na produção de derivados lácteos de forma artesanal. A introdução destas normativas legais na produção tradicional de queijos salienta o conflito do segmento produtor devido à dificuldade de regulamentação dos estabelecimentos, custo da adequação às novas regras e as questões relativas à implantação de controle de qualidade do produto (CINTRÃO, 2015).

Há claramente um distanciamento entre as exigências das normas legais e a realidade vivenciada pelos produtores. Pesquisas demonstram que devido aos altos custos, os produtores não conseguem se adequar, além do desafio da manutenção das tradições na produção do queijo, a regulamentação não difere entre o pequeno e o grande produtor. Falta incentivo, suporte e orientação para legalização e capacitação permanente dos produtores, sendo, muitas vezes, financeiramente

inexequível (SILVA et al., 2022). Por outro lado, a lei proporcionou que muitos produtores artesanais se adequassem e comercializassem formalmente seus produtos. A descentralização do serviço de inspeção proporcionou também maior rapidez na aprovação e regulamentação de novas agroindústrias.

Quadro 2. Evolução cronológica e de abrangência da legislação federal relacionada a queijos artesanais produzidos no Brasil

Legislação	Principais diretrizes	Referências
Lei 1.283	- Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos POA. Art. 1º. Estabelece a fiscalização, industrial e sanitária, dos POA, comestíveis e não comestíveis.	Brasil (1950)
Decreto 30.691	- Aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa). Art. 928. Classifica as variedades de QMA curados como: semiduro (tipo Serro) e duro (tipo Araxá); queijo de coalho (tipo Nordeste brasileiro), referindo-se a essas variedades como incipientes.	Brasil (1952)
Decreto 1.255	- Altera o Decreto 30.691.	Brasil (1962)
Lei 7.889	- Altera o Decreto 30.691. Art. 4. Delega a fiscalização interestadual e internacional do comércio de POA à União por meio do Mapa; fiscalização do comércio intermunicipal aos órgãos estaduais; e fiscalização do comércio municipal às secretarias de agriculturas dos municípios.	Brasil (1989)
Lei 8.171	- Dispõe sobre a política agrícola no Brasil.	Brasil (1991)
Portaria 146	- Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Anexo I. 7.1. Permite a produção de queijos com leite cru, desde que maturados por, pelo menos, 60 dias e, no mínimo, a 5°C.	Brasil (1996a)
Lei 9.279	- Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Título IV. Das Indicações Geográficas: Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.	Brasil (1996b)
Lei 9.712	- Altera a Lei 8.171, de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária.	Brasil (1998)
Resolução 07	- Oficializa critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias junto ao SIF: Anexo I. 5.4. Restringe ao queijo minas a produção com leite cru. Determina a comercializado após 60 dias de maturação em entreposto de laticínios registrado no SIF, de acordo com a Portaria 146/96, a contar da data de chegada naquele estabelecimento.	Brasil (2000)
IN 30	- Aprova Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra (de garrafa), Queijo Coalho e Queijo Manteiga.	Brasil (2001)
Decreto 5.741	- Regulamenta os arts. 27-a, 28-a e 29-a da Lei 8.171, de 1991, referentes ao Suasa. Capítulo X. Da inspeção de produtos e insumos agropecuários. Art. 130. Como parte do Suasa e com o objetivo de inspecionar e fiscalizar os POA, fica constituído o Sisbi-POA.	Brasil (2006)
Decreto 7.216	- Acresce dispositivos aos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171, de 1991, aprovada pelo Decreto 5.741, de 2006. Art. 1º. Dispõe nova redação aos arts. 2º, 96, 149 e 153 do Decreto 5.741, de 2006.	Brasil (2010)
IN 57	- Dispõe sobre o período de maturação dos queijos artesanais, elaborados a partir de leite cru. Art. 1º. Permite período de maturação inferior a 60 dias, desde que estudos conduzidos pelo Mapa comprovem a qualidade e a inocuidade do produto. Art. 2º. Restringe a produção de queijos com leite cru, maturados por menos de 60 dias, a queijarias com indicação geográfica ou tradicionalmente reconhecidas e em propriedades certificadas, oficialmente, como livres de tuberculose e brucelose.	Brasil (2011)
IN 30	- Permite redução de 60 dias de maturação a queijos artesanais se amparada em estudos técnico-científicos. - O novo período de maturação pode ser determinado pelo órgão estadual/municipal de inspeção reconhecido pelo Sisbi-POA. Art. 2. Restringe a produção de queijos com leite cru, maturados por menos de 60 dias, a queijarias com IG ou tradicionalmente reconhecidas em propriedades certificadas como livres de tuberculose e brucelose de acordo com o PNCEBT, ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três anos. Art. 5º. Fica revogada a IN 57, de 2011.	Brasil (2013)
Lei 9.013	- Regulamenta a Lei 1.283, de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de POA. Capítulo II. Do âmbito de atuação: Art. 2º. A fiscalização do comércio interestadual ou internacional é de competência do Dipoa e do SIF, vinculados ao Mapa. § 1º A fiscalização do Mapa objetiva reinspecionar os POA destinados ao comércio interestadual ou internacional em casas atacadistas que recebem e armazenam estes produtos. § 2º A fiscalização dos estabelecimentos de POA, com comércio interestadual, poderá ser executada pelos serviços de inspeção dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, havendo equivalência de serviços junto ao Mapa, embasados no Suasa. Capítulo V. Dos padrões de identidade e qualidade de leite e derivados lácteos: Art. 373. § 6º Produção de queijos com leite cru: desde que maturados acima de 5°C, por 60 dias. § 7º Permite reduzir o tempo de maturação, desde que estudos concluam a inocuidade do produto ou em casos previstos no RTIQ.	Brasil (2017)
Decreto 13.680	- Altera a Lei 1.283, de 1950, e dispõe sobre a fiscalização de produtos artesanais de origem animal. Art. 2º. A Lei 1.283, 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, 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. § 4º A inspeção e a fiscalização dos produtos artesanais com o selo Arte deverão ter natureza, prioritariamente, orientadora.	Brasil (2018)
Decreto 9.918	- Regulamenta o art. 10-A da Lei 1.283, de 1950. Art. 6º. Compete aos órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital: I - Conceder o selo Arte aos produtos artesanais que atenderem ao disposto neste decreto e nas normas técnicas complementares. II - Fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido o selo Arte.	Brasil (2019a)

	III - Estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal e que contemplem o disposto neste decreto.	
	IV - Fornecer e atualizar as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais. Art. 7º. A identidade, a qualidade e a segurança serão garantidas pelo produtor.	
Decreto 10.032	Art. 8º. Compete aos órgãos de saúde pública estaduais e distrital a fiscalização no comércio varejista e atacadista. - Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, para dispor sobre as competências dos consórcios públicos de município no âmbito do Sisbi-POA.	Brasil (2019b)
IN 67	- Estabelece os requisitos para que os estados e o Distrito Federal realizem a concessão do selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.	Brasil (2019d)
IN 73	- Normatiza boas práticas agropecuárias na produção de leite destinado à produção de derivados lácteos de forma artesanal.	Brasil (2019e)

IN - Instrução Normativa; Dipoa - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; Mapa - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; POA - Produtos de Origem Animal; PNCEBT - Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal; SIF - Serviço de Inspeção Federal; QMA - queijo minas artesanal; RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade; Sisbi-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; Suasa - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Fonte: ARAÚJO, 2018.

Quadro 3. Evolução das legislações do sudeste brasileiro relacionadas a queijos artesanais

Estado	Legislação	Principais diretrizes	Referência
ES	Lei 10.837	- Dispõe sobre o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que fabricam produtos e subprodutos de origem animal no Estado do Espírito Santo.	Espírito Santo (2018)
	Lei 11.502	- Altera lei 10.837, Dispõe sobre o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que fabricam produtos e subprodutos de origem animal no Estado do Espírito Santo.	Espírito Santo (2021a)
	IN 11	- Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp.	Espírito Santo (2021b)
	IN 17	- Dispõe sobre a concessão do Selo Arte a produtos alimentícios de origem animal, produzidos artesanalmente, no Estado do Espírito Santo.	Espírito Santo (2021c)
MG	Lei 14.185	- Dispõe sobre o processo de produção do QMA. O QMA confeccionado conforme tradição da área onde for produzido receberá certificação diferenciada.	Minas Gerais (2002b)
	Decreto 42.645	- Aprova Regulamento da Lei 14.185, de 2002, que dispõe sobre processo de produção do QMA.	Minas Gerais (2002a)
	Decreto 44.864	- Altera dispositivos do Regulamento da Lei 14.185, de 2002, aprovado pelo Decreto 42.645, de 2002.	Minas Gerais (2008)
	Lei 19.492	- Altera dispositivos da Lei 14.185, de 2002. - O art. 1º, o § 1º do art. 3º e o inciso II do art. 5º da Lei 14.185, de 2002, passam a vigorar com a nova redação.	Minas Gerais (2011)
	Lei 20.549	- Dispõe sobre a produção e a comercialização do QMA.	Minas Gerais (2012)
	Portaria 1.305	- Esta portaria aplica-se somente às queijarias integrantes do Sisbi/POA. Art. 2º. Permite maturação por tempo indicado em pesquisa científica que assegure a qualidade e inocuidade dos queijos.	Instituto..., (2013)
	Portaria 1.736	- Altera a Portaria 1.305, de 2013, acerca do tempo de maturação do QMA. Art. 1º. Altera o § 1º do artigo 2º da Portaria 1.305, de 2013: § 1º Define: períodos de maturação de, no mínimo, 14 dias para a microrregião de Araxá, 17 dias para a microrregião do Serro e 22 dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, do Campo das Vertentes, da Serra do Salitre e do Triângulo Mineiro, até que sejam realizadas novas pesquisas.	Instituto..., (2017)
	Lei 23.157	- Dispõe sobre a produção e a comercialização do QMA. - Define o papel do estado, por meio do IMA, na produção e comercialização do QMA. Art. 20. Fica revogada a Lei 20.549, de 2012.	Minas Gerais (2018)
	Portaria 1.937	- Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo RTE às Arte às com habilitação sanitária no IMA.	Instituto..., (2019)
	RJ	Lei 9.059	- Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-a da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019.
SP	Lei 10.507 (prod. artesanal)	- Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas.	São Paulo (2000)
	Decreto 45.164 (prod. artesanal)	- Regulamenta a Lei 10.507, de 01/03/2000, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado	São Paulo (2000)
	Lei 17.453 (prod. artesanal)	- Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo.	São Paulo (2021)
	Decreto 66.523 (prod. artesanal)	- Regulamenta a Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021 que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo	São Paulo (2022)

ES – Espírito Santo; MG - Minas Gerais; RJ - Rio de Janeiro; SP – São Paulo

IDAF – Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo; IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária; IN - Instrução Normativa; QMA - queijo minas artesanal; SEAPDR - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural; Sisbi-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Adaptado de Araújo, 2020.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em primeiro destaque a implantação do Selo Arte, para criar espaço na legislação e registrar o produto artesanal hoje se tornou uma realidade e dificilmente irá sofrer revogação ou qualquer retrocesso. Importante salientar como técnicos, que devemos sempre buscar melhora e incremento na qualidade e segurança do produto que iremos atestar, mas a aproximação das legislações e busca por rastreabilidade destes produtos deve ser continua para que o produto seja reconhecido e destacada a importância tanto do apoio técnico, como o potencial diferencial que estes produtos possam apresentar.

Para a produção de queijo artesanal, o produtor precisa ter o conhecimento e controlar todo o processo. É a junção de arte e ciência. Para tanto é importante que sejam promovidos treinamentos, capacitações para gerar mudanças de atitudes na prática produtiva. Portanto os técnicos extensionistas, regulamentadores e fiscalizadores são importantes atores na educação sanitária para obtenção de um produto seguro e de qualidade. É preciso que os órgãos regulamentadores e fiscalizadores compreendam a realidade dos produtores ao criar e fiscalizar as normas legais.

É importante que o produtor tenha auxílio de políticas públicas e crédito rural para conseguir se capacitar, se preparar financeiramente e se adequar às legislações e mercado cada dia mais exigentes.

Cabe ressaltar, que a necessidade de redes de apoio e orientação para associativismo no campo, a fim de permitir que produtores rurais possam de maneira coletiva desenvolver seu produto e apresentar ao mercado consumidor um queijo certificado, com atestado de produtores familiares e produção sustentável. Algo diferencial e valorizado em centros urbanos, que demonstram que o campo além de produzir gêneros de subsistência, tem capacidade de trazer também um produto manufaturado, de valor agregado e interesse do consumidor.

O Estado do Rio de Janeiro, tem espaço de crescimento bastante significativo, pois como foi dito, políticas publicas direcionadas na formação de polos regionais focados em propriedades de padrão produtivo familiar ou grupos de assentamentos, tem como benefício mais do que orientar e fixar adequadamente essas populações nas localidades regionais onde residem. Mas também, poderão permitir a exemplo de outros estados, produzir produtos diferenciais que não apenas

podem ter qualidade, mas trazer visibilidade a regiões onde o ecoturismo, bem como outras cadeias de produtos desenvolvidas por produtores familiares possam ganhar destaque. Incentivando de maneira coletiva toda uma rede de produtos e serviços que irão dar transparência, credibilidade e principalmente visibilidade a importância que estas atividades e grupos sociais tem para a sociedade.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, L. D. L. *Produção de queijos artesanais: uma revisão de literatura*. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Biotecnologia) – Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, MS, 2020.

AMARANTE, J.O. *Queijos do Brasil e do mundo* [recurso eletrônico] : para iniciantes e apreciadores / José Osvaldo de Amarante - São Paulo: Mescla, 2015.

AMORIM, A. L. B. do C.; COUTO, E. P.; SANTANA, A. P.; RIBEIRO, J. L.; FERREIRA, M. de A. *Avaliação da qualidade microbiológica de queijos do tipo Minas padrão de produção industrial, artesanal e informal*. Revista do Instituto Adolfo Lutz, [S. l.], v. 73, n. 4, p. 364–367, 2015. DOI: 10.18241/0073-98552014731628. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/index.php/RIAL/article/view/33377>.

ANGATUBA. Decreto nº 325 de 29 de agosto de 2018 - *Dispõe sobre o regulamento para a padronização do queijo artesanal Porungo e dá outras providências*. Prefeitura do Município de Angatuba, 2018.

ARAÚJO, J.P.A. et al. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia* [online], v. 72, n. 05, p. 1845-1860, 2020. Acessado em: 13 Setembro 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1678-4162-11766>>.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. *Aprova o novo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal* - RIISPOA. Diário Oficial dos Estados Unidos do Brasil, Rio de Janeiro, 7 jul. 1952.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, *que aprovou o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal*. Diário Oficial dos Estados Unidos do Brasil, Brasília, 4 jul. 1962.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 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 União, Brasília, 30 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, *que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de*

origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 19 jul. 2019a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.032, de 1 de outubro de 2019. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, *para dispor sobre as competências dos consórcios públicos de Município no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal*. Diário Oficial da União, Brasília, 2 out. 2019b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 57. Diário Oficial da União, Brasília, 8 ago. 2013. Seção 1, p.19.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019. *Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal*. Diário Oficial da União, Brasília, 11 dez. 2019d. Seção 1, p.34.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019. *Estabelecer, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE*. Diário Oficial da União, Brasília, 30 dez. 2019e.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. *Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de manteiga da terra ou manteiga de garrafa; queijo de Coalho e queijo de Manteiga*. Diário Oficial da União, Brasília, 16 jul. 2001.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 57, de 15 de dezembro de 2011. *Dispõe sobre o período de maturação dos queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru*. Diário Oficial da União, Brasília, 16 dez. 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. *Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências*. Diário Oficial dos Estados Unidos do Brasil, Rio de Janeiro, 19 dez. 1950.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. *Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal*. Diário Oficial da União, Brasília, 24 nov. 1989.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991. *Dispõe sobre a política agrícola*. Diário Oficial da União, Brasília, 18 jan. 1991.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, *acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária*. Diário Oficial da União, Brasília, 23 nov. 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 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. Seção 1, p.2.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº146 de 07 de março de 1996. *Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos*. Diário Oficial da União, Brasília, 07 mar. 1996.

CAMINHO DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA. *Sobre nós*, 2020. Disponível em <https://www.caminhodoqueijopaulista.com> . Acesso em 06 jun. 2022.

Campello, I. C. R., Rodrigues, L., Esmerino, E. A., & Perdomo, D. R. (2021). Os caminhos para obtenção do selo arte no Rio de Janeiro. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, 2(3), 121-143.

CASTRO, C. N. (2015). *Desafios da agricultura familiar: o caso da assistência técnica e extensão rural* (Boletim Regional, Urbano e Ambiental, No. 12, pp. 49-59). Brasília: IPEA

CHALITA et al. *Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil*. *Informações Econômicas*, SP, v.39, n6, jun 2009.

CHAVES, A. C. S. D. et al. *Queijos artesanais brasileiros*. 2021. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1135036/1/Guia-de-Negocio-Queijos-Artesanais.pdf>

CINTRÃO, R. P. *Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais*. 2016. 396 f. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ

DORES, M. T. DAS; FERREIRA, C. L. DE L. F. Queijo Minas Artesanal, Tradição centenária: ameaças e desafios. *Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável*, v. 2, n. 2, p. 26–34, 2012.

EMATER. *Dia dos queijos artesanais de minas gerais será na próxima segunda-feira*, 16 de maio. 13 de maio de 2022. Disponível em: https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/dia-dos-queijos-artesanais-de-minas-gerais-sera-na-proxima-segunda-feira-16-de-maio/?flagweb=novosite_pagina_interna_noticia&id=26441

EMATER. Rio Grande do Sul/ASCAR. *Cartilha: boas práticas de fabricação na produção de queijo artesanal serrano*. Porto Alegre, RS, 2019. 38 p. Elaborada por João Carlos Santos da Luz.

ESPÍRITO SANTO. Lei 10.837. *Dispõe sobre o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que fabricam produtos e subprodutos de origem animal no Estado do Espírito Santo*. 2018.

ESPÍRITO SANTO. Lei 11.502. Altera lei 10.837, *Dispõe sobre o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que fabricam produtos e subprodutos de origem animal no Estado do Espírito Santo*. 2021a.

ESPÍRITO SANTO. IN 11. *Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp*. 2021b.

ESPÍRITO SANTO. IN 17. *Dispõe sobre a concessão do Selo Arte a produtos alimentícios de origem animal, produzidos artesanalmente, no Estado do Espírito Santo*. 2021c.

EUGENIO, J. *Produção de queijos artesanais na Maratona Embrapa de Empreendedorismo*. EMBRAPA Notícias. 04 de novembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/65968828/producao-de-queijos-artesanais-na-maratona-embrapa-de-empreendedorismo> Acesso em: 06/06/2022.

Ferreira, A. e Dias, R. Q. *Produção de queijos é a segunda maior em agroindústrias do Espírito Santo*. 2021. Disponível em: <https://incaper.es.gov.br/Not%C3%ADcia/producao-de-queijos-e-a-segunda-maior-em-agroindustrias-do-espírito-santo> Acesso em: 06/06/2022.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. Portaria IMA nº 1.736, de 27 de julho de 2017. Altera a Portaria nº 1.305/2013, de 30 de abril de 2013, que *dispõe sobre o período de maturação do Queijo Minas Artesanal*. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 28 jul. 2017.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. Portaria nº 1.305, de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 maio 2013.

INSTITUTO Mineiro de Agropecuária. Portaria nº 1.937, de 14 de agosto de 2019. Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo Arte às queijarias com habilitação sanitária no IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte, 14 ago. 2019a.

INSTITUTO Nacional Do Patrimônio Industrial. Guia básico de Indicação Geográfica. 2019. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/guia-basico-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 03 jun. 2022.

IPHAN. Queijo artesanal de Minas vira patrimônio cultural. 2008. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/2033/queijo-artesanal-de-minas-vira-patrimonio-cultural> Acesso em: 06 jun 2022.

MINAS GERAIS. Decreto nº 42.645 de 05 de junho de 2002. Aprova o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção de Queijo Minas Artesanal. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 6 jun. 2002a.

MINAS GERAIS. Decreto nº 44.864 de 01 de agosto de 2008. Altera o Regulamento da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de

produção de Queijo Minas Artesanal. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2 ago. 2008.

MINAS GERAIS. Lei nº 14.185 de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 1 fev. 2002b.

MINAS GERAIS. Lei nº 19.492 de 13 de janeiro de 2011. Altera dispositivos da Lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, que dispõe sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 14 jan. 2011.

MINAS GERAIS. Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos Artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2012.

MINAS GERAIS. Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, 19 dez. 2018.

MINAS GERAIS. Raio X: no Dia Mundial do Queijo, conheça os números da produção em Minas. 21 de Janeiro de 2022. Disponível em:
<http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/ajuda/story/4734-dia-mundial-do-queijo?layout=print>

Oliveira, I. C., Troiani, C. A. L., Santi, T., de Carvalho, A. F., Filho, N. D. J. P., & Silva, N. F. N. Processo de produção de Queijo Porungo—valorização de um produto tradicional e artesanal da região sudoeste do estado de São Paulo. 2021.

PAIVA, A. C. M. S. A regulamentação de queijos artesanais: algumas reflexões. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 1, n. 1, p.60-73, jul./dez. 2018. Disponível em:
<http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/21>. Acesso em: 05/05/22.

Rio de Janeiro (Estado) Governo do Estado. Lei no 9059 de 15 de outubro de 2020. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-a da Lei Federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto Federal no 9.918, de 18 de julho de 2019. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro: parte II, ano XLVI, nº 192, p. 6, 16 out.2020. Acesso em: 05 jun. 2022.

Rio de Janeiro (Estado) Governo do Estado. Projeto de lei n. 893/2019a. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-A da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e o decreto federal nº 9918 de 18 de Julho de 2019. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro: parte II, ano XLV, nº 144, 02 de ago.2019. Acesso em: 05 jun. 2022.

SANTOS, J. S.; CARDOSO, J. H.; DA CRUZ, F. T.; DOS ANJOS, F. S. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. Vigilância Sanitária em Debate, [S. l.], v. 4, n. 4, p. 13-22, 2016. DOI: 10.22239/2317-269X.00617. Disponível em:

<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/617>. Acesso em: 5 jun. 2022.

SÃO PAULO. Lei 10.507. Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas. 2000.

SÃO PAULO. Decreto 45.164. Regulamenta a Lei 10.507, de 01/03/2000, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado. 2000.

SÃO PAULO. Lei 17.453. Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. 2021.

SÃO PAULO. Decreto 66.523. Regulamenta a Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021 que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. 2022.

SILEMG. Sindicato da Indústria de Laticínios do Estado de Minas Gerais. Em 2021, exportações de lácteos aumentam 19%; importações recuam 21%. 2022. Disponível em: <https://www.silemg.com.br/post/em-2021-exportacoss-de-lacteos-aumentam-19-importacoes-recuam-21> Acesso em: 06/06/2022.

SILVA, L. V.; Nascimento, D. S., Silva, R. N., ANDRADE, H. M. L. S., & Andrade, L. P. (2022). Boas práticas na produção de queijos artesanais: uma revisão sistemática da literatura. *Diversitas Journal*, 7(2).

SOARES, D. B. et al. ANÁLISE SANITÁRIA E FÍSICO-QUÍMICA E ADEQUAÇÃO BACTERIOLÓGICA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL PRODUZIDO EM DUAS PROPRIEDADES. *Ciência Animal Brasileira* [online]. 2018, v. 19 [Acessado 3 Junho 2022], e36499. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1809-6891v19e-36499>>. Epub 03 Set 2018. ISSN 1809-6891. <https://doi.org/10.1590/1809-6891v19e-36499>.

VINHA, M. B. Diagnóstico da agroindústria familiar no Espírito Santo: resultados da pesquisa 2018 / Mariana Barboza Vinha e Rachel Quandt Dias. -- Vitória, ES: Incaper, 2019.