

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
MANUAL TÉCNICO PARA REGISTRO DO SELO ARTE DE QUEIJO
COALHO EM PERNAMBUCO

Fred Willams Póvoas de Barros

Orientador: Prof. Dr. Matheus Dhein Dill

Recife, janeiro de 2023

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PÓS GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE ÚNICA

MANUAL TÉCNICO PARA REGISTRO DO SELO ARTE DE QUEIJO COALHO EM PERNAMBUCO

Fred Willams Póvoas de Barros

Orientador: Prof. Dr. Matheus Dhein Dill

A apresentação deste Trabalho de Conclusão de Curso é exigência do Programa de Mestrado Profissional em Saúde Única da Universidade Federal Rural de Pernambuco, para obtenção do título de Mestre Profissional.

Recife, Brasil
2023

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Matheus Dhein Dill
Programa de Pós-Graduação em Saúde Única (PMPSU)
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (URFGS)
Orientador

Profa. Dra. Mercia Rodrigues Barros
Programa de Pós-graduação em Saúde Única
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

Profa. Dra. Anamélia Sales de Assis
Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE)

AGRADECIMENTOS

A Deus por sempre guiar meus passos

A minha esposa, Joyce por estar sempre me apoiando

A minha família de sangue e coração

Aos meus amigos que tanto me ajudaram

Ao meu Orientador, Matheus que pacientemente me orientou e manteve-se compreensivo
em todo o meu processo durante este projeto

Aos meus colegas de turma por partilharem o conhecimento e os momentos deste
processo

Aos professores do programa, sempre dispostos a colaborar com os mestrandos

A coordenação em todas as figuras do programa por sempre prestarem apoio com
informações clara e objetivas

Aos membros da banca que colaboraram com o enriquecimentos deste material

A Adagro, na figura de Dra Glenda e Dr. Flávio que desde o início foram receptivos ao
projeto e colaboraram de forma impar.

SUMÁRIO

	Página
ABREVIATURA E SIGLAS	7
RESUMO	9
ABSTRACT	10
1. INTRODUÇÃO	11
2. REFERENCIAL TEÓRICO	13
2.1 QUEIJO	13
2.1.1 QUEIJO DE COALHO	15
2.1.2 PRODUÇÃO DE QUEIJO DE COALHO NO NORDESTE E PRINCIPALMENTE EM PERNAMBUCO	16
2.2 MICROBIOLOGIA DO QUEIJO DE COALHO E SAÚDE ÚNICA	17
2.3 COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E O SELO ARTE	19
2.3.1 DIFUSÃO DO SELO ARTE NO BRASIL E NO NORDESTE	22
2.4 TEORIA DA DIFUSÃO DA INOVAÇÃO	23
3. OBJETIVOS	28
3.1 OBJETIVO GERAL	28
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	28
3.3 METODOLOGIA	28
4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
5. PRODUÇÃO TÉCNICA	34
6. CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS	47

ABREVIATURAS E SIGLAS

ALEPE - Assembleia Legislativa de Pernambuco

AOP - Apelação de Origem Protegida

art. – artigo

AUS - Ausência

a. C. – antes de Cristo

BPF – Boas Práticas de Fabricação

c – máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CNA – Confederação Nacional de Agricultura

CNPA - Cadastro Nacional de Produtos Artesanais

CME - Comum Mercado Europeu

DTA – Doença transmissível por alimentos

ETG - Especialidade Tradicional Garantida

e. coli – *Escherichia coli*

g - grama

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IGP - Identificação Geográfica Protegida

IN – Instrução Normativa

Kg – Quilograma

m – o limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável

M – o limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável.;

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MG – Minas Gerais

n – número de unidades coletadas em um lote

nº - número

QMA – Queijo Minas Artesanal

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática

SINAN - Sistema de Informação de Agravos de Notificação

SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários

sp. – espécie

spp. - subespécie

SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

UF – Unidade Federativa

RESUMO

Os queijos artesanais são produzidos em todo o território nacional, predominantemente por agricultores familiares tendo importância econômica, social e cultural. Em cada região do Brasil pode-se observar diferentes tipos de queijos, com distintos processos de fabricação e formulações. Entretanto, Apesar da longa tradição da produção e comercialização de queijo no Brasil, a produção de queijos foram regulamentada em âmbito federal através das Leis do Selo Arte e a Lei dos Queijos Artesanais. Neste sentido, os principais desafios para os produtores rurais artesanais atuarem no mercado está relacionado com os produtos industrializados, escala de produção, diferenciação e agregação de valor aos produtos, assim como atender a legislação para produzir, transportar e comercializar alimentos. Nesse contexto, faz-se necessário pesquisas e a implantação de ferramentas que possam ser utilizadas para benefício dos produtores e de estímulo para regularização das atividades produtivas e comerciais dos mesmos. Este estudo inicia-se com uma revisão de literatura sobre o queijo de Coalho no estado de Pernambuco e o Selo Arte. O produto final do projeto é um manual técnico para estimular a adesão ao selo, que seja de fácil acesso para a disseminação deste processo de certificação.

Palavras-chave: Selo Arte. Agricultura familiar, Queijo Artesanal

ABSTRACT

From the 1990s, Brazil developed strategies to improve competitiveness in the international food market, through industrialization and trade liberalization. The effects of these strategies directly on agribusiness, triggering a series of changes in the means of production related to product differentiation, cost reduction and contractual integration with producers. On the other hand, the growing consumer demand for low-cost and superior quality foods has generated a gap between industrialized products and those produced by small rural producers. Family farmers, in particular, face difficulties in assimilating that they are participating in a demanding consumer chain and that it is crucial to keep up with demand (SILVA, 2008). In this sense, one of the main challenges for artisanal rural producers is competition with industrialized products, given that an image is imposed on them that rural products are of lower quality. In addition, the lack of public policies to encourage rural producers is the biggest bottleneck for them to come out of hiding (MENEZES, 2017). Currently, artisanal cheeses are produced throughout the national territory, predominantly by family farmers, having great economic, social and cultural importance. In each region of Brazil, different types of cheese can be observed with different manufacturing processes and formulations, however, despite the long tradition of production and commercialization throughout the country, these products were regulated at the federal level through the laws of art seal and the Artisan Cheese Law (SEBRAE, 2021). In this context, it is necessary to research and implement tools that can be used for the benefit of producers and to stimulate the regularization of productive and commercial activities of producers. This study begins with a literature review on Coalho cheese in the state of Pernambuco and the art seal. The final product of the project is a practical guide to encourage adherence to the seal, which is easily accessible for disseminating this certification process.

Keywords: Art seal. Family farming. Artisanal cheese

INTRODUÇÃO

A partir dos anos 1990, o Brasil desenvolver estratégias para melhorar a competitividade no intercional de alimentos, por meio da industrialização e abertura comercial. Os efeitos destas estratégias diretamente sob o agronegócio, desencadeando uma série de mudanças nos meios de produção relacionadas a diferenciação dos produtos, redução decustos e integrações contratuais com produtores. Por outro, lado,a crescente exigência dos consumidores por alimentos com baixo custo e qualidade superiores tem gerado um desnivelamento entre produtos industrializados e os produzidos por pequenos produtores rurais. Os agricultores familiares,em particular, enfrentam dificuldade em assimilar que estão participando de uma cadeia consumidora exigente e que é crucial acompanhar a demanda (SILVA, 2008).

Neste sentido, um dos principais desafios para os produtores rurais artesanais é a competição com produtos industrializados, tendo em vista que lhes é imposta uma imagemde que os produtos rurais tem menor qualidade. Além disso, a falta de políticas públicas de incentivo aos produtores rurais para sairem da clandestinagem está relacionada aos principais gargalos (MENEZES, 2017).

No Brasil existem 5.073.324 estabelecimentos de produção animal e 4.638.176 (91,42%) correspondem a agricultura familiar e mantem 15.105.125 pessoas em atividade de trabalho (IBGE, 2017), demonstrando a importância da atividade da produção animal para a agricultura familiar.

De acordo com o último Censo Agropecuário, existem 175.198 estabelecimentos rurais produtores de queijos e requeijão, destes, 143.921 são de agricultura familiar e produzem cerca de 149.711 toneladas anualmente. Em relação ao volume de produção o estado de Pernambuco é responsável por 16.244 toneladas/ano aparecendo como maior produtor do Nordeste (IBGE, 2017).

Com a facilidade da circulação das informações entre a população, o consumidor tornou-se cada vez mais exigente e os órgãos de fiscalização seguem a mesma tendência emrelação aos produtos. Neste contexto, empresas e estado vem criando selos e certificados dequalidade para atender os requisitos de segurança, visando assegurar as medidas sanitárias (PERETTI; ARAUJO, 2010).

Atualmente, os queijos artesanais são produzidos em todo o território nacional, predominantemente por agricultores familiares tendo grande importância econômica, social e cultural. Em cada região do Brasil pode-se observar diferentes tipos de queijos com distintos processos de fabricação e formulações.

Em estudo realizado entre os anos de 2011 e 2013 em Belo Horizonte – MG, sobre o Queijo

Minas Artesanal, 94% dos entrevistados indentificaram que um selo de qualidade proporciona maior valor aos produtos (FIGUEIREDO, 2013).

Neste contexto, é importante desenvolver materiais educativos que possam ser utilizados para informar e estimular os produtores a regularizarem suas produções artesanais de queijo. Diante deste contexto, o objetivo deste estudo é realizar uma revisão de literatura sobre o selo Arte e o queijo de Coalho no estado de Pernambuco e os fatores que afetam a adoção desta certificação. Além disso, objetivou-se elaborar um um guia prático para estimular a adesão ao selo, que seja de fácil acesso para a disseminação deste processo de certificação.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 QUEIJO

A história do queijo iniciou a aproximadamente 7.000 a. C. na região entre os rios Tigre e Eufrates, sendo considerada uma das formas de alimentação mais antiga (REZENDE, 2004). Foram datadas de 100 a. C. em tumbas egípcias desenhos de cabras pastando com alguns sacos de pele amarrados sobre o corpo. Acredita-se que esses sacos eram usados para o armazenamento de leite e devido ao forte calor da região, a lactose do leite fermentava e entrava em contato direto com enzimas contidas na parede da bolsa. Esse processo resultava em uma massa branca, a coalhada, que por sua vez, devido a agitação da caminhada dos animais rompia, separando então o soro e a massa. A coalhada era usada como alimento proteico e o soro como bebida (CHALITA, et al. 2009).

A descoberta do coalho, enzima digestiva que é extraída do abomaso de cabritos e bezerros, tem a função essencial no processo de obtenção do queijo e existe uma teoria que remete a milhares de anos. Quando um mercador viajante da Arábia atravessava uma montanha da Ásia e já cansado do sol escaldante fez uma pausa para recuperar suas energias. Com ele havia tâmaras secas e um cantil feito com abomaso de carneiro com certa quantidade de leite, ao beber o mercador notou que o leite estava diferente e curioso abriu o cantil e viu que o leite havia se transformado em uma massa branca. Era a ação do coalho sobre o leite resultando no queijo (CAVALCANTE, 2004).

Segundo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que tem como objetivo instituir as normas de inspeção industrial nacional, “O queijo é caracterizado como um produto fresco ou maturado obtido pela separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados. Todos os componentes devem ser aptos para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos, aditivos, substâncias aromatizantes e matérias corantes. A denominação de queijo é reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea” (BRASIL, 1996a; RIISPOA, 1952). A composição química básica do queijo é constituída por um concentrado lácteo de proteínas, lipídios, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas A e B, principalmente (PERRY, 2004).

Para a rotulagem dos queijos, será denominado “Queijo...” seguido da variedade ou nome fantasia de acordo com o padrão individual que corresponda à variedade do produto. Nos queijos com adição de substâncias alimentícias, condimentos ou aromatizantes, deve-se indicar na denominação venda os nomes, exceto nos produtos que a presença dessas substâncias faça parte

de uma característica do queijo (BRASIL, 1996a).

Os queijos são classificados de acordo com características sensoriais e físico-químicas e devem seguir critérios microbiológicos específicos em seus regulamentos individuais (BRASIL, 1996a). O Quadro 1 mostra os critérios utilizados em relação às características físico-químicas e sensoriais.

Critério	Classificação	Exemplo
Consistência	Branda: pode se espalhar facilmente	Requeijão
	Semi: não se espalha facilmente, mas pode ser cortada.	Minas Frescal
	Semi dura: permite ser cortado fatiado	Prato
	Dura: bastante resistente ao corte e baixa umidade	Emmental
	Extradura: não permite o corte, sendo utilizada na forma ralada	Parmesão
Teor de Gordura no extrato seco	Desnatado	<10%
	Magro	10 a 24,9%
	Semi gordo	25 a 44,9%
	Gordo	45 a 59,9%
	Extra gordo	>59,9%
Grau de maturação	Frescos: pronto para o consumo logo depois de pronto	Minas Frescal
	Maturados: sofreram trocas bioquímicas e físicas necessárias e característica da variedade do queijo. Casca lavada	Saint-Paul
	Por bactérias: por fermento láctico	Geuda

Quadro 1. Critérios para a classificação dos queijos.

Fonte: Adaptado de Brasil, 1996.

A padronização dos queijos é importante devido ao grande número de produtos existentes no mercado, mas também por questões culturais. Segundo Chalita (2009), o Comum Mercado Europeu (CME) a partir de 1992 passou a adotar a proteção dos queijos através de categorias de certificação visando encaminhar um instrumento mercadológico e a valorização cultural dos produtos. As categorias de certificação são listadas a seguir

i) **Apelação de Origem Protegida (AOP)**, diz que a denominação de um produto cuja elaboração, produção e transformação devem ocorrer em uma área geográfica determinada e segundo um saber reconhecido e comprovado.

ii) **A Identificação Geográfica Protegida (IGP)** que associa um produto cuja sua qualidade,

reputação ou outra característica a um nome geográfico onde a elaboração, produção e transformação ocorram nessa região geográfica delimitada.

iii) Especialidade Tradicional Garantida (ETG) que objetiva valorizar uma composição tradicional de um produto ou uma técnica de produção tradicional, porém, não faz referência a uma origem.

No mercado europeu existe um controle rígido quanto às regras de direito a exclusividade. Neste sentido, são firmados acordos bilaterais entre os países. Por exemplo, a Itália busca supervisionar a não produção de queijos Roquefort (queijo francês) em seu território. Já a França busca o mesmo com o queijo Pecorino romano (queijo italiano). As regras do CME associadas à produção apelam à cultura da produção para definição das regras, que são as seguintes: as práticas de maturação realizadas após a fermentação, que em locais precisos passam por transformações bioquímicas e produzem substâncias aromáticas devem garantir seu sabor e odor característico; o status do produtor pode ter uma menção especial e os queijos devem atender a características sensoriais os que especialistas em degustação avaliam (CHALITA, 2009).

A tecnologia utilizada na fabricação dos queijos, compreende quatro etapas básicas: i) coagulação do leite, corte da coalhada, prensagem e salga. A coagulação pode ser feita diretamente pelas bactérias do próprio leite ou pela adição de cultivo bacteriano (coalho ou fermento) e após um período de tempo o leite é transformado em uma massa, a coalhada. ii) A segunda etapa ocorre com o corte da coalhada e a liberação do soro. iii) Na terceira etapa a massa é posicionada em formas e é prensada, ou não, dependendo do tipo de queijo. Na última fase o queijo é salgado e embalado. Para os queijos que precisam de maturação, o processo pode ser realizado antes ou após a embalagem (PERRY, 2004).

2.1 QUEIJO DE COALHO

O queijo coalho é uma iguaria tipicamente nordestina que apresenta uma grande relevância socioeconômica e cultural na região, porém, por vezes é associado a um alimento sanitariamente perigoso devido a problemas nos padrões físico-químicos e microbiológicos, associado principalmente a produção artesanal que não tem inspeção sanitária. (MACHADO *et al.*, 2021).

Segundo a Instrução Normativa nº 30 de 26 de junho de 2001, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga em seu ANEXO II define o queijo coalho como: “queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. É classificado como um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 30,0 e 65,0%”. A Figura 1 descreve as etapas da obtenção do queijo coalho.

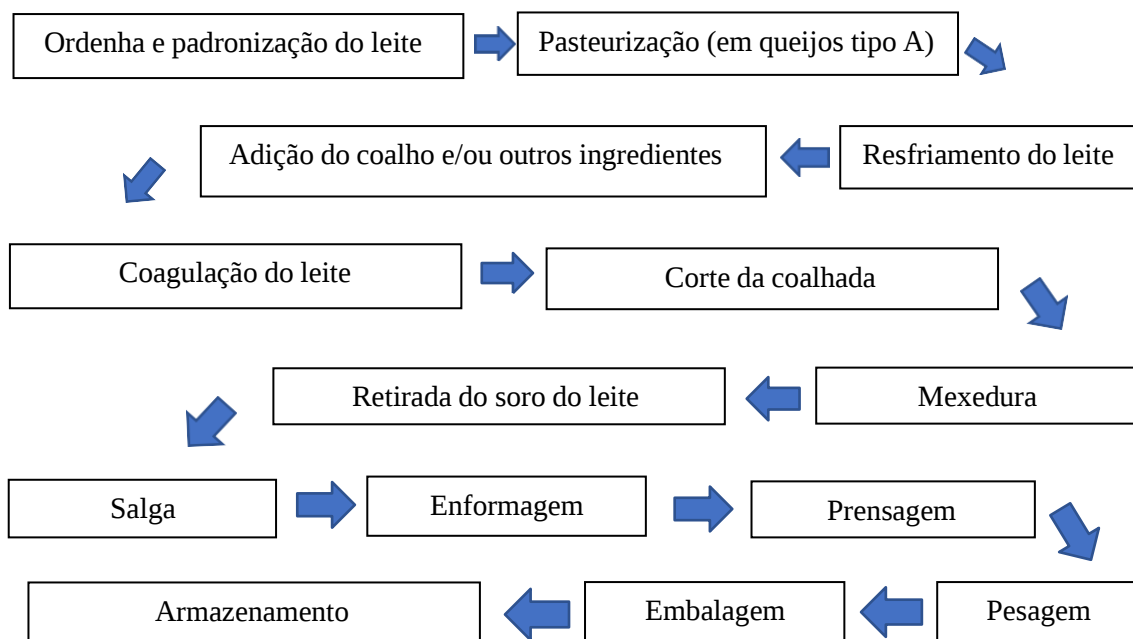


Figura 1. Fluxograma de produção de Queijo Coalho.
Fonte: adaptado de Cavalcante (2005).

2.1.2 PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO NO NORDESTE E PRINCIPALMENTE EM PERNAMBUCO

O queijo coalho é uma iguaria tipicamente nordestina que apresenta grande relevância socioeconômica e cultural na região. Porém, alguns consumidores associam o queijo como um alimento sanitariamente perigoso devido a problemas nos padrões físico-químicos e microbiológicos, associado principalmente a produção artesanal que não tem inspeção sanitária (MACHADO *et al.*, 2021). A produção de queijo coalho em Pernambuco é principalmente realizada de forma artesanal e feita com o leite cru por uma parcela considerável dos pequenos produtores rurais localizados no agreste (DE FREITAS *et al.*, 2008).

Em Pernambuco a Resolução SPRRA nº 002, de 19 de abril de 1999, estabelece a identidade e os requisitos mínimos do queijo de Coalho artesanal ou não produzido no estado, diferenciando-os entre queijo de Coalho Tipo A e queijo de Coalho Tipo B. O queijo de Coalho Tipo A é produzido a partir do leite pasteurizado e o queijo de Coalho Tipo B tem como matéria-prima o leite cru (PERNAMBUCO, 1999).

Através da sanção da Lei 13.376, de 20 de dezembro de 2007, realizada pela Assembleia Legislativa de Pernambuco (ALEPE) algumas características e pré-requisitos de produção foram estabelecidos para a produção do Queijo de Coalho Artesanal. Os pré-requisitos são os seguintes: O processamento do leite deve ser iniciado 120 (cento e vinte) minutos após a ordenha. A produção é feita com leite cru que não tenha passado por processamento térmico. Devem ser utilizados como ingredientes obrigatórios o leite cru integral fresco e o coalho;

como ingredientes opcionais o cloreto de sódio e outros permitidos pela Agência Estadual de Defesa e Fiscalização (ADAGRO) (PERNAMBUCO, 2007). Esta mesma lei define o processo de obtenção do produto, ilustrado na Figura 2.

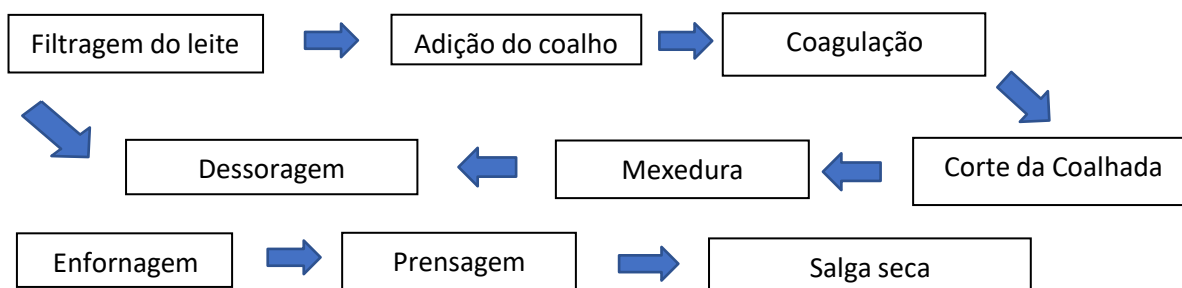


Figura 2: Fluxograma da produção de Queijo Coalho Artesanal.

Adaptado: Lei 13.376 de 20 de dezembro de 2007. Assembleia Legislativa de Pernambuco (2007).

A aprovação da Lei nº 14.933, de 04 de abril de 2013 que revoga alguns artigos da redação da Lei nº 13.376, de 20 de dezembro de 2007. Principalmente o art. 1º que definia o processo de produção de queijo coalho artesanal em Pernambuco e limitava a produção a no máximo 100 kg/dia ainda não tornava o cenário favorável porque não existia nenhuma legislação federal que autorizasse a fabricação de queijos elaborados a partir do leite cru, criando um contexto desfavorável para os pequenos produtores rurais artesanais de queijos de coalho (CAVALCANTE, 2017).

A Instrução Normativa nº 30 de 07 de agosto de 2013, facilitou a inclusão de produtores rurais ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários (SISBI), podendo comprovar a inocuidade dos produtos e a comercialização entre estados. (CAVALCANTE, 2017).

O principal desafio para os produtores rurais artesanais é a competição com produtos industrializados, tendo em vista que lhes é imposta uma imagem de que os produtos rurais têm menor qualidade. Além disso, a falta de políticas públicas de incentivo aos produtores rurais é o maior gargalo para que estes saiam da clandestinidade (MENEZES, 2017).

2.2 MICROBIOLOGIA DO QUEIJO E SAUDE UNICA

O queijo é considerado uma das principais fontes para a multiplicação de microrganismos, sejam aqueles patógenos ou não. Os microrganismos patógenos principalmente podem levar a perdas econômicas e ao risco a segurança do alimento através de intoxicações e/ou infecções de origem alimentar (conhecidas como DTA's), tendo em vista que a maioria dos queijos artesanais são produzidos sem a utilização de tratamentos térmicos prévios sobre a matéria prima, no caso o leite ou os processos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) são deficitários (FREITAS, 2015).

De forma geral, os microrganismos patógenos encontrados com maior frequência nos

queijos de coalho são: coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus* e a *Listeria monocytogenes* e a sua presença são associados a deficiência ou ausência da utilização BPF nos processos produtivos. (BOMFIM et al, 2020).

A Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 estabelece os padrões microbiológicos para alimentos e revoga a resolução – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, sendo esta até então a referência se tratando das legislações específicas. O Quadro 2 é uma adaptação do item 9, que trata sobre o leite e derivados:

Produtos de origem láctea					
		n	c	m	M
Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella sp</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	102	103
	<i>E. coli</i> /g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	102
	<i>E. coli</i> para queijos com umidade acima de 46%	5	1	102	103

Quadro 2: Critérios microbiológicos para leite e derivados.
Fonte: Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019.

Os queijos de coalho de produção artesanal que forem contaminados durante o processo de fabricação ou armazenamento podem apresentar alterações dos alimentos de forma sensorial, alterações nos padrões físico-químicos estabelecidos na legislação e grande risco a saúde pública através do aumento de casos de infecções e/ou toxinfecções de origem alimentar (ECKERT; WEBBER, 2016; BRASIL, 2019). os dez agentes etiológicos que mais causam surtos de DTA's no Brasil em 2009, sendo a predominante a *Escherichia coli* (Gráfico 1):

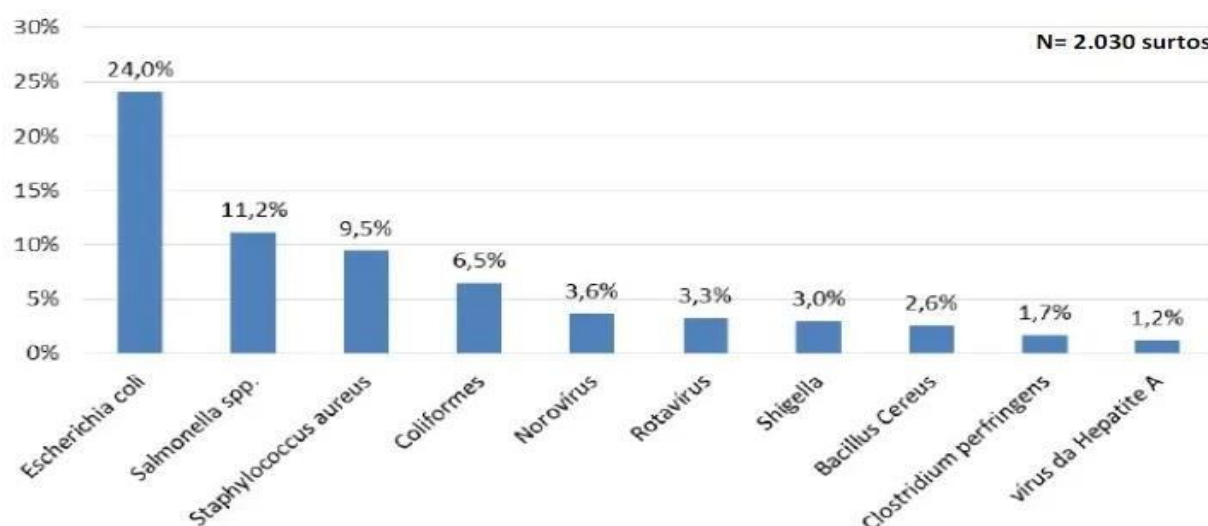


Gráfico 1: Agentes etiológicos causadores de surtos de DTA's no Brasil.

Fonte: BRASIL, 2019.

Após analisar 2030 surtos os serviços oficiais conseguiram isolar os agentes causadores dos surtos de DTA e o agente *E. coli* foi o que predominou nos diagnósticos, seguido de outros agentes altamente patogênicos como *Salmonella spp* e *S. aureus* (BRASIL, 2019).

No Brasil, os surtos causados por DTA's são notificados no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), investigados e servem como ferramentas de direcionamento de tomadas de decisão para ações preventivas, educativas e ou de intervenção por parte governamental. (BRASIL, 2010). A Tabela 1, mostra a série histórica dos surtos de DTA's no Brasil entre 2009 e 2018 (até maio).

Ano	Surtos	Expostos	Doentes	Hospitalizados	Óbitos	Letalidade
2009	594	24.014	9.407	1.328	12	0,13%
2010	498	23.954	8.628	1.328	11	0,13%
2011	795	52.640	17.884	2.907	4	0,02%
2012	863	42.138	14.670	1.623	10	0,07%
2013	861	64.340	17.455	1.893	8	0,05%
2014	886	124.359	15.700	2.524	9	0,06%
2015	673	35.826	10.676	1.453	17	0,16%
2016	538	200.896	9.935	1.406	7	0,07%
2017	598	47.409	9.426	1.439	12	0,13%
2018*	597	57.297	8.406	916	9	0,11%
Total Geral	6.903	672.873	122.187	16.817	99	0,08%

Tabela 1.: Série histórica dos surtos de DTA's no Brasil entre 2009 e 2018.
Fonte: BRASIL, 2019.

Até então o ano de 2014 foi o que apresentou o maior número de surtos, porém, em 2016 apesar do um menor registro nos casos de surtos o número de pessoas expostas foi significativamente maior, gerando um alto risco para a saúde pública. Em 2011 um adoecimento maior do que os demais anos foi registrado e consequentemente houve um acompanhamento desse aumento no quantitativo de pessoas hospitalizadas por DTA's, nesta série histórica foram contabilizados 99 óbitos (BRASIL, 2019).

2.3 COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SELO ARTE

A lei 13.680 de 14 de junho de 2018 acrescenta o art. 10-A a Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 que versa o seguinte: “É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos a fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal.” (BRASIL, 2018).

Segundo o Decreto 9.918 de 18 de julho de 2019 que regulamentou o art. 10-A da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, é considerado um produto alimentício de origem animal artesanal aquele que: “é elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais

adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto” (BRASIL, 2019).

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em seu comunicado técnico 19/2019, relata que a lei 13.680/2018 permite a comercialização entre os estados dos produtos alimentícios de origem animal configurados como artesanais, e que tais produtos serão identificados com selo único com a denominação ARTE. A mesma nota cita os benefícios que os produtores artesanais terão ao obter o selo, que são: a identidade dos produtos como artesanais; a permissão para a comercialização em todo o território nacional, a garantia da inocuidade do produto, o impulsionamento do setor artesanal e a agregação de valor aos produtos (CNA, 2019).

A criação do Selo Arte, por meio da Lei 13.680 (Brasil, 2018), representa um marco que tem por objetivo estimular e regulamentar a produção e comercialização dos produtos artesanais. A partir da publicação e regulamentação do Selo Arte, foi consentido o livre comércio dos produtos artesanais, que obtivessem o selo, entre os estados, sob a condição de que houvesse fiscalização desses produtos. Dessa forma, a comercialização da queijaria artesanal passou a ser disponibilizada através da regulamentação de leis específicas, continuamente elaboradas e publicadas, tendo em vista o desenvolvimento do setor (ARAÚJO *et al*, 2020).

Para a continuidade da inclusão destes produtores no mercado, o governo Federal estabeleceu a lei 13.680 de 14 de junho de 2018 que acrescenta o art. 10-A a Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950 que versa o seguinte: “É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, desde que empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação desde que submetidos a fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal” (BRASIL, 2018).

Segundo o Decreto 9.918 de 18 de julho de 2019 que regulamentou o art. 10-A da Lei nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, é considerado um produto alimentício de origem animal artesanal aquele que é elaborado com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle de serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto” (BRASIL, 2019).

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em seu comunicado técnico 19/2019, relata que a lei 13.680/2018 permite a comercialização entre os estados dos produtos

alimentícios de origem animal configurados como artesanais, e que tais produtos serão identificados com selo único com a denominação ARTE. A mesma nota cita os benefícios que os produtores artesanais rurais terão ao obter o selo, que são: a identidade dos produtos como artesanais; a permissão para a comercialização em todo o território nacional; a garantia da inocuidade do produto; o impulsionamento do setor e a agregação de valor aos produtos (CNA, 2019).

Com a facilidade da circulação das informações entre a população, o consumidor tornou-se cada vez mais exigente e os órgãos de fiscalização seguem a mesma tendência em relação aos produtos. Neste contexto, empresas e estados vêm criando selos, certificados de qualidade e ferramentas de gestão para atender os requisitos de segurança visando assegurar as medidas sanitárias (PERETTI; ARAÚJO, 2010).

No Brasil, a busca pela diferenciação e valorização de produtos locais como vetor para o desenvolvimento territorial expressa-se na certificação de identificação geográfica que se classifica em procedência e denominação de origem. O Selo Arte é mais uma oportunidade estratégica para o pequeno produtor acessar novos mercados, pois desburocratiza o processo de comercialização interestadual e estabelece aos órgãos sanitários dos Estados e do Distrito Federal o dever da inspeção e fiscalização dos empreendimentos (PINTO; FURQUIM; SILVA; CRUZ, 2020).

Buscando a padronização dos rótulos e selos desta política pública, o serviço oficial de inspeção disponibilizou o manual de construção e aplicação da marca do Selo Arte. O documento contém o posicionamento correto de todos os elementos do selo garantindo a apresentação uniforme na variedade dos produtos e determina as regras de como aplicá-los (Brasil, 2022). O referido manual se faz presente neste trabalho em forma de anexo. A Figura 3 demonstra alguns exemplos de aplicação do Selo Arte.



Figura 3: Exemplos de aplicação do Selo Arte.
Fonte: Brasil, 2022.

O Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022 que dispõe sobre a elaboração e comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal revoga

o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 e atende demandas bastante específicas relacionadas aos queijos artesanais. Uma inclusão significativa está presente no Art. 2º: “Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019, serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal (BRASIL, 2022b).

Até o mês de junho de 2022, 297 produtos aderiram a política do Selo Arte. Porém, apenas um produto no Estado de Pernambuco. (Brasil, 2022b). Rogers (2003), determina os atributos da inovação e destaca a **experimentação** que é o grau em que a nova tecnologia foi testada pelos indivíduos e a **observabilidade** que é o grau em que o resultado é observável pelos adotantes da inovação. Isto posto, a questão é: Como os produtores de Pernambuco podem ter acesso as inovações se nem mesmo dentro do estado a política de adesão ao Selo está difundida?

2.3.1 DIFUSÃO DO SELO ARTE NO BRASIL E NO NORDESTE

Atualmente o MAPA mantém disponível e atualizado mensalmente o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA) com a quantidade de empreendimentos com o Selo Arte concedido, Unidade Federativa (UF) e o produto com os respectivos números de registro de inspeção. As informações estão disponíveis no portal do Governo Federal.

Até o mês de junho de 2022, 297 produtos em toda a federação aderiram a política do Selo Arte, porém, apenas na Região Nordeste o Maranhão e Pernambuco tem 1 estabelecimento cada com algum produto aprovado. O estado que possui o maior número de produtos aprovados para o Selo ARTE é Minas Gerais com 95 produtos, seguido do Espírito Santo (45), São Paulo (43) e Santa Catarina (43) (BRASIL, 2022c). Entre os 297 produtos aprovados, 215 são de origem láctea, 65 carnes, 14 apícolas e 3 de pescados (BRASIL, 2022c).

Dados do Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA) sobre a captação de leite declarada no primeiro trimestre de 2022 trazem informações relevantes para um comparativo entre a produção das regiões e estados.

A região Sudeste foi a maior produtora de leite e o estado de Minas Gerais foi o maior produtor entre todos os estados do Brasil com um volume de 1.502.806 litros.

Minas Gerais foi o estado pioneiro no sentido da inovação para a regulamentação e comercialização dos queijos artesanais a partir da publicação da Lei nº 14.185, que define e identifica o Queijo Minas Artesanal – QMA. Já no ano de 2011 houve o estabelecimento da nova base legal que definiu uma certificação diferenciada para os queijos elaborados a partir de uma tradição histórica e cultural da região incentivando a formalização e a inovação das regiões queijeiras no estado (SARAIVA, 2018).

2.4 TEORIA DA DIFUSÃO DA INOVAÇÃO

O processo de inovação tornou-se essencial para os pequenos produtores tendo em vista que para que consigam uma continuidade no mercado produtivo é estritamente necessário um aumento de produtividade, melhorias contínuas nos produtos e um bom gerenciamento do negócio. Porém, a influência negativa em âmbito familiar e o receio por financiamentos são fatores que restringem a adoção das inovações e nota-se que a perda de clientes é o principal impulso para a adoção de novas tecnologias no meio de produção dos agricultores familiares (DADARIO, 2018).

Para Neumann (2013) os fatores humanos e econômicos são fundamentais para a viabilidade de uma empresa e afetam diretamente no ambiente em que o produtor está inserido e para que a inovação seja viável ao produtor é necessário que exista uma relação muito próxima entre: a necessidade dos clientes, a produtividade, a prestação de serviços e o desenvolvimento de novos produtos. Segundo Rogers (2003) a inovação pode ter vários significados, entre eles, pode ser uma ideia, um objeto ou uma prática que é percebida como algo novo ao processo por outro indivíduo.

A difusão é um processo pela qual a inovação é passada através de certos canais ao longo do tempo entre os membros de uma comunidade e neste tipo de comunicação especial os participantes compartilham informações entre si para processos de melhoria produtiva ou resolução de problemas. Para a adoção da inovação tecnológica são necessárias mudanças no comportamento do indivíduo e na estrutura produtiva no sentido da inclusão de novos produtos e processos em meio à produção através da incorporação de novas práticas em substituição dos métodos utilizados anteriormente (TIGRE, 2006; ROBBINS, 2005; ROGERS, 2003).

Rogers (2003) categoriza os indivíduos em cinco grupos. Inovadores, adotantes iniciais, maioria inicial, maioria tardia e retardatários, sendo as características dos grupos destacadas no Quadro 3:

Categorias	Características
Inovadores	Estão dispostos a correr riscos. Tem o maior status social e liquidez financeira. Tem acesso próximo a fontes científicas e interação com outros inovadores. Sua tolerância a permite que adotem tecnologias de risco, porém tem recursos suficientes para absorver uma negativa no processo
Adotantes iniciais	Tem o mais alto grau de liderança de opinião entre as categorias de adotantes. Os adotantes iniciais têm um status social mais alto, liquidez financeira, educação avançada e são socialmente mais avançados do que os adotantes tardios. Eles são mais discretos nas escolhas de adoção da inovação. Eles usam uma escolha criteriosa de adoção para ajudá-los a manter uma posição central de comunicação.

Maioria inicial	Adotam uma inovação após um grau variável de tempo que é significativamente mais longo do que os inovadores e adotantes iniciais. A maioria inicial tem status social acima da média, contato com adotantes iniciais e raramente ocupa posições de liderança de opinião em um sistema.
Maioria tardia	Adotam uma inovação após a maioria inicial. Esses indivíduos abordam a inovação com um alto grau de ceticismo e só adotam depois que a maioria inicial adotou a inovação. Tem status social abaixo da maioria inicial, pouca liquidez financeira, mantem contato com outros na maioria tardia e na maioria inicial tem pouca liderança de opinião
Retardatários	Eles são os últimos a adotar uma inovação. Ao contrário de algumas das categorias anteriores, os indivíduos nesta categoria mostram pouca ou nenhuma liderança de opinião. Esses indivíduos normalmente têm aversão a agentes de mudança. Os retardatários geralmente tendem a se concentrar em “tradições”. Apresentam menor status social e liquidez financeira, geralmente são os mais velhos entre os adotantes e mantem contato apenas com familiares e pessoas próximas.

Quadro 3: Categorias de empreendedores.

Fonte: Adaptado de Rogers, 2003.

O indivíduo é o ponto central do processo de inovação, pois, é o tomador de decisão. A adoção de novas tecnologias, por muitas vezes requer que paradigmas sejam quebrados e faz-se necessário que os agentes transformadores direcionem os adotantes ao processo decisório de forma correta (BARCELLOS et al., 2011).

Rogers (2003) descreve o processo de adoção em cinco etapas: conhecimento, persuasão, decisão, implementação e confirmação. A etapa do conhecimento faz referência ao primeiro contato do indivíduo com a nova tecnologia podendo ter relação com alguma necessidade anterior ou percebida no momento do contato inicial com a inovação. Os fatores que tem influência sobre o conhecimento da nova tecnologia é composto por três grupos: 1) Características socioeconômicas (educação, cultura, status social, tamanho da propriedade produtiva, orientação comercial, abertura a utilização de crédito financeiro e a realização de operações especializadas). 2) variáveis de personalidade (empatia tecnológica, racionalidade, inteligência, atitude em relação a mudança, habilidade para lidar com riscos e atitude para lidar com educação); 3) Comportamento de comunicação (participação social, contato com agentes de mudança na exposição aos canais de comunicação interpessoais e em massa, busca por conhecimento e inovação e liderança de opinião) (ROGERS, 2003).

Na segunda fase, persuasão o indivíduo demonstra interesse pela inovação e busca por informações para dirimir incertezas e construir uma opinião sobre a tecnologia, avaliando os atributos na inovação, conforme Quadro 4:

Atributos	Conceito
Vantagem relativa	Demonstra os benefícios da adoção da nova tecnologia em comparação a anterior.
Compatibilidade	Representada pelo grau em que a inovação é consistente com a prática atual, experiências anteriores e necessidades
Complexibilidade	Relacionada com o grau de dificuldade de compreender a inovação e/ou o desenvolvimento de novas práticas para utilizá-la.
Experimentação ou triabilidade	Grau em que a nova tecnologia foi testada pelos indivíduos
Observabilidade	Grau em que o resultado é observável pelos adotantes da inovação.

Quadro 4: Atributos percebidos na inovação.
Fonte: Adaptado de Rogers (2003).

Para Souza et al. (2011), esta fase tem interação direta com fatores externos aos indivíduos, como fornecedores, associações, instituições públicas ou privadas. Mastambém, existem fatores internos relacionados as tradições locais utilizadas na gestão das organizações. (BARCELLOS, 2011). Outros fatores internos considerados por Rogers (2003) na fase de persuasão são destacados no quadro 5:

Fator interno	Conceito
Tipo de decisão	Pode ser opcional, coletiva ou autoritária. Quanto mais pessoas envolvidas mais lenta é a taxa de decisão.
Natureza do canal de comunicação	São os mecanismos de comunicação utilizados no processo. Podem ser em massa ou interpessoais
Natureza social	Refere-se aos fatores determinantes para a adoção. Podem ser normas internas e grau de liderança dos envolvidos na tomada de decisão
Agentes promotores de mudança	Relacionado de forma direta com sobre a influência dos agentes em promover esforços para atingir um determinado público-alvo para adoção da inovação

Quadro 5: Fatores internos na fase de persuasão.
Fonte: Adaptado de Rodgers, 2003.

Estes agentes promotores de mudanças, tem papel fundamental para que a difusão da inovação aconteça realizando as articulações no processo de introdução da nova tecnologia no processo de produção do indivíduo (CALDWELL, 2003).

A fase de decisão é interligada ao momento em que o indivíduo toma a decisão de adotar ou não a inovação. A maioria adota a inovação após a utilidade comprovada pelos primeiros adotantes. Em seguida, a fase de implantação é percebida como o momento em que os indivíduos efetivamente implantam e utilizam a ferramenta. A última etapa é a fase de confirmação, onde os adotantes têm um reforço positivo após a decisão tomada (ROGERS, 2003).

Contudo, muitas tecnologias demandam um longo período para serem adotadas, mesmo aquelas que comprovadamente trazem benefícios. A lenta taxa de adoção de inovações por muitas

vezes é motivo de frustração para os agentes de mudança (LLEWELLYN, 2007).

Dados do Censo Agropecuário de 2017 realizado pelo IBGE (2017), demonstram o baixo nível de escolaridade dos produtores rurais no Brasil. Entre 5.073.324 estabelecimentos que mantêm cerca de 15.105.125 pessoas trabalhando em estabelecimentos agropecuários apenas 283.209 pessoas (5,58%) possuem graduação em curso superior e 14.586 (0,29%) possuem mestrado ou doutorado. A pesquisa ainda informa que 783.925 (15,45%) nunca frequentaram a escola e 693.800 (12,61%) fizeram apenas a classe de alfabetização (IBGE, 2017).

O estado de Pernambuco representa o maior número na proporção entre agricultura familiar e não familiar, também chama a atenção que os estados que apresentam o menor quantitativo de áreas de agricultura familiar são reconhecidos como estados fortes no quesito agronegócio.

Cerca de 46% da população que trabalha com agropecuária no país é do Nordeste, seguidos de 16,5 % no Sudeste, 16,0% no Sul, 14,4% no Norte e 5,5 % no Centro-Oeste (IBGE, 2017).

Segundo a Teoria da Difusão da Inovação, proposta por Rogers (2003) os inovadores e adotantes iniciais são indivíduos que possuem acesso a fontes científicas e tem educação avançada. Neste sentido, podemos relacionar a baixa adesão ao selo ARTE aos baixos níveis educacionais dos produtores rurais. Para Barcellos (2011), o produtor é o tomador de decisão para a adoção de inovações, sendo ele o ponto central do processo inovativo. Porém, a baixa escolaridade e os paradigmas estabelecidos pelo meio rural são gargalos para a adoção de novas tecnologias.

Cerca de 4.003.592 (27%) pessoas que desenvolvem atividade de trabalho nos estabelecimentos rurais não tem parentesco com o produtor. Entretanto, é possível observar um grande contraste quando comparamos o quantitativo com grau de parentesco com os produtores, representando 11.101.533 (73%) (IBGE, 2017).

Rogers (2003), destaca a que **experimentação** que é o grau em que a nova tecnologia foi testada pelos indivíduos e a **observabilidade** é o grau em que o resultado é observável pelos adotantes da inovação. Isto posto, a questão é: Como os produtores de Pernambuco podem ter acesso as inovações se nem mesmo dentro do estado a política de adesão ao Selo está difundido

Sendo assim, faz-se necessário que os agentes transformadores, na maioria das vezes, filhos de produtores que obtiveram um acesso maior a educação ou profissionais que trabalham com extensão rural prestem a assistência técnica para incentivarem os produtores a adotarem a inovação.

A região que possui o maior número de estabelecimentos aprovados para o Selo ARTE é a Sudeste, Minas Gerais com 95 estabelecimentos, seguido do Espírito Santo (45), São Paulo (43) (Brasil, 2022b). Em comum, estes estados contam com políticas de incentivo aos produtores rurais, principalmente em Minas Gerais com a Lei Nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que em seu Art 4º fomenta: “apoiar o desenvolvimento tecnológico e as pesquisas voltados para o

aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais, em especial as de identidade e qualidade; apoiar a oferta de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção do queijo artesanal; capacitar ou apoiar a capacitação de produtores e demais envolvidos na produção de queijos artesanais em boas práticas agropecuárias, fabris, associativistas e cooperativistas; promover e apoiar campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais; promover e apoiar o intercâmbio com outros estados e países visando à troca de conhecimentos técnicos; promover e apoiar a participação de produtos ou produtores em feiras, seminários, congressos, cursos, concursos e eventos congêneres, nacionais e internacionais; prestar assistência técnica e extensão rural quanto à legislação sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais; promover e apoiar a adequação sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo artesanal; promover e apoiar a adequação sanitária e a melhoria do rebanho leiteiro destinado à produção dos queijos artesanais.”

A participação do poder público fomentando políticas públicas de acesso à informação e educação em conjunto com estímulo aos produtores para melhoria dos processos e produtos deve ser prioridade para um impacto positivo em alternativas como a proposta do Selo Arte visando o fortalecimento econômico das propriedades rurais de produtos artesanais e a perpetuação das características históricas, sabores e identidade cultural dos produtos incluídos na adoção do Selo Arte.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

- Elaborar um manual técnico para a adesão ao selo ARTE como produto final do projeto.

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar uma revisão bibliográfica referente ao selo Arte e o queijo de Coalho;
- Discutir a problemática sobre a baixa adesão dos produtores rurais artesanais em Pernambuco ao selo Arte;
- Instruir os produtores rurais artesanais e demais interessados sobre as exigências sanitárias ao registro e funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

4. METODOLOGIA

A pesquisa foi motivada devido a baixa adoção do Selo Arte por parte dos produtores rurais artesanais em Pernambuco. Este estudo foi realizado através de uma revisão de literatura relacionada ao Queijo de Coalho no Nordeste, principalmente no estado de Pernambuco. Também foi realizada revisão de literatura sobre a Teoria da Difusão proposta por Rogers (2003) e o Selo Arte relacionado a saúde única.

Lankatos & Marconi (2003) destacam que a revisão de literatura é importante para a avaliação de uma situação concreta desconhecida, em um dado local, alguém ou um grupo, em algum lugar.

As conclusões a que autores chegam permite salientar a contribuição da pesquisa, demonstrar contradições e/ou reafirmar comportamentos e tanto a confirmação em dada comunidade de outros resultados obtidos quanto a enumeração de discrepâncias são de extrema importância (LANKATOS; MARCONI, 2003).

Na elaboração deste projeto contamos com a participação de profissionais da área tema da inspeção oficial do estado para entender a problemática envolvida e propomos a elaboração do manual técnico.

Para o objetivo geral do projeto visando a padronização dos processos de entrada e obtenção do Selo Arte um manual técnico de adesão ao selo Arte foi desenvolvido seguindo o modelo de produção técnica proposto pelo Grupo de Trabalho da CAPES instituído através da Portaria CAPES 171/2018.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, J. P. A. CAMARGO, A. C. CARVALHO, A. F. NERO, L. A. **Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais.** Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.72, n.5, p.1845-1860, 2020.

BRASIL, 1952. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.**

_____, 1996. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.** REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS QUEIJOS.

_____, **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001.** 2001.

Estabelece os regulamentos técnicos de identidade e qualidade da manteiga da terra ou manteiga de garrafa, queijo de coalho e queijo de manteiga.

_____. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos.** Ministério da Saúde. Brasília. Editora do Ministério da Saúde. 158p. 2010. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf>

_____. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30, DE 07 DE AGOSTO DE 2013.** Dispõe sobre a maturação dos queijos artesanais. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2013.

_____. **LEI Nº 13.680, DE 14 DE JUNHO DE 2018.** 2018. Altera a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispôr sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

_____. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil. Informe 2018.** Brasília. 16p. 2019. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>

_____. **DECRETO Nº 9.918, DE 18 DE JULHO DE 2019.** 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.

_____. **LEI Nº 13.860, DE 18 DE JULHO DE 2019.** 2019. Dispõe sobre a elaboração e comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

_____. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.** 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

_____. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 67, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019.** 2019. Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE.

_____. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.** 2019. Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais.

_____. **Base de dados do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA. 2021.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>> Acesso em: 11 nov 2021

BARCELLOS, J. O. J. **Gestão da propriedade rural da pecuária.** I-UMA, Porto Alegre. Brasil. 2011.

BOMFIM, A. P., et al. **Qualidade microbiológica e caracterização da resistência antimicrobiana de bactérias isoladas de queijos Coalho comercializados em Vitória da Conquista-Bahia.** Segur. Aliment. Nutr., Campinas, v. 27, p. 1-10. e020015, 2020.

CALDWELL, R. **Models of change agency: a fourfold classification.** British Journal of Management, 14, 131-142. 2003.

CAVALCANTE, F. M. **Produção de queijos Gouda, Gruryére, Mussarela e Prato.** Trabalho de Conclusão de curso. Universidade Católica de Goiás. Goiânia. 2004. 111p.

CAVALCANTE, J. F. M. **Queijo Coalho artesanal do Nordeste do Brasil.** Fortaleza. Banco do Nordeste do Brasil. 2017. 249p.

CAVALCANTE, J. F. M. **Sistema de apoio a decisão na produção de leite e queijo de coalho com segurança alimentar.** 2005. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa. Minas Gerais. 2005. 182p.

CHALITA, M. A. N. et al. **Algumas considerações sobre a fragilidade das concepções de qualidade no mercado de queijos no Brasil.** Informações econômicas. São Paulo, v. 39 p 77-88. 2009.

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). **Decreto Regulamentador do selo ARTE. 2019.** Disponível em: <www.cna.org.br> Acesso em 11 jul 2021.

DADARIO, N.; SANTINI PIGATO, G. A.; BAPTISTA, R.D. **The innovation process in bubaline milk production: a case of study in the city of Queiroz/SP.** Brazilian Journal of Byosystems Engeneering. v. 12, n. 1, p. 77-90, 2018.

DE FREITAS FILHO. J. R.; FERREIRA, W. L. **Avaliação dos parâmetros físico-químicos do queijo de coalho comercializado na cidade de Barreiros – PE.** 48º Congresso Brasileiro de Química. Rio de Janeiro. 2008.

ECKERT, R. G.; WEBBER, M. **Controle de qualidade microbiológico de queijos maturados comercializado na feira do pequeno produtor da cidade de Cascavel-PR.** Hig. aliment, v. 30, n. 252/253, p. 80-85, 2016.

FREITAS, M. P. **Avaliação microbiológica de queijos artesanais produzidos na cidade de Taió, Santa Catarina.** Saúde e meio ambiente: Revista interdisciplinar, v. 4, n. 2, p. 103- 114, 2015.

IBGE. **Censo Agropecuário 2017.** Disponível em: <www.ibge.gov.br> Acesso em: 13 jun 2022.

LAKATOS, E. V.; MARCONI, M . A. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo. Atlas. 5 ed. 310p. 2003.

LLEWELLYN, R. S. **Information Quality and effectiveness for more rapid adoption decisions by farmers.** Field Crop. Res. 104, 148-156. 2007.

MACHADO, T. O. X. et al. **Efeito da aplicação de cepas probióticas de *Enterococcus faecium* nas características físico-químicas e sensoriais do queijo coalho.** Brasil. Semina: Cienc. Agrar. Londrina. v. 42, n. 1, p. 167-178, jan/fev 2021.

MENEZES, S. D. M. **A importância dos certificados de qualidade para comercialização de queijos artesanais.** [Dissertação]. Universidade Federal de Campina Grande. Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA Programa de Pós-graduação em Sistemas Agroindustriais. 2017.

MINAS GERAIS, Lei Nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018. 2018. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.**

NEUMANN, M. **Processus d'idéation de référence pour la phase amont de l'nnovation – Ideation Reference Process Model for the Early Phase os Innovation.**

2013. Tese (Doutorado) – Cursé Chemical And Process Engineering, L'université de Grenoble, Grenoble, 2013.

PERETTI, A. P. R.; ARAUJO, W. C. M. **Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil**. Gest. e Prod., São Carlos, v. 17, n. 1, p. 35-49, 2010.

PERNAMBUCO, **Resolução nº 002, de 19 de abril de 1999**. 1999. Estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o queijo de coalho produzido no Estado de Pernambuco e destinado ao consumo humano.

PERNAMBUCO, **LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007**. 2007. Dispõe sobre a produção de queijo artesanal e dá outras providências.

PERNAMBUCO, **LEI Nº 14.933, DE 04 DE ABRIL DE 2013**. 2013. ALTERA A LEI Nº 13.376, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2007, que dispõe sobre o processo de produção do queijo artesanal.

PERRY, K. S. P. **Queijos: Aspectos Químicos, Bioquímicos e Microbiológicos**. Química Nova, v. 27, n. 2, p. 293-300. Belo Horizonte. 2004.

PINTO, H. E.; FURQUIM, M. G. D.; SILVA, A. C. da; COSTA, R. R.; CRUZ, J. E. **Art Seal implications for Agribusiness Business Competitiveness: the case of artisanal food products of animal origin**. Research, Society and Development, [S. l.], v. 9, n. 8, p. e374985352, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i8.5352. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/5352>. Acesso em: 10 jun. 2022.

REZENDE, D. C. **Estratégia de Coordenação e qualidade na cadeia de queijos finos**. Tese (Doutorado em: Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) Instituto VEBLEN. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2004. 187p.

ROBBINS, S. P. **Comportamento Organizacional**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

ROGERS, E. M. **Diffusion of innovations**. 5ed. Nova York: Free Press, 2003.

SARAIVA, L. V. K. **Caracterização do sistema de produção de queijo artesanal da Serra Geral – MG**. Dissertação (Mestrado em Produção Animal) . Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG, Montes Claros, 2018. 50p.

SEBRAE. **Queijos artesanais brasileiros**. Brasília. DF. 2021.

SOUZA FILHO, H. M. de., Buainain, A.M., da Silveira, J. M. F., Vinholis, M. de Mello.,

2011. **Conditionant factors of adoption of technological innovations in agriculture.**

Cadernos de Ciência & Tecnologia. 28, 223-255.

SOUZA FILHO, H. M. de. **Geração e distribuição de excedente em cadeias agroindustriais: Implicações para a política agrícola.** In: BUAINAIN, A. M. ALVES, E, SILVEIRA, J. M. da, NAVARRO, Z. **O mundo rural no Brasil do século 21: formação de um novo padrão agrário e agrícola.** Brasília, DF: Embrapa. 2014.

TIGRE, P. B. **Gestão da inovação: a economia da tecnologia no Brasil.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 282p.

5. PRODUÇÃO TÉCNICA

MANUAL TÉCNICO PARA REGISTRO DO SELO ARTE DE QUEIJO DE COALHO NO ESTADO DE PERNAMBUCO

Recife, janeiro de 2023

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Governador: Raquel Teixeira Lyra Lucena

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

Secretário: Dilson de Moura Peixoto Filho

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE
PERNAMBUCO (ADAGRO)

Diretor Presidente: Paulo de Andrade Lima

DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - DDIA

Diretor: Fernando Goes de Miranda

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC

Gerente: Raquel Rejane Rodrigues de Araújo

GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL - GEIA

Gerente: Glenda Mônica Luna de Holanda

ELABORAÇÃO:**Fred Willams Póvoas de Barros**

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Saúde Única (PMPSU) - Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

Matheus Dhein Dill

Prof. Dr. Orientador no Programa de Pós-Graduação em Saúde Única (PMPSU) – Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

Antônio Teles Neto

Fiscal Estadual Agropecuário – GERC / ADAGRO
Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Glenda Mônica Luna de Holanda

Fiscal Estadual Agropecuária – SIE-PE / ADAGRO
Gerente Estadual do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIE-PE)

SUMÁRIO

Página

CAPITULO I	41
Contratando um profissional	41
Registro do estabelecimento	41
Registro dos produtos	42
CAPITULO II	43
SELO ARTE	43
Referências	47
Conclusões e considerações finais	49
Anexos	50

UNIDADE	ENDEREÇO ELETRÔNICO	FONE
ADAGRO Sede	adagro.pe.gov.br	(81) 3181 4500 ou 3181 4515
Dir. de Defesa e Inspeção animal	ddia@adagro.pe.gov.br	(81) 3181 4502
Ger. Estadual de resgistro e Cadastro	uerc@adagro.pe.gov.br	(81) 3181 4534 ou 3181 4524
Ger. Estadual de Inspeção Animal	ueia@adagro.pe.gov.br	(81) 3181 4527 ou 3181 4535

UNIDADE REGIONAL	ENDEREÇO ELETRÔNICO	FONE
Recife	urerecife@adagro.pe.gov.br	(81) 3181 4536
Palmares	urpalmares@adagro.pe.gov.br	(81) 3661 8993
Surubim	ursurubim@adagro.pe.gov.br	(81) 3634 19588
Caruaru	urcaruaru@adagro.pe.gov.br	(81) 3719 9150
Sanharó	ursanharo@adagro.pe.gov.br	(81) 3836 2900
Garanhuns	<u>urgaranhuns@adagro.pe.gov.br</u>	(87) 3761 8200
Salgueiro	ursalgueiro@adagro.pe.gov.br	(87) 3871 8462
Serra Talhada	<u>urserratalhada@adagro.pe.gov.br</u>	(87) 3831 9293
Sertânia	<u>ursertania@adagro.pe.gov.br</u>	(87) 3841 3901
Ouricuri	<u>ourouricuri@adagro.pe.gov.br</u>	(87) 3874 4800
Petrolina	urouricuri@adagro.pe.gov.br	(87) 3831 9293

DEFINIÇÕES

Selo ARTE: É o certificado de identidade e qualidade, que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal. (BRASIL, 2022)

S.I.E.: Serviço de Inspeção Estadual (BRASIL, 2022)

Queijo Artesanal: Aquele 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 boas práticas agropecuárias e fabricação. (BRASIL, 2019)

Boas Práticas de Fabricação: São procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênicosanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. (BRASIL, 2004)

Boas práticas agropecuárias: Procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis, além de tornar os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos. (BRASIL, 2022)

CAPÍTULO I

Contratando um profissional habilitado:

As atividades relacionadas à inspeção de produtos de origem animal, como por exemplo, em laticínios são de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário. Conforme o artigo 5º da Lei nº 5.517 de 23 de outubro de 1968: “É de competência privativa do médico veterinário a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico, dos matadouros, frigoríficos, fabricas de conserva de carne e pescado, fabrica de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usina e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel e cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral quando possível de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização”.

Os estabelecimentos que não possuem contrato ou vínculo com responsável técnico não poderão ser registrados na Agência de Defesa e fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO) (BRASIL, 2017; PERNAMBUCO, 2017b)

O exercício da responsabilidade técnica requer conhecimento técnico e capacitação na área de atuação, sendo este profissional responsável pela orientação da empresa/produtor em relação a implantação, monitoramento e verificação das boas práticas de fabricação, manejos sanitários, programas de auto controle, capacitação dos colaboradores e atuar de forma preventiva para as adequações às legislações vigentes. (CRMV-PE, 2016).

Registro do estabelecimento:

O interessado e/ou responsável técnico (RT) deve realizar a emissão do Documento de Arrecadação Estadual (DAE) em uma unidade da ADAGRO ou no portal: **adagro.pe.gov.br** e solicitar a **Vistoria prévia** do empreendimento através de requerimento (na forma do anexo I). O comprovante de pagamento do DAE e o requerimento de vistoria prévia devem ser encaminhados a ADAGRO.

Nota 1: A cobrança do DAE é determinada pelo Decreto estadual nº 44.058 de 24 de janeiro de 2017. (PERNAMBUCO, 2017a)

Nota 2: São dispensados do pagamento do DAE os microempreendedores individuais conforme a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

Na **vistoria prévia**, a equipe de fiscalização avalia duas situações: quando existe apenas o terreno ou estruturas edificadas. Ao término da vistoria a equipe emite um laudo de vistoria em duas vias (uma via para o órgão de fiscalização e outra para o produtor). Os itens avaliados na vistoria prévia estão no anexo II deste guia.

Se a equipe de fiscalização detectar pontos de adequação durante a vistoria prévia, os mesmos são descritos no laudo. O interessado deve apresentar as alterações em um projeto de adequação endereçado a equipe da ADAGRO. Após a aprovação do projeto de adequação o produtor recebe sinal verde para dar continuidade ao projeto.

Nota: O projeto de adequação deve ser elaborado de forma simples podendo ser utilizado um croqui em arquivo digital ou de próprio punho à caneta (PERNAMBUCO, 1992)

Com o **laudo de vistoria** com análise favorável o interessado recebe uma relação de documentos exigidos pela ADAGRO para a realização do registro do estabelecimento e dos produtos: Requerimento de registro inicial (anexo III), Memorial descritivo dos equipamentos e instalações (anexo IV), Memorial econômico-sanitário (anexo V), Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), Inscrição estadual, Declaração de responsabilidade técnica do médico veterinário (anexo VI), Cópia da carteira do Conselho Regional e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do conselho de classe, Alvará da prefeitura, Licença ambiental do órgão competente, Planta baixa na escala 1:1000, Procuração quando for o caso, Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos trabalhadores da manipulação, Contrato com dedetizadora registrada na ADAGRO, comprovante do pagamento do DAE, Manual de boas práticas de Fabricação (BPF) e Programas de Auto Controle (PAC).

Nota 1: A ART é disponibilizada pelo Conselho de Classe após a apreciação em plenária do vínculo entre empresa e responsável técnico. (CRMV-PE, 2016)

Nota 2: A planta baixa deve obedecer a escala e conter a assinatura de um engenheiro civil ou arquiteto. (PERNAMBUCO, 1992)

Nota 3: O interessado tem um prazo de até seis meses para implementar os PACs. (PERNAMBUCO, 2017b).

Registro dos produtos:

O interessado pode iniciar o processo logo após o recebimento do laudo favorável da vistoria prévia. Os produtos que precisarão de registro são aqueles fabricados no empreendimento (PERNAMBUCO, 1992).

A ADAGRO solicita ao produtor a documentação com base no Decreto nº 15.839 de 15 de junho de 1992, os seguintes: Requerimento para registro inicial do produto (anexo VII), Formulário para registro do produto (anexo VIII), Memorial do processo de beneficiamento (anexo IX), Formulário da composição do produto (anexo X), Descrição da embalagem e forma de acondicionamento (anexo XI), Formulário para registro do rótulo (anexo XII) e o comprovante de pagamento da Taxe de registro inicial do produto (gerado após a emissão do laudo de vistoria final).

Após a verificação da documentação o Órgão Oficial de Inspeção, no caso, a ADAGRO emite o certificado de licenciamento válido por um ano.

Nota: O produtor, deve dar entrada nos processos de renovações um mês antes do fim da validade do licenciamento atual.

CAPITULO II

SELO ARTE

Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas e em seus regulamentos receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional. (BRASIL, 2022).

De acordo com o Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022, os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão identificados por selo único com a indicação Arte, exemplificado na figura 1.



Figura 1. Modelos de formatação disponíveis para o Selo ARTE.
Fonte: Brasil, 2022.

Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019, serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal. (BRASIL, 2022)

Os órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital ficam autorizados a conceder os selos aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, nos termos do disposto no Decreto nº 11099, de 21 de junho de 2022 e em normas técnicas complementares. As exigências para a concessão dos selos de que tratam os dos queijos produzidos de forma artesanal serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento (BRASIL, 2022)

Para obtenção do Selo Arte, devem ser apresentados, ao órgão concedente os seguintes documentos e informações: 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 e Boas Práticas de Fabricação, nos termos do regulamentos específicos e; IV – Memorial descritivo contendo a 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 aos produtos artesanais de acordo com o Decreto 9.918/2019. (BRASIL, 2019).

O primeiro passo: após a concessão do registro junto ao Serviço Oficial de Inspeção o requerente deve solicitar a ADAGRO o Requerimento de Adesão ao Selo ARTE (anexo XIII). Em seguida, o serviço oficial realiza nova inspeção comprovando o atendimento as BPA's e BPF's, se houver correções por realizar as mesmas são solicitadas pelo serviço oficial – após as correções o serviço oficial verifica novamente e em caso de atendimento as BPA's e BPF's a ADAGRO emite o relatório de fiscalização favorável ao processo.

Por último também é necessário anexar o Memorial Descritivo do Produto, que segundo a IN 67, de 10 de dezembro de 2019 deve contemplar a 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 aos produtos artesanais de acordo com o Decreto 9.918/2019.

Referências

BRASIL, 1968. **Lei nº 5.517 de 23 de outubro de 1968**. Dispõe sobre o exercício da profissão de médico veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária.

_____, 2004. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

_____, 2006. **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**. Estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

_____, 2017. **Decreto 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 dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

_____, 2019. **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.

_____, 2022. **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.

CRMV-PE, 2016. **Resolução CRMV-PE nº 008, de 24 de fevereiro de 2016**. Regulamenta normas técnicas para o exercício profissional da responsabilidade técnica no estado de Pernambuco.

PERNAMBUCO, 1992. **Decreto Estadual nº 15.839, de 15 de junho de 1992**. Aprova o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco.

_____, 2017a. **Decreto Estadual nº 44.058, de 24 de janeiro de 2017**. Regulamenta a Lei nº 12.319, de 30 de dezembro de 2002, que dispõe sobre a Taxa de Fiscalização e utilização de Serviços Públicos – TFUSP, pela realização de atividade de fiscalização nas áreas de inspeção agropecuária.

_____, 2017b. **Portaria nº 05 de 14 de fevereiro de 2017.** Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação dos programas de Auto Controle, nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal.

6. CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Da elaboração do presente estudo decorreu a criação do guia prático para a adoção do selo Arte o qual visa a uniformização do processo de obtenção da certificação dos produtos garantindo a segurança do alimento e facilitando o prévio enquadramento do produtor rural artesanal as exigências dos órgãos de fiscalização.

O produto técnico deste trabalho é inovador pois trata da desburocratização dos processos com fito de aumentar a adesão dos produtores rurais artesanais não somente de queijo coalho podendo também direcionar outros produtos de origem animal artesanais ao selo Arte, levando em consideração o atual cenário do estado de Pernambuco, onde até a presente data, apenas um produto é agraciado com o este selo. Trazendo assim, facilidade ao acesso à informação e a simplificação do processo de registro dos estabelecimentos para os produtores rurais artesanais e profissionais que atuam na área responsabilidade técnica em estabelecimentos de produtos de origem animal artesanais. O produto deste estudo pode ser adaptado para disseminação nos demais estados e em estabelecimentos de diversos produtos de origem animal.

Este trabalho de conclusão de curso propõe atuar como um elo entre o setor regulador (poder público) e o setor regulado (produtores rurais e profissionais atuantes na área) para perpetuar o selo Arte visando o fortalecimento econômico das propriedades rurais de produtos artesanais e a perpetuação das características históricas, sabores e identidade cultural dos produtos incluídos na adoção do Selo Arte.

ANEXOS



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO I

REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA

À AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO
- ADAGRO

NOME/RAZÃO SOCIAL.....

CPFJ/CNPJ.....INSC. ESTADUAL.....

SITO À.....

BAIRRO.....MUNICÍPIO.....

TELEFONE.....

Vem requerer a V.Sa. a realização de uma vistoria prévia do seu terreno/prédio visando a **construção/reforma do estabelecimento** para fins de REGISTRO junto a essa AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO - ADAGRO através da GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC.

PONTO DE REFERÊNCIA:

(Descrever os pontos de referência para facilitar a busca pelo endereço)

Nestes termos pede deferimento.

Recife,.....de.....de.....

Assinatura do Requerente



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO II

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO – ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL - GEIA	LAUDO DE VISTORIA PROC. N°
---	---

LAUDO DE VISTORIA

A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
NOME OU RAZÃO SOCIAL:	
NOME FANTASIA:	
CNPJ / CPF:	INSC. EST.:
ENDEREÇO:	
CIDADE / ESTADO:	CEP:
FONES:	E-MAIL:
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL:	
NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	

B – FINALIDADE DA FISCALIZAÇÃO					
☐	MONITORAME NTO	☐	VISTORIA PRÉVIA	☐	VISTORIA FINAL

C – ITENS FISCALIZADOS
(CHECKLIST – PÁGINA SEGUINTE)

D – EXIGÊNCIAS A SEREM CUMPRIDAS

E- CONCLUSÃO
Local e data:

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA	FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA

Local e data:
Assinatura e carimbo do responsável pelo estabelecimento

C - Itens Fiscalizados				
1. ÁREA EXTERNA AOS LOCAIS DE PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO	C	NC	NA	NO
Delimitação de recinto e isolamento das vias públicas				
Pavimentação na área de circulação de veículos				
Condições de higiene (livre de objetos em desuso ou não pertinentes ao ambiente)				
Estado de conservação/manutenção				
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de presença (fezes, ninhos e outros).				
2. ÁREA DE RECEPÇÃO	C	NC	NA	NO
Existente				
Distanciamento mínimo (10 m) para as vias públicas				
Cobertura (mínimo de 3 metros)				
Dimensões suficientes para a demanda de recebimento de produtos				
Condições de conservação e higiene da estrutura: Piso, ralos, paredes, portas, teto / forro;				
Condições de conservação e higiene dos equipamentos: balanças, caixas plásticas, transpaletes, entre outros.				
Condições de organização (livre de acúmulo de produtos e ausência de materiais não pertinentes ao setor)				
Acesso à câmara frigorífica				
3. CAMARAS FRIGORÍFICAS	C	NC	NA	NO
3.1- CÂMARA DE MATÉRIA-PRIMA RESFRIADA				
Temperatura ambiente				
Marcador de temperatura externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Disposição dos produtos (armazenados em estrados e/ou pendurados em tendal, distanciados entre si, das paredes, do forro e do piso)				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, paredes, portas, óculo, teto / forro				

Ausência de ralos				
Luminárias com protetores				
3.2- CÂMARA DE MATÉRIA-PRIMA CONGELADA (Quando couber)	C	NC	NA	NO
Temperatura ambiente				
Marcador de temperatura externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Disposição dos produtos (armazenados em estrados e/ou pendurados em tendal, distanciados entre si, das paredes, do forro e do piso)				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, paredes, portas, óculo, teto / forro				
Ausência de ralos				
Luminárias com protetores				
4. BARREIRA SANITÁRIA	C	NC	NA	NO
Existente/delimitada (paredes, 02 portas e forro)				
Localização adequada (No acesso à sala de manipulação)				
Recipiente para toucas e máscaras				
Lavador de botas				
Escova para higienização de botas ou Sistema de higienização automática				
Produtos para higienização das botas				
Pia				
Torneira de acionamento não manual				
Sabão líquido inodoro e antisséptico				
Papel toalha (não reciclado) e porta-papel toalha				
Lixeira com tampa e acionamento a pedal				
Tapete sanitizante				
Dimensões e equipamentos suficientes para o número de funcionários				
5. SALA DE MANIPULAÇÃO	C	NC	NA	NO
Área delimitada e isolada do meio externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Temperatura ambiente (Máx. 18°C durante os trabalhos)				
Mesas separadas por espécie animal a ser manipulada				
Equipamentos e utensílios: condições de conservação e higiene				
Pia para lavagem de mãos e utensílios, provida de sabão líquido inodoro e antisséptico				
Porta de escape				
Óculos (matéria-prima; produto acabado; embalagens; material de limpeza; resíduos)				
Esterilizadores ou método substituto				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, ralos, paredes, portas, óculo, teto / forro				
Luminárias com protetores				
6. BANHEIROS DE FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO

Localização (distante das áreas de manipulação e com acesso exclusivo)				
--	--	--	--	--

Separação por sexo				
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Pia com sabão líquido inodoro e antisséptico / papel toalha				
Vasos sanitários com tampa; porta-papel higiênico; papel higiênico				
Lixeira com tampa, acionamento a pedal e provida de saco plástico				
Piso, ralos, paredes, portas, janelas, forro				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
Escoamento adequado das águas residuais				

7. VESTIÁRIOS DE FUNCIONÁRIOS				
	C	NC	NA	NO
Existente				
Localização (distante das áreas de manipulação e com acesso exclusivo)				
Separação por sexo				
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Chuveiros				
Armário de aço				
Bancos				
Piso, ralos, paredes, divisórias, portas, janelas, forro				
Pia com sabão líquido inodoro e antisséptico; papel toalha; e lixeira com tampa de acionamento a pedal				
Escoamento adequado das águas residuais				
Organização do ambiente				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
Escoamento adequado das águas residuais				

8. DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA EMBALAGEM PRIMARIA				
	C	NC	NA	NO
Existente				
Área isolada do meio externo (paredes, porta, forro)				
Dimensões suficientes para atender à produção				
Estocagem em prateleiras / paletes de material apropriado				
Piso				
Paredes (lisas, impermeabilizadas e laváveis)				
Teto/forro (material lavável)				
Porta (lisa, de material lavável e não absorvente) com dispositivo para fechamento (fechadura/cadeado)				
Disposição das embalagens (armazenadas em prateleiras/paletes; blocos de embalagens em sacos de proteção, distanciados entre si, das paredes, do forro)				
Condições de higiene				
Validade das embalagens				

Embalagens aprovadas para contato com alimentos, pelo órgão competente				
9. DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA MATERIAL DE LIMPEZA (DML)	C	NC	NA	NO

Localização				
Área isolada do meio externo (paredes, porta, teto/forro)				
Dimensões suficientes para atender à demanda				
Estocagem em prateleiras/paletes	C	NC	NA	NO
Piso; paredes; janelas (se houver); teto/forro				
Porta com dispositivo para fechamento (fechadura/cadeado)				
Produtos registrados ou livre de registro pelo órgão competente, e devidamente identificados				
Organização do ambiente				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
10. HIGIENIZAÇÃO DOS UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO
10.1- LAVAGEM TERCEIRIZADA				
Documentação comprobatória				
Frequência de higienização dos uniformes				
10.2- LAVANDERIA PRÓPRIA	C	NC	NA	NO
Localização				
Dimensões suficientes para atender à demanda				
Uso de sabão neutro				
Área coberta				
Piso, paredes e forro				
Condições de conservação e higiene (instalações e equipamentos)				
Escoamento das águas residuais				
11. DEPÓSITO DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO	C	NC	NA	NO
Localização (distante das áreas de manipulação e de armazenamento de produtos aptos ao consumo)				
Condições de conservação e higiene				
Temperatura de armazenagem				
12. RESERVATÓRIO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO
condições de conservação				
condições de higiene				
Presença de tampa com fechamento/isolamento adequado				
Acesso (Restrito a pessoas relacionadas à atividade)				
Sistema de cloração eficaz (Dosador de cloro automático ou uso de pastilhas)				
Controle de cloro residual				

13. EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES (DOCUMENTAÇÃO)	C	NC	NA	NO
Atestado de saúde dos funcionários				
Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)				
Programas de autocontrole (PAC)				

C: Conforme; **NC:** Não Conforme; **NA:** Não se Aplica; **NO:** Não Observado.

Local e data:	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA	FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA

Local e data:
Assinatura e carimbo do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO III

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO
PERNAMBUCO – ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO
– GERC

REQUERIMENTO PARA REGISTRO INICIAL DE ESTABELECIMENTO

Nome ou Razão
Social..... Sítio
à.....nº.....
Bairro.....em.....
PE
CEP.....FONE.....FAX.....
.... CNPJ/CPF.....INSC.
ESTADUAL..... de acordo com a Lei Estadual nº 10.692 de
27/12/91, regulamentada pelo Decreto nº 15.839 de 15/06/92 e com a Lei Estadual nº
12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 26.951 de 23 de julho de
2004, exercendo a atividade derequer
a Vossa Excelência o registro inicial do estabelecimento na Agência de Defesa e
Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO, através da Gerência Estadual de
Registro e Cadastro - GERC.

Nestes termos pede deferimento.

RECIFE,de.....de.....

ASSINATURA DO REQUERENTE



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO IV

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO –ADAGROGERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO –
GERC

MEMORIAL DESCRITIVO DE INSTALAÇÃO E EQUIPAMENTOS

(Documento a ser preenchido e assinado pelo engenheiro civil ou arquiteto)

01- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

ENDEREÇO:

CNPJ:

RESPONSÁVEL LEGAL:

02- PRÉDIO:

Esclarecer, se adaptado ou construído para a indústria; e se é alugado ou próprio;

TIPO DE CONSTRUÇÃO:

Se alvenaria de tijolo e concreto armado; altura do pé direito de todas as seções, tipo e altura do forro (se houver); material utilizado no piso (revestido ou não de material antiderrapante); se o piso tem inclinação para o perfeito escoamento das águas de lavagens; natureza das paredes divisórias das diversas seções; natureza do material de revestimento (se lavável ou não); esclarecer, ainda, se o prédio é ocupado exclusivamente com a atividade, objetivo do registro (em caso negativo esclarecer as outras atividades); mencionar o pavimento da área externa.

03- SEÇÕES E COMPARTIMENTOS

Informações precisas quanto às reais condições de cada uma das dependências do estabelecimento, esclarecendo de cada uma a finalidade; a condição de iluminação (solar e artificial); formas de ventilação; número de janelas, portas ou vãos; indicação das dimensões e material e revestimento das paredes e piso.

04- EQUIPAMENTOS:

Mencionar todos os equipamentos existentes que são relacionados ao entreposto de carnes dos estabelecimentos, inclusive bombas e tubulações, indicando marca, capacidade, procedência, finalidade e processo de manutenção;

Citar também os equipamentos específicos do entreposto: mesas, serra fita, esterilizador, equipamentos para refrigeração dos ambientes, Trilhamento (se houver), Tendal, entreoutros.

05- ARMAZENAMENTO

Descrever as condições de armazenamento e estocagem.

Em se tratando de armazenamento em grande porte, descrever mencionando capacidade, material e localização no estabelecimento;

06- ÁGUA

6.1 ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS

- a) Procedência
- b) Volume de vazão
- c) Processo de captação
- d) Sistema de tratamento
- e) Depósito e suas capacidades
- f) Distribuição

Descrever, informando tipo de poço com suas especificações, tipo e capacidade da bomba d'água, rede hidráulica com suas especificações, sistema de tratamento da água, distribuição e suas especificações;

6.2 ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

Descrever os itens “a”, “b”, “e” e “f” acima;

Para preenchimento desse campo, considerar os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados como sendo estabelecimentos comerciais.

Com relação à procedência, informar se a água é da COMPESA ou de outra fonte.

7- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



Apresentar informações gerais sobre os recintos sanitários; rede de esgoto; onde são lançados os resíduos do estabelecimento; banheiros e demais instalações correlatas.

8- VESTIÁRIO E REFEITÓRIO PARA OPERÁRIOS

Descrever detalhadamente: localização, estrutura física, capacidade e etc.

LOCAL E DATA

.....

ENGENHEIRO CIVIL OU ARQUITETO



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO V

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO –ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO –
GERC

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO)

- 01- RAZÃO SOCIAL:
- 02- NOME DE FANTASIA:
- 03- LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
- 04- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
- 05- ESPÉCIES DE ANIMAIS QUE PRETENDE ABATER
(Não se aplica a queijaria)
- 06- PROCESSO DE MATANÇA;
(Não se aplica a queijaria)
- 07- VELOCIDADE MÉDIA DE MATANÇA;
(Não se aplica a queijaria)
- 08- NÚMERO APROXIMADO DE EMPREGADOS:

(Citar somente o número de funcionários relacionados ao setor de manipulação)
- 09- PRODUTOS QUE PRETENDE INDUSTRIALIZAR

(Citar os produtos que pretende manipular no entreposto. Ex: Queijo de coalho artesanal)

10- PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA

Citar as empresas que fornecem a matéria-prima (Leite, coalho), mencionando a razão social, nome comercial, CNPJ e o número do registro no órgão competente (SIF; SIE-PE; SIE de outros estados ou SIM que sejam aderidos ao SISBI-POA).

Anexar as notas fiscais de compra.

11- MERCADO DE CONSUMO;

Informar se os queijos produzidos são comercializadas só no próprio estabelecimento ou se também há distribuição para outros locais dentro do estado de Pernambuco.

12- DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS E ESGOTOS, MEIOS DE DEPURAÇÃO DA ÁGUA SEVIDA E DESTINO DOS EFLUENTES;

(Informar o tipo de tratamento)

13- SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

(se houver)

14- DEPENDÊNCIA PARA SALGA DE COUROS, LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES;

(Não se aplica as queijarias)

15- INDICAÇÃO DA EXISTÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS NAS PROXIMIDADES QUE, POR SUA NATUREZA, PRODUZAM MAU ODORES;

16- INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS, CAPACIDADE DAS CÂMARAS
(RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO) E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

Citar a quantidade, a localização e a capacidade de armazenamento das instalações e equipamentos que fazem uso de refrigeração.

17- SEDE PARA INSPEÇÃO ESTADUAL
(Não se aplica as queijarias)

.....
RESPONSÁVEL



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO VI

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO –ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO -
GERC

DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO
RESPONSÁVEL TÉCNICO)

Técnico Responsável.....

Registro Profissional (N.º do CRMV)

RG.....CPF.....

Sito à.....

Nº..... Bairro....., CEP.....

Município de.....

FONE....., E-mail

.....

,
declara junto à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco –ADAGRO

que é Responsável Técnico pelo estabelecimento:

CNPJ.....INSC. ESTADUAL.....

Situado à.....nº.....

Bairro.....CEP.....

Município de...../ PERNAMBUCO,

FONE.....FAX.....

RECIFE,.....de.....de.....

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO VII

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO - ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO
– GERC

REQUERIMENTO PARA REGISTRO INICIAL DE PRODUTO

Nome ou Razão Social.....

Sito à.....nº.....

Bairro.....em/PE

CEP.....FONE.....FAX.....

CNPJ/CPF.....INSC. ESTADUAL.....

de acordo com a Lei nº 10.692 de 27/12/91, regulamentada pelo Decreto nº 15.839 de 15/06/92 e a Lei 12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 26.951 de 23 de julho de 2004, requer a Vossa Excelência o **Registro inicial do PRODUTO** AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA - ADAGRO, através da GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC.

Nestes termos pede deferimento.

Recife,de.....de.....

Assinatura do Requerente

ANEXO VIII

FORMULÁRIO PARA REGISTRO DO PRODUTO

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO -ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO-GERC
REGISTRO DO PRODUTO

CONTROLE

1	01. NATUREZA SOLICITAÇÃO (preenchido pela ADAGRO)	02. N° DO PROCESSO (preenchido pela ADAGRO)	03. DATA DA SOLICITAÇÃO (preenchido pela ADAGRO)
	04. REGISTRO DO PRODUTO (preenchido pela ADAGRO)		05. REGISTRO DO ESTABELECIMENTO (preenchido pela ADAGRO)

ESTABELECIMENTO

2	06. NOME OU RAZÃO SOCIAL		
	07. NOME DE FANTASIA		
	08. CNPJ	09. CPF (Quando não existir CNPJ)	10. INSCRIÇÃO ESTADUAL

LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3	11. ENDEREÇO:				
	12. BAIRRO	13. CEP	14. MINICÍPIO UF	15. Cód. Mun.	16.
	17. TELEFONE	18. EMAIL		19. FAX	

PRODUTO

4	20. NOME (Ex.: Queijo de Coalho)
	21. MARCA COMERCIAL (Colocar o nome popular do produto, se houver)

CLASSIFICAÇÃO/ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO COM RELAÇÃO AO PRODUTO

5	(Queijaria artesanal)
---	-----------------------

RESPONSÁVEL TÉCNICO

6	22. NOME	
	23. CPF	24. FORMAÇÃO PROFISSIONAL Médico(a) Veterinário(a)
	25. REGISTRO PROFISSIONAL	26. TIPO DE RESPONSABILIDADE (RESPONSÁVEL TÉCNICO)

AUTENTICAÇÃO

7	Local	DATA ____ / ____ / ____
	Assinatura	



RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXO X
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO – ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO
– GERC

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO
RESPONSÁVEL TÉCNICO)

PRODUTO	(Descrever o nome do produto. QUEIJO DE COALHO)
MARCA	(Nome popular do produto, se houver)
EMPRESA	(Razão social)

PARA ELABORAÇÃO DE (Colocar o nome do produto)

INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS		%	PESO OU VOLUME
1	(LEITE, COALHO, DESCREVER SE HOUVER OUTROS)		
2			
3			

INGREDIENTES OPCIONAIS		%	PESO OU VOLUME
1	(DESCREVER)		
2			
3			

ADITIVOS E COSDJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO		%	PESO OU VOLUME
1	(DESCREVER)		
2			
3			

RECIFE,/...../.....

.....
RESPONSÁVEL TÉCNICO



.....
ASSINATURA DO REQUERENTE

ANEXO XII

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO – ADAGROGERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO –

GERC

FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS

LEITE E DERIVADOS	
1	SR. GERENTE DE REGISTRO E CADASTRO DA ADAGRO, A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE E DE SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO NESTA UNIDADE O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO, COMPROMETENDO – SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO SEU ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL, ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2	NOME OU RAZÃO SOCIAL		
	NOME DE FANTASIA		
	CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	

LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3	11. ENDEREÇO:			
	12. BAIRRO	13. CEP	14. MUNICÍPIO	15 Cód. Mun. 16.
	17. TELEFONE	18. EMAIL		19. FAX

PRODUTO

4	NOME (Ex.: QUEIJO DE COALHO)
	MARCA (Nome popular do produto, caso exista)
	CORES PREDOMINANTES DO RÓTULO:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

	(QUEIJARIA ARTESANAL)
--	-----------------------

RESPONSÁVEL TÉCNICO

6	NOME	
	CPF	FORMAÇÃO PROFISSIONAL MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A).
	REGISTRO PROFISSIONAL (NÚMERO DO REGISTRO NO CRMV-PE)	TIPO DE RESPONSABILIDADE (RESPNSABILIDADE TÉCNICA)

7	Local	DATA _____ / _____ / _____
	Assinatura	

ANEXO XIII

REQUERIMENTO PARA ADESÃO AO SELO ARTE

Eu, _____ (Responsável Legal),
CPF/CNPJ _____, proprietário do estabelecimento: _____
_____ Registrado na ADAGRO, sob o
Número _____ (número do SIE), localizado: sito à _____
_____, CEP _____
Município _____/PE venho solicitar a esta Agência de Defesa e
Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco – ADAGRO, a avaliação desse Requerimento
para a concessão do SELO ARTE para o(s) seguinte(s) produto(s):

Declaro estar ciente:

- Dos procedimentos a serem adotados, conforme a Legislação Vigente para produção de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;
- De que o(s) produto(s) para obtenção do SELO ARTE fabricado no meu estabelecimento cumpre todos os requisitos previstos nas legislações enortativas pertinentes;
- Que a produção e comercialização, com o SELO ARTE, somente poderão ser realizados após a homologação.

_____, _____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável Legal