

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

JULIO CEZAR DE LIMA MATTOS

SELO ARTE E SUA APLICAÇÃO EM PRODUTOS ARTESANAIS

Itaqui

2022

JULIO CEZAR DE LIMA MATTOS

SELO ARTE E SUA APLICAÇÃO EM PRODUTOS ARTESANAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Aline Tiecher

Itaqui

2022

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos
pel(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do
Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

M94s Mattos, Julio Cezar de Lima
Selo ARTE e sua aplicação em produtos artesanais / Julio
Cezar de Lima Mattos.
28 p.

Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade
Federal do Pampa, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2022.
"Orientação: Aline Tiecher".

1. Produtos de origem animal . 2. Garantia da qualidade
. 3. Comercialização . I. Título.

JULIO CEZAR DE LIMA MATTOS

SELO ARTE E SUA APLICAÇÃO EM PRODUTOS ARTESANAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Trabalho de Conclusão de Curso defendido e aprovado em: 08, março de 2022.

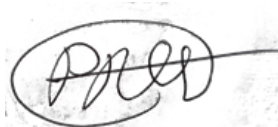
Banca examinadora:



Prof^ª. Doutora. Aline Tiecher
Orientadora
(UNIPAMPA)



Prof^ª. Doutora. Stela Maris Meister Meira
(IFSul)



Prof. Doutor. Paulo Roberto Cardoso da Silveira
(UNIPAMPA)

RESUMO

A produção de alimentos artesanais baseia-se nas características tradicionais, regionais, ou culturais, ou seja, no conhecimento passado entre as gerações, sobre técnicas e processos. A comercialização desses produtos era realizada a partir da confiança estabelecida entre produtor e o consumidor num modelo de informalidade. No entanto, recentemente, foi criada a legislação, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, indicando que o produto artesanal é identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE. O Selo ARTE permite maior alcance de mercado para queijos, embutidos, pescados e mel, possibilitando a venda em todo território nacional, além de reconhecimento, preservação das características e métodos tradicionais ou regionais próprios, e incentivando à produção artesanal. O trabalho objetiva fornecer uma revisão de esclarecimentos sobre o selo ARTE, e maiores detalhes sobre a necessidade da criação e regulamentação e as justificativas para adoção das regras estabelecidas. Para isso, foi realizado um levantamento bibliográfico obtido em diferentes bases científicas como: *Scielo*, Periódicos CAPES, Imprensa Nacional (Diário Oficial da União), entre outros. Verificou-se que a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal data a partir de 1950, com a criação da Lei nº1.283, de 18 de dezembro de 1950 (BRASIL,1950), e que ao longo dos anos, leis, decretos, instruções normativas e portarias foram se incorporando compondo a legislação brasileira, até a publicação da Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2018), em que os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal passaram a ser tratados de forma exclusiva. Espera-se que esse trabalho forneça esclarecimentos sobre a certificação de produtos artesanais de origem animal, bem como o processo de fiscalização desses produtos, a fim de estimular a produção e o consumo desses alimentos.

Palavras-chave: produtos de origem animal; garantia da qualidade; certificação.

ABSTRACT

The production of artisanal foods is based on traditional, regional, or cultural characteristics, that is, on the knowledge passed between generations, about techniques and processes. The commercialization of these products was carried out based on the trust established between the producer and the consumer in an informal model. However, recently, legislation was created, which provides for the inspection process of food products of animal origin produced in an artisanal way, indicating that the artisanal product is identified, throughout the national territory, by a unique seal with the indication ARTE. The ARTE Seal allows greater market reach for cheeses, sausages, fish and honey, enabling sales throughout the national territory, in addition to recognition, preservation of traditional or regional characteristics and methods, and encouraging artisanal production. The work aims to provide a review of clarifications on the ARTE seal, and further details on the need for creation and regulation and the justifications for adopting the established rules. For this, a bibliographic survey was carried out obtained in different scientific bases such as: Scielo, CAPES Periodicals, National Press (Official Gazette of the Union), among others. It was found that the industrial and sanitary inspection of products of animal origin dates from 1950, with the creation of Law No. 1,283, of December 18, 1950 (BRASIL, 1950), and that over the years, laws, decrees, normative instructions and ordinances were incorporated into Brazilian legislation, until the publication of Law No. 13,680 of June 14, 2018 (BRASIL, 2018) where food products handcrafted animals began to be treated exclusively. It is expected that this work will provide clarification on the certification of artisanal products of animal origin, as well as the inspection process of these products, in order to stimulate the production and consumption of these foods.

Keywords: products of animal origin; quality assurance; certification.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 MATERIAIS E MÉTODOS	9
3 FUNDAMENTAÇÃO	10
3.1 Produção artesanal.....	10
3.2 Produtos de origem animal artesanais....	11
3.3 Regulamentos relevantes para o contexto do processamento e comercialização de produtos de origem animal artesanais no Brasil.....	12
4 O SELO ARTE	19
4.1 Rotulagem	20
4.2 Como obter o selo arte	21
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	24
REFERÊNCIAS	25

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, em meio a discussões e debates sobre políticas públicas e medidas em torno de produtores rurais e agricultores familiares, especialmente no que diz respeito a produção familiar e agroindustrial de pequeno porte, tornou-se necessário a criação de medidas que caracterizem e regulamentem os produtos oriundos desse tipo de produção (CRUZ, 2020).

Mediante a perspectiva que a produção de alimentos pelas indústrias possuem um modelo de processamento de matéria-prima e uma grande escala de produção, seguindo um padrão que corresponde as demandas e características nacionais e internacionais, verifica-se que a produção artesanal conceitua-se contrária ao sistema produtivo de grandes indústrias, a qual é normalmente embasada na alimentação tradicional e no resgate de origens familiares, culturais e locais oportunizando a valorização dos produtos tradicionalmente produzidos (PINTO *et al*, 2020).

Os produtos artesanais são produzidos por estabelecimentos, incluindo agricultores familiares, produtores rurais, agroindustriais artesanais, que buscam comercializar seus produtos. No entanto, sempre existiram muitos obstáculos nesse meio, tais como processos de comercialização, acesso ao mercado, instalações, tecnologia de produção e principalmente no que se refere a legislação sanitária de qualidade dos produtos (NICHELE; WAQUIL, 2011).

Neste sentido, o Selo ARTE representa um marco inicial na legislação federal, com reconhecimento à forma artesanal de produção. Atualmente, o Selo ARTE já está presente, em 241 produtos artesanais, de acordo com o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais - CNPA (2022), e podem ser observados, por exemplo, por categorias quanto ao tipo de produto, Unidade Federativa (UF), tipo de registro de inspeção, sendo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e Serviço de Inspeção Estadual (SIE), ou Sistema de Inspeção Federal (SIF)

Conforme as categorias de produtos concedido com o Selo ARTE, os mais registrados pelo o CNPA são os do tipo lácteos e seus derivados, com 205 produtos, seguido por 22 produtos cárneos e seus derivados, 11 produtos de abelhas e seus derivados e três produtos de pescados e seus derivados (CNPA, 2022).

Além disso, a concessão do Selo Arte já é uma realidade observada em 12 estados brasileiros, e no que se observam os números, existe maior demanda do Selo em alguns

estados. Dessa forma, já se tem 95 concessões de Selo ARTE em Minas Gerais, 43 em São Paulo, 37 em Santa Catarina, 20 em Goiás, 16 no Maranhão, 12 no Mato Grosso do Sul, oito em Tocantins, cinco no Espírito Santo, dois no Paraná e um no Pará, Pernambuco e Rio Grande do Sul (CNPA, 2022).

O presente estudo tem como objetivo fornecer informações sobre o selo ARTE, regulamentado pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e maiores detalhes sobre as contribuições recebidas durante o processo regulatório e as justificativas para adoção das regras estabelecida.

No Rio Grande do Sul, apenas um produto está registrado junto ao CNPA (2022). Trata-se de um produto lácteo, especificamente um queijo artesanal Serrano, proveniente do município de São Francisco de Paula.

Diante disso, o presente estudo tem como objetivo fornecer informações sobre o selo ARTE e maiores detalhes sobre as contribuições recebidas durante o processo regulatório e as justificativas para adoção das regras estabelecida.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa exploratória, elaborada a partir de um levantamento bibliográfico obtido, nas bases científicas: Google Acadêmico, *Scielo*, periódicos CAPES, Sistema Integrado de Bibliotecas (Pergamum) e da legislação junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Biblioteca de Alimentos do Ministério da Saúde e Imprensa Nacional (Diário Oficial da União), no período de novembro de 2021 a março de 2022.

As buscas consideraram os seguintes descritores: “Selo ARTE”, “produtos de origem animal”, “garantia da qualidade”, “agroindústria artesanal”, “comercialização e valorização”. As legislações relacionadas ao tema foram organizadas cronologicamente.

3 FUNDAMENTAÇÃO

3.1 Produção artesanal

Para Domit e Cruz [2019?], a produção artesanal está presente na história do Brasil desde muito tempo, em que povos indígenas já produziam alimentos para seu autoconsumo, utilizando processos artesanais que se fazem presentes até os dias atuais. Além disso, a partir das mudanças que ocorreram na história do desenvolvimento do Brasil, através de comunidades quilombolas e indígenas, sucedeu-se a uma homogeneidade de processos, procedimentos e conhecimentos, que se somaram à cultura, tradição e ao fazer artesanal.

Dessa forma, a produção artesanal ficou atrelada aos antepassados, ou seja, pequenos produtores tais como pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais, descendentes de imigrantes italianos e alemães e demais povos e comunidades tradicionais (DENTZ, 2016).

Quando se trata de produção artesanal, de modo geral, pode-se observar similaridades no objetivo em manter as características genuínas do modo de se fazer. Nesse contexto, a diversidade e a singularidade inerente à produção tradicional, tanto de matérias-primas como de técnicas, conhecimentos e produto revelam-se ao saber-fazer, sendo passado entre gerações, atrelado ao contexto cultural e aos significados carregados através de conhecimentos e técnicas, podendo moldar-se ao longo dos anos, assegurando sua presença até os dias atuais (DENTZ, 2016).

Observa-se que assim que a agroindústria artesanal passou a ganhar notoriedade do seu potencial econômico, por meio da sua contribuição social, ou seja, a geração de renda para as famílias e/ou comunidades rurais, e a diversificação dos produtos para a comercialização local, permitindo preços mais acessíveis, melhorando o acesso a diferentes classes sociais (ISTAN, 2015; SILVA 2018).

De acordo com o último censo agropecuário, realizado em 2017 (IBGE, 2020), existem 5.073.324 estabelecimentos, dos quais 1.527.056 são agroindústrias, sendo 85,9% dos estabelecimentos familiares e 14,1% dos estabelecimentos não familiares. A partir desses dados, pode-se observar que em números, a atuação das agroindústrias familiares predomina, quando vista pela estrutura produtiva dos estabelecimentos.

Em contraponto, os estabelecimentos não familiares, representam em média 73,5%, da produção, 76,9% da produção vendida e 62,4% valor de venda, quando

comparados aos familiares que em média representam apenas 26,5%, 23,1% e 37,6% nos mesmos pontos (IBGE, 2020).

Essa diferença entre a produção de agroindústrias e estabelecimentos se dá por alguns fatores como: a diminuição da mão de obra familiar, o porte do empreendimento, aumento da mecanização, contratação de serviços e o não atendimento aos critérios legislativos estabelecidos (IBGE, 2017).

3.2 Produtos de origem animal artesanais

Os produtos artesanais de origem animal são aqueles elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal, a partir de técnicas prioritariamente manuais e por quem tenha o domínio integral do processo, tais como queijos, embutidos, pescados e mel. Esses produtos que passarão por controle de inspeção do serviço oficial, necessitam ter uma fabricação individualizada e genuína, mantendo a suas características regionais, culturais e tradicionais, além de produzidas respeitando as boas práticas de fabricação (BRASIL,2019a).

Para ser considerado um produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal, ele deverá seguir os requisitos estabelecidos no Decreto n° 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL,2019a):

- I- as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;
- II- as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo;
- III- o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;
- IV- as unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal;
- V- o produto final de fabrico deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, permitida a variabilidade sensorial entre os lotes;

- VI- o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos;
- VII- o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores (BRASIL, 2019a).

Partindo do pressuposto, de que, os processos envolvidos na produção artesanal, são embasados nos costumes e hábitos, adquiridos ao longo do tempo, por vivências familiares e narrativas culturais e regionais, ou seja, por quem tem atuação direta com a produção dos alimentos, surgem impasses no que diz respeito a qualidade, inocuidade e segurança alimentar desses alimentos (DENTZ, 2016).

Além disso, os produtos artesanais, na maioria das vezes, eram comercializados na informalidade. As dificuldades frente às adequações às normas de padronização, muitas vezes leva a produção artesanal a pequenos espaços, tanto de produção como de comercialização, que promove a comercialização de maneira direta entre produtores e consumidores (NICHELE; WANQUIL, 2011). Muitas vezes, a produção desses alimentos era realizada por produtores rurais e agricultores familiares nas cozinhas ou em espaços que se constituíam como extensão destas (CRUZ, 2020).

Nesse sentido, as dificuldades persistentes da comercialização são referentes a informalidade proveniente dos empreendimentos, uma vez que, os produtores encontram dificuldades na comercialização e acesso aos mercados, inadequações das embalagens, instalações e tecnologia de produção e, principalmente no que diz respeito aos requisitos sanitários estabelecidos pelas agências de regulação do Estado, e a qualidade dos produtos (NICHELE; WANQUIL, 2011; CRUZ, 2020).

Em vista disso, percebe-se a importância do desenvolvimento de regulamentos para os pequenos produtores (CRUZ, 2020).

3.3 Regulamentos relevantes para o contexto do processamento e comercialização de produtos de origem animal artesanais no Brasil

No Brasil a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal data a partir de 1950, com a criação da Lei nº1.283, de 18 de dezembro de 1950 (BRASIL, 1950), que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Ao longo dos anos, leis, decretos, instruções normativas e portarias foram se

incorporando compondo a legislação brasileira. No que se observa, as principais mudanças nas legislações pautavam em adequações e alterações em relação a inspeção sanitária industrial.

No entanto, a produção artesanal ou produção em pequena escala ainda não era regulamentada. Foi somente a partir da publicação do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 (BRASIL, 2006), que a produção de alimentos realizada por pequenos produtores rurais ou por agricultores familiares, passou a ser incluída na legislação, e a comercialização direta ao consumidor começou a ser estabelecida. Essa legislação permitiu a organização do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), através de atividades de vigilância e defesa sanitária animal, inspeção e classificação de produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, além da fiscalização dos insumos e dos serviços usados nas atividades agropecuárias (BRASIL, 2006).

Embora as normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte, pertencentes a agricultores familiares e produtores rurais, tenham sido estabelecidas através do Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015 (BRASIL, 2015b) e da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015 (BRASIL, 2015c), somente a partir da publicação da Lei 13.680 de 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2018), que os critérios de produção, inspeção e fiscalização de produtos artesanais tomaram notoriedade, e os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal passaram a ser tratados de forma exclusiva.

No ano seguinte, essa lei foi regulamentada pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019a), e a partir disso outras discussões foram sendo pautadas no sentido de atender os diferentes produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. Desse modo, foram dispostas novas legislações sobre os produtos artesanais de leite e seus derivados (BRASIL, 2013), carne e seus derivados (BRASIL, 2020b), pescados e seus derivados, ovos e seus derivados, e dos produtos de abelhas e seus derivados (BRASIL, 2021b).

Dentre todas as normas publicadas referentes aos produtos artesanais e suas categorias, como os já elencado anteriormente, os produtos artesanais mais registrados no CNPA (2022), são da categoria dos lácteos com destaque para os queijos. Esses produtos foram os primeiros a ganhar notoriedade, ou seja, normas específicas quanto a sua forma de produção. Um exemplo disso é a publicação da Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013, (BRASIL, 2013), que abriu espaço para discussões e adequações a esses

produtos, permitindo diferentes benefícios de comercialização, espaço de mercado, reconhecimento e identidade.

Na Tabela 1, são apresentados em ordem cronológica os principais regulamentos que tratam da produção e fiscalização de produtos alimentícios artesanais de origem animal.

Tabela 1-Principais Regulamentos que tratam da produção e fiscalização de alimentos artesanais de origem animal

Regulamento	Referência	Descrição	Status
Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	BRASIL, 1950	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.	Vigente
Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952	BRASIL, 1952	Aprova o novo Regulamento da inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.	Revogado
Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962	BRASIL, 1962	Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.	Revogado
Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	BRASIL, 1989	Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, e dá outras providências.	Vigente
Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998	BRASIL, 1998	Altera a Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária.	Vigente
Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006	BRASIL, 2006	Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.	Vigente
Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010	BRASIL, 2010	Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências.	Vigente

Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013	BRASIL, 2013	Permite 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	Vigente
Decreto nº 8.445, de 06 de maio de 2015	BRASIL, 2015a	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.	Vigente
Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015	BRASIL, 2015b	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.	Vigente
Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015	BRASIL, 2015c	Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte.	Vigente
Instrução Normativa nº5, de 14 de fevereiro de 2017	BRASIL, 2017a	Estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura, dependências e equipamentos de estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal.	Vigente

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	BRASIL, 2017b	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.	Vigente
Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018	BRASIL, 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.	Vigente
Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019	BRASIL, 2019a	Regulamenta o art 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.	Vigente
Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019	BRASIL, 2019b	Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências	Vigente
Instrução Normativa nº 28, de 23 de julho de 2019	BRASIL, 2019c	Define, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal.	Vigente
Instrução Normativa de nº 67, de 10 de dezembro de 2019	BRASIL, 2019d	Estabelece os requisitos e para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.	Vigente
Instrução Normativa nº73, de 23 de dezembro de 2019	BRASIL, 2019e	Estabelece, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores ruais de leite	Vigente

Instrução Normativa nº 17, de 6 de março de 2020	BRASIL, 2020a	para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE. Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão Ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).	Vigente
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020	BRASIL, 2020b	Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Vigente
Instrução Normativa nº 61, de 16 de novembro de 2020	BRASIL, 2020c	Estabelece, em todo o território nacional, o Regulamento para enquadramento dos produtos cárneos e artesanais, necessário à concessão do selo ARTE.	Vigente
Instrução Normativa nº 66, de 08 de dezembro de 2020	BRASIL, 2020d	Modifica o art. 2º da Instrução Normativa nº 61, de 16 de novembro de 2020.	Vigente
Portaria nº 176, de 16 de junho de 2021	BRASIL, 2021a	Estabelece o regulamento para enquadramento do pescado e do produto alimentício derivado do pescado em artesanais necessário à concessão do selo ARTE	Vigente
Portaria nº289, de 13 de setembro de 2021	BRASIL, 2021b	Estabelece o regulamento para o enquadramento dos produtos de abelhas e seus derivados em Artesanal para concessão do selo ARTE.	Vigente

4. O Selo ARTE

Devido a importância da valorização dos produtos artesanais e a normatização e fiscalização sanitária e de qualidade de seus processos, foi criada a Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, indicando que o produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE (BRASIL, 2018). O Selo ARTE é uma identificação que assegura que os produtos de origem animal produzidos de forma artesanal, contemplem maior alcance de mercado, possibilitando a venda em todo território nacional, além de reconhecimento, preservação das características e métodos tradicionais ou regionais próprios e incentivo à esse tipo de produção. (BRASIL, 2018; BRASIL, 2019a).

O papel do Estado é fundamental para a promoção e fomento da produção artesanal. A utilização do Selo ARTE garante diversos benefícios aos pequenos produtores artesanais, pois garantem maior potencial competitivo, agregação de valor, identificação e reconhecimento, confiabilidade, procedência, diminuição da burocracia para registro e comercialização (PINTO *et al.*, 2020). No entanto, todos esses ganhos estão atrelados as adequações sanitárias exigidas, incluindo inspeção e fiscalização conforme o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019a) e a Instrução Normativa de nº 67, de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019d), pois o cumprimento dessas normas é uma das etapas necessárias para que o produtor artesanal possa solicitar a certificação Selo ARTE.

Pensando nisso, a Instrução Normativa nº 67 de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019d) foi criada como o objetivo de facilitar e tornar menos burocrático o processo de solicitação do Selo ARTE, diminuindo os entraves normalmente encontrados por pequenos produtores.

Nesse contexto, o Selo ARTE surge como o resgate da produção artesanal do meio informal ao meio formal, pois essa certificação agrega a produção, alguns aspectos inovadores, como a forma de reconhecimento e distinção desses alimentos quando comparados aos alimentos produzidos de forma industrial, uma vez que o consumidor tem demandado cada vez mais por alimentos saudáveis, com base em características que remetem aos aspectos sustentáveis e que valorizem a cultura fortalecendo o trabalho dos

pequenos produtores familiares e rurais e o fortalecimento de origem e procedência (BITTENCOURT, 2020; CRUZ, 2020; PINTO *et al.*, 2020).

A produção artesanal remete ao retorno das origens, como oportunidade para valorizar o regional, resgatar alimentos mais frescos, saudáveis, oriundos de famílias rurais, de seu local e cultura (NITZKE *et al.*, 2012; PINTO *et al.*, 2020).

Dessa forma, todos os produtos certificados pelo Selo ARTE, que apresentam requisitos estabelecidos pela Instrução Normativa de nº 67, de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019d) poderão ser reconhecidos e valorizados em todo o território nacional, por parte dos mercados e consumidores, gerando dessa forma maior incentivo as produções artesanais, a novos produtores e legislações que amparem esse nicho de mercado.

4.1 Rotulagem

Especificamente a respeito do uso do Selo ARTE, a Instrução Normativa nº 28, de 23 de julho de 2019 trata sobre modelo de logotipo a ser usado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias da Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal, os quais serão fiscalizados pelos serviços de inspeção oficial (BRASIL, 2019c).

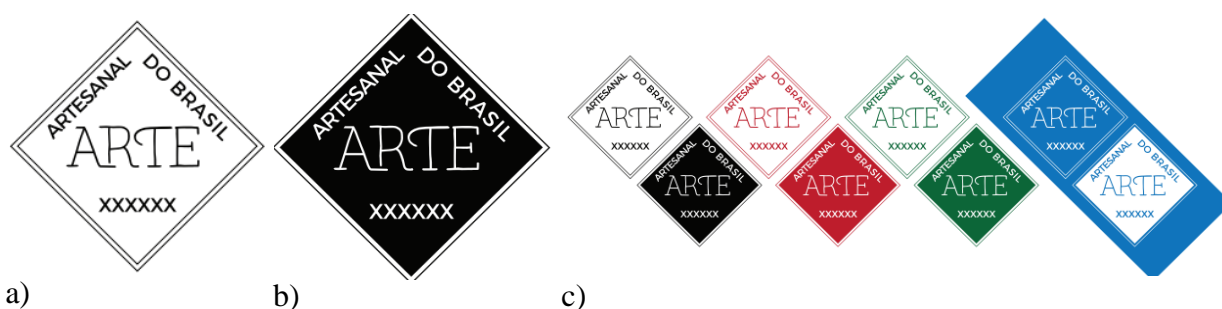
Para todos os produtos produzidos de forma artesanal por estabelecimentos regulamentados, a aplicação do Selo ARTE compreende normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tanto para materiais impressos e digitais, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação (BRASIL, 2019f).

Dentre as regras de aplicações destaca-se os elementos a serem seguidos, para garantir uniformidade do Selo. Os elementos do Selo Arte, devem estar incorporadas dentro de uma grade de 6x6 inclinados a 45°. No interior da grade constará o texto “Artesanal do Brasil”, o grafismo “Arte” e a numeração conforme a Figura 1. Também é possível utilizar a versão negativa do Selo ARTE, para facilitar a sua legibilidade e o uso de diferentes colorações, optando-se pelo uso de cores mais escuras e contrastantes, para não dificultar a legibilidade do Selo nos rótulos dos produtos (BRASIL, 2019f).

Por fim, em relação a largura/altura mínima do selo, essa medida deve ser de 10mm para rótulos impressos, ficando a critério do MAPA, aceitar ou não versões menores e a largura mínima de 100pixels para versões digitais (BRASIL, 2019f). Essas

normas a serem seguidas, permitem que o selo possa ser reconhecido e compreendido independente do produto ou região, garantindo sua apresentação uniforme (BRASIL, 2019f).

Figura 1-Selo Arte (a), versão negativa (b) e variações de cores (c).



Fonte: BRASIL 2019f.

4.2 Como obter o Selo ARTE?

A Instrução Normativa nº 67 de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019), estabelece os requisitos para que o Estado e Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE aos produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. Essa Legislação também, orienta os órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal responsáveis pela concessão do Selo ARTE, e os serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal, e dos Municípios e dos consórcios de municípios, devem realizar o cadastramento prévio no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). Para a obtenção do Selo ARTE, é necessário que os produtores artesanais e produtores rurais contemplem os requisitos estabelecidos na legislação (BRASIL, 2019d), devendo apresentar ao órgão concedente, os seguintes documentos e informações, conforme (BRASIL, 2019d)

- I - registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial;
- II - nome do estabelecimento, CPF ou CNPJ, endereço de localização, endereço de correspondência, endereço eletrônico, telefone, nome do representante legal e outras informações solicitadas pelo órgão concedente;

III - relatório de fiscalização, emitido pelo serviço oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), nos termos dos regulamentos específicos; e

IV - memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais, de acordo com o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019a).

Para concessão do selo Arte, serão avaliados os seguintes quesitos:

I - atendimento aos requisitos previstos no art. 4º do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019a); e

II - cumprimento dos requisitos de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e boas práticas de fabricação de produtos artesanais;

De maneira simplificada, os produtores artesanais que buscam obter o certificado Selo ARTE para seus produtos, deve seguir as seguintes etapas descritas na Figura 1.

Ao fazer o cadastro do serviço de inspeção e do estabelecimento, o serviço de inspeção oficial, deve solicitar acesso ao Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (SGSI), e ao Sistema de Gestão de Estabelecimentos (SGE), por intermédio do Sistema de Solicitação de Acesso SOLICITA, que é um sistema vinculado ao MAPA. Após o cadastro, será fornecido a senha e o *login* de acesso ao SGE.

Tendo realizada essas etapas, o interessado na certificação Selo ARTE deve fazer acesso ao Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (SGSI) e protocolar a solicitação do certificado, preenchendo os dados necessários ao processo, comprovando o cumprimento dos requisitos de BPA na produção artesanal e BPF de produtos artesanais, apresentando o memorial descritivo, bem como as informações necessárias à análise técnica dos órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 2. Etapas para a solicitação do Selo ARTE



Fonte: Autores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Lei nº13.680, de 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2018) tornou-se um marco regulatório para produtores artesanais, pois permitiu que essa temática pudesse ser tratada de forma individualizada, considerando os estabelecimentos, a capacidade de produção, comercialização e geração de renda entre outros fatores.

Com o surgimento do Selo ARTE, a perspectiva para o setor é positiva, pois, além da flexibilização, desburocratização ao acesso e aprimoramento dos estabelecimentos, essa certificação promove produtores da produção artesanal dos produtos de origem animal, permitindo que os produtos certificados possam ser comercializados em todo o território nacional e reconhecidos a partir do Selo ARTE como um produto produzido e comercializado com características culturais, regionais e tradicionais.

Conclui-se que essas legislações sobre inspeção e fiscalização de produtos de origem animal artesanais a concessão e adaptação ao Selo ARTE, ainda que publicadas de forma recente, aos poucos, se mostram como uma prioridade do poder público com a produção artesanal, permitindo que outros espaços de diálogo e estudo possam ser ampliados, pois ainda se faz necessário a construção de outras políticas que amparem o setor e suas peculiaridades, além de adaptações das discussões e o melhoramento das normas já publicadas, possibilitando a flexibilização, desburocratização e ampliação, principalmente no que diz respeito a estrutura e os diferentes perfis desses estabelecimentos artesanais.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 1.283, de 18 dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 dez.1950.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 07 jun.1952.

BRASIL. Decreto nº 1.255 de 25, de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, que aprovou o regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 mar.1962.

BRASIL. Lei nº 7.889 de 23, de novembro de 1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 nov. 1989.

BRASIL. Lei nº 9.712 de 20, de novembro de 1998. Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial União**, Brasília, DF, 20 nov.1991.

BRASIL. 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, 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 mar. 2006.

BRASIL. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao regulamento dos arts. 27-a, 28-a e 29-a da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 2, 18 jun. 2010.

BRASIL. Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013. Permite que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, n 152, p. 19, 08 ago. 2013.

BRASIL. Decreto 8.445, de 06 de maio de 2015. Altera o anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-a, 28-a e 29-a da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 1, 07 mai. 2015a.

BRASIL. Decreto 8.471, de 22 de junho de 2015. Altera o anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-a, 28-a e 29-a da lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 9, n 117, 23 jun. 2015b.

BRASIL. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 8, n 118, 24 jun. 2015c.

BRASIL. Instrução Normativa nº 05, de 14 de fevereiro de 2017. Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 3, n 33, 15 fev. 2017a.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 3, n 62, 30 mar. 2017b.

BRASIL. Decreto-Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, n 144, p. 2, 15 jun. 2018.

BRASIL. Decreto-Lei nº 9.918 de 18 de julho 2019. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, n 138, p 4. 19 de jul. 2019a.

BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 1, n 138, 19 julh. 2019b.

BRASIL. Instrução Normativa nº 28 de 23 de julho de 2019. Define conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, n 141, p. 4, 24 jul. 2019c.

BRASIL. Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 34, n 239, 11 dez. 2019d.

BRASIL. Instrução normativa nº73, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p. 120, n, 30 dez. 2019e.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Aplicação Selo Arte**. [Brasília], 2019f. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/manual-selo-arte.pdf/view>. Acesso em: 19 jan. 2022.

BRASIL. Instrução normativa nº17 de 6 de março de 2020. Estabelece Os Procedimentos Para O Reconhecimento E Equivalência E Adesão Ao Sistema Brasileiro De Inspeção De Produtos De Origem Animal (Sisbi-Poa), Do Sistema Unificado De Atenção À Sanidade Agropecuária (SUASA). **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p.02, n, 48, 11 mar. 2020a.

BRASIL. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p.05, n, 159, 19 ago. 2020b.

BRASIL. Instrução Normativa nº61, de 16 de novembro de 2020. Estabelece, em todo o território nacional, o Regulamento para enquadramento dos produtos carnes e artesanais, necessário à concessão do selo ARTE. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p.147, n 220, 18 nov. 2020c.

BRASIL. Instrução Normativa nº66, de 08 de dezembro de 2020. Modifica o art 2º da Instrução normativa nº61, de 16 de novembro de 2020. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p, n, 159, 08 dez. 2020d.

BRASIL. Portaria nº176, de 16 de junho de 2021. Estabelece o Regulamento para enquadramento do pescado e do produto alimentício derivado do pescado em artesanais necessário à concessão do selo ARTE. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p.1, n 117, 24 jun. 2021a.

BRASIL. Portaria nº289, de 13 de setembro de 2021. Estabelece regulamento para enquadramento dos produtos de abelhas e seus derivados em Artesanal para concessão do selo ARTE. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, p.11, n 174, 14 set. 2021b.

BRASIL. **Sistema de Gestão de Serviço de Inspeção (SGSI)**. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login>. Acesso em: 23 fev. 2022.

BRASIL. **Sistema de Gestão de Estabelecimento (SGE)**.. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sge/login>. Acesso em: 23 fev. 2022.

BRASIL. **Sistema SOLICITA**. Disponível no endereço eletrônico: <https://sso.anvisa.gov.br/sso/internet/login?service=https%3A%2F%2Fsolicita.anvisa.gov.br%2Fsolicita%2F>. Acesso em: 23 fev. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA. Cadastro Nacional de Produtos Artesanais -CNPA. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>. Acessado em 22, de fevereiro de 2022.

BITTENCOURT, Daniela Matias de Carvalho. **Estratégias para a Agricultura Familiar Visão de futuro rumo à inovação**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1123907/estrategias-para-a-agricultura-familiar-visao-de-futuro-rumo-a-inovacao>. Acesso em: 23 fev. 2022.

CRUZ, Fabiana, Thomé, da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 58, n. 2, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>

DENTZ, Berenice, Giehl, Zanetti Von *et al.* A produção artesanal de alimentos tradicionais em municípios da grande Florianópolis (SC): entre a tradição e a inovação. in: III Seminário Alimentos e manifestações culturais e tradicionais. II simpósio internacional: alimentação e Cultura: tradição e inovação na produção e consumo de alimentos, 2016. **Livro de Atas**. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 2016.

DOMIT, Lineu Alberto; CRUZ, Fabiana, Thomé da. Produtos Alimentares Artesanais Brasileiros: situação atual e potencial de valorização. [2019]. ?. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/44800246/47366122/Produtos+agroalimentares+situa%C3%A7%C3%A3o+atual/55bf9d89-96f2-b443-4822-5a888be3ffb1>. Acesso em: 18 fev. 2022

INTAN, Pasinato, Liamara *et al.* Agroindústria familiar: uma estratégia de geração de renda. In: XX Seminário Interinstitucional de Ensino Pesquisa e Extensão, 2015. **Anais**. Cruz Alta: UNICRUZ, 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Atlas do espaço rural brasileiro**. 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE 2020. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/2012-agencia-de-noticias/noticias/25786-em-11-anos-agricultura-familiar-perde-9-5-dos-estabelecimentos-e-2-2-milhoes-de-postos-de-trabalho.html>. Acesso em: 23 fev. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Censo Agropecuário de 2017**. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/2012-agencia-de-noticias/noticias/25786-em-11-anos-agricultura-familiar-perde-9-5-dos-estabelecimentos-e-2-2-milhoes-de-postos-de-trabalho.html>. Acesso em: 23 fev. 2022.

NICHELE, Severo, Fernanda; WAQUIL, Paulo Dabdab. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. **Ciência Rural**, v. 41, n. 12, p. 2230-2235, 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-84782011001200030>

PINTO, Eustáquio, Heverton *et al.* Implicações do Selo Arte para a Competitividade de Negócios Agroalimentares: o caso dos produtos alimentícios artesanais de origem animal. **Research, Society and Development**, v.9, n.8, e374985352, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5352>

NITZKE *et al.*, 2012. Segurança alimentar – retorno às origens?. **Brazilian Journal of Food Technology**. p. 2-10, maio 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1981-67232012005000044>

SILVA, Alessandra, Maria da *et al.* A Agroindústria Familiar Como Estratégia De Reprodução Socioeconômica e de Emancipação Feminina Em Linhares, Espírito Santo. UFSM, Santa Maria, v25, n1, 2018.