



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA**

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

GLAUCIA ROSSATTO DIAS DA SILVA

**Atualizações sobre a legislação de produção e comércio de
Queijos Artesanais no Brasil**

**Porto Alegre – RS
2024**

GLAUCIA ROSSATTO DIAS DA SILVA

**Atualizações sobre a legislação de produção e comércio de
Queijos Artesanais no Brasil**

Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização apresentado ao Curso de Especialização em Saúde Pública da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de especialista em Saúde Pública.

Orientador: Prof. Dr. Darci Barnech Campani

**Porto Alegre – RS
2024**

CIP - Catalogação na Publicação

SILVA, GLAUCIA ROSSATTO DIAS
Atualizações sobre a legislação de produção e
comércio de Queijos Artesanais no Brasil / GLAUCIA
ROSSATTO DIAS SILVA. -- 2024.
49 f.
Orientador: Darci Barnech Campani.

Trabalho de conclusão de curso (Especialização) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Saúde Pública, Porto Alegre, BR-RS, 2024.

1. Queijos artesanais. 2. Legislação Alimentar. 3.
Vigilância Sanitária. 4. Inspeção de Alimentos. I.
Campani, Darci Barnech, orient. II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os
dados fornecidos pelo(a) autor(a).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

FOLHA DE APROVAÇÃO

GLAUCIA ROSSATTO DIAS DA SILVA

**Atualizações sobre a legislação de produção e comércio de
Queijos Artesanais no Brasil**

Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização apresentado ao Curso de Especialização em Saúde Pública da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de especialista em Saúde Pública.

Aprovado em _____ de _____ de 2024.

Banca Examinadora

(Prof. Dr. Darci Barnech Campani - UFRGS).

Nome:
Titulação:
Instituição:

Nome:
Titulação:
Instituição:

Dedico este trabalho aos que reconhecem a importância das pequenas coisas
para que possamos chegar à excelência.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela força para perseverar apesar das adversidades diárias.

Ao Prof. Dr. Darci Barnech Campani pela orientação e amparo, por sua excelência nos assuntos relativos aos parâmetros abordados.

Aos colegas da turma do curso de Saúde Pública, em geral médicos, dentistas e enfermeiros dedicados e preocupados com seus pacientes.

Aos especiais amigos do Movimento 'MS para o RS', tão subitamente formado quanto o cenário devastador que tomou conta das cidades do Rio Grande do Sul após a histórica enchente do Rio Guaíba, que fez parar até mesmo o desenvolvimento deste trabalho, nos impelindo a iniciativas em prol da recuperação e apoio à população residente nas regiões afetadas.

“É melhor ser um ser humano insatisfeito do que um porco satisfeito; melhor ser Sócrates insatisfeito do que um tolo satisfeito. E se o tolo, ou o porco, têm uma opinião diferente, é porque só conhecem o seu próprio lado da questão.”

“It is better to be a human being dissatisfied than a pig satisfied; better to be Socrates dissatisfied than a fool satisfied. And if the fool, or the pig, are of a different opinion, it is because they only know their own side of the question.”

John Stuart Mill

RESUMO

A ampliação do volume de exportação de queijos e de sua comercialização interestadual em território nacional tem elevado a necessidade de se criar referências para sua produção e venda, de forma a assegurar a qualidade ao consumidor. A ausência de preocupações com regras para o desenvolvimento e oferta de queijos artesanais advém de sua essencialidade, caseira, e faz parte dos contextos que levam a problemas em Saúde Pública devido às contaminações alimentares. Contraditoriamente, se faz implícita a necessidade de regradar mais severamente algumas das camadas sociais que mais precisam de inclusão no mercado, equivalente aos pequenos produtores artesanais, e representando um paradoxo a ser repensado. Destas necessidades, depreenderam-se recomendações desde sobre aspectos do ambiente de produção até da linguagem formal do produto, as quais receberam relevantes complementações nos últimos anos e por isso demandam divulgações a respeito do tema, objetivo interposto por este trabalho, o qual oferece breve raciocínio sobre a relação entre a apresentação final dos produtos e sua real qualidade, e através de uma análise qualitativa revisional bibliográfica. Os resultados evidenciaram que mais da metade das intervenções legisladoras do assunto, a considerar toda sua história, ocorreram nos últimos quinze anos.

Palavras-chave: *Higiene alimentar; inspeção; laticínios; queijo; queijaria artesanal, tecnologia de alimentos.*

ABSTRACT

The increase in the volume of cheese exports and its interstate commercialization in the national territory has increased the need to create references for its production and sale, in order to ensure its quality to the consumer. The absence of concerns about rules for the development and supply of artisanal cheeses is resulted by its essentiality, house made, and it is part of the contexts that lead to problems in Public Health due to food contamination. Contradictorily, the need to more severely regulate some of the social layers that most need inclusion in the market is implicit, equivalent to small artisanal producers, and representing a paradox to be rethought. These needs led to recommendations ranging from aspects of the production environment to the formal language of the product, which have received relevant complements in recent years and therefore require disclosure on the topic, the objective set out by this work, wich offers a brief reasoning about the relationship between the final presentation of the products and their real quality, through a qualitative analysis from a revisional bibliografy. The results showed that more than half of the legislative interventions on the subject, considering its entire history, occurred in the last fifteen years.

Key-words: *Food hygiene; inspection; dairy products; cheese; artisanal cheese factory, food technology.*

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1 – Aspectos visuais gerais dos principais tipos de queijos nacionais. A variedade dos exemplares não remete, a priori, a qualquer meio de diferenciação e/ou padronização evidentes. 15
- Figura 2 – Circunstâncias contrastantes no que diz respeito à identificação dos produtos vendidos em um mesmo município. À esquerda (A), geladeira com produtos comercializados pelo Empório de Campo Grande / MS, fabricados em Minas Gerais. À direita (B e C), geladeira de produtos comercializados no Mercado Municipal de Campo Grande / MS, tipicamente sem rotulagens. 19
- Figura 3 – Projeto de Referência para a Casa do Queijo (Queijaria). “Layout da Queijaria sem sanitário”. Por Marcelo Ciaravolo de Moraes. 24
- Figura 4 – Quadro de áreas sugeridas para especialização de uma queijaria artesanal. Por Marcelo Ciaravolo de Moraes. 26
- Figura 5 – Padrão de informações obrigatoriamente constantes na rotulagem de face única do queijo minas artesanal, segundo o MAPA. 27
- Figura 6 – Padrão de informações obrigatoriamente constantes na rotulagem frente e verso do queijo minas artesanal, segundo o MAPA. 28
- Figura 7 – Relatos de surtos de intoxicação por estafilococos atribuídas ao consumo de queijos no Brasil, entre os anos de 1993 e 2002. 29
- Figura 8 – Empório de Campo Grande / MS comercializa *pout-pourri* de queijos produzidos na Serra da Canastra, em Minas Gerais. 31
- Figura 9 – Selo Arte e selo Queijo Artesanal. 32

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIQ	Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ALESP	Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APQA	Associação Paulista do Queijo Artesanal
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
DOE	Diário Oficial do Estado
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
FPA	Frente Parlamentar da Agropecuária
FORC	<i>Food Research Center</i> (Centro de Pesquisa em Alimentos)
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária (e Abastecimento)
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
PNCEBT	Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal
POA	Produto de Origem Animal
PV	Ponto de vendas
QA	Queijo Artesanal
QMA	Queijo Minas Artesanal
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
SEBRAE	Serviço de Apoio Brasileiro às Micro e Pequenas Empresas
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SISB-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

SUMÁRIO

1	Introdução	13
1.1	Definição do Problema	15
1.2	Justificativa	16
2	Objetivos	16
2.1	Objetivo Geral	17
2.2	Objetivo Específico	17
3	Procedimentos Metodológicos	18
4	Revisão de Literatura	19
4.1	O que é Qualidade e o que é Identidade dos Queijos	20
4.2	Definição dos laticínios tipo Queijo Artesanal	21
4.3	Critérios de aferição da qualidade dos produtos	22
4.4	Critérios para o estabelecimento de produção	25
4.5	Critérios para embalagem e rotulagem	27
4.6	Riscos relacionados à ausência de discriminação.....	29
4.7	Os novos ‘Selo Arte’ e ‘Selo Queijo Artesanal’	31
4.8	Síntese analítica da história evolutiva das legislações federais relacionadas aos queijos artesanais produzidos no Brasil	34
5	Desenvolvimento do Conteúdo	37
5.1	Discussão dos resultados	37
6	Conclusão e Considerações Finais	38
	Referências Bibliográficas.....	40
	Anexo I	46
	Anexo II	47
	Anexo III	48
	Currículo do autor	49

1 . Introdução

Existe uma lacuna no entendimento popular sobre os produtos alimentícios artesanais decorrente de uma incapacidade, em geral, de se diferenciar adequadamente os conceitos de ‘caseiro’¹ e ‘artesanal’², fato este que justifica a relevância do trabalho ora apresentado.

O aspecto caseiro das receitas de queijos artesanais é bem visto enquanto estratégia de marketing e mau visto enquanto referencial de qualidade, já que remete à fabricações desregradas e realizadas ao próprio modo do produtor, os quais atualmente, se encontram distribuídos em 16 estados do Brasil.

“De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), o Brasil produz aproximadamente um milhão e duzentas mil toneladas de queijo anualmente. [...] Cerca de 2 mil laticínios se dedicam à produção de queijos no Brasil, sendo que cerca de 150 empresas representam entre 70% e 80% das vendas. Os números, porém, não incluem os queijos artesanais, para os quais não há estatísticas oficiais.” (FORC, 2018).

Hoje em dia, são comuns os produtos com o slogan ‘caseiro’, sob o fito de incluir o produto nos lares das famílias tal por elas tivesse se originado, como historicamente acontecia, há décadas atrás.

Ainda que tentemos analisar regionalmente o comércio e qualidade dos laticínios definidos como "queijos", essa tarefa se torna difícil diante do fato de que os queijos mineiros, por exemplo, são distribuídos a todo Brasil e até exportados. A dificuldade se eleva quando nos afrontamos à realidade de que os produtos artesanais, incluindo os queijos, podem decorrer de fabricantes pouco ou não formais, não sendo este o motivo técnico que se traduz em sinônimo de má-qualidade (Figura 1).

Do mesmo modo, em que pesem as evoluções observadas nos últimos anos para classificar, regulamentar e assegurar a qualidade desses produtos alimentícios aos consumidores, alguns desses esforços estão representados por iniciativas

¹ Feito em casa, simples, sem sofisticação.

² Realizado manualmente ou com processos e uso de equipamentos manuais, sem que possua interferência industrial no processo desde o começo até sua embalagem.

regionalizadas, impedindo uma linguagem universal no que tange à definição de suas características nutricionais.

Para Monteiro & Chaves (2018):

“A realidade presente no sistema agroalimentar mostra a importância para o seu desenvolvimento dos aspectos que estão fora do contexto técnico-científico. Ao mesmo tempo revela o quanto é importante que o meio acadêmico esteja em forte interação com os legisladores e com os órgãos de fomento, assistência técnica e extensão rural para respaldar a elaboração de normas e a sua implementação.”

Até a década de 90, a produção de queijos artesanais no Brasil se manteve quase inteiramente à mercê das exigências dos fabricantes, inexistindo leis e regras consistentes para tal e fazendo das artesanias de queijos um sinônimo de ‘receitas caseiras’. Frente a este contexto, muitos países começaram a atualizar seus regulamentos para garantir a produção de alimentos seguros (Araújo, et al, 2020).

“[...] a partir da década de 1950 foram criadas no Brasil sucessivas normas que direcionavam a produção e comercialização de produtos de origem animal, incluindo queijos, sendo inicialmente voltadas para produção industrial. A regulamentação da produção e comercialização dos queijos artesanais foi marginalizada durante muitas décadas, já que as primeiras normas classificavam a produção dos queijos “curados” (queijo minas e queijo de coalho) ainda como incipiente.” (Battaglini & Fagnari, 2014, apud Araújo, et al, 2020).

Esse tipo de contexto resignou a comparação dos produtos de mais refinada qualidade com exemplares que, em grande parte, hoje sequer são classificáveis como queijos, ainda que sejam popularmente chamados desta forma.

Na cidade de Campo Grande, por exemplo, encontramos o Empório Campo Grande, o qual comercializa exclusivamente queijos fabricados em Minas Gerais. Mas nem Campo Grande fabrica queijos do mesmo tipo de Minas Gerais e nem Minas

Gerais fabrica queijos do tipo daqueles produzidos em Campo Grande (Vide Anexo III).

A aceitação desta iguaria estaria relacionada ao fato de o queijo artesanal (QA) tem sabor mais característico e mais marcante que o industrializado e seu foco é um consumidor que valoriza a questão cultural e os produtos de origem (FORC, 2018).



Figura 1 – Aspectos visuais gerais dos principais queijos nacionais, por seus estados de origem. A variedade dos exemplares não remete, a priori, a qualquer meio de diferenciação e/ou padronização evidentes. **Fonte:** Jess, J., 2017.

Nesta pesquisa está apresentada a legislação geral pertinente aos QAs e sua aplicabilidade, bem como os principais órgãos e institutos ligados ao seu comércio. Também está desmistificada a ideia de que os QAs possam ser aceitos pelos consumidores sem especificações técnicas, através do confronto entre os conceitos de 'caseiro' x 'artesanal' e exemplificação mercadológica.

1.1 Definição do problema

A comercialização destes queijos acontece, muitas vezes, de maneira informal, quando os critérios de qualidade são particulares, definidos e compartilhados na região onde o queijo é produzido, e que de fato irão indicar, por exemplo, o tempo de maturação desejado (Cruz & Menache, 2014).

Diferente de outros problemas em Saúde Pública, as infecções alimentares podem ter suas origens em determinados locais e somente virem a se manifestar a muitos quilômetros de distância, fato este que embasa a necessidade de regulamentação sobre o gênero alimentício.

Dentre os laticínios em geral, as contaminações mais comuns são por coliformes, nem tão patogênicas, e por salmoneloses, as quais podem atingir graus importantes de mortalidade e estarem presentes nos queijos.

Sobretudo as iguarias alimentícias artesanais representam um dilema ao desenvolvimento e implementação das normas pois, a diferenciação entre o aceitável e não aceitável está em limiares de delicadas aferições, de forma que, o excesso de regras poderia inviabilizar o trabalho dos artesãos de queijos e somente favorecer o aparecimento de grandes indústrias, fechando as portas para a emancipação social dos pequenos produtores.

Santos J. S. et al. (2016), faz refletir que se não há dúvida quanto à importância social, econômica e cultural dos queijos, então, como tratar a informalidade que se correlaciona a este mercado de forma tão determinante? Seria possível pensar em produtos artesanais sem considerar a convivência com a informalidade?

Numa iniciativa de prover as produções de queijos artesanais de seriedade e controle, nos últimos anos o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) desenvolveu selos de qualidade que amparam aqueles produtores que merecem deixar a informalidade. Por serem invenções recentes, ainda demandam meios de divulgação para que sejam aderidos pelos pequenos produtores.

1.2 Justificativa

Existe uma lacuna no entendimento popular sobre os produtos alimentícios artesanais decorrente de uma incapacidade, em geral, de se diferenciar os conceitos de 'caseiro' e 'artesanal', dotando este trabalho de importância.

É contumaz a observação de um senso popular em que se acredita que o produto artesanal não depende de regras gerais para a fabricação. Do mesmo modo, popularmente se tornou comercial a divulgação das 'receitas caseiras', tal a particularidade de qualquer família possa ser amplamente vendável, sem preocupações coletivas e com normas.

As iniciativas para transformar a produção de queijos artesanais em negócios regrados e sustentáveis no mercado enfrentam a dificuldade da essencialidade própria do produto, desde sempre presente, e que diz respeito à sua concepção, intrínseca, de bem de consumo que ‘nasceu dentro dos lares de famílias simples’.

De acordo com Toma (2022), “a legislação brasileira vem sendo atualizada de forma a atender a demanda de produtores e consumidores, visando a qualidade dos produtos sem alterar a cultura histórica deles”. Entretanto, “diversos estudos relatam que esses produtos não atendem os critérios da legislação vigente, e altas contagens de microrganismos patogênicos podem ser encontrados nesses alimentos.”, o que faz elevar a necessidade da divulgação dessas atualizações (Toma, 2022).

2. Objetivos

Este trabalho busca oferecer um panorama legal incidente sobre a produção de Queijos Artesanais.

2.1 Objetivo Geral

- Nortear produtores e consumidores de Queijos Artesanais aos parâmetros legais existentes à fabricação e consumo dos Queijos Artesanais, evidenciando a legislação como preconizadora da tradição cultural aliada à boas práticas de fabricação, e culminando num resultado de excelência na qualidade do que é fabricado.

2.2 Objetivos específicos

- Mostrar as últimas inovações legais que estão fomentando o mercado e produção de Queijos Artesanais;

Este trabalho adverte sobre uma relação existente entre o padrão de produção dos QA e a qualidade do seu produto final, demonstrando que, para serem consumidos, os QAs devem conter na apresentação do produto final algumas características específicas.

Tal apresentação, se fiel às leis e regras vigentes, são os indicadores de garantia de qualidade referenciais também para ações de vigilância dos pontos de vendas (PVs).

3. Procedimentos Metodológicos

Este trabalho de conclusão de curso se configura como uma pesquisa documental de caráter informativo. Através de uma busca exploratória associada a visitas técnicas aleatórias a estabelecimentos de vendas de queijos artesanais, e de uma pesquisa bibliográfica básica por saturação, se realizou uma abordagem qualitativa integrativa de dados sobre legislações e suas aplicabilidades, incluindo normas técnicas, portarias, e instituições públicas e de confiabilidade ao reconhecimento do produto tipo QA no mercado brasileiro, identificando-se casos de infecções alimentares pelo seu consumo associado a suas patogenias típicas e confrontando as características essenciais desses casos típicos com as recomendações legais para a prática da fabricação de produtos artesanais.

35 artigos de autores diversos foram verificados, além de toda a legislação pertinente ao assunto que fora encontrada. Foram descartadas bibliografias anteriores a 2005, com exceção das legislações. Sob método fenomenológico, e cruzando o material obtido, se enquadraram as observações aqui acostadas, evidenciando a dinâmica dos aspectos normatizadores relacionados à produção e comércio de queijos artesanais.

Através deste trabalho de pesquisa foram realizadas visitas sem prévios agendamentos a pontos de vendas de QA de Campo Grande e Porto Alegre, onde se constatou de forma espontânea o modo como se dão e diferem os comércios de produtos que, em tese, estão enquadrados numa mesma categoria. Analisados à luz das bibliografias a respeito do mesmo tema, fez-se ilustrado um panorama que aponta inconsistências para a produção e comércio de Queijos Artesanais no Brasil, o qual vem sendo transposto pelos produtores artesanais que realmente desejam ganhar espaço no mercado.

Os Mercados Municipais de Campo Grande e Porto Alegre contam com ao menos 4 pontos de vendas cada, voltados especialmente ao comércio de queijos em geral, os quais foram vistoriados (Figura 2). Também foi visitado o Empório de Campo Grande, uma loja do tipo comércio de rua (Figura 8).

Em se tratando de pesquisa baseada por referências em plataformas de acesso público comum e de visitas informais a estabelecimentos, inexistiu exigibilidade de seu encaminhamento a um comitê de ética específico.

As buscas de conteúdo se deram por menção aos verbetes: 'queijo artesanal', 'queijos artesanais', 'queijo artesanal legislação', e 'queijo artesanal revisão de literatura'.

4. Revisão de Literatura

Através de pesquisas é possível reconhecer a interinidade e especialidades da prática de produção de queijo artesanal, são valores construídos historicamente por populações que possuem vínculos de identidade social com o território e com os agricultores, consumidores e comerciantes (Feitosa, 2003, apud Correia & Assis, 2017).

Os queijos artesanais no Brasil não têm uma história única. Embora haja uma tendência em querer universalizar a história desse alimento com base na colonização europeia, talvez seja mais adequado considerar a possibilidade de existir diversas histórias dos queijos artesanais a partir de uma pluralidade dos aspectos geográficos, culturais, sociais e econômicos (Cruz & Rocha, 2022).

Em caráter disciplinar, a presente legislação inerente ao contexto de produção dos laticínios tipo queijo artesanal institui que “o queijeiro artesanal será responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido, devendo o mesmo cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público.” (CNA, 2019).

Existem pelo menos 38 tipos de QABs produzidos com leite de vaca, cabra, ovelha e búfala, ou a partir da mistura dessas diferentes espécies, com características sensoriais únicas e com peculiaridades na técnica de produção (Cruz & Rocha, 2022).

Até novembro de 2016, três queijarias [no Brasil] estavam aptas para vender seus produtos em outros estados (Monteiro & Chaves, 2018).

Diferentes tipos de queijos artesanais são produzidos, comercializados e consumidos no Brasil, o que impulsiona o constante desenvolvimento de normas por órgãos oficiais, como o MAPA. A criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) foi fundamental para esse setor, por permitir um sistema de equivalência na fiscalização e por ampliar a distribuição (Araujo et al, 2020).

4.1 O que é Qualidade e o que é Identidade dos Queijos

A qualidade e identidade de um queijo remete ao que lhe é característico por seu tipo, isto é, o que está intrínseco ao seu padrão e que, se não observado, possui o potencial de torná-lo impassível de reconhecimento.

É indiscutível que da ausência de especificações técnicas nas embalagens e da falta de referenciais de qualidade (que podem melhor se dar através dos selos de reconhecimento e outros carimbos) decorre o potencial mais ou menos expansivo de comércio dos laticínios. As observações da prática do comércio dos QAs aponta que regionalmente os produtos sem embalagens possuem relativa aceitação, mas à medida em que se distancia do local de fabricação, as rotulagens assumem carácter preponderante na viabilização de seus comércios (Figura 2).



Figura 2 – Circunstâncias contrastantes no que diz respeito à identificação dos produtos vendidos em um mesmo município. À esquerda (A), geladeira com produtos comercializados pelo Empório de Campo Grande / MS, fabricados em Minas Gerais. À direita (B e C), geladeira de produtos comercializados no Mercado Municipal de Campo Grande / MS, tipicamente sem rotulagens. **Fotos:** Glauca Rossatto Dias da Silva, Fevereiro de 2024.

De acordo com o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017), em seu art.10º:

“[...] padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade

e Qualidade; [...] qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.” (MAPA, 2017).

4.2 Definição dos laticínios tipo Queijo Artesanal

O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (RTIQ) (Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, Portaria Nº 146 de 07 de Março de 1996) definiu:

“Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.” [...] “Entende-se por queijo fresco o que está pronto para consumo logo após sua fabricação.” [...] “Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.” (MAPA, 1996).

E completa: “A denominação ‘**queijo**’ está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.”

Diante da definição legal de ‘queijo’, de antemão e com pouca acurácia pericial, são desconsideráveis os artesãos que comercializam misturas adversas³ como sendo queijos artesanais típicos.

Segundo a *Food Research Center* (FORC) (2018), para a maioria dos fabricantes, uma diferença importante entre os queijos artesanais e industrializados é a escala de produção.

“[...] há várias versões para queijos artesanais e industriais. Uma delas diz que os queijos são considerados

³ Alguns ingredientes não são aceitos na composição dos queijos verdadeiros. Essas misturas diferenciadas dão origem a um ‘queijo análogo’, que costuma ter água, gordura vegetal, leite e amido de milho modificado.

artesanais quando são produzidos com leite cru e, tradicionalmente, estão ligados a uma determinada região produtora. E são industrializados quando o leite passa pelo processo de pasteurização – tratamento térmico que elimina bactérias que trazem risco à saúde humana e reduz alteradores a níveis aceitáveis [...].” (FORC, 2018).

Para Revillion & Roldan “a definição de queijo artesanal deve estar relacionada à pequena escala de produção, ao processamento manual, com valorização da pessoa que realiza o processamento, que possui conhecimento e experiência e que muitas vezes são passados de pai para filho.”

"A realidade do artesanal é muito diferente da realidade do industrial. Os fiscais que cuidam dos artesanais tem que entender do artesanal, não pode ser alguém que entende só do industrial" (Christophe Faraud, 2021 apud. Lucena, 2021).

4.3 Critérios de aferição da qualidade dos produtos

A portaria N° 531, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2022), que estabelece os requisitos para concessão dos selos pelos órgãos de agricultura e pecuária federais, estaduais, municipais e distritais, foi publicada na seção extra no Diário Oficial da União apenas no final do ano de 2022.

Isso significa que, até então, eram escassos os meios de certificação destes produtos lácteos, relegando os de melhor e pior qualidades, ou com ingredientes melhor selecionados ou de baixo custo, à uma mesma importância no mercado nacional e, principalmente, internacional, que equivale a contexto que necessita ainda mais de justificativas comerciais.

Antes de se candidatar à certificação nacional, que permite a venda para todo o território, os produtos devem ser certificados pelo município e pelo estado, a partir do Serviço de Inspeção Oficial (Diário do Nordeste, 2024).

Já a Instrução Normativa N° 66, de 21 de Julho de 2020 (ANVISA, 2020) dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado ‘queijo minas padrão’, ou seja, uma variante específica de queijo artesanal, acima de tudo evidenciando a relevância deste produto no mercado de laticínios. Por ela, tem-se que “queijo minas padrão é o produto obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas,

ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas” (ANVISA, 2020).

No que aduz ao registro dos produtos, alguns queijos artesanais, que apresentam particularidades em seu processo de fabricação, acabam restando tão ‘autênticos’ que os diferenciam dos produtos previstos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, dificultando seu processo de registro.

Montanhini (2023) explica que “Quando se trata de um queijo autoral, com características e denominação única, é ainda mais complicado, [...] pois torna-se necessária a elaboração de um dossiê com as especificações do produto e análises de composição físico-química e microbiológica para enquadramento [...]”.

“Ainda que, com ressalvas, existe uma relação entre ‘pequenos e médios empreendimentos e a informalidade especialmente no que se refere a atores tradicionais e pouco capitalizados’. [...] atribuem a informalidade a mais uma faceta excludente da sociedade brasileira, propondo medidas para sua inclusão como parte de uma luta por cidadania e equidade social. Nesta perspectiva, a adequação das leis à produção de alimentos tradicionais, o que se difere do que temos hoje proposto no país, qual seja, adequação dos produtos tradicionais ao marco jurídico, faz parte desse processo.” (Santos et al., 2016).

A exemplo disto, no último mês de junho de 2024, o Governo de Minas Gerais publicou uma portaria específica à regulamentação da produção de queijo de casca florida natural (Faria, 2024), que é um artesanal com alto teor de fermentação e fungos, também chamado popularmente de ‘queijo mofado’.

No estado de São Paulo, setorialmente, há três anos, a Lei 17.453/2021 substitui a Lei 10.507/2000 e chegou à Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo (ALESP) com o Projeto de Lei 607/2021, elaborada após estudos da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, que entendeu que a legislação que estava em vigor não atendia as necessidades do setor, que se fortificou ao longo dos anos, especialmente no que se refere às demandas da agroindústria de pequeno porte e do pequeno produtor sobre produção, inspeção e fiscalização sanitária (Lucena, 2021).

"O Estado [SP] está seguindo as tendências de mercado. O consumidor quer produto de qualidade, o impacto das escolhas que nós fizemos em relação à nossa alimentação é muito grande. Então, o governo está começando a perceber isso: que ele precisa estar ligado a esse mercado", (Christophe Faraud, 2021 apud Lucena, 2021)

Segundo Faria (2024), apontamentos do governo atestam que a comercialização do queijo minas artesanal injeta cerca de R\$ 6 bilhões na economia do estado de Minas Gerais, o que justifica a necessidade de apoio em legislações para produção e comércio e de forma tão específica quando a peculiaridade e o potencial do 'queijo mofado', o qual, segundo ele, tem perfil tipo exportação.

Outro critério que deve nortear a presunção da qualidade reside no fato de que, em geral, a pasteurização do leite [...] elimina mais de 95% da sua microbiota, garantindo que o produto final, se obedecer a boas práticas de fabricação, não transmita doenças ao consumidor. No entanto, ao mesmo tempo em que elimina as bactérias patogênicas, o processo também leva à perda parcial de algumas vitaminas, da diversidade da microbiota benéfica e do caráter especial do produto (FORC, 2018).

Assim, se o QA adquirido constar pasteurizado, espera-se uma eficácia de nutrientes menor, enquanto que se mitigam os riscos à ingestão de microorganismos agressivos à saúde.

4.4 Critérios para o estabelecimento de produção

Uma organização adequada do recinto de produção possibilita que a qualidade da produção dos queijos seja alcançada com maior facilidade.

"Geralmente os queijos artesanais são produzidos em pequena escala, muitas vezes são preparados na fazenda onde o leite é produzido (e feitos a partir deste), onde normalmente os manipuladores são familiares dos proprietários da fazenda ou um quantitativo mínimo de funcionários" (Cardoso & Marin, 2017, apud Silva, 2021).

Para cadastrarem-se em órgãos de inspeção competentes e que conferem reconhecimento do produto no mercado, os produtores de QA devem cumprir uma série de exigências, que incluem cuidados com o gado, frequência em espaços de formação e alteração nas estruturas físicas dos quartos de queijo, agora chamados de queijarias (Figura 3).

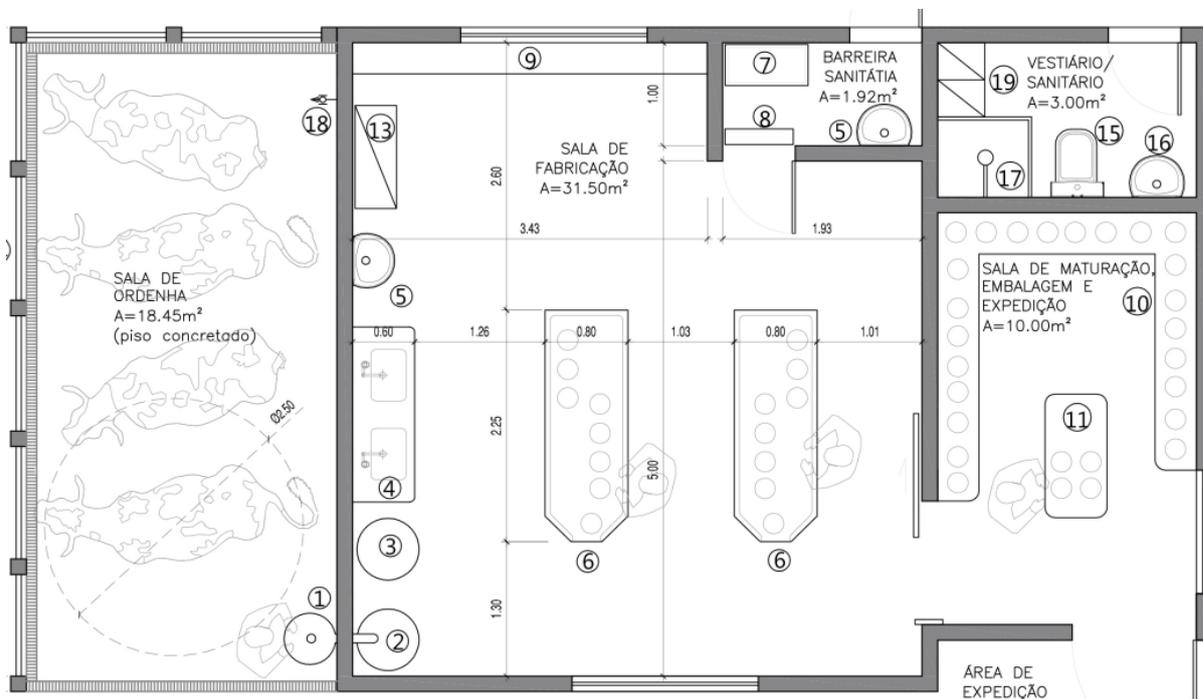


Figura 3 - Projeto de Referência para a Casa do Queijo (Queijaria). “Layout da Queijaria sem sanitário”. Moraes & Matta, 2018.

Recomenda-se, por exemplo, que a ordenha das vacas seja realizada em sala imediatamente ao lado dos espaços de cura e formatação, de forma a mitigar riscos de contágios e contato com poeiras, preferencialmente havendo tubulações metálicas inoxidáveis para transmissão direta do leite ao recinto de produção (Netto & Vidal, 2018).

Através da Lei Nº 15.615 DE 13/05/2021, em seu Art. 4 §3, publicada no Diário Oficial do Estado (DOE) - RS em 13 de maio de 2021, o governador do estado do Rio Grande do Sul fez saber: “É permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento, desde que cumpridas as exigências legais e sanitárias cabíveis.”

A Lei 17.453/2021 foi sancionada em novembro de 2021 no Estado de São Paulo. A proposta moderniza regras para produção de queijos, mel e outros produtos artesanais (Lucena, 2021).

Já os dispositivos previstos na Lei estadual Nº 20.549 de 2012, de Minas Gerais (Minas Gerais, 2012), se aplicam às queijarias localizadas em propriedade rural. Uma

queijaria deve prever área para recepção e armazenagem do leite; área de fabricação; área de maturação, se necessário; área de embalagem e expedição. Por estarem em área rural é exigido que as queijarias estejam localizadas distantes de pocilgas e galinheiros e serem delimitadas por cerca, de modo a impedir o acesso de animais e de pessoas estranhas à produção (Figura 4). A construção deve ser em alvenaria, conforme a Portaria do IMA Nº 518/2002 (IMA, 2002) e de construção sólida, de acordo com a Portaria do IMA Nº 523/2002 (IMA, 2002).

Esses parâmetros locais servem de exemplo para que todo produtor busque junto aos órgãos competentes da sua região todo tipo de lei, regra ou recomendação que norteie a construção e elaboração técnica de seu recinto de produção, pois é somente através deste caminho que ele encontrará eco no mercado de QAs desde sua região até o comércio internacional, potencialmente falando. Em muitos casos, os padrões legais ligados à instalação física não são atendidos, conduzindo o produtor à ilegalidade e abalando a qualidade do queijo (Katsuda & Rossi, 2020).

A criação de tantas leis, resoluções e instruções normativas no âmbito federal, estadual e municipal, que muitas vezes convergem entre si e desconhecem o processo artesanal, criam um impasse para o produtor rural, que, em muitos casos, permanece na informalidade (Das Dores & Ferreira, 2012, apud. Katsuda & Rossi, 2020).

“Com base nos trabalhos da equipe de apoio tecnológico para pequenas empresas e familiares das agroindústrias laticinistas no norte do Paraná, constatou-se no levantamento que 40% das propriedades visitadas não possuíam instalações adequadas para a produção de queijo. Em 80% das propriedades não havia separação entre produção e o queijo finalizado e 60% das mesmas não possuíam salas de maturação.” (Katsuda & Rossi, 2020).

Tabela 1. Obras civis relativas ao projeto de queijaria com sanitário.

Item	Área (m ²)	Especificação
1 Sala de ordenha	18,45	Área de ordenha e filtração do leite
2 Sala de fabricação	31,50	Área de processamento do leite e produção do queijo
3 Bloqueio sanitário	1,92	Entrada obrigatória para a sala de fabricação
4 Vestiário e sanitário	3,00	Vestiário e sanitário para os manipuladores
5 Sala de maturação, embalagem e expedição	10,00	Área de maturação, embalagem e expedição dos queijos
Total	64,87	

Tabela 2. Obras civis relativas ao projeto de queijaria sem sanitário.

Item	Área (m ²)	Especificação
1 Sala de ordenha	18,45	Área de ordenha e filtração do leite
2 Sala de fabricação	31,50	Área de processamento do leite e produção do queijo
3 Bloqueio sanitário	1,92	Entrada obrigatória para a sala de fabricação
4 Sala de maturação, embalagem e expedição	10,00	Área de maturação, embalagem e expedição dos queijos
Total	61,87	

Figura 4 – Quadro dos principais ambientes e áreas sugeridas para especialização de uma queijaria artesanal. Moraes & Matta, 2018.

4.5 Critérios para embalagem e rotulagem

Considera-se rótulo toda a inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Encartes, como folhetos, folderes, etc, também fazem parte dos rótulos (Machado, 2021).

De acordo com Revillion & Rolnan (2019), [...] os alimentos artesanais são vistos pelos consumidores como sendo mais naturais e saudáveis e são valorizados devido a sua tradição, origem e sustentabilidade dos processos envolvidos.



Figura 5 - Padrão de informações obrigatoriamente constantes na rotulagem de face única do queijo minas artesanal, segundo o MAPA, 2012.

Os queijos artesanais representam bem essa categoria de alimentos, pois sua caracterização envolve o tipo de matéria-prima, o método de processamento, as características edafoclimáticas de onde são produzidos, as receitas utilizadas, a pequena escala de produção, as relações estabelecidas entre o produtor e o consumidor (Revillion & Rolnan, 2019).

Quando essas características não estão balizadas por normas sanitárias e o produto não atende aos padrões previstos em Lei, acabam por realizar a venda informalmente. Independente ao grau de informalidade que possa estar atribuído a um produto tipo QA, fato é que esse exemplar não cumprirá meios para preenchimento dos pormenores exigidos pelo padrão oficial estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Gottschalg & Venturelli (2020) pontuam que “A escolha da embalagem está vinculada à vida útil do produto, já que é responsável pela qualidade nutricional. Ela deve impedir trocas indesejáveis entre o queijo e a atmosfera, evitando o desenvolvimento de micro-organismos. Também tem a função de apresentar o produto, interferindo na decisão de compra” (Figuras 5 e 6).



Figura 6 - Padrão de informações obrigatoriamente constantes na rotulagem de frente e verso do queijo minas artesanal, segundo o MAPA, 2012.

Uma embalagem deve transmitir a identidade do produto e toda a pertinência dele aos parâmetros estabelecidos ao seu comércio. Para Machado (2021), “tecnicamente, estão reguladas no Brasil as declarações nos rótulos sobre qualidade e identidade do produto, as informações nutricionais obrigatórias e as declarações complementares sem caráter de obrigatoriedade, porém devendo obedecer a certas premissas previstas na legislação.”

“Do ponto de vista da defesa do consumidor, a rotulagem dos alimentos visa assegurar informações, corretas, claras, precisas, ostensivas e escritas em língua portuguesa, sobre a qualidade do produto, sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores.” (Machado, 2021).

4.6 Riscos relacionados à ausência de discriminação e certificação

Atualmente, dentre os empreendedores do ramo, opiniões se dividem entre alguns que “alegam que a comercialização interestadual dessas iguarias é um risco, já que qualquer problema de saúde acarretado por práticas de produção ruins ou por matéria prima de má qualidade pode ser espalhado pelo país com mais facilidade.” E outros que, afirmam que as “normas a que estavam sujeitos os produtores artesanais até então os sufocavam e impediam que desenvolvessem mercado” (FORC, 2018).

Martins, M. G. G. (2018) diz que os queijos são alimentos altamente nutritivos, ideais para o crescimento de microrganismos patogênicos como também para os deteriorantes. *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Campylobacter spp.*, *Listeria spp.*, *Bacillus cereus*, *Brucella spp.* e *Staphylococcus aureus* são alguns exemplos de microrganismos patogênicos associados a surtos de infecções e intoxicações alimentares nos quais produtos lácteos, em especial, os queijos, estão frequentemente envolvidos.

Devido à utilização de leite sem processamento térmico na produção, o queijo artesanal apresenta uma variabilidade grande da sua microbiota, podendo veicular microrganismos patogênicos e deteriorantes, mas também microrganismos que podem ser benéficos aos consumidores (Borelli et al., 2006).

Local	Veículo	Agente etiológico	Nº de pessoas envolvidas
Belo Horizonte- MG	Queijo	<i>S. aureus</i>	3
Belo Horizonte- MG	Queijo	<i>S. aureus</i>	8
Belo Horizonte- MG	Queijo	<i>S. aureus</i>	3
Arapongas- PR	Queijo colonial	<i>S. aureus</i>	7
Curitiba-PR	Queijo	<i>S. aureus</i>	3
Curitiba-PR	Queijo	<i>S. aureus</i>	4
Curitiba-PR	Queijo	<i>S. aureus</i>	4
P. Fontin-PR	Queijo	<i>S. aureus</i>	5
Viamão-RS	Queijo	<i>S. aureus</i>	4
Rio Grande-RS	Queijo	<i>S. aureus</i>	12
Caxias do Sul-RS	Queijo	<i>S. aureus</i>	8
Quedas do Iguaçu-PR	Queijo colonial	<i>S. aureus</i>	4
Itapajé-CE	Queijo	<i>S. aureus</i>	7
Porto Alegre-RS	Queijo colonial	<i>S. aureus</i>	3
Fortaleza-CE	Queijo	<i>S. aureus</i>	7
Autazes-AM	Queijo	<i>S. aureus</i>	4
Total			86

Fonte: INPPAZ/OPS/OMS (2006).

Figura 7 - Relatos de surtos de intoxicação por estafilococos atribuídas ao consumo de queijos no Brasil, entre os anos de 1993 e 2002. **Fonte:** Castro & Souza, 2015.

Há defeitos dos QAs que podem estar relacionados a inadequações na produção. A produção de gases nos QAs gera estufamento precoce ou tardio, e um queijo inchado ou rendado. Já defeitos relacionados ao sabor podem significar um queijo salgado, amargo e rançoso. Alguns tipos de defeitos na casca dos queijos minas artesanais são manchas causadas por microrganismos, manchas amarelas e trincas. Defeitos causados por contaminação podem incluir a *Brevibacterium linens*,

que confere coloração avermelhada ao queijo, ácaros e mofos, bolores, fungos filamentosos ou leveduras (EPAMIG, 2019).

A presença de estafilococos coagulase foi positiva em 76,19% de amostras de queijo-coalho no Estado de Pernambuco. A qualidade microbiológica do leite, seja ele pasteurizado ou cru, é fundamental para a preparação de bons queijos. Isto pressupõe um gado saudável, boas práticas de higiene na ordenha e no manuseio do leite, higienização eficiente dos equipamentos e o resfriamento do leite (Oliveira et al., 2010, apud Barreto et al., 2016).

Segundo Toma (2022) dados da ANVISA indicam que leite e derivados foram responsáveis por 2,75% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no período 2000-2018 e o número de focos é provavelmente subnotificado. Estudos realizados apontam que os queijos artesanais brasileiros não atendem às exigências da legislação brasileira atual, principalmente devido à alta contagem de *Staphylococcus* coagulase-positiva e coliformes (Toma, 2022).

4.7 Os novos ‘Selo Arte’ e ‘Selo Queijo Artesanal’

Em busca de valorizar e regularizar o queijo artesanal, foi aprovada em 14 de junho de 2018 a lei do Selo Arte (Lei Nº 13.680), que modificou uma legislação de 1950, que tratava da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal (Otto de Sá et al., 2020).

Com a mudança, fica permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, seguindo as boas práticas agropecuárias e de fabricação e, submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal (CNA, 2019).

Reconhece-se a gravidade do consumo desses produtos, se contaminados, para a saúde humana. No entanto, as exigências de processamento do leite para agroindústrias de grande porte, tornam inacessível legalizar a venda dos produtos de origem animal do agricultor familiar. O selo Arte vem de encontro ao objetivo de dar o acesso do produto artesanal ao mercado legal, com o cumprimento das boas práticas agropecuárias e de fabricação apropriadas para seus produtores. (EMBRAPA, 2020).

A imagem a seguir (Figura 8) exhibe um kit com quatro tipos de queijos diversos, embalados à vácuo e devidamente rotulados, conservados em geladeira própria, mas

que ainda não aderiram às novas certificações que vem sendo propostas. Em contextos avessos a este, incorre-se em riscos à saúde do consumidor.



Figura 8 (A e B) - Empório de Campo Grande / MS comercializa *pout-pourri* de queijos produzidos na Serra da Canastra, em Minas Gerais. **Foto:** Glauca Rossatto Dias da Silva, Fevereiro de 2024.

“Os queijos artesanais preservam a nossa história, tem um modo especial de fabricação, valorizam o nosso ecossistema, mas eram submetidos à mesma legislação dos produtos industriais. Um grave erro foi corrigido com o decreto que consolida a libertação dos queijos artesanais, prescrito na Lei que aprovamos no Congresso Nacional. Finalmente, essa preciosidade brasileira, que já era valorizada e premiada em diversos países, passa a ser respeitada e valorizada também aqui no território nacional” (Deputado Zé Silva, 2022, apud Agência, 2022).

Mediante a relevância sócio-cultural dos queijos artesanais, o Selo ‘Queijo Artesanal’ (Figura 9) é um certificado que assegura que os queijos artesanais foram elaborados por métodos tradicionais com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural.

“Penso que um produto artesanal é aquele que faz jus ao termo ‘arte’, mesmo que o leite seja pasteurizado, contanto que o processo de produção seja essencialmente manual e que não

sejam usados equipamentos de produção em larga escala.”
(Martins, 2018, apud FORC, 2018).

Em verdade, a segurança de estar livre de patógenos se faz presumida apenas pelas boas práticas de manipulação dos insumos primários, produção, transporte e armazenamento.

Com as certificações, assegura-se que os produtos têm propriedades organolépticas únicas, diferenciadas e inerentes ao “fazer artesanal” próprio de determinada região, tradição ou cultura. Os dois selos levam à agregação de valor aos produtos de origem animal e permitem a livre comercialização em território nacional. Com o novo Decreto e a inclusão do MAPA como órgão concessor dos Selos, se vislumbra a possibilidade do reconhecimento dos produtos artesanais brasileiros em outros países, reafirmando a qualidade e valor destes produtos, já reconhecidos em concursos internacionais.



Figura 9 - Selo Arte e selo Queijo Artesanal. **Fonte:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), 2016.

Para os consumidores, é uma garantia de qualidade, com a segurança de que a produção é artesanal e respeita as boas práticas agropecuárias e de fabricação, além de caracterizar o produto como singular e genuíno. Muitos produtos tradicionais, hoje restritos às regiões onde são produzidos, poderão ser encontrados em lojas e mercados de muitos estados, caso possuam o Selo Arte.

Com o selo ARTE ou o selo Queijo Artesanal (Figura 9), os produtos possuem:

- Permissão de comercialização a nível nacional;

- Simplificação da burocracia para registro e comercialização;
- Inspeção e fiscalização de natureza prioritariamente orientadora;
- Caracterização singular e tradicional, de fácil identificação e reconhecimento por meio do selo único, com a denominação ARTESANAL;
- Valorização territorial e da produção artesanal diferenciada.

A existência de um destes selos num QA, implica que houve uma aferição técnica do estabelecimento onde ele foi produzido, no produto em si e na logística ao qual ele está sujeito até haver chegado ao PV. Para Vitor Hugo Miro (2024), a certificação com o Selo Arte permite a fixação de preços mais altos, resultando em maior receita e margem de lucro (Diário do Nordeste, 2024).

“A certificação representa uma sinalização positiva em relação à qualidade do produto. Certificações são outorgadas quando um determinado produto atende à critérios estabelecidos. Permitem ao produtor diferenciar seu produto no mercado, agregar valor e conquistar novos consumidores que buscam produtos de qualidade e com origem rastreável”. (Vitor Hugo Miro, 2024, apud Diário do Nordeste, 2024).

Com a publicação do Decreto 9.918/2019 (Selo Arte) e a Lei Nº 13.860, os produtores de queijo artesanal passam a ter de forma mais clara as exigências para a produção de seus derivados bem como conseguem se balizar quanto as exigências para atingirem novos mercados em todo território nacional (CNA, 2019).

4.8 Síntese analítica da história evolutiva das legislações federais relacionadas aos queijos artesanais produzidos no Brasil (desde 1950)⁴

“O queijo é o único produto artesanal no Brasil que tem uma lei exclusiva. A legislação quebrou um paradigma, rompeu a grande barreira da comercialização de queijos a partir de leite cru, estabelecida na década de 50”. (Deputado Zé Silva, 2022, apud Agência, 2022).

Em 1950, a Presidência do Brasil publicou a Lei Nº 1.283, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos POA e em seu Art. 1º estabelece a fiscalização industrial e sanitária dos POA. Em 1952, o Decreto Nº 30.691, de 29 de março, que

⁴ Vide anexos I e II.

aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que em seu Art. 928 classifica em variedades os QMA.

Dez anos depois, o Decreto Nº 1.255, alterou o de Nº 30.691, a fim de melhor instituir as regras de matadouros.

Já em 1989, a Lei Nº 7.889 novamente alterou o Decreto Nº 30.691 e delegou a realização de fiscalização interestadual e internacional de POAs. Dois anos depois, a Lei Nº 8.171 dispôs sobre políticas agrícolas e, em 1996, a Portaria MAPA Nº 146, de 07 de março, aprovou os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos, através da qual se permitiu a produção de queijos a partir do leite cru, desde que com mais de 60 (sessenta) dias de maturação, e representando um marco importante para a evolução da cadeia produtiva dos QAs.

Naquele mesmo ano de 1996, a Lei Nº 9.279 regulou direitos e obrigações da propriedade industrial. Em 1998, a Lei Nº 9.712 acrescentou dispositivos à Lei Nº 8.171, referentes à defesa agropecuária.

Finalmente, em 2000, com a Resolução Nº 7 (MAPA, 2000), surgem apontamentos legislativos bastante específicos às queijarias, e são oficializados critérios de funcionamento e de controle de produção junto ao SIF, reiterando-se a Norma de 1996 e citando diretamente os QMA, e tornando ímpares entre os alimentos artesanais.

Somente em dezembro de 2011, por meio da Instrução Normativa Nº 57 (Brasil, MAPA, 2011), o Governo Federal, pressionado pelo reconhecimento dos queijos artesanais como patrimônio imaterial brasileiro, e dois dias após o QMA do Serro ter obtido o registro de indicação de procedência do INPI, abriu a possibilidade de se produzir queijo de leite cru com menos de 60 dias de maturação (Chaves & Monteiro, 2018).

Em 2001, a Instrução Normativa Nº 30 do MAPA aprovou regulamentos técnicos de identidade e qualidade para produtos derivados do leite, que inclui o queijo coalho tipo artesanal. Já em 2006, o Decreto Nº 5.741 regulamentou alguns artigos referentes ao SUASA, objetivando inspeção e fiscalização dos POAs.

Em 2010, o Decreto Nº 7.216 redigiu novamente alguns artigos do Decreto Nº 5.741 de quatro anos anteriores. E em 2011, a publicação da Instrução Normativa Nº 57 estabeleceu que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. No entanto, mantendo a aplicabilidade desta

Instrução Normativa restrita as queijarias situadas em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose, sem prejuízo das demais obrigações dispostas em legislação específica (Brasil, 2000).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou em 2013 a Instrução Normativa N° 30, que revoga a Instrução Normativa N° 57/2011 e estabeleceu que a produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 dias, fica restrita as queijarias situadas em região de indicação geográfica registrada ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no PNCEBT, ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal (MAPA, 2013).

Em 2017 ocorreu a publicação o Decreto-Lei N° 9.013⁵, regulamentando a ultrapassada Lei N° 1.283 de 1950, e trazendo atualizações sobre a inspeção industrial e sanitária dos POAs e sobre a identidade e qualidade de derivados lácteos, prevendo ainda novidades para os modos de maturação dos QAs, que agora poderiam ter o tempo de maturação reduzido se comprovado inocuidade do produto.

Em junho de 2018 e a publicação da Lei N°13.680, se permitiu 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 e cria o selo “ARTE” para identificar estes produtos. Esta Lei alterou a Lei N° 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. Através do Decreto N° 9.918, nos anos seguinte, se definiu a produção artesanal, agregando maior especificidade a essa vertente de produtos, instituindo formas de concessão do ‘Selo Arte’.

Ainda no ano de 2019, o Decreto N° 10.032 dispôs sobre as competências dos consórcios públicos de município e as Instruções Normativas N° 67 e N° 73 trouxeram, respectivamente, os requisitos para a concessão do Selo Arte e a normatização de boas práticas na produção de derivados lácteos.

⁵ 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.

5. Desenvolvimento de Conteúdo

Os dados coletados auferem para um paradigma popular por detrás do conceito de produto artesanal, o qual se vê extenso aos queijos, quando erroneamente conotam que os possuam um modo de fabricação aleatório.

Na realidade, as leis e regras de fabricação e comércio são essencialmente similares para os produtos artesanais e industrializados, mas enquanto os primeiros são resultantes de mão de obra quase exclusivamente humana, os segundos resultam de linhas de produção com equipamentos e maquinário específico, não existindo maior ou menor permissibilidade, em nenhum dos dois casos, no que tange à segurança alimentar de seus consumos.

Toda a legislação específica para os queijos artesanais possui por preceito básico a admissão de que a fabricação com mão de obra humana resulta em produtos de excelente qualidade desde que seguidas as disposições legais nela apresentadas.

Em se considerando que algumas legislações possuem caráter estadual ou municipal, existem ainda exemplos regionalizados do que é ou não permissível, ou recomendável aos recintos onde se pretende realizar a fabricação dos QAs.

Em face disto, constata-se uma evolução na história das legislações, as quais vem se mostrando melhor direcionadas a cada tipo e até subtipo de produto de origem animal, quando se vêem inclusos os QAs nisto, e em posição de relevância.

Nota-se ainda a existência de uma iniciativa governamental a fim de promover os pequenos produtores de QAs, porém ainda com resultados práticos discretamente observáveis.

5.1 Discussão dos Resultados

A inquirição retornou um total de 57 documentos, considerados 'atuais', os quais se encontram elencados dentre as bibliografias ao final desta apresentação, além de 3 anexos, nos quais se verificam planilhas cronológicas da legislação e a incidência da produção de QAs no Brasil. Do total de 35 documentos do tipo artigos, considerados 'atuais', 14 deles (40%) tem seus temas assuntos que inferem novidades nas normas para QAs.

Em 2019, restou evidente que as ações trabalhadas pelo setor produtivo e suas demandas começaram a ter uma maior repercussão quanto aos temas correlatos aos produtos artesanais.

Os últimos anos se evidenciaram avanços substanciais na organização e formalização do mercado de queijos artesanais brasileiros, espelhados principalmente por exigências das regras de produção, regulamentação e reconhecimento da

qualidade dos produtos, como nunca antes visto na história da legislação pertinente a este tipo de produto.

Sobre o que vigora ou já vigorou no âmbito federal, entre os anos de 2005 e 2019, 53% das normas (entre leis, decretos, portarias e instruções normativas) que atualmente referem os QAs foram formuladas ou reformuladas, enquanto que desde a década de 50 até o ano de 2004, isto é, por 50 anos, apenas 47% delas existiu.

Já na esfera estadual, passaram a surgir legislações regionalizadas a partir do ano de 2002, sendo o estado de Minas Gerais o que mais possui representatividade de regras próprias, perfazendo um total de 9 leis, decretos e portarias específicas aos QAs. Assim, nota-se que os locais com hábitos e tradição de produção de QAs proporcionalmente possuem mais preocupação com normas.

As preocupações com qualidade denotam principalmente que os possíveis defeitos e contaminações podem possuir perigos distintos à saúde, mas sempre decorrer de contaminações cruzadas, quando uma embalagem é insuficiente para manter a individualidade do produto, ou quando são expostos diretamente um a outro devido à más práticas de manipulação dos alimentos, fomentando as necessidades da vigilância na distribuição e acomodação dos alimentos nos PVs.

A contaminação mais frequente refere-se à disseminação do microorganismo também mais frequentemente relacionado às más práticas de manipulação de alimentos, o *Staphylococcus aureus* (Figura 7), popularmente dito coliforme fecal.

Nenhum dos estabelecimentos visitados, nos quais estimamos haver encontrado uma variedade de cerca de 100 queijos artesanais de diferentes tipos e produtores, possuíam exemplares reconhecidos pela certificação ‘Selo Arte’ ou ‘Selo Queijo Artesanal’.

6. Conclusão e Considerações

Cerca da metade das atuais regulamentações incidentes sobre a produção e mercado de queijos, entre federais e estaduais, surgiu nos últimos quinze anos. Esse fato põe em destaque uma tendência para melhor se colocar os queijos artesanais no mercado interno e externo (Anexos I e II).

Vem expandindo, com razão, mais a regulamentação para produção e distribuição de queijos do que seu volume de fabricação. O queijo é um bem de consumo extremamente tradicional e que sempre permaneceu às margens de produtores não confiáveis, motivo que dificulta o ganho de espaço internacional.

Queijos artesanais possuem relevância histórica e cultural e não podem ser meramente entendidos como alimentos, necessitam de reconhecimento de suas identidades, inclusive para alcance do mercado exportador.

Ora, se os queijos brasileiros possuem empatia internacional, se faz obrigatório certificar o que está sendo exportado. Não poderia, ademais, um fabricante 'pirata' ganhar mercado da mesma maneira que os demais, o que tem suscitado a inclusão de certificações e reconhecimento dos bons produtores.

Existe uma lacuna entre a total informalidade e descompromisso com a saúde, típica de produtores intencionados meramente em lucros, e a produção artesanal de queijos realizada por produtores que trabalham devidamente objetivados e com assertividade, a qual se tenta reduzir com a promoção de reconhecimentos dos bons produtos através de selos de qualidade.

É preciso aumentar o diálogo entre produtores artesanais e agentes fiscalizadores, estreitando laços entre as partes através de uma linguagem acessível e oportunizando fabricantes iniciantes efetivamente preocupados com qualidade.

Os investimentos governamentais relacionados aos QAs, tanto para a fundamentação de instrução de produtores quanto para a criação e execução de regulamentações, aumentaram substancialmente na última década, configurando-se em marco reestruturador para o setor, que atualmente pode ser considerado em fase de 'experimentação' dos resultados a serem obtidos através dessas novidades.

É impossível informar de forma redundante sobre as leis e regras incidentes sobre a fabricação dos QAs, pois elas remetem à parâmetros regionais e que variam de estado a estado ou até de município a outro, e esporadicamente quanto à identidade de cada tipo. Em caráter nacional, o Brasil perpassa por um momento de experimentação prática dos resultados compelidos por um conjunto de leis para QAs, implantadas nas duas últimas décadas.

Acredita-se tanto na inexistência de investimentos do Poder Executivo para as leis recentemente impetradas quanto numa subnotificação de casos de contaminações, haja vista a baixa vigilância ainda correlata aos fabricantes e fornecedores de QAs.

Seguir predisposições legais é fator intrínseco ao alcance de bons resultados na fabricação de QAs, em especial considerada a abrangência de aspectos sobre os quais as normas técnicas atualmente dispõem.

A Saúde Pública, no que tange à Segurança Alimentar, tem pelas predisposições técnico-legais o meio salutar de ser promovida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência Frente Parlamentar de Agropecuária (FPA). Decreto regulamenta comercialização de queijos artesanais brasileiros. Publicado em 22 de junho de 2022. Disponível em <https://agencia.fpagropecuaria.org.br/2022/06/22/decreto-regulamenta-comercializacao-de-queijos-artesanais-brasileiros/> .

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa DC Nº 66 de 01/09/2020. DOU: 01/09/2020. [Estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme previsto no parágrafo único do art. 6º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 153, de 26 de abril de 2017.] Disponível em [**Antunes, F.** Tropeiro digital: a revolução na forma de comercializar queijos. Publicado em 26 de junho de 2024. Disponível em <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/tropeiro-digital-a-revolucao-na-forma-de-comercializar-queijos-237098/?acao=e26e73ea-45d4-4157-8551-aa096de41e7a>. Acesso em 03 de julho de 2024.](https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=400776#:~:text=Estabelece%20a%20lista%20de%20Classifica%C3%A7%C3%A3o,no%20par%C3%A1grafo%20%C3%BAnc%C3%A3o%20do%20art. Acesso em 13 de março de 2023.</p></div><div data-bbox=)

Araújo, J.P.A.; Camargo, A.C.; Carvalho, A.F.; Nero, L.A. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais [A critical-historical analysis of the continuous development of Brazilian legislation related to artisanal cheeses] Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.72, n.5, p.1845-1860, 2020. Universidade Federal de Viçosa - Viçosa, MG. <https://doi.org/10.1590/1678-4162-11766> . Disponível <https://www.scielo.br/j/abmvz/a/hXbSqrB9NfTcJJrmP946FRs/?format=html#> . Acesso em 23 de Março de 2023.

Barreto, S. E.; Santos, G. C. F.; Souza, J. S.; Bernardes, F. S.; Silva, I. P. Queijos artesanais como veículo de contaminação de *Escherichia coli* e estafilococos coagulase positiva resistentes a antimicrobianos. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal (v.10, n.1) p. 55 – 67, jan - março (2016). Recebido em 10.01.2016. Aceito em 25.3.2016. <http://dx.doi.org/10.5935/1981-2965.20160006> Acesso em 28 de julho de 2024.

Borelli, B. M.; Ferreira, E. G.; Lacerda, I. C.A.; Santos, D. A.; Carmo, L.S.; Dias, R. S.; Silva, Maria C. C.; Rosa, C. A. Enteroxigenc *Staphylococcus* spp. And other microbial contaminants during production of Canastra cheese, Brazil. Brazilian Journal of Microbiology, Brazil, v. 37, p. 545 – 550, 2006.

Borelli, B. M.; Ferreira, E. G.; Lacerda, I. C. A.; Franco, G. R.; Rosa, C. A. Yeast populations associated with the artisanal cheese produced in the region of Serra da Canastra, Brazil. *World J Microbiol Biotechnol* 22, 1115–1119 (2006). <https://doi.org/10.1007/s11274-006-9151-3>

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Regulação, Avaliação e Controle de Sistemas Críticos e Parâmetros para o Planejamento e Programação de Ações e Serviços de Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. Brasília, Ministério da Saúde, 2015. Série Parâmetros SUS –V.1.

Brasil. Instrução Normativa Nº 30, de 26 de junho de 2001- MAPA. [Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou

Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga]. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados>. Acesso em 08 de agosto de 2024.

Brasil. 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.] Disponível em https://www.normasbrasil.com.br/norma/instrucao-normativa-57-2011_78290.html . Acesso em 08 de agosto de 2024.

Brasil. Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018. [Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal]. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm> . Acesso em 20 dez. 2018.

Castro, R. D. de; Souza, M. R. de. Intoxicação alimentar estafilocócica associada ao consumo de queijos artesanais. Cad. técn. Vet. Zoot.; (77): 73-95, set. 2015. DOI: 10.3395/VD.V2I4.408 . Acesso em 06 de março de 2024.

Chaves, A. C. S. D; Monteiro, R. P.; Tradição e contradição: queijo Minas artesanal, patrimônio histórico, legislação e pesquisa. In: MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. da (Ed.). Queijo Minas artesanal: valorizando a agroindústria familiar. Brasília, DF: Embrapa, 2018. cap. 2, p. 15-34. Disponível em: <https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br/consulta/busca?b=ad&id=1110222&biblioteca=aziao&busca=1110222&qFacets=1110222&sort=&paginaAtual=1> Acesso em 28 de dezembro de 2023.

CNA (Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil). Comunicado Técnico: Lei nº 13.860/julho de 2019: elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Edição 20/2019 | 23 de julho. Disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/publicacoes/nova-lei-regulamenta-a-producao-e-comercializacao-de-queijos-artesanais-no-brasil> .

Correia, V. T. V.; Assis, I. C. L. Queijos artesanais: revisão de literatura. Nutritime Revista Eletrônica, on-line, Viçosa, v.14, n.6, p.8001-8008, nov./ dez, 2017. ISSN: 1983-9006. Disponível em <https://nutritime.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Artigo-448.pdf>. Acesso em 11 de julho de 2024.

Cruz, A. G.; Rocha, L. S. Queijos Artesanais brasileiros: História do Consumo e Aspectos Regulatórios. Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol.3 – N.1. Instituto Federal do rio de Janeiro / RJ, 2022. Disponível em file:///C:/Users/delpo/Downloads/Artigo_janfevmar_2022_3_.pdf. Acesso em 11 de julho de 2024.

Cruz, F. T.; Menasche, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. Queijos de leite cru: entre as normas e a tradição. Vig Sanit Debate 2014;2(04):34-42. DOI: <https://doi.org/10.3395/vd.v2n4.408> . Acesso em 06 de abril de 2024.

Diário do Nordeste. Queijos artesanais do Ceará podem atingir grandes mercados do Brasil com certificação. Publicado na página eletrônica on-line, 08:00 - 19 de Abril de 2024. Disponível em <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/negocios/queijos-artesanais-do-ceara-podem-atingir-grandes-mercados-do-brasil-com-certificacao-1.3502617>. Acesso em 26 de abril de 2024.

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG). Queijo Minas Artesanal - principais problemas de fabricação: manual técnico de orientação ao produtor. – Belo Horizonte: EPAMIG, 2019. Disponível em <https://www.epamig.br/ilct/wp-content/uploads/2020/07/QUEIJO-MINAS-ARTESANAL-PRINCIPAIS-PROBLEMAS.pdf>. Acesso em 08 de maio de 2024.

Faria, P.. Governo de Minas publica portaria que regulamenta produção de queijo de casca florida natural. Revista Eletrônica O Tempo. Publicado em junho de 2024. Disponível em <https://www.otempo.com.br/economia/2024/6/13/governo-de-minas-publica-portaria-que-regulamenta-producao-de-qu> . Acesso em 16 de Junho de 2024.

Food Research Center (FORC). Centro de Pesquisa em Alimentos. Não há consenso sobre a diferença entre queijo artesanal e queijo industrializado. Revista eletrônica 'Alimentos sem mitos'. USP, 2018. Disponível em <https://alimentossemmitos.com.br/nao-ha-consenso-sobre-a-diferenca-entre-queijo-artesanal-e-queijo-industrializado>. Acesso em 06 de abril de 2024.

Gottschalg, I.; Venturelli, E. Tudo que Você Precisa Saber para Começar sua Produção de Queijos. Publicado em 17 de setembro de 2020. Disponível em <https://consultoriainformatica.com.br/blog/tudo-que-voce-precisa-saber-para-comecar-sua-producao-de-queijos/> . Acesso em 08 de maio de 2024.

Gressele, A.; Pereira Junior, J. A.; Kaspary, K.; Acker, V.; Starikoff, K. R. Contaminação Ambiental de uma agroindústria familiar de queijo colonial no sudoeste paranaense. Revista Higiene Alimentar, v.38 (298): e1144, Jan/Jun, 2024. ISSN 2675-0260. Publicado em 28 de janeiro de 2024. DOI: 10.37585/HA2024.01queijo. Acesso em 23 de março de 2024.

Instituto do Meio-Ambiente (IMA). Portaria 523, de 03 de julho de 2002 (DOE de 05.07.02). [Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do Queijo Minas Artesanal.] Disponível em <http://www.informarejuridico.com.br/Prodinfo/boletim/2002/lcms-Mg/leg.estadual/portariaima523-29-2002.htm> . Acesso em 05 de agosto de 2024.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional (IPHAN). Queijo artesanal de Minas vira patrimônio cultural. Publicado em 16 de maio de 2008, às 13h32. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/2033/queijo-artesanal-de-minas-vira-patrimonio-cultural#:~:text=O%20Conselho%20Consultivo%20do%20Instituto,minas%20como%20patrim%C3%B4nio%20imaterial%20brasileiro>. Acesso em 23 de março de 2024.

Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Portaria n. 518, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do queijo minas artesanal. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: < <http://www.ima.mg.gov.br/portaria/1870>>. Acesso em: 16 de janeiro de 2024.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). Portaria nº 25, de 2 de fevereiro de 1986. Indicação quantitativa de queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, e de queijos ralado e pasteurizado e o requeijão cremoso, acondicionados para efeito de comercialização. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1986. Acesso em 16 dez. 2023.

Jess, J. 11 queijos brasileiros artesanais que você precisa conhecer! Revista Eletrônica Caixa Colonial. 3 de fevereiro de 2017. Disponível em Disponível em

<https://caixacolonial.club/blog/11-queijos-artesanais-brasileiros-que-voce-precisa-conhecer-260/> . Acesso em 18 de Fevereiro de 2024.

Katsuda, M. S.; Rossi, F. A. Guia prático de instalação e estrutura para queijarias artesanais. Universidade Federal Tecnológica do Paraná, 2020. Paraná, 2020. Disponível em <https://eventos.utfpr.edu.br/sei/sei2020/paper/viewFile/6189/2204>. Acesso em 08 de maio de 2024.

Lucena, L. Após aprovação da Alesp, lei que moderniza regras para fabricação de queijos e outros produtos artesanais é sancionada. Portal ALESP, 19 de novembro de 2021. Disponível em <https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=431144>. Acesso em 11 de julho de 2024.

Machado. R. L. P. Rotulagem. EMBRAPA, Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Alimentos. Publicado em 09 de dezembro de 2021. Disponível em <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/seguranca/rotulagem>. Acesso em 08 de agosto de 2024.

Martins, M. G. G. Patógenos em queijos artesanais e os fatores de risco para sua ocorrência. Trabalho de Conclusão apresentado ao Curso de Pós-graduação em Microbiologia da UFMG. Belo Horizonte, 2018. Disponível em https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/ICBB-BD9TZR/1/corre__o_monog_cd.pdf

Ministério da Agricultura (MAPA). Concessão dos selos Arte e Queijo Artesanal tem novos requisitos. Publicado em 21 de dezembro de 2022. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/concessao-dos-selos-arte-e-queijo-artesanal-tem-novos-requisitos> . Acesso em 06 de março de 2024.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Decreto nº 10.032 de 01 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.] Disponível em <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=10032&ano=2019&ato=04aITQU1keZpWTaba> . Acesso em 08 de agosto de 2024.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Resolução Nº 7 de 28 de novembro de 2000. [Promove substanciais alterações nos mais diversos dispositivos do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, adaptando-o aos conceitos hodiernos de Qualidade Assegurada e às condições de produção hoje prevalentes na indústria de alimentos]. Disponível em https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/RESOLU%C3%87%C3%83O-07_00_funcionamento-queijarias.pdf . Acesso em 08 de agosto de 2024.

Minas Gerais (Estado). Lei 20.549, de 18 de dezembro de 2012. [Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.] Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2002. Disponível em https://social.mg.gov.br/images/SUBTE/eps/caderno1_2021-11-11.pdf. Acesso em 25 de Fevereiro de 2024.

Minas Gerais (Estado). Lei Nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário do Executivo, Belo Horizonte, 2002. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=23157&comp=&ano=2018>. Acesso em: 28 dez. 2023.

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária (MAPA).

Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996. Disponível em <https://www.agais.com/normas/leite/queijos.htm>. Acesso em 25 de fevereiro de 2024.

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária (MAPA).

Instrução Normativa Nº 66, de 21 de julho de 2020. Disponível em <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/07/INSTRU%C3%87%C3%83O-NORMATIVA-N%C2%BA-66-DE-21-DE-JULHO-DE-2020.pdf>

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996. [Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos]. Disponível em

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>. Acesso em 08 de agosto de 2024.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Decreto nº 9.013, de 2017. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/perguntas-e-respostas-decreto-9-013-de-2017-regulamento-de-inspecao-industrial-e-sanitaria-de-produtos-de-origem-animal> . Acesso em 28 de março de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). 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.] Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/mpa/legislacao/legislacao-geral-da-pesca/decreto-no-9-013-de-29-03-2017.pdf/view>. Acesso em 05 de agosto de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Decreto regulamenta o Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal. Por Danilly Nascimento. 22 de abril de 2022. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias-2022/decreto-regulamenta-o-selo-arte-e-o-selo-queijo-artesanal>. Acesso em 26 de janeiro de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). 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.] Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/LEI13.680DE14DEJUNHODE2018..pdf/view> . Acesso em 08 de agosto de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Portaria Nº 531 de 16 de dezembro de 2022. [Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal.] Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/portaria-mapa-no-531-de-16-de-dezembro-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/view> . Acesso de 05 de agosto de 2024.

Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA); Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006.

[Regulamenta os Art. 27-A, 28-A E 29-A da LEI Nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, organiza o sistema unificado de atenção à sanidade agropecuária, e dá outras providências]. Disponível em <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=5741&ano=2006&ato=191MTQU50MRpWT63d> . Acesso em 08 de agosto de 2024.

Montanhini, M. T. M. Desafios da legalização de queijos artesanais no Brasil. Revista eletrônica Milkpoint. Publicado em 24 de março de 2023. Disponível em <https://www.milkpoint.com.br/colunas/maike-tais-maziero-montanhini/desafios-da-legalizacao-de-queijos-artesanais-no-brasil-233190/?acao=643e3d16-eba7-4941-a9b7-d58b534c285f> . Acesso em 21 de março de 2024.

Monteiro, R. P., Machado, R. L. P.; Moraes, M. C. de; Portes, P. C. de A. Projeto De Referência Para a Casa Do Queijo (Queijaria). EMBRAPA, 2018. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110227/projeto-de-referencia-para-a-casa-do-queijo-queijaria>. Acesso em 05 de abril de 2024.

Moraes, M. C.; Matta, V. M. da. Projeto de Referência para a Casa do Queijo (Queijaria). “Layout da Queijaria sem sanitário”. Queijo Minas artesanal: valorizando a agroindústria familiar. Brasília, DF: Embrapa, 2018. cap. 5, p. 71-81.

Netto, A. S.; Vidal, A. M. C. Obtenção e processamento do leite e derivados. — Pirassununga : Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo, 2018. 220 p. DOI: 10.11606/9788566404173 . Acesso em 22 de fevereiro de 2023.

Otto de Sá, C.; Dantas, T. V. M.; Oliveira, A. A. de; Sá, J. L. de. Boas práticas agropecuárias e na produção artesanal de queijos para acessibilidade ao selo Arte por agricultores familiares. Circular Técnica 90, EMBRAPA. Aracajú / SE, 2020. Disponível em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1129427/1/CIRC-90-20-Embrapa-Tabuleiros-Costeiros.pdf>. Acesso em 08 de maio de 2024.

Revillion, J. P. P.; Roldan, B. B. Convenções de qualidade em queijos artesanais no Brasil, Espanha e Itália. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes 74(2):108-122, Junho, 2019. DOI:10.14295/2238-6416.v74i2.730

Rio Grande do Sul (Estado). Lei Nº 15.615 DE 13/05/2021. Publicado no DOE em 13 de maio de 2021. Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais de leite cru e dá outras providências. Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2021. Disponível em <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=414322>.

Santos, J. S.; Cardoso, J. H.; Da Cruz, F. T.; dos Anjos, F. S. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, "Rio de Janeiro, Brasil", 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: 23 mar. 2024.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Leite: Relatório de Inteligência. Publicado em 2015. Disponível em [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/cbd1aeefc53e6323b385a64d19f27ebe/\\$File/5385.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/cbd1aeefc53e6323b385a64d19f27ebe/$File/5385.pdf) . Acesso em 24 de março de 2023.

Silva, L. F. P. Queijos Artesanais: Processos e Regulamentação. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Curso de Medicina Veterinária, Campus Universitário de Belém, Universidade Federal Rural Da Amazônia, Belém, 2021.

Toma, A. R. Análise crítica sobre a qualidade de queijos artesanais brasileiros: uma revisão de literatura. UNESP, Botucatu, 2022. Disponível em <http://hdl.handle.net/11449/238991> . Acesso em 03 de julho de 2024.

ANEXO I

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: Art. 1º. 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.	Brasil (2010)
IN 57	Art. 1º. Dispõe nova redação aos arts. 2º, 96, 149 e 153 do Decreto 5.741, de 2006. - 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.	Brasil (2011)
IN 30	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. - 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.	Brasil (2013)
Lei 9.013	Art. 5º. Fica revogada a IN 57, de 2011. - 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 concluem 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. 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. Art. 8º. Compete aos órgãos de saúde pública estaduais e distrital a fiscalização no comércio varejista e atacadista.	Brasil (2019a)
Decreto 10.032	- 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.

ANEXO II

Evolução das legislações estaduais sobre queijos artesanais brasileiros

Estado	Legislação	Principais diretrizes	Referência
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)
	GO	IN 06	- Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
MS	Lei 2.820	- Dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal caipira.	Mato Grosso do Sul (2004)
	Portaria 3.532	- Estabelece normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais.	Iagro (2019)
AL	Lei 8.228	- Dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais.	Alagoas (2020)
PB	Lei 11.346	- Institui o Sistema de Produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais.	Paraíba (2019)
PE	Lei 13.376	- Dispõe sobre o processo de produção artesanal do queijo de coalho e de outros produtos derivados do leite.	Pernambuco (2007)
	Lei 14.993	- Altera a Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007, que dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal.	Pernambuco (2013)
	Lei 16.312	- Emenda da Lei 13.376, de 2007. Dispõe sobre a produção artesanal do queijo de coalho e de outros derivados do leite.	Pernambuco (2018)
	Portaria 007	- Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo de Coalho Artesanal, adicionado ou não de condimentos.	Agência..., (2018)
PA	Lei 7.565	- Dispõe de normas para estabelecimentos de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal.	Pará (2011)
	Portaria 418	- Aprova o Regulamento Técnico para a Produção do Queijo do Marajó (tipo creme e tipo manteiga) e define o padrão de identidade e qualidade do queijo do Marajó.	Agência..., (2013)
	Portaria 3.671	- Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo Regional de Paragominas.	Agência..., (2014)
RO	Lei 4.671	- Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e institui o selo "Queijo Artesanal Rondoniense".	Rondônia (2019)
RS	Lei 14.973	- Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano.	Rio Grande do Sul (2016)
	Decreto 54.199	- Regulamenta a Lei 14.973, de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo serrano.	Rio Grande do Sul (2018)
RN	IN 10	- Dispõe sobre a identificação do queijo artesanal serrano.	SEAPDR (2019)
	Lei 10.230	- Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e de manteigas artesanais.	Rio Grande do Norte (2017)
	Decreto 27.683	- Regulamenta a Lei Estadual 10.230, de 2017.	Rio Grande do Norte (2018a)
SC	Decreto 28.012	- Altera o Decreto Estadual nº 27.683, de 26 de janeiro de 2018, que regulamentou a Lei Estadual nº 10.230.	Rio Grande do Norte (2018b)
	Lei 17.003	- Dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano.	Santa Catarina (2016)
PR	Decreto 1.238	- Regulamenta a Lei nº 17.003, de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, no estado de Santa Catarina.	Santa Catarina (2017)
	Lei 17.486	- Dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais de leite cru.	Santa Catarina (2018)
SE	Lei 19.599	- Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais.	Paraná (2018)
SE	Lei 8.523	- Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais.	Sergipe (2019)

AL - Alagoas; GO - Goiás; MG - Minas Gerais; MS - Mato Grosso do Sul; PA - Pará; PR - Paraná; PB - Paraíba; PE - Pernambuco; RN - Rio Grande do Norte; RS - Rio Grande do Sul; SC - Santa Catarina; SE - Sergipe.
Adagro - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco; Adepará - Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará; Agrodefesa - Agência Goiana de Defesa Agropecuária; Iagro - Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal; 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.

ANEXO III

Tipos de Queijo Artesanal Brasil: 2021



Tipos de Queijo Artesanal Brasil: 2021

Figura 1. Diversidade de queijos artesanais no Brasil.
 Fonte: Slow Food Brasil (2018), Kamimura et al. (2019) e Araújo et al. (2020).

1	Queijo de Coalho	20	Queijo Caipira
2	Queijo de Manteiga	21	Queijo Nicola
3	Queijo Regional de Paragominas	22	Queijo Porungo
4	Queijo do Marajó Tipo Creme	23	Requeijão de Prato
5	Queijo do Marajó Tipo Manteiga	24	Queijo Colonial
6	Queijo Creme	25	Queijo Witmarsum
7	Queijo Macururé	26	Queijinho
8	Queijo Brasulac	27	Queijo Diamante
9	Queijo de Coalho de Cabra	28	Queijo do Contestado
10	Requeijão Moreno	29	Queijo Kochkase
11	Queijo Flamengo ou Cabacinha	30	Queijo Artesanal Serrano
12	Queijo Artesanal Cabacinha da Região do Vale do Jequitinhonha	31	Queijo Minas Artesanal de Araxá
13	Queijo Artesanal Serra Geral	32	Queijo Minas Artesanal do Cerrado
14	Queijo Artesanal de Alagoa	33	Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre
15	Queijo Minas Artesanal do Serro	34	Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes
16	Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra	35	Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro
17	Queijo Artesanal do Vale do Suaçui	36	Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca
18	Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas		
19	Queijo Curado		

Glaucia Rossatto Dias da Silva nasceu em 17/04/1983 em São Paulo / SP, onde é graduada em Arquitetura e Urbanismo pelo Centro Universitário Anhanguera (2014), tendo frequentado o Instituto Presbiteriano Mackenzie e a Universidade Paulista Unip parcialmente, para a mesma graduação. Possui Licenciatura em Letras-Inglês pela Uniplena (2024). É técnica em Desenho de Construção Civil pelo Liceu de Artes e Ofícios de São Paulo (2000) e pós-graduada em Docência (Faculdade Anhembimorumbi - 2020) e em Serviço e Gestão de Projetos Sociais (Faculdades Metropolitanas Unidas - 2019). Tem experiência na área de Arquitetura e Urbanismo. É capacitada para Perícia Judicial Ambiental pela Globo Verde Ambiental (2015). Em 2017 participou do Seminário "O Papel do Projeto na atual sociedade brasileira" e do seminário "Habitação de Interesse Social e Agentes Públicos", realizados pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo de São Paulo; cursou "Polícia Judiciária e Procedimentos Policiais" promovido pela International Police Association, filiada ao Conselho Econômico e Social da ONU, ao Conselho Europeu, a Organização dos Estados Americanos e a UNESCO; acompanhou o "Seminário de Saúde Mental no Trabalho" e o "Seminário de LER/DORT", promovidos pelo Ministério da Saúde em parceria com o CEREST, o SES e o Governo do Estado do Mato Grosso do Sul. Participou do Workshop de Acessibilidade "Contexto Urbano Contemporâneo - Desenho Universal e a Lei Brasileira de Inclusão", promovido pelo CAU/SP e do "I Seminário de Políticas Urbanas e Ambientais de Mato Grosso do Sul", promovido pelo CAU/MS (2019). Como arquiteta já desempenhou projetos em ambiente rural e destinados à lotação de animais silvestres. Possui experiência com manejo de psitacídeos e criação de canídeos domésticos. Atualmente reside no Estado de Mato Grosso do Sul, onde possui experiência docente na rede particular e na Rede Municipal de Ensino da Prefeitura de Campo Grande / MS (SEMED), como professora de Inglês do Ensino Fundamental. É graduanda em Medicina Veterinária pela Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal (UNIDERP) e atua como arquiteta autônoma com licenciamento urbano, regularização de obras e projetos e, como docente, para o ensino fundamental, no município de Campo Grande / MS. Fala Inglês e Espanhol. Tem noções de Alemão.