

Produção artesanal de alimentos lácteos em Goiás: análise de normativas e cenário do Selo Arte

Artisanal production of dairy foods in Goiás: analysis of regulations and the Selo Arte scenario

RESUMO

Lara Bueno Coelho^{I,*} 

Graciella Corcioli^{II} 

Fabiana Thomé da Cruz^{II} 

Introdução: O estado de Goiás possui expressiva produção de alimentos advindos de agroindústrias rurais familiares. **Objetivo:** Considerando este cenário e a recente publicação de legislações sobre a artesanidade de alimentos de origem animal, visamos ampliar o debate sobre o tema por meio de uma análise histórico-crítica das normativas federais e estaduais goianas, bem como caracterizar os empreendimentos que tiveram a concessão do Selo Arte no estado. **Método:** Foram realizadas uma pesquisa documental para identificação das legislações vigentes e uma pesquisa de campo com aplicação questionário com todos os cinco produtores que adquiriram Selo Arte em Goiás. **Resultados:** Observou-se que existem muitas lacunas e gargalos nas legislações relacionadas aos produtos artesanais, o que dificulta a comercialização formal de produtos artesanais e a regularização de agroindústrias rurais. Quanto aos empreendimentos goianos que possuem Selo Arte, apesar de possuírem algumas similaridades, não foi possível identificar um padrão característico, muito provavelmente pelo fato de a legislação ser recente e poucos estabelecimentos terem obtido a concessão, o que não gera um quantitativo expressivo para comparações. **Conclusões:** É indispensável aprimorar legislações nas esferas federal, estadual e municipal com vistas a incentivar a legalização do processamento de alimentos de agroindústrias rurais, especialmente as familiares.

PALAVRAS-CHAVE: Agroindústria; Artesanal; Informalidade; Produtos Lácteos; Fiscalização Sanitária

ABSTRACT

Introduction: The State of Goiás has significant food production from family rural agro-industries. **Objective:** Considering this scenario and the recent publication of legislation on the crafting of foods of animal origin, the objective of this article was to broaden the debate on the topic through a historical-critical analysis of the federal and state regulations in Goiás, as well as to characterize the enterprises that were granted Selo Arte in the state. **Method:** Documentary research was carried out in order to identify the current legislation, and field research was conducted using a questionnaire that was applied to all five producers who acquired Selo Arte in Goiás. **Results:** As a result, it was observed that there are many gaps and bottlenecks in the legislation related to artisanal products, which hinder the formal commercialization of artisanal products and the regularization of rural agro-industries. As for the Goiás enterprises that have the Selo Arte, despite having some similarities, it was not possible to identify a characteristic pattern, most likely because the legislation is recent and few establishments have obtained the concession, which does not generate a significant quantity for comparisons. **Conclusions:** In conclusion, it was observed that it is essential to improve legislation at the federal, state, and municipal levels with a view to encouraging the legalization of food processing from rural agro-industries, especially family-owned ones.

KEYWORDS: Agroindustry; Artisanal; Informality; Dairy Products; Sanitary Inspection

^I Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, Goiânia, GO, Brasil

^{II} Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, Brasil

* E-mail: lara.coelho@ifgoiano.edu.br

Recebido: 06 mar 2023

Aprovado: 09 maio 2024

Como citar: Coelho LB, Corcioli G, Cruz FT. Produção artesanal de alimentos lácteos em Goiás: análise de normativas e cenário do Selo Arte. *Vigil Sanit Debate*, Rio de Janeiro, 2024, v.12: e02154. <https://doi.org/10.22239/2317-269X.02154>



INTRODUÇÃO

O surgimento de novos mercados alimentares está diretamente ligado a alterações culturais, a estilos de vida e à identidade que os produtos carregam consigo. Nesse contexto de mudanças, o consumo de alimentos industrializados tem perdido seu espaço, ainda que pontualmente e em grupos específicos da população, dada a latente revalorização e ressignificação de mercados baseados no localismo e na história dos produtos¹.

Tal perspectiva, também presente no documento *Food Trends*², aponta que as tendências da alimentação no contexto brasileiro podem ser agrupadas em cinco categorias: sensorialidade e prazer; saudabilidade e bem-estar; conveniência e praticidade; confiabilidade e qualidade; e sustentabilidade e ética. No escopo dessas tendências, destacam-se produtos artesanais e tradicionais que, em boa medida, são produzidos, processados e comercializados pela agricultura familiar.

O processamento de alimentos artesanais e tradicionais possui uma produção expressiva, embora se mantenha, em sua grande maioria, na informalidade³. Essa informalidade se traduz, grosso modo, como “a outra face do caráter excludente da sociedade brasileira, tornando a luta por sua ‘normatização’ um dos objetivos de cidadania e equidade”⁴, pois se exprime com uma visão de qualidade restrita a aspectos sanitários. Como possível consequência dessa visão restrita de qualidade, Marques e Cruz³ ressaltaram que parte da produção informal não advém de incapacidade de atendimento às condições legais impostas, mas sim de opção em se manter informal no mercado.

A contradição entre aumento de demanda e desafios para a formalização da produção e comercialização desses produtos implica a necessidade de políticas públicas voltadas ao processamento protagonizado por famílias, independentemente do volume de produção. A necessidade de reconhecimento é uma primeira ação para que essas famílias e seus modos de produção de alimentos possam, em seguida, ser qualificados e contemplados por ações e políticas públicas.

Estudos avaliam que, para garantir a segurança dos produtos artesanais informais vendidos sem a devida fiscalização e atendimento das condições higiênico-sanitárias, são necessárias ações governamentais educativas^{5,6,7,8}, além de boas práticas de fabricação e procedimentos eficazes de limpeza e desinfecção que reduzam a contaminação microbiana durante o armazenamento, transporte e processamento do leite⁹. Considerando o risco microbiológico como uma das principais problemáticas para a comercialização de queijos artesanais¹⁰, conhecimentos básicos sobre procedimentos operacionais padrões, boas práticas de fabricação e microbiologia se tornam indispensáveis para impulsionar o mercado e garantir qualidade alimentar destes produtos¹¹.

Nesse contexto, Freitas e Stedefeldt¹² argumentaram que é preciso desenvolver uma nova percepção sobre o conceito de segurança dos alimentos, que extrapole os aspectos higienistas previstos nas normativas e tenha foco nas questões humana, social, política e cultural da produção de alimentos. Entende-se

a presença humana como aspecto indispensável e adaptável para produção em seu processo criativo e inovador, além de contribuir com aspectos subjetivos que complementam a definição de risco e possibilita a redução de doenças transmitidas por alimentos.

Entretanto, apesar da tendência à valorização da produção e processamento de alimentos pela agricultura familiar e, em especial, da valorização de produtos artesanais e tradicionais¹³ e de abordagens mais amplas acerca da segurança dos alimentos, iniciativas relacionadas a programas governamentais voltados a esses produtos e produtores ainda são brandamente impulsionados, embora, desde os anos 2000, diversas legislações e propostas de selos relacionados a esses produtos tenham emergindo no cenário brasileiro^{14,15}.

Considerando a política mais recente de valorização desses produtos, o Selo Arte, que regulariza a produção artesanal de alimentos de origem animal¹⁶, cabe ponderar que, para que ele gere efetiva vantagem competitiva à agricultura familiar, é necessário que haja normativas específicas, formação técnica e definição de parâmetros que contemplem as realidades dos produtores¹⁷.

No âmbito dessas discussões, é preciso abordar a produção de queijos e requeijão em Goiás, estado que, de acordo com dados do Censo Agropecuário de 2017¹⁸ possui 9.672 estabelecimentos rurais da agricultura familiar onde há produção de queijos e requeijão. Embora em relação ao número de estabelecimentos da agricultura familiar dedicados a essa produção Goiás fique em quarto lugar, estando atrás apenas de Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, em relação à quantidade produzida e à quantidade comercializada, Goiás ficam em segundo lugar em relação aos estados brasileiros. No que se refere à quantidade produzida de queijos e requeijão pela agricultura familiar, os dados apontam 11.459 toneladas e, em relação à quantidade vendida, 10.262 toneladas, produção e comercialização que fica atrás apenas de Minas Gerais. Pineda¹⁰ comenta sobre a importância econômica que a produção de queijos artesanais gera, especialmente para famílias da zona rural. Esses dados evidenciam a importância da produção e comercialização de lácteos em Goiás, aspecto que, entretanto, não é devidamente reconhecido.

Dada a relevância da produção de lácteos pela agricultura familiar no estado de Goiás, que, como os dados apontam, é o segundo maior produtor e comercializador de queijos e requeijão no país, esse artigo objetivou realizar uma análise histórico-crítica das normativas federais e estaduais goianas, e caracterizar os estabelecimentos do estado que possuem Selo Arte.

MÉTODO

A pesquisa foi realizada em duas etapas: a primeira diz respeito a uma revisão normativa exposta de forma crítica a partir da compilação das principais legislações federais e goianas complementares à lei de criação do Selo Arte, etapa realizada por meio de busca, entre fevereiro de 2021 e dezembro de 2022, no site do Planalto (<https://www.gov.br/planalto/pt-br>), do



Diário Oficial da União (<http://www.in.gov.br>) e da Secretaria de Estado da Casa Civil de Goiás (<https://legisla.casacivil.go.gov.br/>) com as seguintes palavras-chave: queijarias, inspeção sanitária, fiscalização sanitária, produtos de origem animal, Selo Arte, agroindústria.

A segunda parte trata de uma pesquisa de campo realizada com todos os produtores que conseguiram a concessão do Selo Arte em Goiás até janeiro de 2023. O universo amostral correspondeu a cinco produtores localizados nos municípios de: Corumbá de Goiás, Guapó, Luziânia e Alexânia, este último com dois produtores. Foi aplicado um questionário semiestruturado com intenção de conhecer a realidade dos produtores certificados, os entraves enfrentados para concessão do selo e a presença de profissionais qualificados para atendimento dos requisitos legais.

O acesso aos produtores e a condução da coleta de dados ocorreram de forma não presencial via ambiente virtual, com utilização da internet e aplicativo de mensagem de celular e ligação telefônica através do contato publicizado pelo Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPJ). O convite aos produtores para participar da pesquisa ocorreu de forma individual e, previamente, lhes foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Todos os produtores que conseguiram a concessão do Selo Arte em Goiás, considerando os dados disponíveis até janeiro de 2023, aceitaram participar da pesquisa. Após as entrevistas, os dados quantitativos foram analisados de forma descritiva, considerando principalmente a contagem de ocorrência das respostas, visando identificar as características mais citadas pelos produtores. Os dados qualitativos foram reproduzidos e discutidos por meio de uma síntese geral, inspirada no método de análise de conteúdo¹⁹ e considerando as convergências e divergências entre as falas dos entrevistados e suas associações.

A pesquisa, que envolve entrevista com produtores rurais, foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa através do Cae 51162121.2.0000.5083 pelo Comitê 5083.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Análise histórico-crítica das normativas federais e estaduais goianas sobre o processamento de alimentos

O histórico das principais regulações sanitárias que culminaram na publicação da legislação sobre o Selo Arte data da década de 1950 (Quadro). Sabe-se que o Brasil, no início do século XX, começou muito tardiamente a legislar sobre normativas para produção e inspeção de produtos de origem animal, fato que contribuiu para informalidade²⁰.

A publicação da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, foi um marco importante para a formalização do processamento de alimentos de origem animal²¹. Essa lei é fundamental porque criou o Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (Riispoa), que dentre várias modificações, foi recentemente alterado em 2020 via Decreto nº 10.468, de 18 de

agosto de 2020²². Seguidamente, por meio da Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998²³, houve a criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), regulamentado muitos anos depois, pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006²⁴. Com esse decreto, observou-se um avanço significativo com a criação de um sistema de equivalência, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA).

Por meio desse sistema, os estados, o Distrito Federal e os municípios (incluindo Consórcios Públicos Municipais) podem solicitar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) a equivalência dos seus serviços de inspeção. Essa equivalência, além de padronizar procedimentos de inspeção e fiscalização, extingue limites territoriais e permite que estabelecimentos sob inspeção estadual ou municipal comercializem seus produtos em todo país. Essa possibilidade visa favorecer a oferta de alimentos inspecionados, gerar mais integração às esferas e possibilitar a inserção de produtos da agricultura familiar no mercado formal. Atualmente existem 25 estados, 36 municípios e quatro Consórcios Públicos Municipais aderidos ao Sisbi-POA²⁵. Para a extensão territorial do Brasil (8.510.345,538 km²) e a existência de 5.570 municípios²⁶, essa adesão pode ser considerada pouco expressiva, o que torna menos eficaz a equiparação das inspeções.

Apesar do avanço oferecido pela parceria e integração entre as entidades estaduais, municipais e federais, ainda não havia legislações sanitárias que gerassem isonomia entre complexos agroindustriais com produções em larga escala e agroindústrias rurais de pequeno porte. Diante dessa necessidade, foi publicada a Instrução Normativa (IN) nº 16, de 23 de junho de 2015²⁷, que é bastante significativa quanto à inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte. Conforme discutido por Cruz¹⁴, a IN nº 16/2015 é uma legislação voltada para a agricultura familiar e bastante inovadora, o que fortalece a produção familiar ou equivalente através de adaptações de condições estruturais, de controle de processo bem como particularidades nas ações de inspeção e fiscalização.

Fundamentado nessas legislações anteriores, e com vistas a ampliar a legalização de produções artesanais, foi criado o Selo Arte pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018¹⁶. Essa norma regulariza a produção artesanal de alimentos de origem animal e o selo permite a comercialização irrestrita em relação a municípios e estados, expandindo a circulação e legalizando a comercialização de produtos artesanais que disponham de registro prévio no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Embora o Selo Arte tenha sido criado para facilitar a regularização da produção da agricultura familiar, não há nenhum impedimento quanto às possibilidades de os usuários que não pertencem a esse setor fazerem uso desse dispositivo. Não é observada inclusive a proibição para concessão a grandes empresas, pois não se determina com objetividade a escala máxima de produção para solicitar a concessão do selo. Cruz²⁸ ressaltou que essa lacuna permite que ocorra confusão quanto ao público beneficiário dessa regulamentação, que deixa em aberto a possibilidade



Quadro. Cronologia de principais regulamentos sanitários precursores da normatização da produção e comercialização de produtos artesanais de origem animal no estado de Goiás.

| Legislação | Descrição |
|--|---|
| Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 - alterada pelo Decreto nº 10.468/2020 | Criação do Riispoa, considerada a lei precursora de demais regulações de produtos de origem animal. |
| Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 | Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. |
| Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998 | Descreve competência de fiscalização ao Ministério da Agricultura, às Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, e às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, mediante atuação descentralizada. |
| Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006 | Regulamenta e organiza o Suasa. |
| Instrução Normativa Federal nº 36, de 20 de julho de 2011 | Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Suasa integrado pelo Sisbi-POA. |
| Instrução Normativa Mapa nº 16, de 23 de junho de 2015 | Estabelece normas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. |
| Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 | Altera a Lei nº 1.283/1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. |
| Lei Federal nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018 | Estabelece normas sanitárias para produtos artesanais com a criação do Selo Arte. |
| Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 | Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. |
| Instrução Normativa Federal 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, na forma desta Instrução Normativa. |
| Instrução Normativa Federal nº 73, de 23 de dezembro de 2019 | Estabelece, 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. |
| Decreto Estadual de Goiás nº 9.551, de 12 de novembro de 2019 | Regulamenta a Lei nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018. |
| Instrução Normativa Estadual de Goiás nº 6/2019 | Normatiza o registro das queijarias artesanais. |
| Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022 | Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. |
| Portaria Mapa nº 531, de 16 de dezembro de 2022 | Estabelece requisitos para concessão dos Selos Arte e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal; e institui o Manual de Auditoria do processo de concessão de selos de Identificação Artesanal. |

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Riispoa: Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal; Suasa: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária; Sisbi-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; Mapa: Ministério da Agricultura e Pecuária.

de indústrias de médio e grande porte pleitearem a concessão do selo. Em contrapartida, existem algumas singularidades para obtenção do selo que limitam sua concessão. Dentre as exigências para obtenção do selo, é preciso que o produto seja resultante de “técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo”, seja “genuíno” e mantenha as “características tradicionais, culturais ou regionais”²⁹.

Conforme Cruz²⁸, a Lei nº 13.680/2018, conhecida como Lei Selo Arte, não é clara quanto à regulação dos produtos, enquadrando tanto alimentos artesanais quanto alimentos tradicionais e abrangendo a produção tanto em áreas rurais quanto em áreas urbanas. Portanto, enquadram-se tanto produções que dispõem de conhecimentos e saber-fazer transmitidos de geração em geração quanto produções recentes, que se baseiam puramente na artesanidade.

Embora o Selo Arte tenha sido idealizado para fortalecer a agricultura familiar e os pequenos produtores, Pinto et al.¹⁷

destacaram que a implementação do selo não proporciona vantagem de competitividade a pequenas propriedades rurais que comercializam alimentos de origem animal na informalidade. Logo, pode-se inferir que a inclusão produtiva do Selo Arte possui uma abrangência bastante limitada em relação às unidades de processamento informais voltadas ao autoconsumo e vendas diretas, caracterizando uma perspectiva excludente e seletiva e pouco capaz de minimizar a informalidade.

Carvalho et al.⁸, em um estudo realizado na região oeste catarinense, ressaltaram que é preciso repensar a garantia da segurança dos alimentos para atendimento de produtores artesanais que trabalham na informalidade e não conseguem alcançar os padrões atuais definidos pela legislação. Os autores destacaram ainda necessidade de parâmetros adequados que garantam segurança dos alimentos e permitam que os produtores de menor escala comercializem esses alimentos e gerem renda. Para isso, segundo os autores, é necessário substituir a fiscalização punitiva por ações corretivas, consultivas e educativas.



Em consonância com a publicação da Lei Selo Arte, cabe destacar à produção de queijos no Brasil. Segundo dados do Censo Agropecuário 2017 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística¹⁸, o Brasil produz cerca de 220 toneladas de queijo por ano, fabricados por 140 mil agricultores familiares, em um total de 175 mil produtores. Esse cenário foi decisivo para que, em paralelo à Lei Selo Arte, fosse criada, em 2019, a Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019³⁰, específica sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais.

Entretanto, mesmo com todas as recentes legislações, grosso modo, os produtores que se encontram na informalidade não dispõem, por meio da Lei Selo Arte¹⁶ e suas complementares, de avanços significativos e adequações normativas que permitam a formalização da produção. Muitos entraves podem ser elencados, tais como a necessidade do estabelecimento e do produto disporem previamente de inspeção municipal, estadual ou federal para que haja concessão do selo. Conforme já informado, esse desafio pode ser expresso pelo reduzido número de municípios e estados que possuem adesão ao Sisbi-POA.

Existem benefícios e aspectos que remetem à valorização dos produtos a partir de legislações voltadas a alimentos artesanais. Entretanto, é preciso salientar que, do modo como essas políticas têm sido construídas e conduzidas, o público beneficiado será, muito provavelmente, uma parcela sutil de produtores que já possuem condições e recursos suficientes para formalizar e ampliar sua comercialização. Portanto, mesmo havendo legislações que buscam ultrapassar entraves, questiona-se até que ponto elas são inclusivas, já que não têm sido suficientes para alavancar a produção familiar que se encontra, de modo expressivo, na informalidade.

Nesse contexto, com vistas ao atendimento em relação à fiscalização de produtos de origem animal e às diretrizes das normas sanitárias desses produtos, que são de responsabilidade dos órgãos de agricultura e pecuária estaduais e distrital, o estado de Goiás publicou o Decreto nº 9.551, de 12 novembro de 2019³¹. Por meio desse Decreto, a Agência Goiana de Defesa Agropecuária (Agrodefesa) fica encarregada pela concessão do Selo Arte no estado de Goiás. É um decreto bastante resumido que elenca os critérios para concessão, suspensão e cancelamento do selo.

Tendo em vista tal Decreto, para normatizar a produção e comercialização de queijos artesanais, foi publicada a IN nº 6, de 20 de dezembro de 2019³². Um fator importante desta normativa, que favorece a produção artesanal familiar, diz respeito à definição de queijos artesanais. De acordo com tal regulamento, a produção oriunda de indústrias de laticínios não é considerada produção artesanal, mesmo que em seus rótulos disponham tal informação.

Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, produzidos em sistema predominantemente manual e em escala não industrial, podendo ter vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação³².

A normativa coaduna com normas superiores em que é permitida a produção de queijos artesanais a partir de leite cru em propriedade rural certificada como livre de agentes causadores de brucelose e tuberculose. A maturação inferior a 60 dias é permitida desde 2011, sendo necessárias comprovações técnico-científicas que atestem a qualidade e inocuidade do produto³³. Em 2013, a competência para o teste de segurança e inocuidade dos produtos ficou a cargo dos órgãos municipais e estaduais³⁴.

Outro ponto positivo da IN goiana acerca da produção de queijos artesanais é a delimitação mais precisa do público a ser contemplado pela política ao considerar que as queijarias artesanais precisam se localizar em propriedade rural. Apesar de trazer orientação sobre origem da matéria-prima, que pode ser de produção própria ou adquirida de terceiros, um fator desfavorável está no fato de não ser observada a definição quanto à escala de produção. Um parâmetro razoável que auxiliaria nessa mensuração é o limite exposto Lei nº 13.878, de 19 de julho de 2001, que estabelece normas para a miniagroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no estado de Goiás:

§ 1º - É considerada pequena escala a produção da miniagroindústria que se enquadrar dentro dos seguintes limites, por produtor: II - até 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria-prima para produtos lácteos³⁵.

A ausência de limite em relação à escala de produção dificulta definição de parâmetros razoáveis quanto às exigências a serem aplicadas nas unidades produtivas, que podem ser desproporcionais à realidade produtiva e, assim, contribuir para tornar as produções inviáveis²⁸. Quanto às instalações, a norma faz referência a observação de escala de produção, das especificidades regionais e tradições locais. Entretanto, elenca exigências sem razoabilidade para adequação de pequenos produtores que se encontram na informalidade e dispõem de pouco ou nenhum incentivo financeiro governamental para a infraestrutura produtiva.

No que diz respeito às orientações técnicas, a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) de Goiás publicou um manual de orientação para queijarias artesanais³⁶. Apesar de dispor de informações relevantes e contribuir com conhecimento sobre procedimentos e trâmites para pedido e concessão do Selo Arte, a política não prevê acompanhamento técnico do processo por um responsável técnico ou profissional qualificado na área, etapa importante e muitas vezes indispensável para instrução de agricultores familiares, muitas vezes operando em baixa escala e com acesso limitado a informações. Dadas as exigências para regularização e registro, ter acesso à informação e também à assistência técnica é fundamental.

Nesse sentido, cabe destacar o importante papel da Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater), política pública que possui muita expressividade e permite aumento da produtividade, especialmente quando se refere à agricultura familiar. Esse efeito positivo entre ação da Ater e aumento de produtos tem impacto favorável na geração de emprego e renda em Goiás³⁷.



Apesar da relação positiva entre a Ater e o aumento de produtividade na agricultura familiar, a pesquisa de Diesel et al.³⁸ evidenciou um importante desmantelamento dessa política pós-2018 e aponta preocupações quanto ao atendimento de diretrizes dessa política.

Salienta-se que, no estado de Goiás, excetuada a Lei nº 13.878/2001, o Decreto nº 9.551/2019 e a IN nº 6/2019 foram as primeiras publicações estaduais referindo-se a produtos artesanais. Evidencia-se, portanto, que as políticas públicas de Goiás que direcionam e propulsionam a produção e a comercialização de alimentos artesanais estão em um estágio ainda muito embrionário.

O estado de Goiás foi o primeiro da região Centro-Oeste a conceder o Selo Arte, concedido a uma queijaria. Atualmente o estado conta com cinco estabelecimentos com Selo Arte, sendo quatro queijarias e uma manteigaria. No Brasil foram emitidos 419 registros de selo e Goiás é o quinto estado com maior número de selo artesanal registrado³⁶, todos concedidos para produtos lácteos. Os estados com a maior quantidade de Selo Arte são: Minas Gerais (110), São Paulo (80), Espírito Santo (70), Santa Catarina (62) e Goiás (35)³⁹.

Desse total de produtos com selos concedidos, ressalta-se a predominância de concessão a produto lácteo (298), seguido de carne (90), abelhas (27) e pescado (quatro)³⁹. Nesse contexto de concessão de selos majoritariamente em produção láctea, é salutar considerar a recente publicação do Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022⁴⁰, que institui o Selo Queijo Artesanal. Desde a publicação nessa normativa, apenas sete selos foram concedidos no país, sendo eles dos estados de Minas Gerais (dois) e do Rio Grande do Sul (cinco)³⁹. Vale destacar que queijos artesanais podem possuir tanto o Selo Arte quanto o Selo Queijo Artesanal, desde que cumpridos os requisitos definidos nas normativas. Acredita-se que a existência dos dois selos configura apenas um potencial agregador de valor simbólico e comercial ao produto, pois a obtenção do Selo Arte é suficiente para proporcionar as características de artesanidade e elaboração por métodos tradicionais bem como a vinculação e a valorização territorial, regional e cultural do produto. Nesse sentido, até o momento, não houve, portanto, alterações significativas entre o Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal.

Características dos estabelecimentos que possuem Selo Arte no estado de Goiás

Analisando o fato de a cadeia leiteira de Goiás ser um segmento de importância expressiva para a economia, a fabricação de queijo tem se tornado cada vez mais relevante no estado. Com uma produção de 30 bilhões de litros de leite de vaca, Goiás contribuiu com 2,7 bilhões, em 2017, ficando em 4º lugar no *ranking* nacional¹⁸.

De acordo com dados do Censo Agropecuário¹⁸, Goiás foi o segundo estado com maior produção de queijo e requeijão, com 17.334 toneladas, ficando atrás apenas de Minas Gerais, que produziu 78.219 toneladas.

Os Selos Arte concedidos em Goiás coadunam com a expressividade da produção leiteira do estado, pois todos os produtos que obtiveram o selo são lácteos. Do total de cinco estabelecimentos

que possuem o selo, quatro são queijarias e uma manteigaria. É importante ressaltar o avanço advindo da publicação do Decreto nº 11.099/2022, que autoriza os municípios a concederem os Selos Arte e Queijo Artesanal, desde que os produtos estejam vinculados a um serviço de inspeção. Em caso concreto, a manteigaria goiana foi o primeiro estabelecimento no país a receber a concessão do Selo Arte via municipal. Antes do decreto, apenas estados e o Distrito Federal tinham competência quanto à fiscalização da artesanidade e concessão ao Selo Arte.

Apesar de o mercado de queijos artesanais representar 40% da produção brasileira⁴¹, observa-se que os estudos científicos sobre o mercado, a história e a cultura relacionados a esse produto ainda é bastante incipiente e necessita de aprofundamentos⁴². Mesmo com os progressos ao longo do tempo, um entrave para a valorização dessa produção artesanal muito provavelmente é a formalização da produção para atendimento às legislações sanitárias. Portanto, buscar meios de ampliar o fomento à implementação do Selo Arte bem como fortalecer normativas já existentes, tal como a IN nº 16/2015, é imprescindível para impulsionar a economia e a produção da agricultura familiar no Brasil e em seus estados.

A legislação do Selo Arte e as legislações goianas complementares, apesar de terem como intuito a simplificação dos procedimentos para regularização da produção de produtos artesanais, apresentam, grosso modo, uma perspectiva excludente e seletiva em relação aos agricultores familiares que se encontram na informalidade. Dos cinco estabelecimentos que possuem produtos com o Selo Arte em Goiás, três já possuíam registro em algum serviço de inspeção. Isso reforça a ideia de existência de um público preferencial, formado por produtores que já possuem condições de produção e atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação, estando vinculados a uma esfera de inspeção sanitária.

Ademais, todos esses estabelecimentos dispuseram de acompanhamento por profissional técnico para tramitação do processo de concessão do selo, via assistência privada financiada pelo proprietário, configurando assim uma condição financeira favorável para contratação de assessoria. Nesse caso, é salutar expressar que não houve em nenhum caso o acompanhamento governamental via Assistsências Técnicas Rurais para a concessão dos selos, sugerindo que o desmantelamento da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Pnater)³⁸ possa comprometer, inclusive, processos como o de concessão dos selos em análise neste artigo.

Quanto ao grau de escolaridade, três dos empreendedores possuem ensino superior, um possui ensino médio e o quinto empreendedor tem ensino fundamental. Cruz e Marques³, em um estudo realizado a partir dos dados do Censo Agropecuário de 2017, apontaram que parte das limitações para atendimento à formalização de agroindústrias no Rio Grande do Sul é a ausência de orientação técnica especializada e o acesso restrito aos ensinos médio e superior.

Durante as entrevistas realizadas no âmbito do trabalho de campo desta pesquisa, observou-se alguns aspectos convergentes



entre os estabelecimentos estudados. De acordo com dados das entrevistas realizadas com os proprietários dos cinco estabelecimentos que possuem produtos com Selo Arte em Goiás, todos os estabelecimentos mantêm predominância de mão de obra feminina e se caracterizam como empreendimentos recentes, sendo que quatro possuem menos de cinco anos de existência e o mais antigo entre dez e cinco anos.

Todos os produtores entrevistados obtiveram a concessão de selo para mais de um produto, sendo concedidos 35 selos no total: 15 manteigas e 20 queijos. Observou-se que a escala de produção diária das queijarias é bastante variável, compreendendo-se de: 10 a 30; 30 a 50 e acima de 50 unidades de queijo por produtor/estabelecimento. Vale ressaltar que uma queijaria não informou sua produção diária. Já a produção de manteiga é de aproximadamente 200 kg/dia¹.

Todos entrevistados, mesmo os que relataram não terem tido aumento de rendimento financeiro nos estabelecimentos, indicariam a terceiros a concessão do selo. Dada a recente concessão do Selo Arte a esses produtos, o aumento de rendimento ainda é um fator que não pode ser devidamente mensurado.

Criticamente analisando, observa-se que o Selo Arte não seguiu a premissa de inclusão com foco nos agricultores familiares, ao passo que não impulsionou de forma expressiva a formalização da produção artesanal e tradicional da agricultura familiar. Apesar de não excluir a participação de agricultores familiares, a lei do Selo Arte amplia a concorrência com agricultura familiar, uma vez que permite inserção de públicos diversos que produzem artesanalmente com mais recursos de capital financeiro e técnico. Reforçando essa perspectiva, mesmo que todos os empreendimentos que tiveram concessão do Selo Arte em Goiás sejam regidos por familiares, apenas um dos cinco produtores é agricultor familiar. Esse dado coaduna com a ideia de que o Selo Arte não impulsiona de forma exclusiva ou mesmo prioritária a agricultura familiar.

Mesmo com os avanços obtidos, existe uma contradição entre o caminho inicialmente proposto pelo histórico das legislações que pretendiam fortalecimento dos produtos da agricultura familiar e o número de estabelecimentos familiares que tem obtido a regulamentação. É necessário que haja mais alinhamento nas leis para que permitam a inserção de produtores mantendo critérios de segurança dos alimentos que expressem não só a dimensão higiênico-sanitária, mas, ao mesmo tempo, a cultura, a humanidade e os modos tradicionais de produção, independentemente de sua escala.

Bicalho e Teodósio⁴³, analisando o histórico das políticas públicas voltadas para o desenvolvimento da agricultura familiar, destacaram conquistas e avanços. Entretanto, para que se tenha políticas públicas mais precisas, é necessário desenvolver estratégias que compreendam a completude das interações do mercado, a estrutura econômica, social, cultural e política que esses produtores estão inseridos na sociedade.

Quando questionados sobre qual foi o maior incentivo para pleitear o selo, todos responderam que foi o desejo de comercialização em todo território nacional de forma legalizada e o aumento

das vendas. Um dos produtores ressaltou bastante sobre dispor de um selo que o diferenciasse dos demais no mercado pela artesanidade. Camargo et al.²⁰ reforçaram que a concessão do Selo Arte proporciona maior dinâmica e praticidade à comercialização dos produtos nacionalmente, sendo considerado um facilitador para venda dos produtos.

Todos os entrevistados relataram que houve investimentos superiores a 50 mil reais para adequação dos estabelecimentos, sendo que três consideraram a burocracia da legislação como a principal dificuldade no processo de concessão do selo. Apenas um dos entrevistados disse não ter encontrado empecilhos e o outro considerou como desafio a oneração do processo para adequações sanitárias. Santos et al.⁴⁴ defenderam que a produção artesanal e tradicional precisa ser considerada em sua totalidade e que as exigências sanitárias não devem ser desconexas dos sistemas de produção agroalimentares familiares. Essa burocracia excessiva relatada pelos empreendedores entrevistados deixa explícito que as atuais legislações, que deveriam compreender a completude da qualidade dos alimentos em seu caráter tradicional e artesanal, se expressa excessivamente quanto à qualidade higienista.

Quanto ao incentivo crediário, um entrevistado recebeu recursos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), outro teve acesso ao Fundo Constitucional de Financiamento do Centro-Oeste (FCO Rural) e os demais não utilizaram nenhum tipo de financiamento.

CONCLUSÕES

Este, que é o primeiro estudo que demonstra o perfil dos estabelecimentos artesanais contemplados com o Selo Arte no estado de Goiás, apresenta avaliação teórico-crítica da legislação brasileira e goiana envolvendo produção artesanal de alimentos. Considera-se relevante destacar que a aplicabilidade das normativas precisa dispor de ação conjunta das esferas federal, estadual e municipal em prol da valorização dos produtos artesanais no sentido de fomentar agricultores familiares, incluindo os que atuam na informalidade, pois as legislações sanitárias atuais são gargalos bastante complexos e não possuem foco, em sua grande maioria, na produção e processamento de alimentos pela agricultura familiar. Conforme ponderaram Macedo e Rototo⁴⁵, é prudente criar regulações pertinentes que não sejam impeditivas e que desconsiderem a produção artesanal e o saber-fazer das famílias produtoras, ameaçando a dimensão cultural e histórica desses produtos. É salutar destacar a importância do alcance de legislações voltadas para a agricultura familiar, e seus reflexos para saúde pública da população, uma vez que leis específicas aptas a estimularem a produção artesanal proporcionam qualidade aos alimentos e geram segurança aos consumidores e reduzem riscos à saúde dos consumidores.

Foi verificado que desde a publicação das normativas referente ao Selo Arte, em 2018, o estado de Goiás concedeu a cinco estabelecimentos um total de 35 selos a produtos lácteos: queijos e manteigas. Esse número, ainda pouco expressivo, pode ser



impulsionado por ações governamentais que envolvam financiamentos, capacitação dos produtores, adequação contínua de legislações voltadas ao pequeno produtor incentivar a legalização dos produtores que atuam irregularmente.

Dos cinco estabelecimentos que tiveram a concessão do Selo Arte em Goiás, apenas um é da agricultura familiar, o que reforça a ideia de que o Selo Arte não possui agricultores familiares como beneficiários prioritários para concessão.

Ademais, é prudente ressaltar que a implementação das legislações tem se mostrado bastante incipiente, dada a baixa expressividade dos estabelecimentos e produtos com selos concedidos

em Goiás e demais estados do país. Com vistas ao aprofundamento de estudos científicos referentes à produção artesanal de alimentos, é salutar a realização de pesquisas quantitativas e qualitativas sobre as atividades desenvolvidas pelos empreendedores artesanais e/ou familiares que consigam ampliar a discussão contemplando, para além de questões que remetem a segurança dos alimentos, aspectos relacionados à cultura e à condição social e política dos produtores envolvidos.

Complementarmente, estudos futuros poderiam conduzir uma pesquisa de campo com os consumidores destes produtos artesanais, para identificar suas percepções quanto à qualidade do produto e os ensejos que os motivam ao consumo desses alimentos.

REFERÊNCIAS

- Zaneti TB, Schneider S. A conversa chegou à cozinha: um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. *Rev Mund Meio Amb Agr.* 2016;1(1):1-27. <https://doi.org/10.21575/25254790rmm2016vol1n1125>
- Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL. *Brasil food trends 2020*. São Paulo: Instituto de Tecnologia de Alimentos; 2010[acesso 23 fev 2023]. Disponível em: <http://www.brasilfoodtrends.com.br/>
- Marques VPMA, Cruz FT. Processamento de alimentos pela agricultura familiar no Rio Grande do Sul pelas lentes do censo agropecuário 2017. *Des Reg Debate.* 2022;12(spe):239-64. <https://doi.org/10.24302/drd.v12ied.esp.Dossie.3890>
- Wilkinson J, Mior L. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. *Est Soc Agric.* 1999;7(2):29-45.
- André PS, Sturion GL. Condições de comercialização de queijos em varejões do município de Piracicaba - SP. *Segur Aliment Nutr.* 2015;22(1):644-53. <https://doi.org/10.20396/san.v22i1.8641600>
- Garcia JKS, Prates RP, Farias PKS, Gonçalves SF, Souza CN. Qualidade microbiológica de queijos frescos artesanais comercializados na região do norte de Minas Gerais. *Cad Cienc Agr.* 2016;8(2):58-65.
- Amaral JW, Souza SMO, Ribeiro JL, Ferreira MA, Poggiani SSC. Avaliação da qualidade de queijos de produção informal. *Segur Aliment Nutr.* 2020;27:1-6.
- Carvalho MM, Fariña LO, Strongin D, Ferreira CLLF, Lindner JD. Traditional Colonial-type cheese from the south of Brazil: a case to support the new Brazilian laws for artisanal cheese production from raw milk. *J Dairy Sci.* 2019;102(11):9711-20. <https://doi.org/10.3168/jds.2019-16373>
- Li H, Zhang Y, Yuan X, Liu S, Fan L, Zheng X et al. Microbial biodiversity of raw milk collected from Yangzhou and the heterogeneous biofilm-forming ability of pseudomonas. *Int J Dairy Technol.* 2023;76(1):51-62. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12905>
- Pineda APA, Campos GZ, Pimentel-Filho NJ, Franco BDGM, Pinto UM. Brazilian artisanal cheeses: diversity, microbiological safety, and challenges for the sector. *Front Microbiol.* 2021;12:1-16. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.666922>
- Penna ALB, Gigante ML, Todorov SD. Artisanal Brazilian cheeses: history, marketing, technological and microbiological aspects. *Foods.* 2021;10(7):1-22. <https://doi.org/10.3390/foods10071562>
- Freitas RSG, Stedefeldt E. Hygiene and humanization: breaking the traditional view of food safety. *Food Res Int J.* 2020;131(1):1-3. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108944>
- Contreras Hernández J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui AM, Garcia, RWD, organizadores. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2005. p. 129-45.
- Cruz FT. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Rev Econ Sociol Rural.* 2020;58(2):1-21. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>
- Cruz FT, Marques VPMA, Haas JM. Os selos da agricultura familiar no Mercosul: implicações e desafios para a valorização de produtos agroalimentares. *Rev Bras Plan Desenvol.* 2020;9(5):757-98. <https://doi.org/10.3895/rbpd.v9n5.13515>
- 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 União*. 15 jun 2018.
- Pinto HE, Furquim MGD, Silva AC, Costa RR, Cruz JE. Implicações do selo arte para a competitividade de negócios agroalimentares: o caso dos produtos alimentícios artesanais de origem animal. *Res Soc Dev.* 2021;9(8):1-21. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5352>



18. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Censo agropecuário de 2017: São Paulo 19. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2019[acesso 18 ago 2021]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/21814-2017-censo-agropecuario.html?=&t=o-que-e>
19. Bardin L. Análise de conteúdo. Porto: 70; 2002.
20. Camargo AC, Carvalho AF, Nero LA. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. *Arq Bras Med Vet Zootec.* 2020;72(5):1845-60. <https://doi.org/10.1590/1678-4162-11766>
21. Brasil. Lei Nº 1.283, de 18 dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial União.* 19 dez 1950.
22. Brasil. Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, que 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 o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial União.* 19 ago 2020.
23. Brasil. 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 União.* 23 nov 1998.
24. Brasil. Decreto Nº 5.741, de março de 2006. Regulamenta os artigos 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. *Diário Oficial União.* 31 mar 2006.
25. Ministério da Agricultura e Pecuária (BR). Sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal - SISBI-POA. Brasília: Ministério da Agricultura e Pecuária; 2023[acesso 22 fev 2023]. Disponível: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1>
26. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Cidades. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2023[acesso 1 fev 2023]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>
27. Ministério da Agricultura e Pecuária (BR). Instrução normativa Nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. *Diário Oficial União.* 24 jun 2015.
28. Cruz FT. Produção agroalimentar artesanal no Brasil: critérios, conceitos, temas e desafios no contexto selo arte. Brasília: Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento; 2019[acesso 9 set 21]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/produto-agroalimentar-artesanal-produto-4.pdf/view>
29. Brasil. Decreto federal Nº 9.918 de 18 de julho de 2019. Regulamenta o artigo 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 União.* 19 jul 2019.
30. Brasil. Lei Nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. *Diário Oficial União.* 27 set 2019.
31. Governo do Estado de Goiás. Decreto Nº 9.551, de 12 de novembro de 2019. Regulamenta a lei estadual Nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018, que estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, bem como o processo de fiscalização a que alude art. 10-A da lei federal Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentado pelo decreto federal Nº 9.918, de 18 de julho de 2019. *Diário Oficial Estadual.* 13 nov 2019.
32. Agência Goiana de Defesa Agropecuária - Agrodefesa. Instrução normativa Nº 6 de 20 de dezembro de 2019. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. *Diário Oficial Estadual.* 27 dez 2019
33. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). 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 União.* 16 dez 2011.
34. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução normativa Nº 30, de 7 de agosto de 2013. Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. *Diário Oficial União.* 8 ago 2013.
35. Governo do Estado de Goiás. Lei Nº 13.878, de 19 de julho de 2001. Estabelece normas para a mini agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de Goiás e dá outras providências. *Diário Oficial.* 25 jul 2001.
36. Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Goiás. Manual de Orientação para Queijarias Artesanais. Goiania: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Goiás; 2018[acesso 9 set 21]. Disponível em: https://www.agricultura.go.gov.br/files/Cartilhas/CARTILHA_QUEIJARIA-SITE.pdf
37. Oliveira GR, Faria AS. Efeitos da ater na produtividade agropecuária Goiana. *Rev Pol Agric.* 2019;28(4):7-20.
38. Diesel V, Selvino Neumann P, Miná Dias M, Froehlich JM. Política de assistência técnica e extensão rural no Brasil: um caso de desmantelamento? *Estud Soc Agric.* 2021;29(3):597-634. <https://doi.org/10.36920/esa-v29n3-5>



39. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Cadastro nacional de produtos artesanais. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2023[acesso 23 jan 23]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais> [Internet]. Available from: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>
40. Brasil. Decreto Nº 11.099, de 21 de junho de 2022. Regulamenta o artigo 10-A da lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a lei Nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial União. 22 jun 2022.
41. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae. Queijos nacionais: estudos de mercado. São Paulo: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas; 2008[acesso 30 jan 2023]. Disponível em: https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4416AA3881FA433B832574DC00471EF1/%24File/NT0003909A.pdf
42. Kamimura BA, Magnani M, Luciano WA, Campagnollo FB, Pimentel TC, Alvarenga O et al. Brazilian artisanal cheeses: an overview of their characteristics, main types and regulatory aspects. *Compr Rev Food Sci Food Saf.* 2019;18(5):1636-57. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12486>
43. Bicalho AP, Teodósio ASS. Políticas públicas para a agricultura familiar brasileira: uma análise da produção artesanal de queijo minas. *Est Adm Soc.* 2022;7(2):54-70. <https://doi.org/10.22409/eas.v7i2.53076>
44. Santos JS, Cardoso JH, Cruz FT, Anjos FS. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. *Vigil Sanit Debate.* 2016;4(4):13-22. <https://doi.org/10.22239/2317-269X.00617>
45. Macedo T, Rotolo S. A batalha do queijo: um estudo sobre os dilemas da produção de queijo artesanal na Serra da Canastra. *Rev Eixo.* 2019;8(1):44-50. <https://doi.org/10.19123/eixo.v8i1.703>

Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal Goiano pelo apoio por meio do Programa de Incentivo à Qualificação concedido à servidora Lara Bueno Coelho.

Contribuição dos Autores

Coelho LB, Corcioli G, Cruz FT - Concepção, planejamento (desenho do estudo), aquisição, análise, interpretação dos dados e redação do trabalho. Todos os autores aprovaram a versão final do trabalho.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Licença CC BY. Com essa licença os artigos são de acesso aberto que permite o uso irrestrito, a distribuição e reprodução em qualquer meio desde que o artigo original seja devidamente citado.