

QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS: HISTÓRIA DO CONSUMO E ASPECTOS REGULATÓRIOS

Luciana da Silva e Rocha^a, Adriano Gomes da Cruz^a

^a Departamento de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ)

RESUMO

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. Em razão disso, identificar esses aspectos e construir ações, de regulação sanitária ou de propriedade intelectual, em cada tipo de queijo artesanal brasileiro (QAB) seja uma tarefa complexa. Considerando que a cadeia produtiva dos QAB vem apresentando uma grande evolução, o objetivo dessa pesquisa é descrever os principais queijos artesanais no Brasil e suas histórias, o consumo e os aspectos regulatórios que estão direcionando a viabilização desse produto com mais segurança ao consumidor.

Palavras-chave: Queijo artesanal, Consumo de produtos lácteos, legislação.

1. PRINCIPAIS QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL

No Brasil, a produção dos queijos artesanais ocorre de forma única sendo fruto de uma herança e identidade presentes em cada região. Existem pelo menos 38 tipos de QAB 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 (Chaves et al., 2021; Araújo et al., 2020; Kamimura et al., 2019; Slow Food Brasil, 2018). Somado a isso, as características geoclimáticas e a expressão cultural e regional levadas ao modo de fazer, são responsáveis pelos diferentes queijos artesanais nas 5 regiões do Brasil (Figura 1).

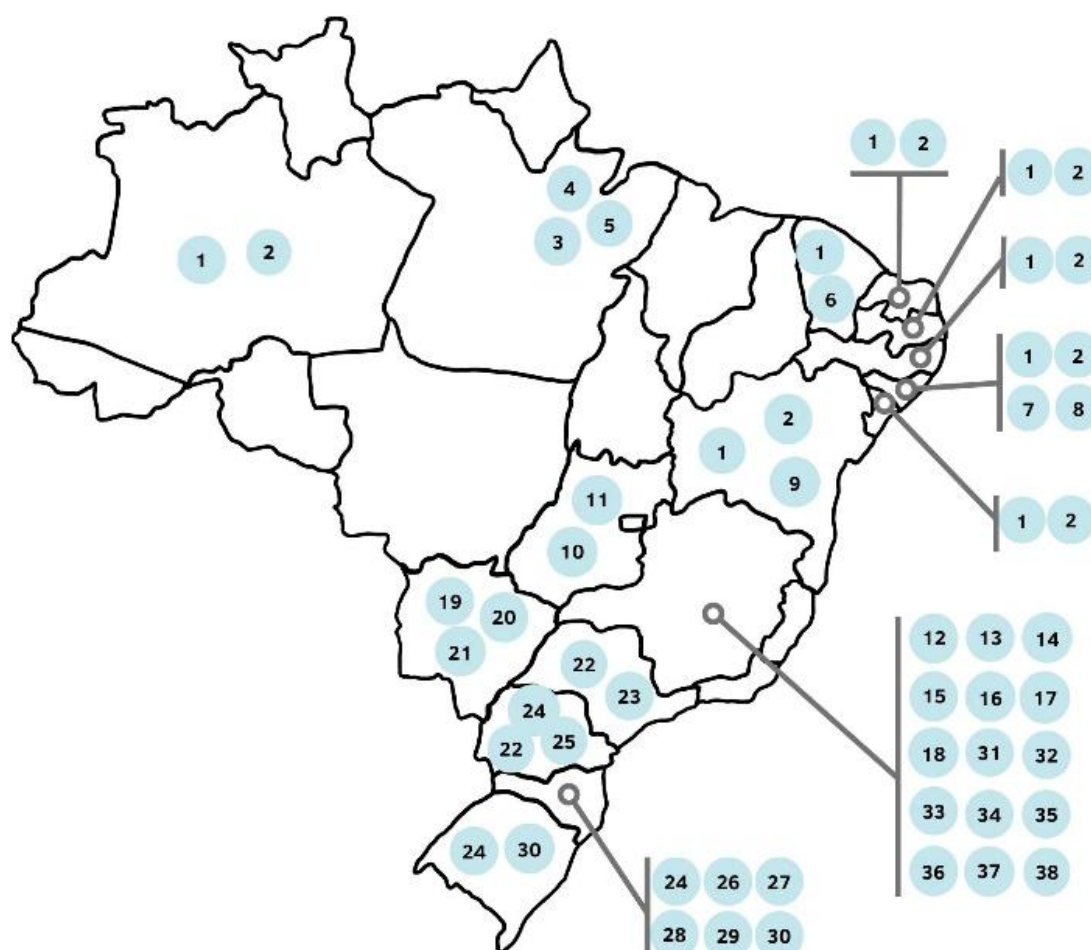


Figura 1. Tipos de queijos artesanais produzidos no Brasil; 1 Queijo de Coalho; 2 Queijo de Manteiga; 3 Queijo Regional de Paragominas; 4 Queijo do Marajó Tipo Creme; 5 Queijo do Marajó Tipo Manteiga; 6 Queijo Creme; 7 Queijo Macururé; 8 Queijo Brasulac; 9 Queijo de Coalho de Cabra; 10 Requeijão Moreno; 11 Queijo Flamengo ou Cabacinha; 12 Queijo Artesanal Cabacinha da Região do Vale do Jequitinhonha; 13 Queijo Artesanal Serra Geral; 14 Queijo Artesanal de Alagoa; 15

Queijo Minas Artesanal do Serro; 16 Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra; 17 Queijo Artesanal do Vale do Suaçui; 18 Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas; 19 Queijo Curado; 20 Queijo Caipira; 21 Queijo Nicola; 22 Queijo Porungo; 23 Requeijão de Prato; 24 Queijo Colonial; 25 Queijo Witmarsum; 26 Queijinho; 27 Queijo Diamante; 28 Queijo do Contestado; 29 Queijo Kochkase; 30 Queijo Artesanal Serrano; 31 Queijo Minas Artesanal de Araxá; 32 Queijo Minas Artesanal do Cerrado; 33 Queijo Minas Artesanal da Serra do Salitre; 34 Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes; 35 Queijo Minas Artesanal do Triângulo Mineiro; 36 Queijo Minas Artesanal das Serras da Ibitipoca; 37 Queijo Minas Artesanal da região de Diamantina; 38 Queijo Minas Artesanal da região de Entre Serras da Piedade ao Caraça.

Os registros históricos referentes a produção dos queijos no Brasil ainda são controversos, no que tange o período em que a prática foi iniciada (Araújo et al., 2020), no entanto é uma produção com histórico particular presente em cada região do Brasil.

Como destaque, na Região Norte, no arquipélago do Marajó no estado do Pará, a produção do queijo marajó segue tradição histórica e cultural da região há mais de 200 anos, receita trazida por imigrantes franceses e portugueses e originalmente utilizava apenas com leite de vaca (Amarante, 2015; Nascimento, Cruz & Calvi, 2019). Existem muitos relatos com relação a introdução do rebanho bubalino no Brasil, mas há um consenso de que a introdução foi pela ilha do Marajó por volta de 1890 (Nascimento, Cruz & Calvi, 2019). São produzidos com leite cru de búfala ou misturado com no máximo 40% de leite de vaca, podendo ser do tipo manteiga ou creme que é adicionado a massa cozida. (ADEPARA, 2013). Além disso, o INPI concedeu a Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMarajó) a indicação geográfica espécie indicação de procedência ao queijo marajó.

Na região Sul, também produzido pelos três estados, o queijo colonial teve sua receita trazida por imigrantes europeus, que ao migrarem constituíram “colônias” em outros locais no início do século XX (Benincá, 2021). A produção era feita por colonos (produtores rurais) e por isso o queijo recebeu esse nome (Amarante, 2015).

Na Região Centro-Oeste o queijo cabacinha¹ teve influência de imigrantes italianos e é reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Goiás; Na Região Nordeste a prática cultural da elaboração do queijo coalho foi transmitida as mulheres, que faziam o queijo para autoconsumo também para presentear visitantes (Menezes, 2011). Basicamente, é um dos queijos mais conhecidos no Brasil, sendo produzido de leite cru de vaca, cabra, ovelha ou búfala e o cozimento da massa é opcional (Araújo et al., 2020).

Minas Gerais é o Estado que mais se destaca na Região Sudeste, sendo o maior produtor de queijo, apresentando 10 microrregiões queijeiras reconhecidas oficialmente pelo IMA (Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca e Entre Serras da Piedade ao Caraça) e também inúmeras regiões caracterizadas como produtoras de queijo minas artesanal (IMA, 2020a; IMA, 2020b). Além disso, foi primeiro a desenvolver legislações próprias para viabilizar a produção dos queijos artesanais produzidos com leite cru (Araújo et al., 2020).

2. CONSUMO

Atualmente, no Brasil o consumo de queijo por habitante é de 5,5 kg / ano, estando muito aquém do consumo da Argentina (11 kg habitante / ano) e dos países europeus, que na média estão acima de 20 kg por habitante / ano (Chaves et al., 2021). Isso significa que o Brasil tem um grande potencial para aumentar o consumo, principalmente quando se trata de QAB, pois os queijos mais consumidos são muçarela, minas frescal, prato, requeijão e parmesão que na maior parte são produzidos pela indústria (EMBRAPA, 2021). A Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ) estabeleceu a meta de aumento do consumo para 2030, atingindo a meta de 9,6 kg de queijo por habitante/ano, por meio de inovações e parcerias com produtores de leite no Brasil (Milkpoint, 2017).

É importante ressaltar que os queijos fabricados em indústrias, apesar de terem muitas vezes as mesmas etapas de produção, não são considerados queijos artesanais (Picinin de Castro Cislighi & Bararó, 2021). Uma das características

¹ Queijo cabacinha produzido no município de Santa Rita do Araguaia – Goiás
<https://legisla.casacivil.go.gov.br/api/v2/pesquisa/legislacoes/103699/pdf>

marcantes dos queijos artesanais é que não existe uma padronização no processo de produção nem do produto, fazendo de cada queijo algo único (Ventura da Silva et al., 2022). Segundo Rosset e colaboradores (2020), houve um aumento na demanda por QAB nos últimos anos, e cada vez mais o consumidor vem dando importância ao comércio local, a produção em pequena escala, ao produtor local e a tradição.

3. ASPECTOS REGULATÓRIOS

Apesar dos QAB apresentarem uma história bem consolidada as leis que regulamentam esse produto são bem recentes e começaram a pouco tempo a impulsionar a produção, comercialização e consumo. As legislações federais relacionadas aos QAB estão descritas na tabela 1.

Tabela 1. Legislações federais relacionadas aos QAB.

Legislação	Principais observações	Referência
Lei 1.283	- Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos POA; - art. 2 Leite e derivados estão sujeitos a fiscalização.	Brasil, 1950
Decreto 30.691	- Aprova o novo RIISPOA; - art. 928 trata como incipiente estado da indústria do queijo “minas”. - Tolera as variedades de queijo curado: queijo Minas (tipo Serro e Araxá) e queijo de coalho (tipo Nordeste: brasileiro); - art. 928 § 2º - permite a fabricação com leite cru.	Brasil, 1952
Lei 7.889	- Determina a competência para realização da inspeção e fiscalização sanitária dos POA, cabe à União através do MAPA, às Secretarias de Agricultura dos Estados e Distrito Federal e às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos municípios (art. 4)	Brasil, 1989
Lei 8.171	- Dispõe sobre a política agrícola	Brasil, 1991
Lei 9.279	- Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial; - Estabelece o que são as IG no título IV.	Brasil, 1996a
Lei 9.712	- Altera a Lei no 8.171 de 1991, acrescentando itens relativos à defesa agropecuária.	Brasil, 1998
Resolução 7	- Oficializa os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias junto ao SIF (queijo Minas do Serro, Araxá e Canastra). - Permite a utilização de leite cru para fabricação do queijo Minas	Brasil, 2000

	desde que comercializado para o consumo após 60 dias de cura ou maturação em entreposto de laticínios registrado no SIF.	
IN 30	- Aprova a RTIQ de manteiga da terra ou manteiga de garrafa; queijo de coalho e queijo de manteiga.	Brasil, 2001
Decreto 5.741	- Regulamenta alguns artigos da Lei 8.171, organizando a SUASA; - Constitui o SISBI-POA (art.130);	Brasil, 2006
Decreto 7.216	- Acrescenta nova redação ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171 de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006	Brasil, 2010
IN 30	- A avaliação dos estudos científicos referentes a redução do tempo de maturação dos queijos será feita por órgãos estaduais e/ou municipais reconhecidas pelo SISBI-POA. - A avaliação dos estudos científicos será feita por órgãos estaduais e/ou municipais reconhecidas pelo SISBI-POA. - Restringe a produção de queijos elaborados a partir de leite cru, com período de maturação inferior a 60 dias a queijarias localizadas em área de IG ou tradicionalmente reconhecida e em propriedade livre de tuberculose e brucelose ou controlada por órgão de defesa sanitária animal de acordo com as normas do PNCEBT (art. 2) - As propriedades rurais devem ter implementado: Programa de Controle de Mastite, BP na ordenha, BPF e controle da água (art. 3);	Brasil, 2013
Decreto 9.013	- Regulamenta a Lei nº 1.283 de 1950, e a Lei nº 7.889 de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;	Brasil, 2017
Lei 13.680	- Altera a Lei nº 1.283 de 1950 incluindo o art. 10-A, o qual cria o selo ARTE (art. 2); - Permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, desde que com BPA, BPF e submetidos a fiscalização dos órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal; - Propõe a simplificação dos procedimentos de registro do estabelecimento e do produto;	Brasil, 2018
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; - Determina os requisitos para obtenção do selo ARTE: registro do	Brasil, 2019a

	estabelecimento no serviço de inspeção oficial; dados do estabelecimento, atendimento as BPA e BPA e memorial descritivo (art. 4 e 5).	
IN 73	- Estabelece Regulamento Técnico de BPA destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE; - Trata da saúde animal, higiene e ordenha, qualidade do leite, alimentação e água fornecida aos animais, ambiência (conforto animal) e treinamento dos colaboradores.	Brasil, 2019b
Lei 13.860	- Dispõe sobre a elaboração e a comercialização e regulamentação de queijos artesanais e das queijarias produtoras - Define queijo artesanal como sendo elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de BPA e BPF (art. 1) - Determina tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo (art.2 § único); - Estabelece que as queijarias que utilizam leite cru para fabricar queijo devem estar localizadas em área situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose ou controlada por órgão de defesa sanitária animal de acordo com as normas do PNCEBT (art. 6); - Determina que seja implementado programa de controle de mastite BPA, BPF e rastreabilidade de produtos (art. 7 e 8).	Brasil, 2019c
Decreto 10.468	- Altera o Decreto nº 9.013 de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283 de 1950, e a Lei nº 7.889, de 1989, que dispõem sobre o RIISPOA.	Brasil, 2020
Decreto 11.099	- Revoga o Decreto nº 9.918 de 2019; - Regulamenta o art. 10-A da Lei no 1.283, que instituiu o selo ARTE, e a Lei nº 13.860, que trata da elaboração e comercialização de queijos artesanais; - Cria o selo único com indicação Queijo Artesanal, que será concedido aos queijos artesanais que tenham vinculação com o território e sejam produzidos por uma região específica - Concede competências de concessão dos selos aos órgãos federais, estaduais e municipais Secretarias Municipais, desde que os produtos estejam vinculados a um Serviço de Inspeção.	Brasil, 2022

Produtos de Origem Animal (POA); Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA); Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ); Instrução Normativa (IN); Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa); Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA); Indicação Geográfica (IG); Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT); Serviço de Inspeção Federal (SIF); Boas Práticas Agropecuárias (BPA); Boas Práticas de Fabricação (BPF);

A criação do SISBI-POA pelo MAPA (Brasil, 2006) possibilitou a equivalência de fiscalização entre os Estados, favorecendo assim a comercialização interestadual dos produtos de origem animal e consequentemente dos QAB (Araújo et al., 2020). No entanto, o órgão de inspeção (municipal por exemplo) ao requisitar a adesão ao SISBI, deve comprovar competência técnica semelhante ao MAPA para garantir a inocuidade dos alimentos. Esse acaba sendo um dos entraves nesse processo, pois o órgão de fiscalização local deve comprovar capacidade técnica para avaliar as condições de inocuidade e qualidade dos QAB tal qual o MAPA.

Com o intuito de favorecer a produção dos produtos artesanais como um todo, a Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 foi responsável pela alteração do RIISPOA publicado em 1950 (Brasil, 2018), incluindo o artigo 10-A o qual permitiu a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, em todo o território nacional, identificados com o selo ARTE, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal (Brasil, 2018). A criação do selo ARTE facilitou a comercialização dos produtos artesanais, bem como do QAB, pois permitiu a livre circulação em todo o Brasil. No entanto, é sabido que o RIISPOA (Brasil, 2020), continua sendo a mesma base legal referência para os pequenos produtores de QAB e para os grandes laticínios. Segundo Netto (2011) as inúmeras exigências legais podem levar os pequenos produtores a desistência. Para tanto, é importante que os mesmos se organizem, buscando a melhoria da qualidade do rebanho leiteiro, manutenção de assistência técnica de qualidade e selos de certificação de origem como trunfos a esses percalços (idem).

Apenas em 2019 a legislação de âmbito federal definiu que os queijos artesanais são "aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e

Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol.3 – N.1

valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação” (Brasil, 2019c).

O recém publicado decreto 11.099, de 21 de junho de 2022, o qual regulamenta o art.10-A da lei 1.283 e a lei 13.860, tratando da comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e esclarecendo as competências da fiscalização. Essa lei revogou o decreto 9.918 (Brasil,2019d), e continuou tratando do selo ARTE, mas menciona a criação de um selo único aos QAB, com indicação de “Queijo Artesanal”, com o objetivo de transparecer ao consumidor a vinculação do queijo ao território, ou seja, como sendo produzido por uma região específica. É visível o esforço atual dos órgãos de fiscalização valorizando os QAB, como um produto diferenciado.

Paralelo, a regulação dos produtos artesanais e a criação do selo ARTE, a Lei de Propriedade Intelectual (Brasil,1996b) que trata das indicações geográficas (IG) tem despertado nos produtores de QAB uma forma de reconhecimento, em relação a qualidade e especificidade do produto e seu local de origem. O consentimento das IG é feito pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), atualmente, no Brasil, existem 5 QAB registrados como IG: Serro - MG; Canastra – MG; Colônia Witmarsum – PR; Campos de Cima da Serra – SC e Marajó – PA². A quantidade de IG relacionado a QAB ainda é algo muito baixo, tendo em vista que o pedido de requisição não é algo simples, pois exige um trabalho multidisciplinar com envolvimento de várias instituições de pesquisa, extensão, universidades, diferentes ministérios, órgãos de fiscalização, cooperativas e associações de produtores (Araújo et al., 2020).

4. CONCLUSÃO

A diversidade dos QAB e suas histórias estão ligados a preservação de uma cultura e a valorização de uma identidade local. É notória a valorização que o consumidor vem dando a este produto. Sendo assim, é fundamental que haja durante a implementação das normas um debate com amparo científico, levando em conta a

² Panorama das Indicações Geográficas brasileiras registradas. Disponível em:
<https://datasebrae.com.br/panorama-das-igs-brasileiras/> Acesso em: 18 jun. 2022.

manutenção das características locais na produção e comercialização dos QAB de forma a garantir a inocuidade ao consumidor.

5. REFERÊNCIAS

- ADEPARA (2013). Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. Portaria nº 481, de 26 de fevereiro de 2013. Aprova o regulamento técnico de produção do Queijo do Marajó e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Pará, Belém. Disponível em: <http://www.adepara.pa.gov.br/sites/default/files/PORTARIA%20N%C2%BA%20418-2013%20-%20Queijo%20do%20Maraj%C3%B3.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2022.
- Amarante, J. O. A. (2015). Queijos do Brasil e do Mundo. São Paulo: Mescla.
- Araújo, J.P.A.; Camargo, A.C.; Carvalho, A.F.; Nero, L.A. (2020). Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*. Vol. 72(5):1845-1860. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-4162-11766>. Acesso em: 21 jun. 2022.
- Benincá, T. (2021). Queijo colonial artesanal no Vale do Taquari: numa perspectiva social, sanitária e microbiológica. 85 f. Dissertação (Mestrado Profissional). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. São Francisco de Paula, RS. Disponível em: https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1354/_queijo_colonial_artesanal_no_vale_do_taquari_numa_perspectiva.pdf?sequence=-1&isAllowed=y. Acesso em: 25 jul. 2022.
- Brasil. (2022). Presidência da República. DECRETO Nº 11.099, DE 21 DE JUNHO DE 2022. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 21 jun. 2022. Seção 1. p.5. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-11.099-de-21-de-junho-de-2022-409372062> Acesso em: 21 jun. 2022.
- Brasil. (2020). Presidência da República. 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, Brasília, 19 ago. 2020. Seção 1. p.5. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-10.468-de-18-de-agosto-de-2020-272981604> Acesso em: 1 jan. 2022.
- Brasil. (2019a). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019. Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília. Seção 1, p.34. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-10-de-dezembro-de-2019-232668924> . Acesso em: 21 jun. 2022.

Brasil. (2019b). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019. Estabelecer, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE. Diário Oficial da União, Brasília. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-73-de-23-de-dezembro-de-2019-235851288>. Acesso em: 21 jun. 2022.

Brasil. (2019c). Presidência da República. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, 19 de julho de 2019. Seção 1. p.1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.860-de-18-de-julho-de-2019-198615138> Acesso em: 1 jan. 2021.

Brasil. (2019d). Presidência da República. DECRETO Nº 9.918, DE 18 DE JULHO DE 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 19 jul. 2019. Seção 1. p.4. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-9918-de-18-de-julho-de-2019-198615217> Acesso em: 1 jan. 2021.

Brasil. (2018). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 15 jun. 2018. Seção 1, p.2. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13680.htm Acesso em: 17 maio. 2022.

Brasil. (2017). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União, Brasília. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 17 maio. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 57. Diário Oficial da União, Brasília, 8 ago. 2013. Seção 1, p.19. 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. Acesso em: 17 maio. 2022.

Brasil. (2010). Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. 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 da União, Brasília. Seção 1, p.2. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2010/decreto-7216-17-junho-2010-606765-norma-pe.html>. Acesso em: 17 maio. 2022.

Brasil. (2006). Presidência da República. Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Decreto nº 5.741, 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, Brasília, 31 mar. 2006. Seção 1, p.82. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm

Acesso em: 28 maio. 2022.

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

<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=16/07/2001&jornal=1&pagina=13&totalArquivos=219>. Acesso em: 28 maio. 2022.

Brasil. (2000). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução nº 07, de 28 de novembro de 2000. Critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias, para seu relacionamento junto ao serviço de inspeção federal. Diário Oficial da União, Brasília.

Brasil. (1998) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. Diário Oficial da União, Brasília. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9712.htm. Acesso em: 01 jan.2022.

Brasil. (1996a). Presidência da República. LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Diário Oficial da União, Brasília, 14 mai. 1996. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm Acesso em: 01 jan.2022.

Brasil. (1991). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a política agrícola. Diário Oficial da União, Brasília, 18 jan. 1991. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8171.htm. Acesso em: 01 jan.2022.

Brasil. (1989). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Brasília. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm. Acesso em: 01 jan.2022.

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

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm. Acesso em: 01 jan.2022.

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

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm. Acesso em: 01 jan.2022.

- Chaves, A. C. S. D.; Stehling, C. A. do V.; Souza, G. N. de; Santos, L. C. R. dos; Gomes, P. B.; Castro, R. A. B. de; Monteiro, R. P.; Ferreira, V. R. (2021). Queijos artesanais brasileiros. Brasília, DF: Embrapa: SEBRAE, 15 p. Projeto de Inteligência Estratégica: agregação de valor para os pequenos negócios rurais. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226359/1/Queijos-artesanais-brasileiros.pdf>. Acesso em: 01 jan.2022.
- EMBRAPA. (2021). Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária. ANUÁRIO leite 2021: saúde única e total. São Paulo: Texto Comunicação Corporativa, 102 p. Embrapa Gado de Leite. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/224371/1/Anuario-Leite-2021.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2022.
- IMA. Governo do Estado de Minas Gerais. Instituto Mineiro de Agropecuária (2020a). PORTARIA IMA Nº 1.969, de 26 de março de 2020. Dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA. Belo Horizonte, 26 de março de 2020. Disponível em: <http://ima.mg.gov.br/institucional/portarias/1819-portarias/1965-portarias-ano-2020>. Acesso em: 24 jun. 2022.
- IMA. Instituto Mineiro de Agropecuária. (2020b). Regiões produtoras de queijos artesanais são reconhecidas pelo Governo de Minas. 23 de Junho de 2020. Disponível em: <http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/ajuda/story/3864-regioes-produtoras-de-queijos-artesanais-sao-reconhecidas-pelo-governo-de-minas>. Acesso em: 24 jun. 2022.
- Kamimura, B.A., Magnani, M., Luciano, W.A., Campagnollo, F.B., Pimentel, T.C., Alvarenga, V.O., Pelegrino, B.O., Cruz, A.G. and Sant'Ana, A.S. (2019), Brazilian Artisanal Cheeses: An Overview of their Characteristics, Main Types and Regulatory Aspects. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 18: 1636-1657. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12486>. Acesso em: 27 jan. 2022.
- Milkpoint. (2017). ABIQ: Mercado de Queijos tem Alto Potencial de Crescimento no Brasil. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/abiq-mercado-de-queijos-tem-alto-potencial-de-crescimento-no-brasil-105515n.aspx> Acesso em: 28 jul. 2022.
- Menezes, S. M. (2011). Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. Revista de Geografia (Recife), 28(1), 40-56. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/viewFile/228843/23253>. Acesso em: 28.jun. 2022.
- Nascimento, E. C., Cruz, B. E. V. da, & Calvi, M. F. (2019). Queijos diferentes, origem geográfica comum: história e tradição da produção dos queijos do Marajó. Ateliê Geográfico, 13(3), 190–208 p. <https://doi.org/10.5216/ag.v13i3.57694>
- Netto, Marcos Mergarejo. (2011). A geografia do queijo minas artesanal. 420 f. Tese - (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/104382> Acesso em: 27 jan. 2022.
- Penna, A.L.B.; Gigante, M.L.; Todorov, S.D. (2021). Artisanal Brazilian Cheeses—History, Marketing, Technological and Microbiological Aspects. Foods, v. 10, n. 7, pág. 1562. <https://doi.org/10.3390/foods10071562> Acesso em: 27 abr. 2022.

- Picinin de Castro Cislighi, F.; Leal Badaró, A. C. (2021). DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ. Revista Faz Ciência, [S. l.], v. 23, n. 37, p. 108–124. DOI: 10.48075/rfc.v23i37.27011. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27011>. Acesso em: 27 abr. 2022.
- Rosset, M.; Cruz, A. G; Esmerino, E. A.; Barão, C. E.; Pimentel, T. C. (2020). Queijos artesanais tipicamente brasileiros. In: Cruz, A. G; Barão, C. E.; Esmerino, E. A.; Pimentel, T. C. (org.). Inovações em produtos lácteos. 1. E. São Paulo: Setembro Editora, p. 92 - 107. ISBN 9786588947029.
- Slow Food Brasil. (2018). Queijos artesanais do Brasil: regiões tradicionais. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/temas-campanhas/queijo-artesanal-de-leite-cru/> . Acesso em: 22 jan. 2022.
- Ventura da Silva, L.; Nascimento, D. da S. .; Silva, R. N. da .; Andrade, H. M. L. da S.; Andrade, L. P. de . (2022). Boas práticas na produção de queijos artesanais: uma revisão sistemática da literatura. Diversitas Journal, [S. l.], v. 7, n. 2. DOI: 10.48017/dj.v7i2.1994. Disponível em: https://diversitasjournal.com.br/diversitas_journal/article/view/1994. Acesso em: 1 maio. 2022.