



## OS CAMINHOS PARA OBTENÇÃO DO SELO ARTE NO RIO DE JANEIRO

Isabelle Correa Rochebois Campello<sup>a\*</sup>; Luana Rodrigues<sup>b</sup>; Erick Almeida Esmerino<sup>a,c</sup>;  
Denise R. Perdomo<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ),  
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro.

<sup>b</sup> Programa de Pós-Graduação (PPG) em Epidemiologia Experimental aplicada às  
Zoonoses – USP.

<sup>c</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) – Departamento de  
Tecnologia de Alimentos (DTA)

\*ten.isabellecampello@gmail.com

### RESUMO

A demanda por leite cru e queijos artesanais, através do comércio informal, reúne grande parte de brasileiros, que não percebem as implicações negativas. A Lei 13.680/2018 instituiu a criação do Selo Arte, que regulariza a produção artesanal dos produtos de origem animal. Antes da aprovação dessa lei, a comercialização desses produtos era circunscrita ao estado ou município, de acordo com o órgão de inspeção competente. O presente estudo objetivou, a partir de uma revisão bibliográfica, direcionar o produtor artesanal fluminense na tomada de decisões relacionadas à regulamentação. Para isso, foram compiladas as legislações no âmbito federal, no estado e município do Rio de Janeiro. As bases de dados consultadas foram Google Scholar, Portal de Periódicos da Capes e Scielo. No estado do Rio de Janeiro, os órgãos legisladores têm se mobilizado para aprovar leis que possam apoiar a competitividade frente a outros estados. No entanto, os queijos artesanais produzidos, não estão associados a identificação geográfica, características geoclimáticas e modo de produção envolvendo aspectos culturais, tradicionais ou regionais, o que dificulta, sobremaneira, a adesão ao Selo Arte. A alternativa mais viável observada no estudo, seria a anuência ao SISBI, embora considere-se que o Selo Arte imprime uma qualificação diferenciada da produção artesanal.

**Palavras-chave:** comércio informal; queijos artesanais; legislação



## 1. INTRODUÇÃO

O leite informal ou clandestino é vendido diretamente ao consumidor ou comercializado na própria fazenda. O termo informal se refere ao produto que não foi submetido a inspeção sanitária, por parte do órgão de inspeção competente. No Brasil, cerca de 6 bilhões de litros de leite informal são transformados em queijos frescos ou maturados, que são consumidos por 54% da população (Fagnani et al., 2019; Zoccal, 2015; Rio de Janeiro, 2019b).

O queijo é obtido a partir da coagulação do leite, formando uma massa parcialmente separada do soro, a qual poderão ser agregadas especiarias, temperos e/ou condimentos. Essa massa, já caracterizada como o produto lácteo, pode ser consumida logo após sua fabricação ou aguardando-se o período de maturação, que pode se estender por semanas ou anos, dependendo do queijo produzido. Nesta etapa, enzimas proteolíticas e lipolíticas irão modificar a consistência da massa e desenvolver o aroma característico de queijo curado (Fox et al., 2017).

O queijo produzido com leite cru ou pasteurizado<sup>1</sup> e com o “pingo”<sup>2</sup> recebe a denominação artesanal, quando associado a métodos tradicionais de elaboração e vinculados a uma determinada região ou cultura, com saberes passados através de

---

1 Quando do emprego do leite cru na elaboração de queijos artesanais, admite-se o período de maturação inferior a 60 dias desde que comprovada a qualidade e a segurança dos produtos (BRASIL, 2013).

2 O pingo é um fermento nativo obtido na produção de queijos do dia anterior, composto por uma concentração elevada de cloreto de sódio e de bactérias lácticas endógenas, que conferem a cor, o sabor e o aroma característico (Kamimura et al., 2019; Monteiro & Da Matta, 2018).



gerações (Monteiro & Da Matta, 2018; Perin et al., 2017). Devido a importância econômica e cultural dos queijos artesanais, houve uma pressão por parte dos produtores para a formalização da produção de forma a atender as exigências legais e preservar as características tradicionais. Foi então instituído o Selo Arte, através da Lei 13.680/2018 (Brasil, 2018) regulamentada pelo Decreto 9918/2019 (BRASIL, 2019a) (Pinto et al., 2020).

O Decreto 9918/2019 (Brasil, 2019a) permite que os estados e o Distrito Federal, que possuem regulamentos aprovados sobre o registro de produtos artesanais continuem a conceder o registro, em conformidade com a legislação federal. Ainda, os estados podem criar normas específicas, estimulando o desenvolvimento regional, a ampliação dos negócios locais e evitando o mercado ilegal.

No estado do Rio de Janeiro, os órgãos legisladores têm se mobilizado para aprovar leis que possam apoiar a competitividade frente a outros estados. Nota-se que, em setembro de 2020 foi aprovado pela Alerj (Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro) o Projeto de Lei 893/2019 (Rio de Janeiro, 2019), que regulamenta a produção queijos artesanais a partir da concessão do Selo Arte, permitindo a sua comercialização em todo território nacional.

O presente estudo objetivou, a partir de uma revisão bibliográfica, direcionar o produtor artesanal fluminense na tomada de decisões relacionadas a regulamentação de seus produtos. Nesta revisão foram abordadas as legislações publicadas sobre



regulamentação de queijos artesanais no âmbito federal, e mais especificamente, no estado e município do Rio de Janeiro.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Foi realizada uma revisão bibliográfica a partir da compilação das legislações no âmbito federal, estadual e municipal sobre a regulamentação de queijo artesanal, disponíveis no site SisLegis do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), no site da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (ALERJ) e da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento (SEAPPA) e Diário Oficial Eletrônico do Rio de Janeiro (DOERJ), e no Diário Oficial Eletrônico do Município do Rio de Janeiro (DOM).

Foram incluídas as seguintes palavras-chave para busca nas bases de dados: “comércio informal, produção de queijo artesanal RJ, queijo artesanal, pingou, produção de leite nos estados Brasileiros, produção de leite no estado do RJ, Selo Arte e selos de inspeção”. As bases de dados consultadas foram Google Scholar, Portal de Periódicos da Capes e Scielo. O levantamento bibliográfico foi realizado entre os meses de dezembro de 2020 a março de 2021.

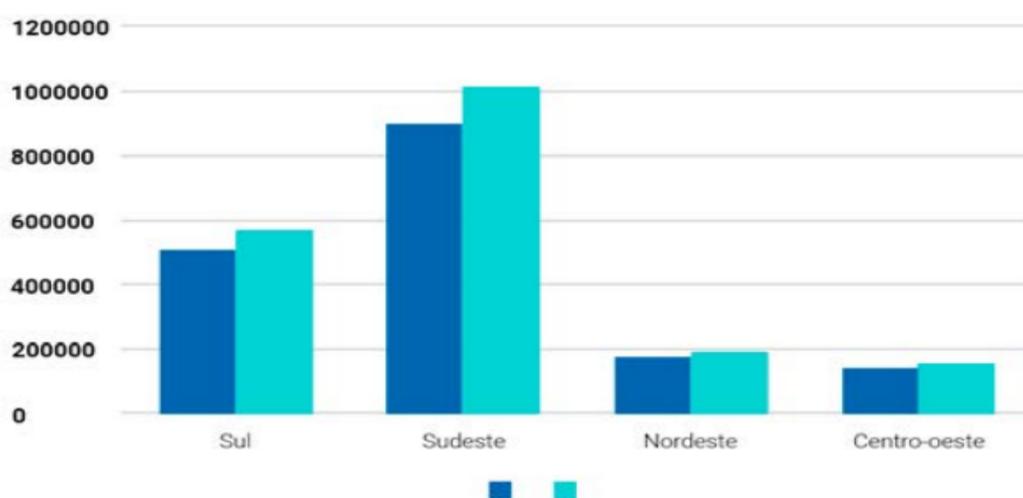
A organização do material selecionado foi direcionada a demonstrar a demanda da venda de leite cru e queijos artesanais, através do comércio informal; a necessidade de regulamentação do mercado de queijos artesanais, em especial no estado e

município do Rio de Janeiro e a adesão aos sistemas de inspeção por parte do pequeno produtor, como forma de mitigar os riscos à saúde pública.

## 2.1 Produção de leite e comércio informal

A região sudeste é a maior produtora de leite do país (MilkPoint, 2020) (Figura 1). O estado de Minas Gerais produziu mais de 9,4 bilhões de litros de leite em 2019, representando 27,1% da produção nacional (34,8 bilhões). Os estados de Minas Gerais, Paraná e Rio Grande do Sul juntos produzem mais da metade do leite nacional (51,9%) (EMBRAPA, 2019).

**Figura 1** - Levantamento da produção de leite no Brasil por região. Ano base: 2019.

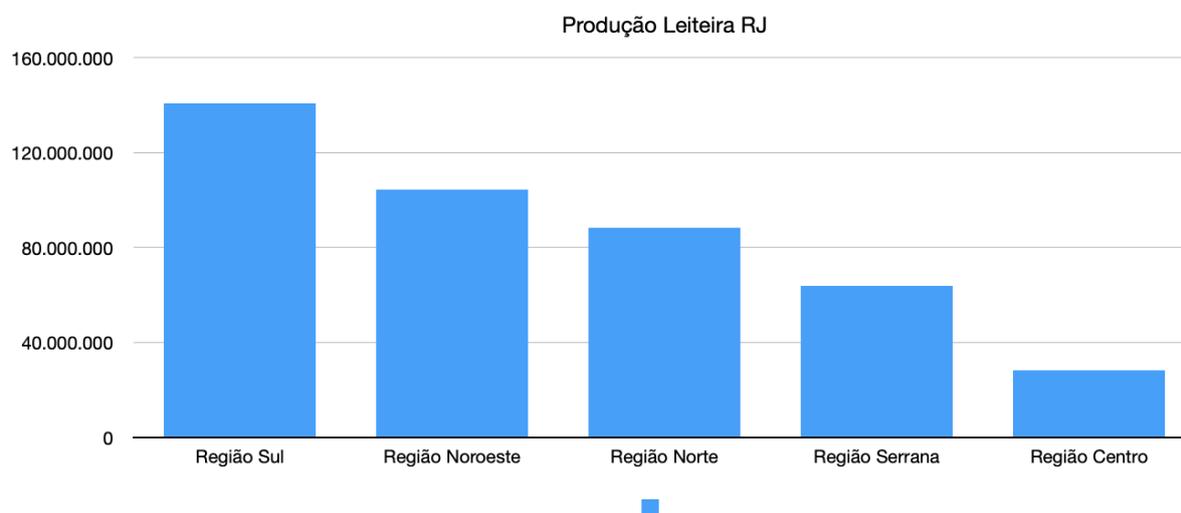


Fonte: adaptado de MilkPoint, 2020



No estado do Rio de Janeiro, em 2019, a produção leiteira fluminense contabilizou 425 milhões de litros de leite. A distribuição da produção revela que a região Sul representa 33,1%, seguida da região Noroeste com 24,6%, Norte 20,8%, Serrana 15,0% e Centro 6,6% (Figura 2), com destaque para os municípios de Campos dos Goytacazes, Resende, Valença e Barra Mansa, que produziram em torno de 108 milhões de litros de leite (Emater-Rio, 2019). Estes dados apontam o potencial de produção do estado. Entretanto, observa-se que este montante atende apenas a 20% do consumo total de leite, sendo o restante importado de outros estados (Rio em Foco, 2019).

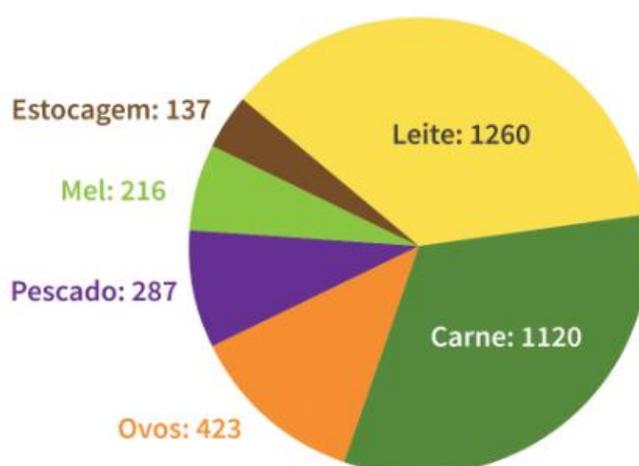
**Figura 2** - Representação gráfica da quantidade de leite produzido por região do Estado do Rio de Janeiro, em 2019.



Fonte: Emater-Rio, 2019.

Em relação aos números de produtores de leite registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF), os dados obtidos revelam 1260 produtores de leite (Figura 3). Cabe acrescentar que, durante o período de janeiro a dezembro de 2020 foram concedidos 24 novos registros para estabelecimentos que processam leite e derivados (DIPOA, 2021).

**Figura 3** - Número de estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF) por área de atuação até julho de 2020. Fonte: adaptado de DIPOA (2021).



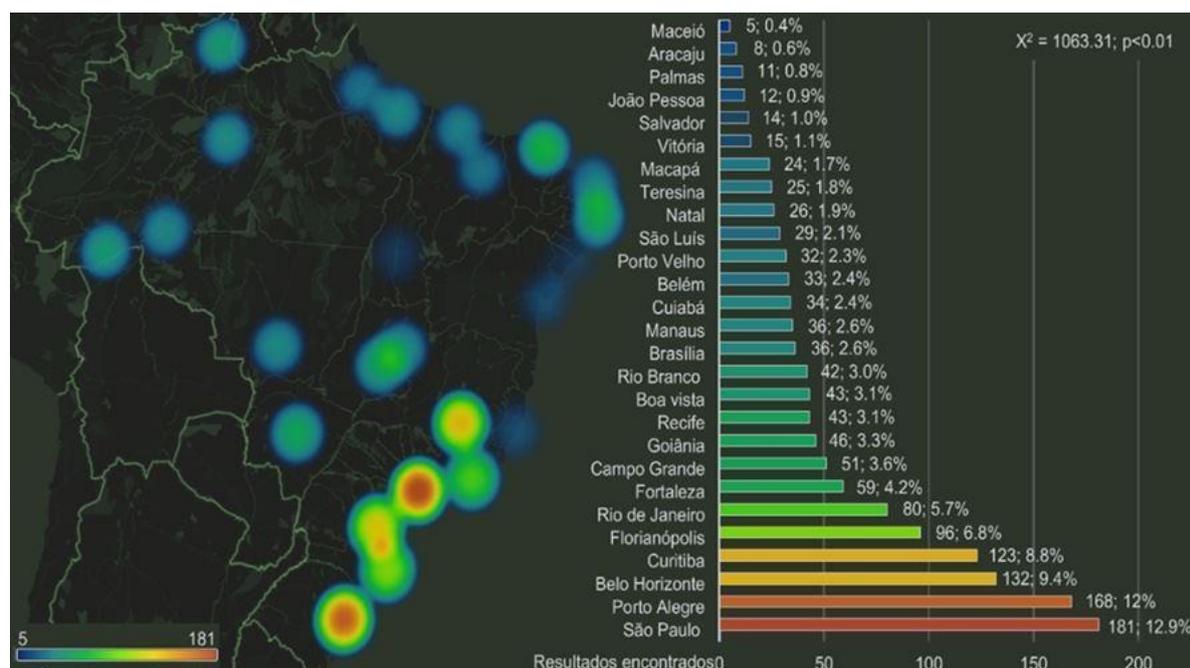


No estado do Rio de Janeiro, apenas 24 produtores de leite estão registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF) de um total de 14.893 produtores presentes no Estado (Emater-Rio, 2019), sinalizando a alta informalidade do setor.

Com o objetivo de ilustrar os números relativos ao leite clandestino no Brasil, em 2012, foi registrada a produção de cerca de 30.715.460 bilhões de litros de leite, e apenas 20.975.501 bilhões de litros passaram por um órgão de inspeção, ou seja, 33% do leite consumido era informal. Pode-se inferir que grande parte deste leite informal foi destinado a fabricação de queijos artesanais (Zoccal, 2012).

A intensidade do comércio de produtos informais foi investigada por Fagnani e colaboradores (2021), que realizaram uma pesquisa sobre e-commerce (comércio eletrônico de produtos através da plataforma *MarketPlace*, do *Facebook*) a fim de identificar o consumo e a comercialização de derivados lácteos (queijo caipira e leite da fazenda) entre as capitais Brasileiras. Foi constatado que esse comércio informal, ocorre de forma mais expressiva, nas regiões Sul e Sudeste do país (55,6%), sendo que a cidade de São Paulo é responsável por 13% desse montante, seguida de Porto Alegre (12%) e Belo Horizonte (9,4%) A cidade do Rio de Janeiro aparece em 6º lugar na demanda por produtos informais (Figura 4).

**Figura 4** - Dados sobre a comercialização de lácteos informais (queijo caipira, leite da fazenda) nas capitais Brasileiras no Facebook. Fonte: Fagnani et al., 2021.



Os autores ainda verificaram que 63% da população não tinham informações sobre a proibição do comércio de produtos sem inspeção. Nesse sentido, Vidal- Martins et al. (2013) observaram que os consumidores da cidade de São José do Rio Preto (SP) têm preferência por adquirir leite e queijos vendidos diretamente do produtor, por considerarem ser produtos mais saudáveis, mais frescos e saborosos, com menos conservantes e vendidos a um preço mais acessível.



## 2.2 O mercado de queijos artesanais no Brasil e sua regulamentação

Os queijos artesanais brasileiros foram originados pelos portugueses (Borelli et al., 2016) que os produziam principalmente com leite cru. O estado de Minas Gerais acatou esta cultura e desenvolveu-se como o maior produtor de queijos no Brasil. Sendo ele, o primeiro estado a implementar uma legislação própria que viabiliza a produção de queijos artesanais produzidos com leite cru (Minas Gerais, 2002). Estes produtos fazem parte da cultura, da tradição de várias regiões do Brasil e constituem uma forma do produtor rural transformar o excedente de leite produzido, gerando trabalho e renda (Dores & Ferreira, 2012).

O Brasil produz um milhão de toneladas de queijo por ano e a produção de queijos artesanais é representada por apenas um quinto deste montante (Embrapa, 2017), cerca de 220 toneladas/ano. Nota-se que dos 175 mil produtores de queijo, mais de 140 mil são representados por agricultores familiares (Emater-Rio, 2019). Em relação ao consumo, os dados registrados foram de 5,5 kg de queijo/pessoa/ano, em 2019 (ABIQ, 2019).

Devido a importância econômica e cultural dos queijos artesanais houve uma expressiva pressão por parte dos produtores sobre o legislativo na tentativa de facilitar sua regulamentação, resultando na aprovação da Lei 13.860 (Brasil, 2018), que determina o que são produtos artesanais de origem animal, e regulamenta o Selo Arte.



As legislações complementares à Lei 13.680 (Brasil, 2018) estão resumidas no Quadro 1.

**Quadro 1.** Conjunto de legislações regulamentares referentes ao selo ARTE.

<b>Legislação</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Referência</b>
Decreto 9918/19	Dispõe sobre a fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal, que reconhece e caracteriza o PIQ (padrão de identidade e qualidade) e o processo produtivo tipicamente artesanal.	(BRASIL, 2019a)
IN 67/19	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, 2019b)
IN 73/19	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.	(BRASIL, 2019c)

O Selo Arte é um certificado que garante que o produto de origem animal foi confeccionado de maneira artesanal, com características de palatabilidade única. O



modo artesanal de produção é peculiar a cada região, levando-se em consideração a tradição e cultura local. Através da adesão ao selo, o mercado produtor é ampliado para todo o território nacional, atingindo diversos consumidores (Noletto, 2019).

Nesse cenário, os estados e municípios da federação se mobilizaram para aprovar leis referentes aos produtos artesanais, incluindo queijos. Essas legislações tiveram como motivação tipificar, padronizar e regulamentar a produção e o comércio de queijos artesanais, auxiliando o produtor rural (Araújo et al., 2020).

### **2.3 Regulamentação dos queijos artesanais no estado do Rio de Janeiro**

Em setembro de 2020, a Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj) aprovou o projeto de Lei 893/19 (Rio de Janeiro, 2019a), que trata da regulamentação da produção e comercialização de queijos artesanais no estado. A lei determina que os queijos artesanais obtenham o Selo Arte. Cabe ao estado identificar as variedades e delimitar as regiões produtoras para certificação dos produtos. Salienta-se que a identificação da microrregião produtora, bem como o levantamento da caracterização química, sensorial e da qualidade sanitária dos produtos deve ser uma das principais ações a serem iniciadas, pois os queijos artesanais produzidos no Rio de Janeiro, não estão associados a identificação geográfica, características geoclimáticas e modo de produção envolvendo aspectos culturais, tradicionais ou regionais. Para tal, é necessário que parcerias sejam implementadas entre a

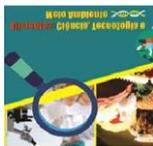


comunidade acadêmica, os órgãos de fomento, entidades que promovam a assistência técnica e extensão rural e o produtor rural.

A aprovação da Lei 9.059/2020 (Rio de Janeiro, 2020) que dispõe sobre a comercialização dos queijos artesanais do Estado do Rio de Janeiro vem de encontro a necessidade apresentada. Essa lei dispõe ainda sobre a fiscalização e a coordenação, que ficarão a critério da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Pecuária e Pesca (SEAPPA), e estabelece uma série de exigências relacionadas à qualidade do leite e da água utilizados na produção dos queijos artesanais. Entretanto, deve-se delinear as principais políticas públicas a serem adotadas, para que esta Lei possa, efetivamente, ser implementada.

#### **2.4 Adesão aos selos de inspeção**

Para obtenção do Selo Arte, um dos requisitos exigidos é apresentação, ao órgão concedente, do registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial. (Brasil, 2019b). Neste ponto, é importante esclarecer que para comercializar o queijo artesanal para outros estados, é necessário que os produtores fluminenses sejam cadastrados no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Sistema de Inspeção



Estadual) ou Sisbi-POA<sup>3</sup> (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Estes sistemas fazem parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), instituído pela Lei 9712/1998 (Brasil, 1998) e regulamentado pelo Decreto 5741/2006 (Brasil, 2006). Este documento padroniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal visando garantir a sanidade agropecuária, a qualidade, a origem e a inocuidade do alimento.

No âmbito da cidade do Rio de Janeiro, foi criado em 2019, o Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro (SIM-RIO/POA), regulamentado pelo Decreto Rio nº 46.310/19 (Rio de Janeiro, 2019b) que formalizou a inspeção agropecuária, com a criação do Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária (REPA).

O SIM-RIO tem por objetivo mitigar os riscos à saúde pública, auxiliando a agroindústria familiar e os pequenos produtores de queijos artesanais, a sair da informalidade, pela promoção da inspeção e da segurança jurídica (SIM-RIO/POA, s.d).

A prefeitura do Rio criou selos específicos possibilitando a identificação e comercialização dos alimentos produzidos dentro do município e, posteriormente, o SIM-RIO permitirá a equivalência no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI), ampliando a comercialização dos produtos tipicamente cariocas. Assim o produtor carioca pode

---

<sup>3</sup> A adesão ao Sisbi-POA também possibilita a comercialização dos produtos artesanais, de origem animal, em todo o território nacional.



ter acesso ao Selo Arte de maneira mais rápida do que o produtor fluminense (Rio-Prefeitura, 2020).

No que concerne aos estados Brasileiros, existe um direcionamento para que façam adesão ao Sisbi-POA visando à equivalência dos serviços de inspeção de produtos de origem animal. Os sistemas de fiscalização estaduais e municipais têm utilizado desta alternativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA, para viabilizar a produção de pequenos produtores, incluindo os produtores de queijos artesanais. Entretanto, os estados ou municípios devem adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigados a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes (Araújo et al., 2020). A IN 17/2020 estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sisbi-POA (BRASIL, 2020).

É importante que o produtor artesanal reconheça a diferença entre o Selo Arte e o SISBI. A princípio é somente o selo, sendo necessário destacar que o Selo Arte imprime uma qualificação diferenciada da produção artesanal. Segundo Fagnani et al. (2018) através de uma observação mais detalhada da legislação, a principal diferença entre os selos citados, reside em qual será o órgão, efetivamente, responsável pela fiscalização. Pelo SISBI, é atribuição dos fiscais agropecuários dos estados ou municípios e pelo Selo Arte a responsabilidade ficou sob a gerência dos órgãos de saúde pública, sem uma definição específica sobre estes órgãos. A interpretação da



legislação permite o entendimento de que seriam o próprio MAPA e as secretarias de agricultura.

### **3. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O produtor artesanal do Rio de Janeiro necessita do aporte de políticas públicas para se adequar aos regulamentos referentes aos selos de inspeção, de forma, a sair da informalidade e comercializar alimentos seguros, consolidando seu negócio.

Algumas ações devem ser delineadas pelos governos municipal e estadual, no sentido de identificação da microrregião produtora, e do levantamento da caracterização química, sensorial e da qualidade sanitária dos produtos artesanais, pois uma das exigências do Selo Arte reside no modo de produção envolvendo aspectos culturais, tradicionais ou regionais.

A alternativa mais viável observada no estudo, seria a anuência ao SISBI, embora considere-se que o Selo Arte imprime uma qualificação diferenciada da produção artesanal.



#### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIQ - Associação Brasileira da Indústria de Queijos. SC capacita profissionais e estudantes para a produção de queijos em parceria com Globalfood e DSM. Disponível em:

[https://www.abiq.com.br/noticias\\_ler.asp?codigo=2180&codigo\\_categoria=6&codigo\\_subcategoria=29#:~:text=O%20consumo%20de%20queijo%20%C3%A9,para%200competir%20com%20as%20multinacionais%22](https://www.abiq.com.br/noticias_ler.asp?codigo=2180&codigo_categoria=6&codigo_subcategoria=29#:~:text=O%20consumo%20de%20queijo%20%C3%A9,para%200competir%20com%20as%20multinacionais%22). 16 de Abril de 2019. Acesso em: 17 jan. 2021.

Araújo, J.P.A.; Camargo, A.C.; Carvalho, A.F.; Nero, L.A. Uma análise histórico-crítica das normas Brasileiras relacionadas a queijos artesanais. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v.72, n.5, p.1845-1860, 2020.

Borelli, B.M.; Lacerda, I.C.A.; Penido, F.C.L.; Rosa, A.C. Traditional Cheeses Produced in Brazil: Characterization, Production Technologies, and Health Implications. In: PERKINS, E. (Ed.). **Food microbiology fundamentals, challenges, and health implications**. New York: Nova Science Publishers, Inc., 2016. cap.7, p.161-189.

Brasil. Presidência da República. Lei nº 9712 de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial da União**: 23 de novembro de 1998. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9712.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9712.htm) Acesso em: 15 mar.2021

Brasil. Presidência da República. Decreto nº 5741 de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: 31 de março de 2006. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm)

Acesso em 15 mar.2021



Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa, n.30 de 07 de agosto de 2013. **Diário Oficial da União**: seção 1, p.19, 08 de agosto de 2013. Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890) Acesso em: 12 mar.2021

Brasil. Presidência da República. Lei n. 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera 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. **Diário Oficial da União**: seção 1, ed. 114, p. 2, 15 jun. 2018. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/lei-no-13-680-de-14-de-junho-de-2018-25808782> . Acesso em: 12 jun. 2020.

Brasil. Presidência da República. Decreto n. 9.918 de 18 de julho de 2019a. Regulamenta o art. 10<sup>a</sup> da Lei n<sup>o</sup>1283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**: seção 1, ed. 138, p. 4, 19 jul.2019. 2019a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-9918-de-18-de-julho-de-2019-198615217> Acesso em: 12 jan. 2021.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa n. 67, de 10 de dezembro de 2019b. **Diário Oficial da União**: seção 1, p.34, 11 dez. 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-10-de-dezembro-de-2019-232668924> Acesso em: 5 jan.2021

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa n. 73, de 23 de dezembro de 2019c. **Diário Oficial da União**: seção 1, ano 157, n. 251, p. 120-121, 30 dez. 2019. 2019c Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=30/12/2019&journal=515&pagina=120> Acesso em: 5 jan. 2021



Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 17 de 06 de março de 2020. 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). Diário Oficial da União: seção 1, edição 48, página 2. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-17-de-6-de-marco-de-2020-247281167> Acesso em 20 mar.2021

DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Relatório de atividades do Serviço de Inspeção Federal. Período de calamidade pública decorrente da pandemia por COVID-19. nº 10, v.1. 13 de Janeiro de 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/emissao-de-certificados-sanitarios-para-produtos-de-origem-animal-aumenta-18-em-2020/RelatoriodeatividadesSIFn10v113.01.2021.pdf> Acesso em: 18 mar.2021

Dores, M. T., Ferreira, C. L. L. F. Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, v. 2, n. 2, p. 26-34, 2012.

Emater-Rio – Bovinocultura – Pecuária de leite/corte. 2019. Governo do Estado do Rio de Janeiro. Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento. Disponível em: <http://www.emater.rj.gov.br/areaTecnica/BOVI2019.pdf> Acesso em 23 mar. 2021

Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Pesquisa contribui para a caracterização de queijo artesanal da Serra da Mantiqueira. 25 de Julho de 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/25401590/pesquisa-contribui-para-caracterizacao-de-queijo-artesanal-da-serra-da-mantiqueira>

Acesso em: 15 mar. 2021.



Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. ANUÁRIO leite 2019: novos produtos e novas estratégias da cadeia do leite para ganhar competitividade e conquistar os clientes finais. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1109959/anuario-leite-2019-novos-produtos-e-novas-estrategias-da-cadeia-do-leite-para-ganhar-competitividade-e-conquistar-os-clientes-finais> Acesso em: 23 mar.2021

Fagnani, R.; De Santana, E.H.W.; Nero, L.A.; Beloti, V. Selo Arte vs SISBI: entenda os caminhos para o comércio de produtos artesanais. MilkPoint, 2018. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/colunas/rafael-fagnani/selo-arte-vs-sisb-entenda-os-caminhos-para-o-comercio-de-produtos-artesanais-209366/> Acesso em: 15 mar.2021

Fagnani, R., Eleodoro, J. I., & Zanon, E. O. Milk-borne infections awareness and the health status of consumers: an on-line survey. **International Dairy Journal**. 2019. doi:10.1016/j.idairyj.2019.04.013

Fagnani, R; Vanot, R. L; Bueno, B. S. Pesquisa mapeia e-commerce de lácteos informais no Brasil. **MilkPoint**. 4 mar. 2021. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/colunas/rafael-fagnani/pesquisa-mapeia-ecommerce-de-lacteos-informais-no-Brasil-224316/?r=838300356> Acesso em: 06 mar. 2021.

Fox, P.F.; Guinee, T.P.; Cogan, T.M.; McSweeney, P.L.H. **Overview of Cheese Manufacture**. In: **Fundamentals of Cheese Science**. New York: Springer, US. 2017. p.11-25. doi: 10.1007/978-1-4899-7681-9

Kamimura, B.A; Magnani, M.; Luciano, W.A.; Campagnollo, F.B.; Pimentel, T.C.; Alvarenga, V.A.; Pelegrino, B.A.; Cruz, A.G.; Sant´Ana, A.S. Brazilian Artisanal Cheeses: An Overview of their Characteristics, Main Types and Aspects. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**. 2019. doi:10.1111/1541-4337.12486



MilkPoint. **Levantamento top 100 produtores de leite do Brasil 2020**: os 100 maiores produtores de leite do Brasil. Piracicaba, SP, [2020]. Disponível em: [http://www.girolando.com.br/userfiles/file/Top%20100%202020%20MilkPoint%20\(1\).pdf](http://www.girolando.com.br/userfiles/file/Top%20100%202020%20MilkPoint%20(1).pdf) Acesso em: 17 mar. 2021

Minas Gerais. Lei n. 23157, de 18 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. In: LEIS estaduais. [S. l.], c2021. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/mg/lei-ordinaria-n-23157-2018-minas-gerais-dispoe-sobre-a-producao-e-a-comercializacao-dos-queijos-artesanais-de-minas-gerais> Acesso em: 17 mar. 2021.

Monteiro, R.P.; Da Matta, V.M. Queijo Minas Artesanal: valorizando a agroindústria familiar. Brasília, DF: Embrapa; Rio de Janeiro. Embrapa Agroindústria de Alimentos. 2018. 102p.

Noletto, R. Selo arte: produtos artesanais de origem animal. In: ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza. Brasília, DF, 28 out. 2019. Disponível em: <https://ispn.org.br/selo-arte-produtos-artesanais-de-origem-animal/> Acesso em: 17 mar. 2021.

Perin, L.M.; Sardaro, M.L.S.; Nero, L.A. et al. Bacterial Ecology of Artisanal Minas Cheeses Assessed by Culture-Dependent and Independent Methods. **Food Microbiol.**, v.65, p.160-169, 2017.

Pinto, E.H.; Furquim, M.G.D.; Da Silva, A.C.; Costa, R.R.; Cruz, J.E. 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, e 374985352, 2020. doi:10.33448



Rio em Foco. Aumento da produção de leite está entre os desafios do setor lácteo.08 de Abril de 2019. Disponível em:

<https://www.querodiscutiromeuestado.rj.gov.br/noticias/5454-rio-em-foco-aumento-da-producao-de-leite-esta-entre-os-desafios-do-setor-lacteo#:~:text=%E2%80%9CO%20estado%20do%20Rio%20possui,diretor%20da%20MilkPoint%2C%20Valter%20Galan>. Acesso em 15 mar.2021

Rio de Janeiro (Estado) Governo do Estado. Lei nº 9059 de 15 de outubro de 2020. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-a da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019. **Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro:** parte II, ano XLVI, nº 192, p. 6, 16 out.2020. Acesso em: 10 fev. 2021.

Rio de Janeiro (Estado) Governo do Estado. Projeto de lei n. 893/2019a. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do estado do Rio de Janeiro regulamentando o artigo 10-A da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e o decreto federal nº 9918 de 18 de Julho de 2019. **Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro:** parte II, ano XLV, nº 144, 02 de ago.2019. Acesso em: 10 fev.2021.

Rio de Janeiro (Município). Decreto Rio nº 46.310 de 01 de agosto de 2019b. *Regulamenta o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA. Diário Oficial do Município: 02 de agosto de 2019. Disponível em:* <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=381258#:~:text=de%20produto%20elaborado.-,Art.,05%2F12%2F2019> Acesso em: 15 mar.2021

*Rio-Prefeitura. Prefeitura certifica primeiro estabelecimento com Selo de Inspeção Municipal para produtos de origem animal. 15 de outubro de 2020. Disponível em:* <https://prefeitura.rio/vigilancia-sanitaria/prefeitura-certifica-primeiro-estabelecimento-com-selo-de-inspecao-municipal-para-produtos-de-origem-animal/> Acesso em 10 jan.2021.

SIM-RIO/POA. Serviço de Inspeção Municipal. Conheça mais sobre o Programa de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro. s.d. Disponível em:



<http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/48eb5cd8-6fa3-4ef9-a11b-dd6879291776> Acesso em 20 mar.2021

Vidal-Martins, A.M.C. et al. Avaliação do consumo de leite e produtos lácteos informais e do conhecimento da população sobre seus agravos a saúde pública, em um município do Estado do de São Paulo, Brasil. **B. Industr. anim**, N. Odessa, v. 70, n.3, p. 221-227, 2013. Disponível em: <http://www.iz.sp.gov.br/bia/index.php/bia/article/view/284/274>. Acesso em: 06 mar 2021.

Zocal, R. Leite inspecionado no Brasil 2000/2011. **Embrapa Gado de Leite**. 2012. Disponível em: <http://www.cnpqgl.embrapa.br> Acesso em 05 mar.2021

Zocal, R. Queijos – produção e importação. Balde Branco, 2015. Disponível em: <https://www.baldebranco.com.br/queijos-producao-e-importacao/> Acesso em 22 mar.2021.