

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EXTENSÃO RURAL**

**Valéria Pinheiro Braccini**

**COMERCIALIZAÇÃO INFORMAL DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE  
SANTA MARIA/RS: DO CONSUMIDOR À REGULAMENTAÇÃO**

**Santa Maria, RS**

**2020**

**Valéria Pinheiro Braccini**

**COMERCIALIZAÇÃO INFORMAL DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE  
SANTA MARIA/RS: DO CONSUMIDOR À REGULAMENTAÇÃO**

Dissertação apresentada ao Curso de Pós-graduação em Extensão Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Mestre em Extensão Rural**.

Orientadora: Prof. Dr<sup>a</sup>. Janaína Balk Brandão

**Santa Maria, RS**

**2020**

Bracinni, Valéria Pinheiro  
COMERCIALIZAÇÃO INFORMAL DE QUEIJO COLONIAL NO  
MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS: DO CONSUMIDOR À  
REGULAMENTAÇÃO / Valéria Pinheiro Bracinni.- 2020.  
88 p.; 30 cm

Orientadora: Janáina Balk Brandão  
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós  
Graduação em Extensão Rural, RS, 2020

1. Perfil do consumidor 2. Aspectos culturais 3.  
Crenças 4. Selo arte 5. Implantação I. Brandão, Janáina  
Balk II. Título.

Sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFSM. Dados fornecidos pelo autor(a). Sob supervisão da Direção da Divisão de Processos Técnicos da Biblioteca Central. Bibliotecária responsável Paula Schoenfeldt Patta CRB 10/1728.

Declaro, VALÉRIA PINHEIRO BRACINNI, para os devidos fins e sob as penas da lei, que a pesquisa constante neste trabalho de conclusão de curso (Dissertação) foi por mim elaborada e que as informações necessárias objeto de consulta em literatura e outras fontes estão devidamente referenciadas. Declaro, ainda, que este trabalho ou parte dele não foi apresentado anteriormente para obtenção de qualquer outro grau acadêmico, estando ciente de que a inveracidade da presente declaração poderá resultar na anulação da titulação pela Universidade, entre outras consequências legais.

**COMERCIALIZAÇÃO INFORMAL DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE  
SANTA MARIA/RS: DO CONSUMIDOR À REGULAMENTAÇÃO**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Área de Concentração em Dinâmicas Socioambientais e Estratégias de Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Extensão Rural**.

**Aprovado em 28 de fevereiro de 2020:**



---

**Janaína Balk Brandão, Dra (UFSM)**  
(Presidente/Orientadora)



---

**Gisele Martins Guimarães, Dra (UFSM)**



---

**Raquel Breitenbach, Dra (IFRS)**

*Em memória daqueles que mais fazem falta em minha vida: Meus pais, José Olavo e Maria Rita. Sei o quanto ficariam felizes por minhas conquistas.*

*Saudade é o amor que fica.*

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço à minha família pelo estímulo, compreensão e apoio nos momentos mais difíceis. Obrigada por desejarem sempre o melhor para mim, pelo esforço que fizeram para que eu pudesse superar cada obstáculo em meu caminho e chegar aqui. À vocês, Édison, Arthur e Claus, sou eternamente grata por tudo o que sou e consegui conquistar e pela felicidade que eu tenho.

Minha gratidão especial à minha orientadora, Professora Dr<sup>a</sup>. Janaína Balk Brandão, pela pessoa e profissional que é. Obrigada por toda a dedicação, paciência, empenho e sentido prático com que sempre me orientou neste trabalho.

Um obrigado especial aos meus amigos, Ana Pujol, Lia Moraes, Leila Caldeira, Josiani Silva, Márcia Preigschadt, Mariana Becker, Luis Fernando de Pellegrin, Marcelo Soares, Humberto Zen e Mário Remedi, por todo o apoio, independente da distância entre nós.

Minha gratidão às queridas amigas Elaine Jurack, Bruna Mazzaro e Carmen Poerschke pelo senso de solidariedade, por entender que nesta caminhada precisamos de apoio e carinho. À vocês, que tantas vezes seguraram na minha mão e acreditaram quando eu já não acreditava mais, obrigada!

Desejo igualmente agradecer aos colegas do Mestrado em Extensão Rural, Artênio, David, Hector, Jéssica, Thiane, Rayan, Régis e Timotéo, cujo apoio e amizade estiveram presentes. À vocês, que tantas vezes me ajudaram e orientaram durante o percurso acadêmico compartilhando conhecimento: Gratidão! Contudo, ainda dentre os colegas, quero fazer um agradecimento especial à Thiane e ao Artênio, companheiros com quem compartilhei as preocupações, pressões, trabalhos e descobertas durante esta caminhada. Obrigada pelos ensinamentos, pelo companheirismo e principalmente para amizade construída ao longo desses anos de trabalho. Não foi fácil, mas chegamos até aqui!

Ainda, quero agradecer à Yasmin Leães pela prontidão com que me auxiliou, principalmente no período natalino e por todas as vezes que me encorajou a superar o medo do tempo e a insegurança. Essa dissertação foi construída a partir do teu apoio.

Agradeço também aos professores Raquel Breitenbach e Gisele Guimarães, membros da banca de defesa de mestrado pelos conselhos e sugestões.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

“O grande segredo da educação consiste em orientar a vaidade para os objetivos certos.”

**Adam Smith**

## RESUMO

Dissertação de Mestrado  
Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural  
Universidade Federal de Santa Maria

### COMERCIALIZAÇÃO INFORMAL DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS: DO CONSUMIDOR À REGULAMENTAÇÃO

**AUTORA:** Valéria Pinheiro Braccini

**ORIENTADORA:** Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Janaína Balk Brandão

**LUGAR E DATA:** Santa Maria, 28 de fevereiro de 2020.

Na região sul do Brasil, a maioria dos queijos artesanais produzidos é do tipo colonial. Comercializado em feiras do município de Santa Maria, o queijo colonial (QC) é, por um lado, apreciado pelos consumidores e, por outro, pauta de discussão sobre a qualidade sanitária e informalidade do processo produtivo. Deste cenário, emerge esta dissertação que tem dois objetivos centrais divididos em formato de artigos. O primeiro, busca entender as motivações dos consumidores de queijo colonial que sustentam a informalidade e compreender quais as regras (formais ou informais) que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em três feiras do município de Santa Maria/RS. Este estudo tem caráter descritivo, exploratório e de abordagem quantitativa com aplicação de questionário à 111 consumidores no município. Os dados foram submetidos à testes não paramétricos e análises estatísticas univariadas, utilizando o software PSPP com significância menor ou igual ( $\leq$ ) a 0,05 no teste qui-quadrado. Foram verificadas correlações nos três grupos de variáveis estudadas: aspectos culturais e crenças; aspectos culturais e legislação sanitária; e, crenças e legislação sanitária. Ao fim, confirma-se a hipótese de que apesar do esforço do Estado em regular a comercialização de QC, a informalidade persiste porque o produtor encontra respaldo na tradição de consumo, com predominância das regras do ambiente informal. O segundo artigo, objetiva identificar a institucionalização do selo ARTE no município de Santa Maria/Rio Grande do Sul compreendendo as articulações para implantação do Decreto nº 9.918/19. A metodologia utilizada envolveu revisão bibliográfica (focada na Teoria Institucional e seus pilares) e pesquisa de campo, com entrevista semiestruturada à informantes qualificados (técnicos da EMATER/RS-ASCAR e fiscais agropecuários do Estado e do Município). Constata-se que, na fase inicial, o processo está sob os pilares regulativo e cultural cognitivo, expresso pela nova política pública, que coordenará as ações dos indivíduos e estabelecerá regras para regular as ações futuras e pela forma como os indivíduos interpretam e reagem à implantação do Selo ARTE, questionando seu caráter inovador, respectivamente. Sobre ela, incide a pressão isomórfica coercitiva representada pela regulamentação governamental do Selo ARTE. Na fase de habitualização, identifica-se os pilares normativo e cultural cognitivo, devido à resistência dos órgãos de fiscalização quanto às funções orientativas e educativas e observa-se que os pilares normativo e cultural cognitivo estão sob a pressão do isomorfismo normativo. Na etapa de objetificação, foram identificados os pilares regulativo e o cultural cognitivo (considerando a determinação das Boas Práticas Agropecuárias ou de Fabricação) e a incidência dos isomorfismos normativo e mimético. O processo de sedimentação não foi abordado neste caso devido ao Selo ARTE encontrar-se em fase de elaboração de instruções normativas. Por fim, foi possível perceber que o Selo ARTE está em processo de institucionalização no local de estudo, carecendo de metodologias adequadas para a efetiva implantação.

**Palavras-chave:** Perfil do Consumidor; Aspectos Culturais; Crenças; Selo Arte; Implantação.



## **ABSTRACT**

Master Dissertation  
Post Graduate Program in Rural Extension  
Federal University of Santa Maria

### **INFORMAL COMMERCIALIZATION OF COLONIAL CHEESE IN THE MUNICIPALITY OF SANTA MARIA / RS: FROM THE CONSUMER TO THE REGULATION**

**AUTHOR:** Valéria Pinheiro Braccini

**ADVISOR:** Prof. Dr<sup>a</sup>. Janaína Balk Brandão

**PLACE AND DATE:** Santa Maria, February 28, 2020.

In the southern region of Brazil, most artisanal cheeses are colonial type. Marketed at fairs in the municipality of Santa Maria, or colonial cheese (QC), on the one hand, appreciated by consumers and, on the other, a discussion agenda on the sanitary and informal quality of the production process. In this scenario, issue this dissertation which has two main objectives divided into article format. The first seeks to understand the motivations of colonial cheeses that support informality and understand what rules (formal or information) that allow and legitimize interactions between consumers and producers in the three markets in the municipality of Santa Maria / RS. This study has a descriptive, exploratory and quantitative approach with the application of a questionnaire to 111 consumers in the municipality. The data were submitted to non-parametric tests and univariate statistical analysis, using the PSPP software with significance less than or equal ( $\leq$ ) to 0.05 in the chi-square test. Correlations were found in the three groups of variables studied: cultural aspects and beliefs; cultural aspects and health legislation; and, health legislation and beliefs. In the end, the hypothesis is confirmed that despite the State's effort to regulate the marketing of QC, informality persists because the producer finds support in the consumption tradition, with predominance of the rules of the informal environment. The second article aims to identify the institutionalization of the ARTE seal in the municipality of Santa Maria / RS, comprising the articulations for the implementation of Decree nº 9.918 / 19. The methodology used involves the bibliographic review (focused on Institutional Theory and its pillars) and research of field, with semi-structured interview with informants (technicians from EMATER / RS - ASCAR and agricultural inspectors from the State and Municipality). It appears that, in the initial phase, the process is under the regulatory and cultural cognitive pillars, expressed by the new public policy, which coordinates as actions of the criteria and rules defined to regulate as future actions and by the way they interpret and react to the implantation of the ARTE label, questioning its innovative character, respectively. A coercive isomorphic pressure is imposed on it, represented by the government pressure of the ARTE seal. In the habitualization phase, identify the normative and cognitive cultural pillars, due to the resistance of the fiscal bodies, regarding the orientative and educational functions and observe that the normative and cognitive cultural pillars are under the pressure of normative isomorphism. In the objectivity stage, the regulatory and cognitive cultural pillars (considering the determination of Good Agricultural and Manufacturing Practices) and the incidence of normative and mimetic isomorphisms were identified. The sedimentation process was not addressed in this case due to the ARTE Seal and is currently in the process of preparing normative instructions. Finally, it was possible to realize that the ARTE Seal is in the process of institutionalization at the place of study, lacking the methodologies used for an effective implantation.

**Keywords:** Consumer profile; Cultural aspects; Beliefs; Art Stamp; Implantation.

## **LISTA DE QUADROS**

### **ARTIGO 1**

Quadro 1 - Mapa dos Queijos Artesanais de Leite Cru do Brasil .....	18
Quadro 2 - Legislação Sanitária Para Queijos.....	25
Quadro 3 - Locais de coleta de dados, quantidade comercializada Kg/Ano e Número de entrevistados que compuseram a amostra .....	29
Quadro 4 - Esquema da pesquisa.....	30
Quadro 5 - Organização e composição do instrumento de pesquisa .....	32

### **ARTIGO 2**

Quadro 1 - Legislações relacionadas ao Selo ARTE.....	62
Quadro 2 - Síntese dos resultados e da discussão.....	77

## **LISTA DE FIGURAS**

### **ARTIGO 1**

Figura - 1 Apresentação da estrutura institucional brasileira para inspeção de produtos de origem animal.....	24
Figura 2 - Aspectos motivacionais para aquisição do Queijo Colonial.....	31
Figura 3 – Grau de importância atribuídos pelos consumidores de queijo colonial em relação à aspectos de herança cultural .....	41
Figura 4 – Grau de importância atribuídos por consumidores de queijo colonial em relação às crenças .....	42
Figura 5 – Grau de importância atribuídos por consumidores de queijo colonial em relação à legislação sanitária.....	44
Figura 6 – Resumo dos principais pontos encontrados nos aspectos culturais, crenças e legislação e seus respectivos impactos no ambiente institucional.....	46

### **ARTIGO 2**

Figura 1 – Forças consideradas pontos críticos em diferentes fases do processo de institucionalização .....	61
---	----

## **LISTA DE TABELAS**

### **ARTIGO 1**

Tabela 1 – Perfil dos consumidores de queijo colonial entrevistados.....	33
Tabela 2 – Correlações entre o perfil dos consumidores de queijo colonial atribuem e variáveis de análise .....	35
Tabela 3 – Correlações entre a importância que os consumidores de queijo colonial atribuem aos aspectos culturais, às crenças e à legislação sanitária. ....	37

### **ARTIGO 2**

Tabela 1 - Organização e composição do instrumento de pesquisa .....	68
--	----

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ASCAR - Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural

DTAs - Doenças Transmitidas por Alimentos

DOE - Diário Oficial do Estado

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

GIPAG - Grupo Interdisciplinar de Pesquisas Agroalimentares Georreferenciadas

IN - Instrução Normativa

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

NEI - Nova Economia Institucional

NIS - Nova Sociologia Institucional

PNCEBT - Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal

QC - Queijo Colonial

RDC - Resolução de Diretoria Colegiada

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

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SIM - Serviço de Inspeção Municipal

SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

SUSAF - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>2 ARTIGO 1: MERCADO DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS: POR QUE A INFORMALIDADE PERSISTE?.....</b>	<b>16</b>
2.1 INTRODUÇÃO.....	17
2.2 REVISÃO DE LITERATURA.....	21
<b>2.2.1. O ambiente institucional .....</b>	<b>21</b>
<b>2.2.2 Marco regulatório.....</b>	<b>22</b>
<b>2.2.3 Normas informais .....</b>	<b>27</b>
2.3 METODOLOGIA.....	28
<b>2.3.1 Critérios e variáveis de análise .....</b>	<b>30</b>
2.4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	33
<b>2.4.1 Correlação entre perfil de consumidor e atribuição motivacional para o consumo.....</b>	<b>33</b>
<b>2.4.2 Correlação entre variáveis relacionadas ao ambiente informal e formal, considerando os aspectos culturais, crenças e legislação sanitária .....</b>	<b>36</b>
<b>2.4.3 Avaliação do consumidor e atribuição de grau de importância que motivam o consumo de queijo colonial .....</b>	<b>40</b>
2.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
REFERÊNCIAS.....	48
<b>3 ARTIGO 2: PROCESSO DE INSTITUCIONALIZAÇÃO DO SELO ARTE EM NÍVEL MUNICIPAL .....</b>	<b>56</b>
3.1 INTRODUÇÃO.....	56
3.2 REVISÃO DE LITERATURA.....	58
<b>3.2.1 Teoria Institucional .....</b>	<b>58</b>
<b>3.2.2 O processo de institucionalização.....</b>	<b>60</b>
<b>3.2.3 O Selo ARTE em estudo.....</b>	<b>62</b>
3.3 METODOLOGIA.....	66
3.4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	69
<b>3.4.1 Desafios identificados no início do processo de institucionalização .....</b>	<b>69</b>
<b>3.4.2 Vulnerabilidades identificadas no processo de habitualização .....</b>	<b>70</b>
<b>3.4.3 Vulnerabilidades identificadas no processo de objetificação .....</b>	<b>72</b>
<b>3.4.4 Processo de legitimação.....</b>	<b>77</b>
3.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	78
REFERÊNCIAS.....	79
<b>4 CONCLUSÃO GERAL .....</b>	<b>84</b>

<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>85</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>86</b>
<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO UTILIZADO COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 1 .....</b>	<b>86</b>
<b>APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA UTILIZADO COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 2 .....</b>	<b>87</b>
<b>APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA UTILIZADO COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 2 .....</b>	<b>88</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O queijo artesanal é um alimento elaborado com leite integral, fresco e cru em estabelecimentos que mantenham atividades de pecuária leiteira (CORREIA; ASSIS, 2017; CARVALHO et al., 2015). No âmbito legal, o queijo artesanal é preparado a partir de técnicas tradicionais, vinculando e valorizando territórios, regiões ou culturas e que utiliza protocolos de elaboração específicos e estabelecidos para cada tipo, boas práticas agropecuárias e de fabricação (BRASIL, 2019). No Brasil, há uma grande variedade de queijos artesanais, dentre eles, os queijos Minas, reconhecidamente como um dos produtos que desempenham uma cultura econômica e social relevante em cada município de origem (CORREIA; ASSIS, 2017).

Na região sul do Brasil, a maioria dos queijos artesanais produzidos é do tipo colonial. Além do leite cru, coalho, sal e processos de meia cura, este alimento feito de pequenos volumes de leite utilizando a mão de obra familiar e pouca tecnologia, agregam a cada unidade preparada, os saberes e os sabores transmitidos entre as gerações. Esta atividade, herdada pelos “colonos”, descendentes de imigrantes europeus, representa uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos agricultores familiares (CARVALHO, et al., 2015). Desta forma, a maior parte desse tipo de queijo é comercializada informalmente, em parte devido aos desafios impostos aos agricultores como a adequação à legislação sanitária, ambiental e tributária que regulamentam o processamento e a comercialização deste alimento (GUIMARÃES; PINHEIRO, 2018) e, em parte, devido às estratégias de mercado que buscam atender as demandas dos consumidores (BRANDÃO et al., 2015).

Apesar dos esforços para conter a informalidade, a produção e o comércio informal deste produto se mantém, o que leva às seguintes questões de pesquisa: O que condiciona o comportamento do consumidor de queijo colonial comercializado informalmente? As questões sanitárias e físicas do processamento e da comercialização (instalações, equipamentos, materiais, boas práticas na manipulação, sanidade do rebanho, por exemplo), preconizadas pela legislação sanitária, são relevantes para os consumidores?

Frente a isso, a proposta desta dissertação foi identificar os condicionantes do mercado de queijo colonial, ponderando a percepção dos consumidores e a tensão exercida no mercado entre os ambientes formal e informal, bem como, compreendendo os desafios para a implantação do Selo ARTE em Santa Maria/RS. Para isso, foram elaborados dois capítulos, estruturados sob o formato de artigo, focando no estudo da produção de queijos artesanais perante a legislação sanitária brasileira.



O primeiro deles busca entender as motivações dos consumidores de queijo colonial que sustentam a informalidade e compreender quais as regras do ambiente formal e informal que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em três feiras do município de Santa Maria/RS. Esta abordagem na comercialização de queijo colonial serve como um esforço exploratório de familiarização com o campo estudado, procurando correlações e indicando caminhos pertinentes para novas pesquisas.

O segundo capítulo busca obter a percepção e expectativas dos atores sociais que fazem os serviços de fiscalização e fomento em Santa Maria/RS quanto à implantação do Selo ARTE. Neste caso, o principal objetivo é identificar os desafios para a implantação do Selo ARTE em Santa Maria/RS. Com isso, busca-se elaborar uma base inicial útil sobre a implantação do Selo, contribuindo na compreensão dos caminhos a serem seguidos em projetos e pesquisas futuras na área, auxiliando agentes que integram e investem no setor, pesquisadores, formuladores de políticas públicas, entre outros.

## **2 ARTIGO 1: MERCADO DE QUEIJO COLONIAL NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS: POR QUE A INFORMALIDADE PERSISTE?**

### **RESUMO**

Este estudo consiste em entender as motivações dos consumidores de queijo colonial que sustentam a informalidade e compreender quais as regras (formais ou informais) que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em três feiras do município de Santa Maria/RS. Utilizando como base estudos anteriores sobre o perfil socioeconômico do consumidor e a influência exercida nos hábitos de consumo, esta pesquisa avalia as variáveis decisivas na aquisição deste produto, verificando se as condições (cultural, econômica e legal) influenciam nos padrões de comportamento do consumidor. Este estudo apropriou-se de um caráter descritivo, exploratório e de abordagem quantitativa para fazer uma reflexão sobre os dados recrutados. Para responder à esse objetivo, foi realizada uma pesquisa quantitativa, em dezembro de 2019, com aplicação de questionário estruturado voltada para 111 consumidores de QC no município. Os dados dos questionários foram tabulados em Excel 2016 e submetidos à testes não paramétricos e análises estatísticas univariadas, incluindo o teste do qui-quadrado, utilizando o software PSPP de código aberto. O nível de significância aplicado ao teste do qui-quadrado foi menor ou igual ( $\leq$ ) a 0,05. As significâncias resultantes da análise entre os aspectos culturais e crenças que apresentam-se relacionadas à região de origem, saber fazer, memória afetiva, confiança, indicação do QC à familiares, ‘sabor’, ‘ser nutritivo’, uso de QC em receitas, processo de pasteurização do leite e tempo de maturação possibilitam inferir que o consumidor apresenta-se sensível aos aspectos que compõem o ambiente informal. A significância constatada a partir da análise entre os aspectos culturais e a legislação sanitária que apresentam-se relacionadas à região de origem, memória afetiva, saber fazer, confiança no produtor, higienização dos utensílios utilizados na fabricação do queijo, questões de inocuidade, acesso às informações sanitárias e prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), permite inferir que a valorização dos aspectos culturais que compõem o ambiente informal se sobrepõem às questões sanitárias recomendadas no ambiente formal. Os resultados da análise entre crenças e legislação sanitária, possibilitam concluir que os consumidores que valorizam características como textura e sabor, também valorizam questões sanitárias, como inocuidade, prevenção de DTAs, uso de leite pasteurizado e higienização correta dos utensílios, por exemplo. Assim, desde a perspectiva do ambiente informal, foram encontradas

significâncias para ‘confiança’ e ‘sabor’ entre a maioria dos consumidores. Todavia, os mesmos consumidores mostraram-se menos sensíveis quanto ao grau de importância das variáveis referentes ao escopo do ambiente formal (embalagem, informação nutricional, inocuidade e inspeção sanitária). Ao analisar a realidade encontrada pelas lentes da NEI, percebe-se que no caso de Santa Maria/RS se sobrepõe os aspectos culturais e crenças que compõem o ambiente informal em relação as normas do ambiente formal. Assim, confirma-se a hipótese de que apesar do esforço do Estado em regular a comercialização de QC, a informalidade persiste porque o produtor encontra respaldo na tradição de consumo.

**Palavras-chave:** Perfil do Consumidor; Aspectos Culturais; Crenças.

## 2.1 INTRODUÇÃO

Em escala global os escândalos envolvendo a indústria alimentar, a exemplo da crise das Dioxinas, Encefalopatia Espongiforme Transmissível “Mal da vaca louca”, Gripe Aviária e Suína e da Febre Aftosa, abalaram a confiança dos consumidores de alimentos industrializados e reconfiguraram o padrão alimentar (VON DENTZ; SILVA, 2019; DOS ANJOS; CALDAS, 2017). Assim, em meio ao movimento da revalorização de alimentos tradicionais, o Estado exerce sua função regulatória e preventiva e pressiona a produção tradicional para a legalização e atendimento às normas sanitárias, restringindo o acesso dos alimentos ao mercado consumidor (CRUZ; SCHNEIDER, 2010; CASSOL; SCHNEIDER, 2015).

A produção e comercialização de produtos coloniais representa importância econômica na geração de renda e emprego para as famílias que residem no meio rural (CABRAL, 2018). Entretanto, dentre os desafios encontrado pelos produtores, os mais debatidos são a padronização das técnicas de fabricação nas propriedades e a manutenção da qualidade higiênico-sanitária nos processos preventivos de contaminação alimentar propostas pela legislação sanitária (SILVA, 2017).

Na Europa, por exemplo, as experiências com a produção de queijos elaborados a partir de métodos tradicionais são valorizadas e tem a sua exportação incentivada por normas que viabilizam a produção e comercialização do produto (CABRAL, 2018). Na França, conhecida pelos queijos Comté e Roquefort, há diversidade de queijos fabricados à base de leite cru e apesar de também apresentar problemas sanitários e de contaminação, vem sendo priorizados

os métodos tradicionais e o saber fazer<sup>1</sup> (CNAOL, 2018). As particularidades dos queijos franceses (sabor, textura, aroma e cor) são obtidas através das características do leite utilizado e de técnicas empregadas na fabricação (ANDOUET et al., 2010). A Itália e Espanha, conhecidas mundialmente pela produção de queijos do tipo Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Manchego e Cabrales, respectivamente, também possuem experiências positivas com o uso de leite cru, métodos tradicionais e processos controlados de maturação (PORTAL DO QUEIJO, 2019; FURTADO, 2011).

No Brasil, produtores familiares em diferentes regiões do país desenvolvem atividade na produção de queijo artesanal (SLOW FOOD BRASIL, 2015). Em Minas Gerais, por exemplo, os queijos da Serra Canastra e Queijo Minas Artesanal, reconhecidos internacionalmente, são elaborados a partir do leite cru e compõem um conjunto simbólico que agrega tradição, cultura, saber fazer e tradução da terra (PORTAL DO QUEIJO, 2019). Outros Estados brasileiros tem participação na produção de queijos elaborados a partir de leite cru, a exemplo de Pernambuco e Ceará (queijo artesanal de coalho), Paraíba (queijo manteiga) e Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná (queijos serrano e colonial), como pode ser visto no Quadro 1 no Mapa dos Queijos Artesanais de Leite Cru do Brasil, elaborado pelo SLOW FOOD BRASIL (2015).

---

<sup>1</sup> “O saber fazer é uma forma de expressão da cultura local que estabelecendo relações entre os atores sociais através do conhecimento herdado e repassado de geração a geração, é capaz de promover bens e serviços com singularidades específicas que tem o seu sentido dentro do território onde são gerados.” (GUIMARÃES; PINHEIRO, 2018, p.47).

Quadro 1 - Mapa dos queijos artesanais de leite cru do Brasil (com certificação)

<b>Tipo de queijo Artesanal</b>	<b>Região Brasileira</b>
1 Queijo Minas Salitre	(Serra do Salitre - MG)
2 Queijo Minas Araxá	(Araxá - MG)
3 Queijo Minas Canastra	(Serra da Canastra - MG)
4 Queijo Colonial	(Oeste Catarinense, Noroeste do Rio Grande do Sul e sudoeste Paraná - SC/RS/PR)
5 Queijo Serrano	(Campos de Cima da Serra - RS/SC)
6 Koch Käse	(Vale do Itajaí - SC)
7 Parmesão da Mantiqueira	(Serra da Mantiqueira - MG/RJ/SP)
8 Queijo Minas Campos das Vertentes	(Campo das Vertentes - MG)
9 Queijo Minas Serro	(Serro - MG)
10 Queijo Cabacinha	(Vale do Jequitinhonha - MG)
11 Requeijão do Sertão e Queijo Coalho	(Sertão do São Francisco – SE)
12 Queijo de Coalho	(Garanhuns - PE)
13 Queijo de Manteiga	(Seridó - PB)
14 Queijo de Coalho	(Jaguaribe - CE)
14 Queijo de Coalho	(Tauá - CE)
15 Queijos do Marajó	(Ilha do Marajó - PA)

Fonte: (SLOW FOOD BRASIL, 2015).

Entende-se por alimentos coloniais aqueles que são elaborados artesanalmente na propriedade dos “colonos”, produzidos para o seu consumo, cujo excedente é comercializado (DORIGON; RENK, 2011; FROELICH; ZANINI, 2015; MATTIELLO et al., 2018). O produto colonial pode ser assim definido quando é considerado a região de produção, a matéria-prima e processo artesanal envolvidos e que na fabricação foram aplicados os saberes transmitidos entre as gerações (BRITO; XAVIER, 2016).

Na região central do Rio Grande do Sul, o queijo tipo colonial (QC) está intrinsecamente relacionado ao processo de colonização alemã e italiana e, devido ao apelo dos consumidores, tornou-se um ingrediente comum na gastronomia local (GUIMARÃES; PINHEIRO, 2018; NEUMANN; SOUZA, 2006). Assim, o QC por ser um produto típico produzido na região desde a colonização e permanece inserido na culinária e cultura gaúcha (CAMPOS et.al., 2019).

A comercialização do QC surgiu como uma opção encontrada por agricultores familiares de agregar valor à produção leiteira, reduzindo desperdícios e gerando renda. Assim, esta atividade representa importante função econômica e social no local onde são produzidos, por vezes, possibilitando a permanência das famílias no meio rural (DORIGON, 2008).

Entretanto, a elaboração deste alimento, utilizando matéria-prima crua e sem fiscalização, é caracterizada como produto informal, por não corresponder aos padrões de qualidade e identidade propostos pela legislação sanitária (REZENDE et al., 2010, BRASIL, 1952; 2017).

O acesso ao mercado formal envolve um conjunto de adequações físicas, jurídicas e econômicas como: prédios de alvenaria, aquisição de equipamentos, contratação de responsáveis técnicos, associação à cooperativa ou constituição de microempresa (DORIGON, 2008; CINTRÃO, 2014). Entretanto, a permanência no mercado informal, além das vantagens financeiras, emerge como uma alternativa para atender os consumidores sensíveis às transformações dos alimentos industrializados (DORIGON; RENK, 2011).

Utilizando como base a pesquisa de Brandão et al. (2015) tem-se como hipótese: mesmo com esforço do Estado em regular a comercialização de QC, persiste a informalidade porque o consumidor impulsiona-a por meio da demanda. Considerando estudos anteriores sobre o perfil do consumidor e a influência exercida na decisão da compra (BREITENBACH et al., 2018; BRACCINI et al., 2019; BASTOS et al., 2019) a presente pesquisa buscou avaliar as variáveis decisivas na aquisição deste produto, verificando se as restrições (cultural, econômica e legal) influenciam nos padrões de comportamento do consumidor.

O objetivo deste trabalho consiste em entender as motivações dos consumidores de queijo colonial que sustentam a informalidade e compreender quais as regras (formais ou informais) que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em três feiras do município de Santa Maria/RS.

Para auxiliar na compreensão desta realidade, este trabalho utiliza a Nova Economia Institucional (NEI) como instrumento de análise dos arranjos institucionais observados nas feiras da região central do Rio Grande do Sul. Conceitualmente a NEI concebe que são as instituições, por meio de normas informais (sanções, tabus, costumes, tradições e códigos de conduta) e normas formais (constituições, leis, direitos de propriedade) que coordenam as interações políticas, econômicas e sociais (CAVALCANTE, 2015).

O ambiente institucional é definido pelas regras do jogo social (conjunto das regras políticas, sociais e legais) que estabelecem as bases para produção, troca e distribuição (NORTH, 1990). E, a criação de regras disciplinam os comportamentos dos agentes econômicos permitindo a permanência daquele que apresentar maior capacidade de adaptação às mudanças ambientais, tornando-o mais eficiente e competitivo no mercado (AZEVEDO, 2000; ZYLBERZTAJN, 1995).

## 2.2 REVISÃO DE LITERATURA

A Nova Economia Institucional, é decorrente das transformações do modo de pensar a atividade econômica através das contribuições Ronald Coase (1991), com seus estudos sobre a natureza da firma e direitos de propriedade e por Douglass North (1993), com seus estudos sobre as instituições e desenvolvimento econômico (AZEVEDO, 2015).

Através de um arcabouço teórico, a NEI trata das questões que permeiam os sistemas agroindustriais e do ambiente institucional macroanalítico e microanalítico. Do ponto de vista do ambiente macroanalítico, são abordadas questões como o direito de propriedade da terra, políticas de preços mínimos, reforma agrária, políticas de segurança alimentar (food security) e garantia de qualidade mínima (food safety), onde são estabelecidas as bases para as interações entre os seres humanos. Do ponto de vista microanalítico, a NEI dá ênfase às regras que regem as relações entre os indivíduos, associações, cooperativas ou empresas, uma vez que é através da criação de regras que os comportamentos são disciplinados.

### 2.2.1. O ambiente institucional

As instituições são as regras do jogo de uma sociedade e têm como função limitar, moldar ou estruturar política, social ou economicamente as interações humanas (NORTH, 2006). Para a compreensão dos problemas econômicos que as sociedades apresentam é necessário incorporar ao sistema, as crenças dos atores envolvidos, a aprendizagem humana, o tempo histórico e seus hábitos (NORTH, 2006).

Através das lentes da NEI, as instituições fundamentam o desempenho coletivo e individual das sociedades e atuam como mediadoras de conflitos, impondo restrições formais (leis e direitos) e limitações informais (tradições e costumes) (NORTH, 2006; PAVAN; DOS SANTOS JUNIOR, 2016). As instituições representam uma forma de organização social que através de tradições, costumes ou restrições legais, criam padrões comportamentais duradouros para regular as interações entre indivíduos e seus grupos, produzindo padrões relativamente estáveis e determinados na operação do sistema econômico (HODGSON, 1988; PONDÉ, 2005; RUTHERFORD, 1994).

No Brasil, os mercados convencionais estão ajustados com as normas, regras e valores provenientes de um contexto histórico industrial que reforçam a padronização em nome da qualidade (NIEDERLE et al., 2014). Entretanto, este alinhamento ao desenvolvimento industrial, aqui representado pelas estruturas que atendem aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária, conseqüentemente marginaliza os agricultores familiares que não

conseguem cumprir as exigências sanitárias (DORIGON, 2015). As disputas em torno das normas de qualidade, principalmente sanitárias, são amplamente discutidas quanto às questões de valores da produção artesanal e indicadores de ameaça à saúde pública (CINTRÃO, 2014; NIEDERLE et al., 2014).

O Estado ao exercer seu poder regulatório, o faz motivado por pressões sociais, interesses próprios ou interesses internacionais (DORIGON, 2010). É competência exclusiva do Estado atuar na preservação dos interesses sanitários da coletividade, proteção da saúde da população, consumidores e ambiente (COSTA, 2009; SETA et al., 2010). Entretanto a produção formal está envolvida em episódios de perda de confiança na produção de alimentos industrializados ou produzidos de forma padronizada (ESTEVAM et al., 2018).

As investigações derivadas da fraude no setor lácteo brasileiro revelam escândalos de adulteração e contaminação (BREITENBACH et al., 2018) e orientam as escolhas dos consumidores para os produtos informais (BRANDÃO et al., 2015). A ineficiência dos sistemas de inspeção sanitária foi amplamente questionada por consumidores ao tomarem conhecimento da comercialização de leite adulterado (peróxido de hidrogênio, água oxigenada e soda cáustica), como um produto de qualidade (HANDFORD et al., 2015).

Tais questionamentos resultaram na mudança no comportamento alimentar e na preocupação em consumir alimentos naturais e de valor nutricional diferenciado, orientando as escolhas dos consumidores (BRANDÃO, 2015). Neste contexto, as feiras, locais de venda direta de alimentos frescos, representada pelos espaços públicos em que ocorre um canal de comercialização organizado (formal ou informalmente), passaram a ser utilizados como uma estratégia de desenvolvimento local e regional (CHUQUILLANQUE et al., 2015).

Com isso, forma-se uma discussão em torno da qualidade dos alimentos: de um lado, o mercado formal institucionalizado pelos padrões de qualidade, certificado por meio de normas que regulam a concorrência e de outro, as regras informais que estabelecem a dimensão da qualidade baseada em valores culturais legitimadas pelas relações de confiança que unem comerciantes e consumidores por fios de tradições e costumes (ESTEVAM et al., 2018).

### **2.2.2 Marco regulatório**

O marco regulatório abarca as normas e regulamentos estabelecidos por lei ou referendados pela opinião pública e tem a finalidade de mediar as interações, reforçando ou desencorajando comportamentos (ROCHA; ÁVILA, 2015). Neste contexto, o Estado exerce a sua capacidade regulatória, possibilitando a participação no mercado internacional, da mesma



forma que favorece o mercado interno qualificado e garante a oferta de produtos seguros (SETA et, al. 2010). Segundo Costa (2009) é neste cenário regulativo que as relações são estabelecidas, em virtude de interesses e princípios da ordem econômica e sanitária.

No Brasil, a estrutura institucional é organizada sobre as esferas Federal, Estadual e Municipal. Segundo Costa (2009), é neste ambiente de intervenção em prol dos interesses da saúde que ocorre a transferência da competência para realização da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal para as Secretarias Municipais. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é ligado à Secretaria ou Departamento de Agricultura de cada município responsável por sua execução. Para melhor compreensão do leitor, a Figura 2 demonstra como a legislação sanitária brasileira é estruturada:

Figura - 1 Apresentação da estrutura institucional brasileira para inspeção de produtos de origem animal



Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

A produção e a comercialização de queijos sem fiscalização sanitária são consideradas ilegais no Brasil desde o ano de 1952 (BRASIL, 1952). No entanto, esforços relacionados à atualização da legislação sanitária vêm sendo feitos para que ocorram adequações, considerando a proteção da saúde dos consumidores e garantindo as práticas equitativas regionais e internacionais (BRASIL, 2013). O quadro 2 sumariza as normas sanitárias relacionadas à produção e comercialização de produtos de origem animal dentre eles os queijos, desde o ano de 1952.

Quadro 2 - Legislação sanitária para queijos

<b>REGULAMENTAÇÃO</b>	<b>LEI/ ANO</b>	<b>FUNÇÃO</b>
Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)	Decreto Nº 30.691 de 1952	Regulamenta a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Brasil.
<i>Codex Alimentarius</i>	1963	Estabelece normas internacionais para alimentos (processados, semi processados e crus).
Código de Defesa do Consumidor	Lei Federal Nº 8.078/1990	Regulamenta as relações de consumo, instrumento na proteção de alimentos e defesa dos direitos do consumidor
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)	Lei Federal Nº 9.782/99	Controle e fiscalização sanitária da produção e comercialização de bens e serviços (bebidas, inclusive água, aditivos alimentares, resíduos de agrotóxicos e de fármacos veterinários).
Resolução de Diretoria Colegiada – RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002	RDC Nº 275/02	Atualiza e harmoniza a legislação geral; introduz o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados
Serviço de Inspeção Municipal (SIM) Santa Maria/RS	Lei Municipal nº 4502/2001	Realiza a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, no município.
Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	RDC nº 216/2004	Aprova o Regulamento Técnico e estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, garantindo condições higiênicas e sanitárias.
Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF)	Decreto Estadual nº 49340/2012	Permite que estabelecimentos registrados no SIM e neste Sistema, comercialização de produtos de origem animal em todo o território do Rio Grande do Sul.
Instrução Normativa Nº 30	IN30/2013	Regulamenta o prazo para maturação de queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru entre outras definições.
Selo ARTE	Lei Nº13.680/2018	Modifica o RIISPOA (1952); Permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, desde que preservadas as características e métodos tradicionais/regionais emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal.

Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019	Decreto nº 9.918/2018	Dispõe sobre: processo de fiscalização, selo único com a indicação ARTE. Reconhecimento e comercialização em todo território nacional, definição dos órgãos responsáveis pela concessão, inspeção, fiscalização do selo ARTE.
Instrução Normativa Nº 67, de 10 de dezembro de 2019	IN 67/2019	Dispõe sobre as competências e sobre documentos e informações necessárias para a obtenção do Selo Arte
Instrução Normativa Nº 73, de 23 de dezembro de 2019	IN73/2019	Estabelece critérios exigidos referentes à saúde animal, higiene e ordenha, qualidade do leite, alimentos e água de dessedentação dos animais, treinamento dos colaboradores e ambiência.

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

No município de Santa Maria/RS, local de realização desta pesquisa, a Lei Municipal nº 4502/01, de 28 de Dezembro de 2001, orienta a inspeção e a fiscalização agroindustrial dos produtos de origem animal. Desta forma, os alimentos que são preparados, transformados, manipulados, misturados, recebidos, embalados, acondicionados e destinados ao consumo da população local, devem obrigatoriamente serem inspecionados pelo SIM (SANTA MARIA, 2001).

Há outras iniciativas disponibilizadas pelo Estado para regulamentar a comercialização intermunicipal da produção artesanal, dentre elas, o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF), que integra os sistemas de inspeção de produtos de origem animal. No entanto, vincular o SUSAF<sup>2</sup> ao SIM, requer que os municípios tenham um sistema local de fiscalização operante e comprovadamente capaz de fiscalizar os estabelecimentos. Beltramin (2018) destaca que segundo o Decreto 54.189/2018 e a Instrução Normativa (IN) 10.2018 da SEAPI, o processo de comprovação é feito por meio de adesão, realizada da seguinte forma:

Formalização do pedido pelo município, com o envio de documentação específica referente ao seu SIM; apresentação, por parte dos agentes públicos do município, de termos de responsabilidade atestando a veracidade das condições documentadas; e, após o deferimento do pedido e sua publicação no Diário Oficial do Estado (DOE), o cadastramento dos estabelecimentos interessados – por meio de nova apresentação de documentação e termos de responsabilidade desses (Beltramin, 2018. p. 21).

---

<sup>2</sup> O SUSAF é fruto da reivindicação dos pequenos agricultores e agroindústrias do Rio Grande do Sul, que buscavam legalizar seus produtos, garantindo atenção às boas práticas agroindustriais e alimentares de forma adaptada às suas realidades (SEAPI, 2012, 2018).

A partir deste sistema, os produtos inspecionados pelo SIM terão a equivalência estadual, ampliando o mercado consumidor e oferecendo maiores oportunidades aos estabelecimentos (SEAPI, 2012, 2018). A garantia da comercialização de produtos coloniais além do território municipal é condição importante para os estabelecimentos da região do estudo, onde os municípios possuem populações e territórios pequenos e produção em pequena escala, inviabilizando por vezes a comercialização local.

A produção de queijo artesanal possui normas a serem seguidas que vão desde a padronização da criação do rebanho, métodos de ordenha, tempo de maturação, etc. Desde 2013, por exemplo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) através da IN 30, definiu o período de maturação dos queijos artesanais. Entretanto, os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru podem ser maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, desde que comprovada por análises microbiológicas, que a redução do período de maturação não comprometa a qualidade e a inocuidade do alimento.

Mesmo com a legislação acenando para a valorização da produção artesanal, em Minas Gerais, lugar de concentração de produtores de queijos artesanais, os processos de formalização não foram relevantes, expressando sinais de resistência aos métodos padronizados propostos (CINTRÃO, 2014). Então, frente a necessidade institucional de regular o mercado informal de produtos alimentícios artesanais, o Estado promulgou o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 dispondo sobre os alimentos de origem animal produzidos de forma artesanal e implantação do Selo ARTE, para a comercialização interestadual (BRASIL, 2019).

### **2.2.3 Normas informais**

Os conceitos da NEI são instrumentos usados neste artigo para analisar as regras formais e informais presentes no ambiente institucional encontrado nas feiras coloniais. A NEI analisa o papel desempenhado pelas instituições em dois níveis distintos: o ambiente institucional, onde estão estabelecidas as bases para as interações entre os agentes, as relações entre as instituições e as estruturas de governança que regem transações específicas ocorridas nas instituições (AUGUSTO et al., 2014).

Para North (2006) as instituições constituem um guia (regras formais e normas informais) para as interações humanas. Ou seja, regras que estruturam as interações políticas e sociais. Para o autor, enquanto as normas formais incluem as constituições, regras políticas, econômicas e contratos, as normas informais são adaptações e interpretações das normas

formais (sanções, tabus, costumes, e códigos de conduta) provenientes de informações transmitidas socialmente e integram as heranças culturais.

Por limitações informais entende-se as rotinas, costumes, tradições e convenções que surgem da persistência das informações transmitidas socialmente e que compõem a herança cultural de uma sociedade (NORTH, 2006). O autor entende por herança cultural o conhecimento e valores que são transmitidos ou imitados e que influenciam na conduta das próximas gerações.

No contexto estudado, as feiras coloniais representam os canais de comercialização dos produtos provenientes da agricultura familiar tornando-se uma forma organizada de inserção no mercado para a distribuição de produtos artesanais e de qualidade (SILVA et al., 2017). Segundo os autores supracitados, é do contato entre agricultura familiar com a dinâmica local do desenvolvimento que surge o conceito de cadeias agroalimentares curtas, remetendo a modos de comercialização que priorizem a interação e a proximidade entre produtores e consumidores, proporcionando novas possibilidades aos agricultores familiares. As cadeias curtas podem ser entendidas como uma estratégia de adaptação às mudanças de hábitos alimentares, uma expressão de resistência ao que é padronizado e que é justificado pela segurança alimentar e a qualidade dos alimentos (SCHNEIDER; FERRARI, 2015).

As cadeias curtas são opções espaciais, sociais e econômicas que possibilitam ao agricultor familiar ter o controle sobre as vendas, diminuem as distâncias percorridas pelos alimentos desde a produção até o consumo e facilitam o contato e as relações de confiança entre produtores e consumidores (MATTE et al., 2016; SCHNEIDER; FERRARI, 2015). Esses mercados de proximidade são caracterizados pela especificidade, aproximação entre produção e consumo sem a intermediação ou controle do Estado durante o processo de comercialização (SCHNEIDER; FERRARI, 2015).

### 2.3 METODOLOGIA

Para elaborar a presente pesquisa, o estudo apropriou-se de um caráter descritivo, exploratório e de abordagem quantitativa, pois busca refletir sobre os dados recrutados, buscando delinear a realidade, através de uma exposição fundamentada em obras e autores da área. A amostragem de escolha foi não-probabilística por conveniência e contou com as respostas de 111 consumidores de QC. Amostras não probabilísticas por conveniência valem-se de métodos subjetivos (abordagem de entrevistados sem critérios estatísticos devido à disponibilidade no local ou de tempo do entrevistado, por exemplo) pois não pretendem ser

representativas da população e são usados para selecionar os entrevistados, uma vez que a probabilidade de escolha não é conhecida (HAIR et al., 2005). Para tanto, os entrevistados foram selecionados a partir da resposta positiva para o consumo de queijo colonial comercializado informalmente.

Para a realização da pesquisa foi utilizado um guia de perguntas estruturadas para caracterização dos consumidores de QC nas principais feiras que comercializam a maior quantidade do produto no município, conforme os dados fornecidos pelo Grupo Interdisciplinar de Pesquisas Agroalimentares Georreferenciadas (GIPAG) da Universidade Federal de Santa Maria/RS (UFSM), conforme o Quadro 3.

Quadro 3 - Locais de coleta de dados, quantidade comercializada Kg/Ano e número de entrevistados que compuseram a amostra

<b>Feiras</b>	<b>Número de Feirantes QC</b>	<b>Quantidade Comercializada Kg/Ano</b>	<b>Número de Entrevistados Consumidores de QC</b>
“Feirão Colonial”	12	102.90	74
“Feira da Praça Saturnino de Brito”	03	6.100	20
“Feira da Avenida Roraima”	01	400	17

Fonte: (ELABORADO PELA A AUTORA BASEADO NOS DADOS DO GIPAG, 2019).

O uso de formulários estruturados para entrevistas guiadas, com uma relação fixa de perguntas, cuja ordem e redação permanecem invariáveis, garante que a mesma pergunta seja feita da mesma forma à todos os componentes da amostra, sendo considerado o método ideal para realização de análise quantitativa e definição da amostra, uma vez que todos os entrevistados estão sob as mesmas condições de perguntas padronizadas (GIL,1999, GRAY, 2012). Assim, o instrumento foi elaborado visando testar a hipótese, respondendo as questões que nortearam essa pesquisa, baseado em proposições teóricas, conforme o Quadro 4.

Quadro 4 - Esquema da pesquisa

<b>Objetivo Geral</b>	<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Base teórica Geral</b>	<b>Elementos constitutivos</b>	<b>Base teórica Elementos constitutivos</b>
<b>Motivação Para aquisição e consumo de queijo colonial no mercado informal de Santa Maria/RS</b>	<b>1. Compreender as regras informais que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em feiras de Santa Maria/RS</b>	COASE (1960) WILLIANSO (1995) ZYLBERZTAJN (1995) NORTH (1990;1993; 2006)	<b>Aspectos Culturais</b>	NEUMANN; SOUZA (2006) CRUZ; SCHNEIDER (2010) DORIGON (2011) ZANINI; FROELICH (2015) CASSOL; SCHNEIDER (2015). BRITO; XAVIER (2016) GUIMARÃES; PINHEIRO (2018) MATTIELLO et al. (2018) CAMPOS et al. (2019).
			<b>Crenças</b>	SCHNEIDER E FERRARI (2015)
	<b>2. Compreender as regras formais que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em feiras de Santa Maria/RS</b>		<b>Percepção Sobre a Legislação</b>	COSTA (2009) SETA et al. (2010) DORIGON (2010). NIEDERLE et al. (2014) BRANDÃO et al. (2015). DOS ANJOS (2017) CALDAS (2017) ESTEVAM et al. (2018). BREITENBACH et al. (2018) BELTRAMIN (2018) VON DENTZ (2019) SILVA (2019) MAPA (2019)

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

### 2.3.1 Critérios e variáveis de análise

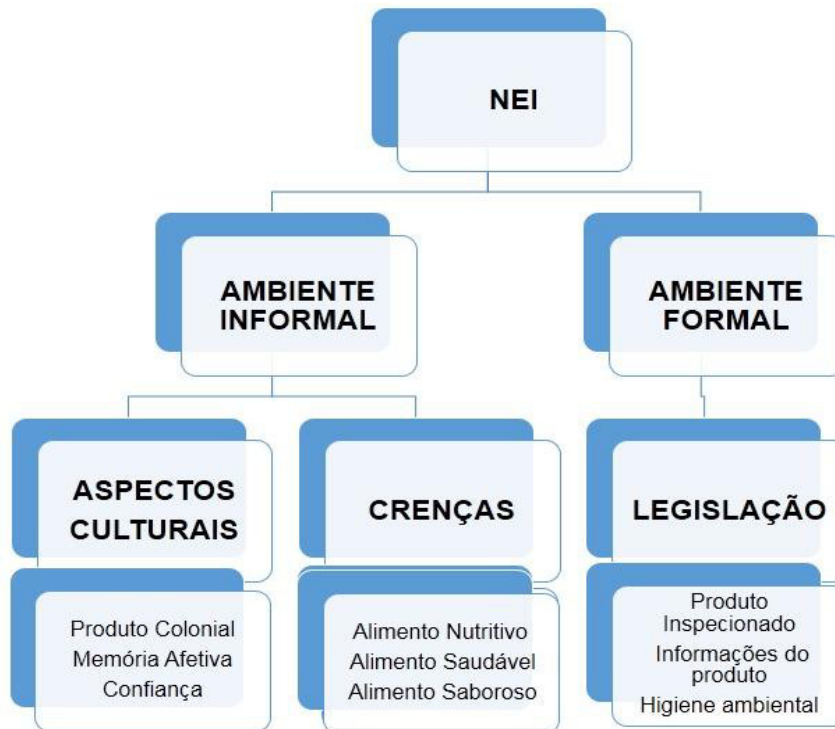
Para identificar a importância que os consumidores entrevistados atribuem aos diferentes aspectos motivacionais para aquisição do QC, foram consideradas as variáveis para cada condicionador listado: (a) Motivação para aquisição/consumo baseados nos aspectos culturais (produto colonial, memória afetiva e confiança); (b) Motivação para aquisição/consumo baseado em crenças<sup>3</sup> (alimento mais nutritivo, alimento mais saudável e

<sup>3</sup> Conforme o dicionário moderno da língua portuguesa, crença significa aquilo que se acredita ser verdadeiro ou seguro, certeza, confiança, segurança. É a convicção sobre a verdade de alguma afirmação ou sobre a realidade de algum ser, coisa ou fenômeno, especialmente quando não há provas conclusivas ou confirmação racional daquilo em que se acredita. Normalmente relacionado à religião, este conceito foi utilizado no estudo como uma certeza intuitiva acerca de algo ou alguma coisa. Pode-se conceber a crença neste contexto como uma estrutura mental de acesso compreensivo à realidade. As crenças, no contexto estudado, estão relacionadas ao que o entrevistado



alimento mais saboroso); (c) Percepção sobre legislação sanitária (produto inspecionado, informações do produto e higiene ambiental). Dessa forma, definidos os critérios que nortearam a elaboração do instrumento e coleta de dados, buscou-se responder as seguintes questões, conforme mostra a figura 3 a seguir:

Figura 2 – Condicionantes de análise para definição da aquisição do Queijo Colonial.



Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA BASEADA NOS CONCEITOS DA NEI, 2019).

Utilizando a escala Likert, o questionário composto por 23 questões distribuídas em 3 seções, possibilitou analisar o grau de importância sobre as opiniões e atitudes. Os dados dos questionários foram tabulados em Excel 2016 e após foram aplicados testes não paramétricos e análises estatísticas univariadas, incluindo o teste do qui-quadrado, utilizando o software PSPP de código aberto. O nível de significância aplicado ao teste do qui-quadrado foi menor ou igual ( $\leq$ ) a 0,05. A coleta de dados foi realizada entre os dias 14 e 28 de dezembro de 2019, conforme o Quadro 5

---

acredita ser de relevância, ou seja, que ele acredita ser mais nutritivo, mais saudável e mais saboroso que os demais queijos ofertados no mercado.

Quadro 5 - Organização e composição do instrumento de pesquisa

Critérios Avaliados		Questões	Grau de Importância				
Perfil do Consumidor	Dados Gerais	1. Gênero. ( ) M ( ) F 2. Idade ----- 3. Escolaridade -----	Não é Importante	Pouco Importante	Indiferente	Importante	Muito Importante
	Núcleo Familiar	4. Renda familiar -----R\$ 5. Quantas pessoas vivem com você e consomem queijo tipo colonial?-----					
Aspectos culturais	Produto Colonial	6. A herança cultural que o queijo tipo colonial representa é:					
		7. A região de origem (ser regional) do queijo tipo colonial é:					
	Memória Afetiva	8. A importância da memória afetiva contida queijo tipo colonial é:					
		9. As tradições do saber-fazer o queijo colonial é:					
	Confiança	10. A confiança no produtor de queijo colonial é:					
		11. Considere indicar o queijo colonial à um familiar:					
Crenças	Alimento Nutritivo	12. Considere a importância da nutrição do queijo colonial:					
		13. O uso do queijo colonial como ingrediente em receitas é:					
	Alimento Saudável	14. O uso da pasteurização do leite usado na fabricação do queijo colonial é:					
		15. O tempo de maturação do queijo tipo colonial é:					
	Alimento Saboroso	16. O sabor do queijo colonial é:					
		17. A textura (como se apresenta ao corte) do queijo colonial é:					
Percepção Sobre a Legislação	Produto Inspeccionado	18. Ter acesso à informações sobre a inspeção sanitária pelo qual o queijo tipo colonial foi submetido é:					
		19. O acesso à informações sobre inocuidade (presença de fármacos veterinários) para o queijo tipo colonial é:					
	Informações do Produto	20. A embalagem para a comercialização do queijo tipo colonial é:					
		21. A informação nutricional para a comercialização do queijo tipo colonial é:					
	Higiene Ambiental	22. A higienização correta dos utensílios usados na fabricação do queijo tipo colonial é:					
		23. A prevenção de doenças transmitidas por alimentos na produção e comercialização do queijo tipo colonial é:					

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

Primeiramente, os fatores condicionantes gênero, idade, escolaridade, renda familiar e número de consumidores de queijo na família foram correlacionados com os condicionantes de aspectos culturais, crenças (ambiente informal) e legislação (ambiente formal). Em um segundo

momento, buscou-se correlações entre cada uma das questões referentes aos condicionantes do ambiente informal com as do ambiente formal.

Em suma, para responder aos objetivos propostos, quais sejam: 1) entender as motivações que sustentam a informalidade; 2) compreender as regras formais e informais que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores em três feiras do município de Santa Maria/RS, utilizou-se a seguinte forma de análise e interpretação dos dados: a) por meio do perfil dos consumidores, suas preferências e possíveis correlações entre as variáveis, verificou-se o grau importância das motivações que sustentam a informalidade; b) por meio da análise das variáveis relacionadas ambiente informal e formal, considerando os aspectos herança cultural, crenças e percepção sobre a legislação, verificou-se a existência de correlações que auxiliam na compreensão do ambiente institucional que permeia e legitima a comercialização do QC.

## 2. 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 2.4.1 Caracterização do perfil dos consumidores e correlação entre perfil de consumidor e atribuição motivacional para o consumo

A composição e a caracterização do perfil dos consumidores é apresentada na Tabela 1.

Tabela 1 – Perfil dos consumidores de queijo colonial entrevistados

Indicadores de perfil	Categorização do perfil de consumidor	Percentual de consumidores
Gênero	Feminino	52.30
	Masculino	47.70
Escolaridade	Ensino Fundamental incompleto	6.42
	Ensino Fundamental completo	9.17
	Ensino Médio incompleto	5.50
	Ensino Médio completo	25.70
	Ensino Superior incompleto	9.17
	Ensino Superior completo	22.94
	Pós-graduação	21.10
Faixa Etária	18 a 25 anos	6.42
	26 a 35 anos	23.85
	36 a 45 anos	19.27

	Acima de 45 anos	50.46
Renda	Até 1 salário mínimo	9.17
	1 a 2 salários mínimos	16.51
	2 a 3 salários mínimos	16.51
	3 a 4 salários mínimos	20.18
	4 a 5 salários mínimos	8.26
	5 a 6 salários mínimos	5.50
	Acima de 6 salários mínimos	23.85
	Número de consumidores de QC no núcleo familiar	1
2		36.70
3		20.18
4		13.76
5		8.26
Acima de 5		1.83

Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

Dentro dos critérios avaliados, relacionando ao perfil do consumidor com as demais variáveis de análise, cinco elementos aparecem em termos de correlação e significância no comportamento dos consumidores de QC em Santa Maria/RS: a) gênero; b) faixa etária; c) escolaridade; d) renda; e) núcleo familiar. Na Tabela 2, são demonstradas as correlações que estatisticamente apresentaram significância conforme o teste do qui-quadrado após cruzamentos entre as variáveis:

Tabela 2 – Correlações entre o perfil do consumidores de queijo colonial e variáveis de análise

Variáveis	Significância	Teste chi-quadrado
Gênero <i>versus</i> Região de origem do QC	Homens valorizam mais a região de origem do produto do que as mulheres	p= 0.03
Gênero <i>versus</i> Tempo de maturação	Homens valorizam mais o processo de maturação pelo qual o QC foi submetido do que as mulheres	p= 0.03
Gênero <i>versus</i> Textura	Homens valorizam mais a textura do produto do que as mulheres	p= 0.00
Gênero <i>versus</i> Higienização	Mulheres valorizam a higienização correta dos utensílios do que os homens	p= 0.05
Faixa etária <i>versus</i> Aspectos culturais	Pessoas com idade acima de 45 anos valorizam a herança cultural que o produto representa	p= 0.01
Faixa etária <i>versus</i> Saber fazer	Pessoas com idade acima de 45 anos valorizam o saber fazer na elaboração do QC	p= 0.02
Escolaridade <i>versus</i> Região de origem do QC	Pessoas com ensino fundamental incompleto ou completo valorizam a região de origem do produto	p= 0.04
Renda <i>versus</i> Região de origem do QC	Pessoas com renda acima de 6 salários mínimos valorizam mais a região de origem do produto	p= 0.02
Renda <i>versus</i> Qualidade nutricional	Pessoas com renda acima de 6 salários mínimos consideram o QC mais nutritivo que os industrializados	p= 0.03
Núcleo familiar <i>versus</i> Valor nutricional	Pessoas com até 2 membros na família consideram QC mais nutritivo que os industrializados	p=0.01

Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

No que se refere ao gênero, as correlações encontradas indicam que os homens atribuem maior valor à região onde o QC é produzido, ao processo de maturação submetido e à textura apresentada pelo produto. As mulheres, por sua vez, atribuíram o grau de importância para a higienização correta dos utensílios, indicando uma preocupação maior com este fator.

Foi verificada significância entre o perfil do consumidor com mais de 45 anos demonstrando que estes valorizam o saber fazer e os aspectos culturais. Quanto à escolaridade, os consumidores entrevistados que cursaram até o ensino fundamental atribuem importância à região de origem. Procurando compreender estes dois aspectos, cita-se Krone e Menasche (2019) que afirmam que em um contexto de crises alimentares, os atributos associados à

produção local e de origem conhecida sobressaem-se na demanda por alimentos que enfatizam qualidades como tradição, localidade, ruralidade, aspectos naturais e ausência de aditivos químicos.

No que diz respeito à renda familiar, pessoas que recebem mais de 6 salários mínimos, também valorizam a região de origem e consideram o QC mais nutritivo. Quanto ao núcleo familiar, famílias com 2 integrantes que consomem o alimento, consideram-no mais nutritivo.

É possível perceber, através das correlações encontradas, a complexidade do comportamento do consumidor, que além de características como gênero, escolaridade, faixa etária, classe social e tamanho da família, também é afetado pelo conhecimento, cultura e influências pessoais que direcionam seus hábitos de consumo.

#### **2.4.2 Correlação entre variáveis relacionadas ao ambiente informal e formal, considerando os aspectos culturais, crenças e legislação sanitária**

Dentro dos critérios avaliados, relacionando os aspectos culturais, crenças e legislação sanitária, com as demais variáveis de análise, foram verificadas correlação e significância no comportamento dos consumidores de QC em Santa Maria/RS para os elementos: a) produto colonial; b) memória afetiva; c) confiança; d) alimento nutritivo; e) alimento saboroso; f) produto inspecionado; g) informações do produto; h) higiene ambiental. Na Tabela 3, são demonstradas as correlações que estatisticamente apresentaram significância conforme o teste do qui-quadrado após cruzamentos entre as variáveis:

Tabela 3 – Correlações entre a importância que os consumidores de queijo colonial atribuem aos aspectos culturais, às crenças e à legislação sanitária.

Variáveis	Significância	Teste chi-quadrado
<b>ASPECTOS CULTURAIS X CRENÇAS</b>		
Região de origem <i>versus</i> tempo de maturação	Consumidores que valorizam a região de origem também valorizam as características do QC	p= 0.00
Memória afetiva <i>versus</i> uso do queijo em receitas	Consumidores que valorizam a memória afetiva do produto também apreciam o uso do QC como ingrediente em receitas	p= 0.03
Memória afetiva <i>versus</i> pasteurização	Consumidores que valorizam a memória afetiva do QC também consideram valorizam o processo de pasteurização	p= 0.00
Saber fazer <i>versus</i> valor nutricional e uso do queijo em receitas	Consumidores que valorizam o saber fazer também acreditam que o QC é mais nutritivo (p=0.05) e apreciam como ingrediente em receitas (p=0.01)	p= 0.05 p=0.01
Confiança no produtor de QC <i>versus</i> uso do queijo em receitas	Consumidores que acreditam que a confiança no produtor de QC é um aspecto importante também apreciam o produto como ingredientes em receitas	p= 0.02
Confiança no produtor <i>versus</i> tempo de maturação	Consumidores que valorizam a confiança no produtor de QC também valorizam o tempo de maturação do produto	p= 0.04
Indicação à familiares <i>versus</i> valor nutricional e sabor	Consumidores que consideram indicar o QC à familiares também acreditam que este seja mais nutritivo (p=0.03) e saboroso (p=0.01)	p= 0.03 p=0.01
<b>ASPECTOS CULTURAIS X LEGISLAÇÃO SANITÁRIA</b>		
Região de origem <i>versus</i> higienização de utensílios	Consumidores que valorizam a região de origem do QC também valorizam o cuidado com a higienização dos utensílios utilizados na fabricação do queijo	p=0.00
Memória afetiva <i>versus</i> informações de inspeção e inocuidade	Consumidores que valorizam a memória afetiva do QC são indiferentes às informações de inspeção sanitária pelo qual o queijo foi submetido (p=0.01), porém são indiferentes às questões de inocuidade do alimento (p=0.05)	p= 0.01 p=0.05
Saber fazer <i>versus</i> DTAs	Consumidores que valorizam o saber fazer são indiferentes à prevenção de DTAs	p=0.00
Confiança no produtor <i>versus</i> inocuidade	Consumidores que valorizam a confiança no produtor tendem a ser indiferentes a informações sobre inocuidade	p=0.00

Cont. tab Variáveis	Significância	Teste chi- quadrado
<b>CRENÇAS X LEGISLAÇÃO SANITÁRIA</b>		
Valor nutritivo <i>versus</i> inocuidade	Consumidores que consideram o QC mais nutritivo também valorizam as informações sobre inocuidade	p= 0.03
Pasteurização <i>versus</i> inspeção, inocuidade, embalagem, DTAs e valor nutricional	Consumidores que valorizam a pasteurização do leite também valorizam as informações sobre inspeção sanitária, inocuidade, existência de embalagem, DTAs (p=0.00) e informação nutricional (p=0.04)	p= 0.00 p=0.04
Maturação <i>versus</i> higienização e DTAs	Consumidores que valorizam a maturação do QC também valorizam os cuidados com a higienização dos utensílios utilizados e os cuidados com a prevenção de DTAs	p=0.00
Sabor <i>versus</i> higienização	Consumidores que valorizam o sabor do queijo também valorizam o cuidado com a higienização dos utensílios utilizados	p=0.04
Textura <i>versus</i> inspeção e inocuidade	Consumidores que valorizam a textura do QC também valorizam as informações sobre inspeção sanitária e informações sobre inocuidade	p=0.00

Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

Observou-se, dentre as variáveis que expressam a importância que os consumidores de QC atribuem aos aspectos culturais e às crenças, correlações principalmente no que diz respeito ao saber fazer, à memória afetiva, à confiança no produtor e à indicação do alimento à familiares. Constatou-se também, que consumidores que consideram tais fatores, também os relacionam com o valor nutricional, como ingredientes de receitas, bem como às características como sabor apresentado, processo de pasteurização e tempo de maturação (aqui relacionado às características sensoriais de textura, salinidade, teor de umidade, microbiológicas e etc.). Isso indica que, quando o consumidor possui confiança no produtor de QC, acredita que o saber fazer é mais importante do que as técnicas e as regulamentações formais. Assim, o consumidor relaciona atributos de qualidade a estes fatores, entendendo que o produto colonial, independente das condições em que foi elaborado, é mais nutritivo, mais saudável, mais seguro e mais saboroso.

O cenário encontrado em Santa Maria/RS reflete as tendências de consumo, com a valorização da qualidade dos alimentos e das relações de proximidade entre produtor e consumidor. Em estudo similar, Brito e Silveira (2016) constataram entre os consumidores de queijo minas artesanal uma conexão com a diversidade de valores, hábitos, significados e relações com os locais produtores de queijo que tem relações estreitadas pela cultura.



A comercialização de QC nas feiras coloniais estimula a proximidade e a interatividade entre produtores e consumidores. A relação de confiança e fidelidade estabelecida, faz a validação social sobrepor-se à validação legal e, os vínculos morais aceitos como garantia, colocam o aparato jurídico em segundo plano (POZZOBON et al., 2017). Os resultados encontrados neste estudo corroboram com os estudos de Menasche et al. (2009) que entendem que as relações entre produtores e consumidores, uma vez sustentadas pela confiança, qualidade, transparência e localidade, remetem ao sistema de comercialização nos moldes das cadeias curtas de produção, que são considerados como redes alternativas de alimentos.

De acordo com Viana et al. (2019), o QC também pode ser considerado como uma alternativa de geração de renda, promoção da cultura e das tradições locais e contribui para a permanência dos agricultores familiares no meio rural. Porém, apesar dos atributos de qualidade e das características que remetem à tradição e à artesanidade, o acesso aos mercados formais é dificultado em função das normas sanitárias que contemplam alimentos padronizados em detrimento dos artesanais, mantendo-os na informalidade.

As correlações encontradas entre as variáveis dos aspectos culturais e legislação sanitária trazem à luz o debate sobre o que deve ser preconizado e o que deve ser preservado. Na opinião dos consumidores questionados, atributos como o saber fazer, confiança no produtor e memória afetiva são considerados mais importantes do que a prevenção de DTAs ou o acesso às informações relacionadas à inocuidade e à inspeção sanitária, por exemplo.

Já a correlação encontrada entre a região em que o QC é produzido e a preocupação com à higienização adequada dos utensílios pode ser entendida como reflexo da ocorrência dos surtos de Toxoplasmose, *Campylobacter jejuni* e *Escherichia coli* O157 ocorridos recentemente no município (G1 2018; PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA, 2018; PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA, 2019). Tais ocorrências despertaram comoção na população, foram amplamente debatidas pela mídia e motivaram ações informativas à população.

Chama a atenção que diante da análise entre crenças e legislação sanitária não houve correlação entre os atributos crença e a presença de embalagem ou crença e informações nutricionais do produto. Isso pode ser indicativo de que, quando o produto é reconhecido como confiável, o consumidor não questiona os métodos de produção ou composição do alimento adquirido, eximindo o produtor da adoção de práticas preconizadas pela legislação. Neste caso, este resultado corrobora com o que Krone e Menasche (2019) identificaram em seu estudo sobre Queijo Serrano e Doces de Pelotas, onde a validação social e as relações face a face entre o consumidor e produtor dispensam selos e rótulos.

As correlações analisadas entre as crenças que o consumidor possui ao estar adquirindo um produto mais saudável, mais nutritivo e mais saboroso e sua percepção sobre o preconizado pela legislação sanitária denotam os diferentes pontos de vista entre o formal e a valorização social, resultado da interação entre produtores e consumidores que acionam categorias como tradição, gosto, sabor, cultura, família e história. A partir dos conceitos da NEI é possível compreender que a realidade encontrada neste estudo é uma representação da organização social que, por meio das tradições, costumes ou restrições legais, criam padrões comportamentais duradouros que regulam as interações entre os indivíduos.

### **2.4.3 Avaliação do consumidor e atribuição de grau de importância que motivam o consumo de queijo colonial**

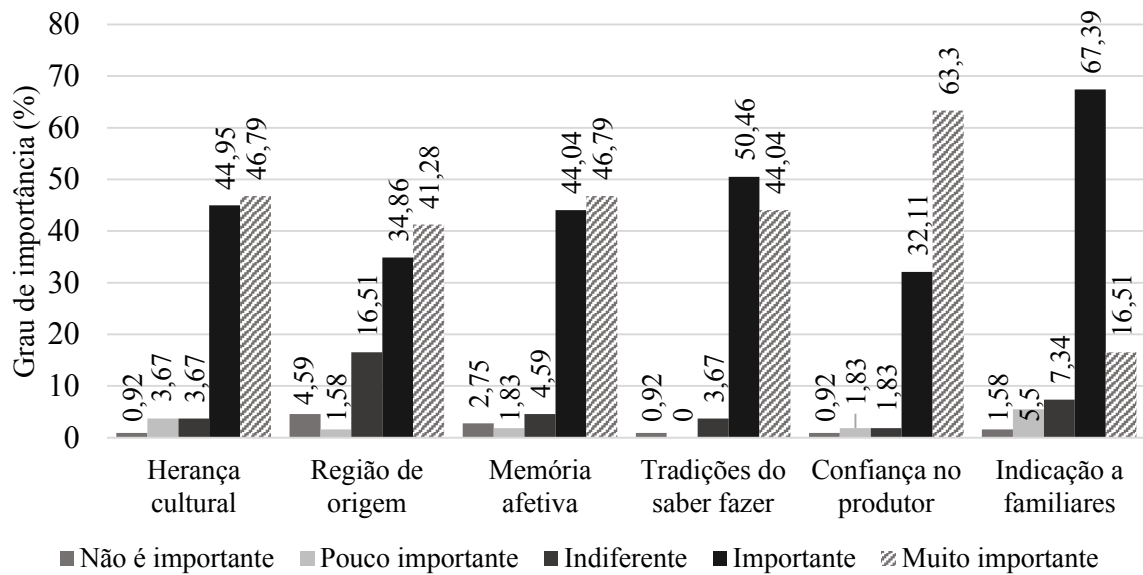
Diferentemente dos itens 2.4.1 e 2.4.2 que apresentaram análises estatísticas e as correlações entre as variáveis de análise, o item 2.4.3 tem o intuito de apresentar de forma valorativa o grau de importância atribuído pelos sujeitos pesquisados com relação aos aspectos considerados pertinentes nesta pesquisa, relacionados ao ambiente informal (aspectos culturais e crenças) e formal (legislação) sumarizados anteriormente na Figura 3.

Primeiramente, na Figura 4 são apresentados o grau de importância atribuídos pelos consumidores entrevistados, considerando os aspectos relacionados ao ambiente informal, mais especificamente ao grupo de variáveis (produto colonial; memória afetiva; confiança) e suas respectivas perguntas norteadoras<sup>4</sup>, enquadradas sob a denominação de ‘aspectos culturais’.

---

<sup>4</sup> Anteriormente descritas no item Metodologia, especificamente no Quadro 5.

Figura 3 – Grau de importância atribuídos pelos consumidores de queijo colonial em relação à aspectos de herança cultural



Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

Na Figura 4 chama a atenção que a maior parte dos consumidores de QC entrevistados em Santa Maria/RS consideram muito importante as questões relacionadas à confiança no produtor (63,3%). É válido também ressaltar que a indicação à familiares (67,39%) e o saber fazer queijo colonial são consideradas importantes motivadores para o consumo.

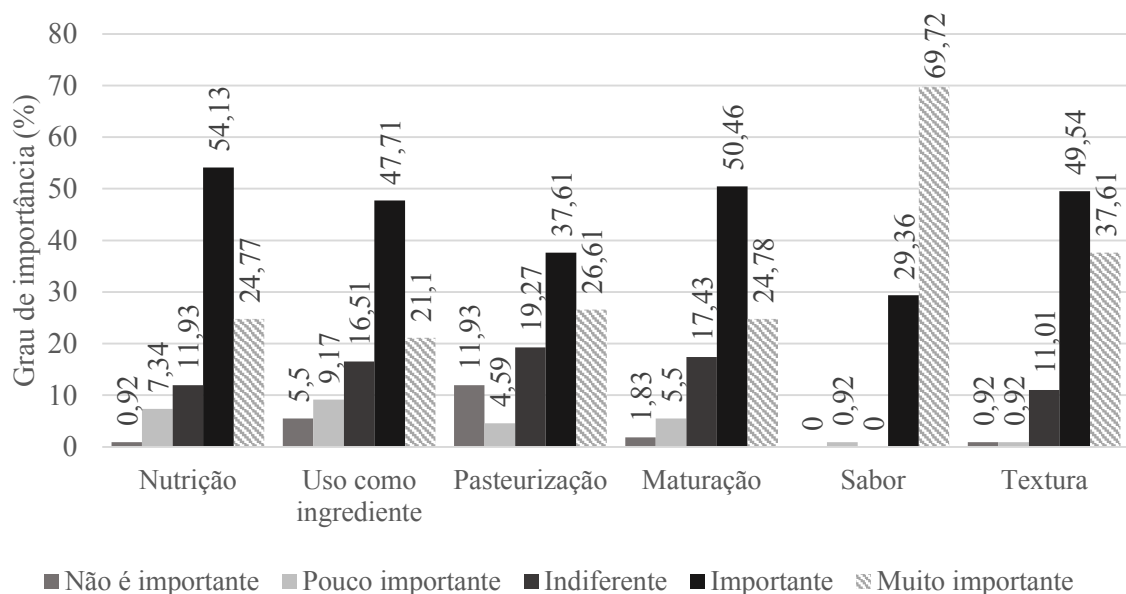
Os resultados encontrados corroboram com o trabalho de Krone e Menasche (2019), que identificaram em ambientes informais e de proximidade que o “conhecer o produtor”, legitima a qualidade e a confiança entre consumidores e produtores. E, Picolotto e Bremm (2016) afirmam que ‘saber fazer’ os alimentos tradicionais tem uma imagem positiva diante de consumidores que, em algum momento, entraram em contato com o meio rural. Ainda, segundo os autores, após este contato, os consumidores, passam a valorizar a produção artesanal, a agricultura familiar, as suas raízes e seus alimentos típicos. No entanto, considerando o contexto científico e preventivo, estudos demonstram a necessidade de pesquisas sobre a qualidade microbiológica e nutricional deste alimento que apresenta alta chance de contaminação (DOS SANTOS et al., 2017).

O resultado encontrado com relação à memória afetiva, considerada como muito importante para 46,79% refere-se conforme cita Lima et al. (2015) aos hábitos de comer em família, de momentos em que as relações sociais e afetivas são demarcadas, ou seja, envolve costumes, diálogos, usos, sabores, odores. Para Menasche (2010), em seu trabalho “Campo e

cidade, comida e imaginário: Percepções do rural à mesa”, os alimentos relacionados à ruralidade, através da memória e da cultura, remetem à tempos e lugares que lembram sabores perdidos. Além da importância na geração de renda das populações rurais, a produção artesanal de alimentos fortalece os laços culturais, demarca gostos e identidades e está relacionada com hábitos alimentares, preceitos de saúde e culturas locais (CINTRÃO, 2014).

Ainda sob o guarda-chuva analítico do ambiente informal a Figura 5 representa o grau de importância atribuído às crenças<sup>5</sup> em relação aos demais queijos comercializados em Santa Maria/RS.

Figura 4 – Grau de importância atribuídos por consumidores de queijo colonial em relação às crenças



Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

Dentre as alternativas avaliadas, percebe-se que 69,72% dos entrevistados consideram muito importante o sabor do alimento. O sabor do QC foi um consenso entre a maioria dos consumidores entrevistados, determinando a importância para o seu consumo. O sabor relatado pelos consumidores pode estar relacionado à percepção associada ao natural, ao puro e ao saudável. Para Menasche (2010) os alimentos naturais, tradicionais e próximos do consumidor representam a oposição aos alimentos processados, industrializados e distantes. Segundo a autora, o consumidor urbano procura no rural os sabores perdidos no processo de

<sup>5</sup> Terceiro grupo de variáveis anteriormente descritas no item Metodologia (Quadro 5).

industrialização atribui aos alimentos valores ligados à natureza, saúde e liberdade no campo. Assim como os consumidores entrevistados em Santa Maria/RS, os consumidores entrevistados por Viana et al. (2019) também mencionam o QC como mais saboroso e “gostoso” denotando que essa característica do alimento, possivelmente construída de memórias afetivas, é a base dos gostos alimentares.

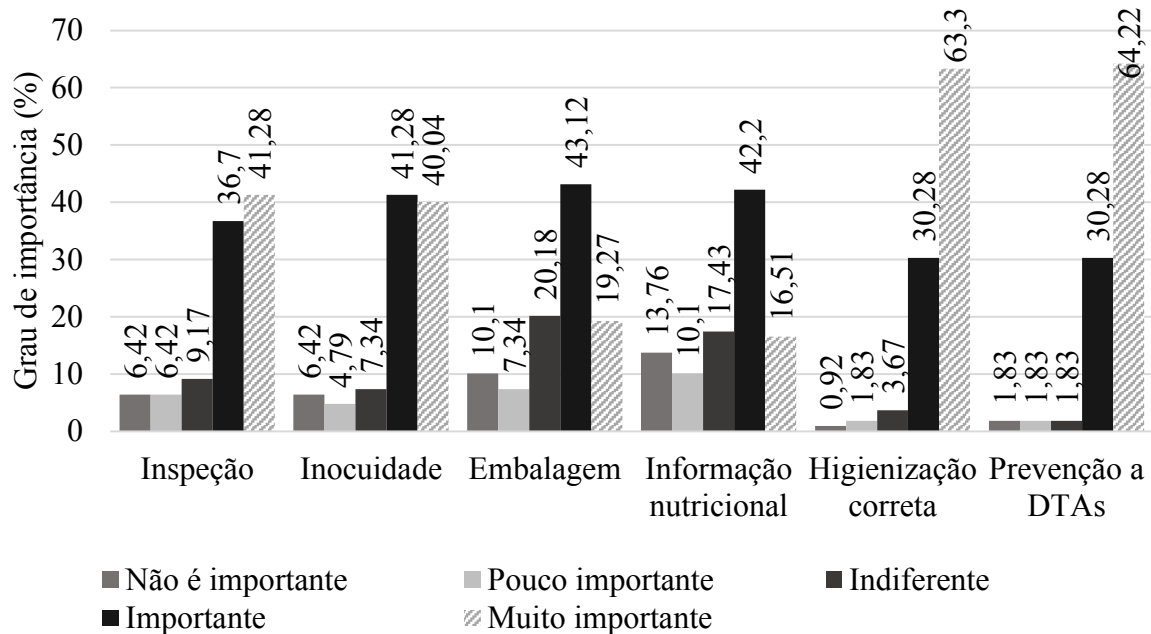
Entretanto, chama a atenção a crença relacionada à pasteurização do leite utilizado na fabricação, que teve o maior percentual como ‘não importante’ (11,93%). Neste sentido, Viana et al. (2019) fazem uma reflexão que está no cerne desta discussão: se as questões legais sanitárias inviabilizam a maior parte das agroindústrias familiares que produzem QC, como este mercado ainda sobrevive? Dentre as constatações entre a produção formal e informal e o uso do leite cru em Capanema, Viana et al. (2019) dão uma contribuição importante: cercados pelas memórias e cultura, os consumidores de QC da microrregião de Capanema preferem os alimentos elaborados a partir de leite cru, como é o caso dos queijos informais. Tal estudo, corroboram com os resultados encontrados a campo nesta pesquisa.

A fabricação de queijos tradicionais ocasiona debates sobre as exigências sanitárias e a persistência da produção e comercialização em situações de informalidade. De um lado, a ampla divulgação da mídia sobre os riscos à saúde e o acesso livre à estudos científicos que são direcionados à qualidade microbiológica do leite *in natura* e dos benefícios e segurança do consumo do leite pasteurizado (Soares, et al., 2016; Lima et al., 2016; Barros et al., 2019). De outro, a interação entre produtores e consumidores, que mesmo cientes de que a produção não é realizada conforme os parâmetros estabelecidos pela vigilância sanitária, buscam no QC por sabores, memória e tradição intrínseca no produto.

Assim como ocorre com o QC em Santa Maria/RS, a informalidade da produção de alimentos artesanais atende à um nicho de mercado em que a demanda é mediada pelo consumidor. Cintrão (2014) em um estudo com queijos em Minas Gerais, observou que a baixa adesão aos critérios legais por parte dos produtores, caracteriza não só a resistência cultural quanto às intervenções externas e as preferência por preservar o seu modo de saber fazer, mas também o comportamento do consumidor.

Contrapondo os aspectos relacionados ao ambiente informal na Figura 6 apresenta-se a importância dada pelos consumidores de QC em relação às variáveis relacionadas ao ambiente formal.

Figura 5 – Grau de importância atribuídos por consumidores de queijo colonial comercializado informalmente em relação à legislação sanitária



Fonte: (DADOS DA PESQUISA, 2020).

Foi conferido o grau ‘muito importante’ pelos consumidores de QC à higienização correta dos utensílios na fabricação do alimento (63,3%), bem como com a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (64,22%). Chama a atenção, no entanto, que outras questões como ter acesso à informações sobre a fiscalização de queijos, ter acesso às informações sobre inocuidade, embalagem para a comercialização e rótulo com informações nutricionais não tiveram a mesma relevância entre os respondentes.

A justificativa para o interesse pela higienização correta dos utensílios pode estar baseada na ampla divulgação dos casos de DTAs ocorridas recentemente no município (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA, 2018; PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA, 2019) e pela difusão de informações sobre Boas Práticas de Fabricação, que contemplam a higienização.

Mesmo com a emergência de uma nova legislação sanitária, intitulada como Selo ARTE (BRASIL, 2019), o qual tem o intuito de preservar o “modo de fazer” dos produtores, o sistema legal como um todo, mantém como referência principal a legislação federal e estabelece um conjunto de exigências que entram em choque com a realidade, com o saber fazer e com as referências culturais das famílias que produzem os queijos artesanais (CINTRÃO, 2014).

Assim, o cenário encontrado em Santa Maria/RS é similar à outras regiões em que alimentos tradicionais são comercializados de modo informal. Conforme Krone e Menasche (2019), em regiões onde a produção de alimentos artesanais têm uma tradição, como no caso do Queijo Serrano e dos Doces de Pelotas, o fato destes não serem legalizados não representam um fator determinante nas práticas de consumo, pois os critérios como confiança e reputação dos produtores são usados pelos consumidores como meio de validação social da qualidade dos produtos, preterindo os mecanismos legais de controle do Estado.

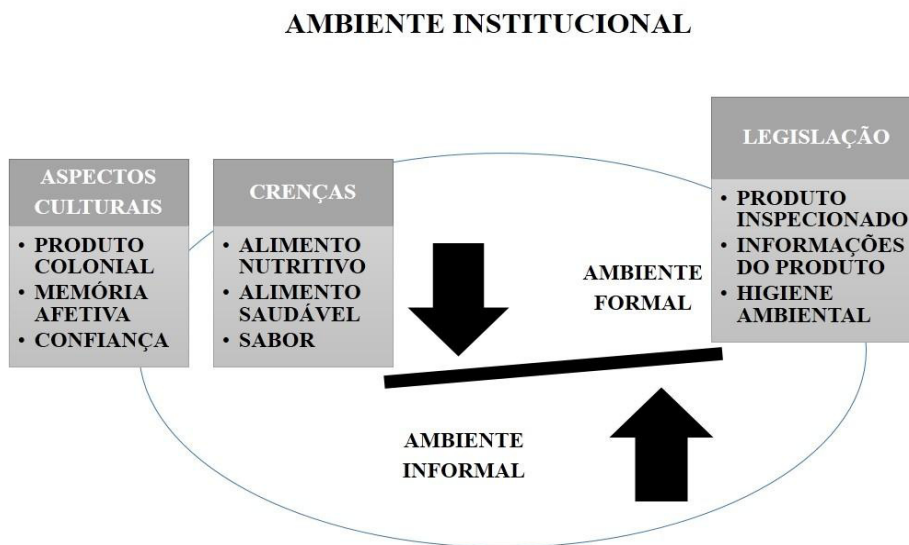
Neste sentido, o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, é tido como um esforço do Estado para formalizar a comercialização de produtos alimentícios artesanais valorizando as referências culturais (BRASIL, 2019). Entretanto, além das características e métodos tradicionais/regionais, emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação que devem ser preservados, até o momento as disposições publicadas acenam para as questões mais críticas da produção e comercialização de queijos artesanais: os produtos devem ser submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal. Em outras palavras, será necessário a formalização, adequação aos padrões exigidos e fiscalização da produção para a concessão do Selo ARTE. Cintrão (2014) já alertava para as dificuldades enfrentadas na preservação da diversidade de manifestações culturais associadas à comida, dentre eles, às restrições impostas pela legislação sanitária.

A legislação vigente estabelece normas em nome da segurança dos alimentos e exige obrigatoriedade na pasteurização do leite utilizado na elaboração de queijos que possuam um período de maturação inferior a 60 dias, além de uma série de outras exigências com relação à estrutura física do local de fabricação do queijo. No entanto, para Cintrão (2014), muito além da exigência de pasteurização e tempo de cura, a legislação e as referências culturais por vezes, são irreconciliáveis: as inúmeras imposições em todas as etapas de produção e comercialização, que vão desde a sanidade do rebanho até a forma como os produtos devem ser comercializados (embalagem, temperatura e rótulos) entram em conflito com o saber fazer tradicional e com as referências culturais.

Por fim, salienta-se que as questões relacionadas à confiança e inocuidade também foram estudadas por Krone e Menasche (2019). Segundo os autores, a confiança no caso dos produtores de doces e de queijos analisados é constituída por relações face a face, pelo contato entre quem consome e quem produz e, uma vez estabelecida as relações sociais e redes de conhecimento, estas dispensam os mecanismos legais e endossam a percepção de qualidade dos alimentos. Assim, percebe-se uma relação entre as variáveis do ambiente formal e informal, corroborando com o presente estudo.

Em suma, numa análise da realidade encontrada sob as lentes da NEI, é possível concluir que no caso de Santa Maria/RS se sobrepõe os aspectos culturais e crenças que compõem o ambiente informal em relação as normas do ambiente formal. A Figura 6 ilustra a síntese dos resultados.

Figura 6 – Resumo dos principais pontos encontrados nos aspectos culturais, crenças e legislação e seus respectivos impactos no ambiente institucional.



Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

Assim, confirma-se a hipótese deste estudo baseado em Brandão et al. (2015) que, apesar do esforço do Estado em regular a comercialização de lácteos, a informalidade persiste porque o produtor encontra respaldo na tradição de consumo.

## 2.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em relação ao objetivo que buscou entender as motivações dos consumidores de queijo colonial que sustentam a informalidade e compreender quais as regras (formais ou informais) que permeiam e legitimam as interações entre consumidores e produtores, as informações obtidas na presente pesquisa permitem concluir que os homens valorizam a região de produção e tempo de maturação a que o QC foi submetido, indicando, neste caso, que os aspectos culturais e a memória afetiva são fatores decisivos para o consumo. Dentre as mulheres, a significância



encontrada reflete a importância dos cuidados com a higienização correta dos utensílios utilizados na elaboração do QC. Além disso, a importância dos aspectos culturais entre consumidores com mais de 45 anos de idade denotam que há uma valorização maior do saber fazer e das tradições nesta faixa etária. Entretanto, a indicação do alimento à familiares por ser mais nutritivo e seguro também apresentou frequência elevada, confirmando a influência social nos hábitos de consumo deste alimento.

Os resultados da análise entre os aspectos culturais e crenças, apresentam que a correlação encontrada entre região de origem e tempo de maturação refletem a importância que o local de produção e manutenção das características deste alimento representam para os entrevistados. A frequência com que a confiança foi correlacionada com o tempo de maturação e o uso de QC em receitas bem como a indicação deste à familiares, seja por ser considerado um alimento mais saboroso ou mais nutritivo reflete que a mesma está consolidada entre os produtores e os consumidores. É possível, também, identificar a valorização do saber-fazer, que neste estudo apresenta-se correlacionada com o uso do QC em receitas e também por ser considerado mais nutritivo. Além disso, a memória afetiva, apresenta correlações com o uso do QC como um ingrediente e com a importância do processo de pasteurização do leite. Isso significa dizer que o consumidor, apresenta-se sensível aos aspectos culturais e que isso pode ser determinante para o consumo de um alimento comercializado na informalidade.

Da análise entre os aspectos culturais e a legislação sanitária pode-se inferir que os consumidores que consideram importante a região de origem em que o QC é produzido, também se importam com a higienização dos utensílios utilizados na fabricação do queijo. Ressalta-se a correlação entre a memória afetiva e a indiferença às questões de inocuidade e o acesso às informações de inspeção sanitária pelo qual o queijo foi submetido. De mesma forma, a relevância do saber fazer correlacionou-se significativamente com a indiferença à prevenção de DTAs e a confiança no produtor correlacionou-se com a indiferença às informações sobre inocuidade. Assim, é possível observar que a valorização dos aspectos culturais que compõem o ambiente informal se sobrepõem às questões sanitárias recomendadas no ambiente formal.

Quanto aos resultados entre crenças e legislação sanitária, tem-se que: consumidores que consideram o QC mais nutritivo valorizam a inocuidade; consumidores que consideram importante a pasteurização do leite valorizam as informações sobre inspeção sanitária, inocuidade, prevenção de DTAs, existência de embalagem, bem como as informações nutricionais; consumidores que consideram importante o grau de maturação valorizam a higienização correta dos utensílios e a prevenção de DTAs; consumidores que consideram importante o sabor do queijo também valorizam a higienização correta dos utensílios utilizados

na sua elaboração; consumidores que consideram importante a textura do QC também valorizam as informações sobre inspeção sanitária. Isso pode significar que consumidores que valorizam a textura e acreditam que o QC seja mais saboroso e também se importam com as questões preconizadas pela legislação sanitária, como inocuidade, prevenção de doenças transmitidas por alimentos, uso de leite pasteurizado e higienização correta dos utensílios, por exemplo.

Desde a perspectiva do ambiente informal os aspectos ‘confiança’ e ‘sabor’ foram considerados como muito importantes para maioria dos consumidores. Todavia, os mesmos consumidores mostraram-se menos sensíveis quanto ao grau de importância das variáveis referentes ao escopo do ambiente formal (embalagem, informação nutricional, inocuidade e inspeção sanitária).

Ao analisar a realidade encontrada pelas lentes da NEI, percebe-se que, no caso de Santa Maria/RS se sobrepõe os aspectos culturais e crenças que compõem o ambiente informal em relação as normas do ambiente formal. Assim, confirma-se a hipótese de que apesar do esforço do Estado em regular a comercialização de QC, a informalidade persiste porque o produtor encontra respaldo na tradição de consumo.

## REFERÊNCIAS

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996.** Dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Sul. Disponível em: <[http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=11550&hTexto=&Hid\\_IDNorma=11550](http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=11550&hTexto=&Hid_IDNorma=11550)>. Acesso em: 28 de Dez. 2019.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 49.339, de 5 de julho de 2012.** Regulamenta o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS. Porto Alegre, RS. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/legislativo/Legisla%C3%A7%C3%A3oEstadual.aspx>>. Acesso em: 28 de Jan. 2020.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 54.189, de 14 de agosto de 2018.** Regulamenta o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS. Porto Alegre, RS. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=366189>>. Acesso em: 28 de Jan. 2020.

\_\_\_\_\_. **Instrução normativa SEAPI nº 10, de 13 de setembro de 2018.** Dispõe sobre a operacionalização do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS. Porto Alegre, RS. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=367424>>. Acesso em: 28 de Jan. 2020.

ANDOUET et al . **O Livro do Queijo.** In: HARBUTT, J (Org.). Ed. Globo. São Paulo, 2010.

AUGUSTO, C. A. et al. **Nova Economia Institucional**: vertentes complementares. Revista Ibero Americana de Estratégia. vol. 13, num. 1. 2014, pp. 93-108 . Universidade Nove de Julho São Paulo, Brasil. Disponível em: <  
<https://www.redalyc.org/pdf/3312/331231566007.pdf>>. Acesso em 12 de Dez. 2019.

AZEVEDO, P. F. de. **Nova economia institucional**: referencial geral e aplicações para a agricultura. Agricultura em São Paulo, 2000. Disponível em: <  
[http://www.gepai.dep.ufscar.br/pdfs/1085082759\\_ASP-REFERENCIAL.pdf](http://www.gepai.dep.ufscar.br/pdfs/1085082759_ASP-REFERENCIAL.pdf)>. Acesso em: 12 de Dez. 2019.

BASTOS, T. H et al. Perfil socioeconômico, motivações e grau de satisfação de consumidores em relação à feira de produtores do município de Júlio de Castilhos/RS. In: **Anais do 57º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia rural**: agricultura, alimentação e desenvolvimento, 2019. Brasília: SOBER, 2019.

BELTRAMIN, S. O **“SUSAF” no Médio Alto Uruguai**: Um estudo da sua implementação em municípios da região. Trabalho de Conclusão de Curso. Prof. Orientador Me. Samba Sané. Frederico Westphalen. UERGS, 2018.

BRACCINI, V. P. et al. Percepção dos consumidores sobre queijo artesanal comercializado em feiras coloniais. In: **Anais do 57º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia rural, 2019**, Ilhéus, v. 1. p. 1-19.

BRANDÃO, A. A et al. **Perfil socioeconômico dos consumidores de hortaliças em feiras livres na microrregião de Januária**. Hortic. Bras. vol.33 no.1 Vitória da Conquista Jan./Mar. 2015. Disponível em:  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-05362015000100119](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-05362015000100119)>. Acesso em: 04 de Dez. 2019.

BRANDÃO, J. B. et al. Leite clandestino: a informalidade orientada pela demanda - um diagnóstico da produção e comercialização em Itaqui/Rio Grande do Sul. **EXTENSÃO RURAL**, v. 22, p. 113-131, 2015. Disponível em:<  
<https://periodicos.ufsm.br/index.php/extensaorural/article/view/16027>>. Acesso em: 07 de Fev. 2019.

BRASIL, Ministério do Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996**. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 11 mar. 1996, Seção I, p. 3977. Disponível em: <  
<https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Portaria-n%C2%B0-146-de-7-de-mar%C3%A7o-de-1996.pdf>>. Acesso em: 28 de Jan. 2020.

BRASIL. **Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Disponível em: <  
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/bem-estar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/decreto-30691-de-1952.pdf/view>. Acesso em: 08. Ago. 2019.

BRASIL. **Decreto Nº 9.013, 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Disponível em:<  
[http://abrafrigo.com.br/wp-content/uploads/2017/01/Decreto-n%C2%BA-9.013\\_29\\_03\\_17\\_NOVO-REGULAMENTO-RIISPOA.pdf](http://abrafrigo.com.br/wp-content/uploads/2017/01/Decreto-n%C2%BA-9.013_29_03_17_NOVO-REGULAMENTO-RIISPOA.pdf)>. Acesso em: 08. Abr. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019**. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos

alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/decreto/D9918.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/D9918.htm)>. Acesso em: 10 de Ago. 2019.

BREITENBACH, R. et al. Whose fault is it? Fraud scandal in the milk industry and its impact on product image and consumption - The case of Brazil. **Food Research International**, v. 108, p. 475-481, 2018. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918302552?via%3Dihub>>. Acesso em 23 de DEZ. 2019.

BRITO, L.M; SILVEIRA, L.N. Comportamento do Consumidor e os Valores Culturais do Queijo Minas Artesanal. IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo; In: **Anais do II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo Comida e alimentação na sociedade contemporânea**, Niterói, 2016. Disponível em: <<http://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/11/ENEC2016-GT05-BritoSilveiraComportamentoDoConsumidorEOsValoresCulturaisDoQueijoMinasArtesanal.pdf>>. Acesso em: 16 Jan. 2020.

BRITO, L.M; Xavier, A.F. “Comportamento do Consumidor e o Mercado Informal de Produtos Artesanais”. In: **9 Latin American Conference, 2016**. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav/clav2016/paper/view/5700/1620>>. Acesso em: 12 de Dez. 2018.

CABRAL, D. H. Q. **A indicação geográfica no segmento de queijo artesanal no Brasil e na França**: estudo comparativo das IP Canastra e AOP Camembert de Normandie. 2018. Tese (Doutorado em Propriedade Intelectual e Inovação) - Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/academia/arquivo/teses/cabral-daniele-herve-quaranta.pdf>>. Acesso em 02 de Dez. 2019.

CAMPOS, T. de et al. Microbiological quality of colonial cheese sold in Porto Alegre-RS. **Semina: Ciências Agrárias**. v. 40, n. 2, p. 639-650, 2019. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/195927>>. Acesso em: 29 de Dez. 2019.

CARVALHO, M de M. et al. A produção de queijo colonial artesanal no município de Seara, estado de Santa Catarina, frente à legislação brasileira. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 70, n. 5, p. 253-261, 2015. Disponível em: <<https://rilct.emnuvens.com.br/rilct/article/view/463>>. Acesso em 29 de Jan. 2020.)

CASSOL A; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. **Lua Nova**, v. 95, p. 143-177, 2015. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ln/n95/0102-6445-ln-95-00143.pdf>>. Acesso em 08. Out. 2019.

CAVALCANTE, C. M. A economia institucional e as três dimensões das instituições. **Revista de Economia Contemporânea**, v. 18, n. 3, 2015. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Carolina\\_Cavalcante/publication/276444293\\_A\\_economia\\_institucional\\_e\\_as\\_tres\\_dimensoes\\_das\\_instituicoes/links/55896feb08ae273b2876bbd6.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Carolina_Cavalcante/publication/276444293_A_economia_institucional_e_as_tres_dimensoes_das_instituicoes/links/55896feb08ae273b2876bbd6.pdf)> Acesso em 20 de Dez. 2019.

CHUQUILLANQUE, D. A. et al. **Caracterização da produção agrícola e dos feirantes da agricultura familiar no Município de São Lourenço do Sul-RS**. Disponível em: <<https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/ajgeteo/article/download>>. Acesso em 04 de Dez. 2019.

- CINTRÃO, R. P. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos entre políticas públicas. **RURIS-Revista do Centro de Estudos Rurais-UNICAMP**, v. 8, n. 2, 2014. Disponível em: < <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/1991> >. Acesso em: 12 de Dez. 2019.
- COASE, R. H. Problem of social cost. **The Journal of Law & Economics**, v. 3, p. 1, 1960.
- CONSEIL NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES (FRANÇA). [CNAOL]. Disponível em: < <https://www.fromages-aop.com/qui-sommesnous/le-cnaol> >. Acesso em 20 de Dez. 2019.
- COSTA, E. A., org. **Vigilância Sanitária: temas para debate** [online]. Salvador: EDUFBA, 2009. 237 p. ISBN 978-85-232-0881-3. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/6bmrk/pdf/costa-9788523208813.pdf>> Acesso em: 02 de Jan. 2020.
- CRUZ, F. T. et al. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. In: **Congresso Internacional de la Red Sial**. 2008.
- CRUZ, F. T; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010. Disponível em: < [http://orgprints.org/24508/1/Cruz\\_Qualidade.pdf](http://orgprints.org/24508/1/Cruz_Qualidade.pdf)> Acesso em 28 de Dez. 2019.
- DORIGON, C. Le passage du modèle de l'agriculture familiale à un modèle coopératif familial autour des produits coloniaux au sud du Brésil. **Bulletin de l'Association de Géographes Français**, v. 3, p. 253-363, 2015. Disponível em: <<https://translate.google.com/translate?hl=pt-BR&sl=fr&u=https://journals.openedition.org/bagf/713&prev=search>>. Acesso em: 12 de Out. 2019.
- DORIGON, C. Mercados de Produtos Coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: em Construção. 2008. 437 f. 2008. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) –Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.
- DORIGON, C; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Rev. de Economia Agrícola**, v. 58, n. 1, p. 101-113, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=000153&pid=S0103-2003201400060000400014&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000153&pid=S0103-2003201400060000400014&lng=pt)>. Acesso em: 21 de nov. 2019.
- DORIGON, C. O mercado informal dos produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina. V **ENEC-Encontro Nacional de Estudos do Consumo**, p. 15-17, 2010. Disponível em:<[http://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/05/5.2.3-Dorigon-O\\_mercado\\_informal\\_dos\\_produtos\\_coloniais.pdf](http://estudosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/05/5.2.3-Dorigon-O_mercado_informal_dos_produtos_coloniais.pdf)>. Acesso em: 29 de Jan. 2020.
- DOS ANJOS, F. S; CALDAS, N. V. Uma resposta sólida a um regime agroalimentar em crise: fenômeno GAS na Itália. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 32, n. 95, p. 1-19, 2017. Disponível em: < <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10753223011> >. Acesso em 08 Dez. 2019.
- DOS SANTOS, S. et al. Características tecnológicas, de qualidade e potencialidades da cadeia produtiva de queijo colonial na região Sul do Brasil: uma revisão. **FTT Journal of Engineering and Business**, v. 1, n. 2, 2017. Disponível em:<

<http://saijournal.cefsa.org.br/seer/index.php/FTT/article/view/51/47>>. Acesso em: 15 Jan. 2020.

ESTEVAM, D de O. et al. Os desafios da inserção formal de produtos da agricultura familiar no mercado. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 23, n. 1, p. 262-281, 2018. Disponível em: < <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6354648>>. Acesso em: 27 de Dez. 2019.

FROELICH, P.R; ZANINI, M.C.C. **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural** [recurso eletrônico] / organizadora Renata Menasche. – Dados eletrônicos – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 344 p. Disponível em: <[https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/saberes-e-sabores\\_livro.pdf](https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/saberes-e-sabores_livro.pdf)>. Acesso em: 08 de Dez. 2019.

FURTADO, M. M. Fundamentos originais dos queijos Grana italianos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 66, n. 378, p. 40–50, 2011.

G1. **Número de casos confirmados de toxoplasmose em Santa Maria passa de 800**. 2018. Disponível em:< <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2018/10/20/numero-de-casos-confirmados-de-toxoplasmose-em-santa-maria-passa-de-800.ghtml>>. Acesso em: 15 Jan. 2020.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.

GRAY, D.E. **Pesquisa no mundo real**. Porto Alegre: Penso, 2012.

GRUPO INTERDISCIPLINAR DE PESQUISAS AGROALIMENTARES GEORREFERENCIADAS. **Fortalecimento do abastecimento local de alimentos no município de Santa Maria: os mercados de proximidade como estratégia de desenvolvimento rural sustentável**. [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por valurug@gmail.com em 10/12/2018.

GUIMARÃES, G. M; PINHEIRO, R.O. Patrimônio cultural e produção artesanal de alimentos: o saber-fazer em sistemas de produção na Quarta Colônia - RS. **Saberes tradicionais e artesanato: expressões culturais do campo brasileiro**. (e-book)/ Organizadores Cesar de Davi e Daiane Loreto Vargas. São Leopoldo: Oiko, 2018. Disponível em:< <http://oikoseditora.com.br/files/Saberes%20tradicionais%20e%20artesanato%20-%20E-book.pdf>>. Acesso em: 07 de Fev. 2019.

HAIR JR, J. F. et al. **Fundamentos de métodos de pesquisa em administração**. Porto Alegre: Bookman, 2005.

HODGSON, G. M. (1988). **Economics and Institutions: A Manifesto for Modern Institutional Economics**. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

KRONE, E.E; MENASCHE, R. Confiança e reputação, doces coloniais e queijo serrano: percepções de qualidade de alimentos tradicionais em contextos de proximidade entre agricultores e consumidores. *Amazônica - Revista de Antropologia*. v. 11, n. 2, p. 801 - 825 | 2019. Disponível em:< <https://aries.aibr.org/storage/pdfs/1485/Confianca%20e%20reputacao,%20doces%20coloniais%20e%20queijo%20serrano%20-%20Evander%20Krone%20e%20Renata%20Menasche.pdf>>. Acesso em: 16 Jan. 2020.

LEONEL, A; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. v. 5, n. 2,

- 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200. Disponível em:<  
<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/nascimento-amalia-leonel-menasche-renata-comida-ato-alimentar-e-outras-reflexoes-consumidas-contextos-da-alimentacao-v-5-p-3-13-2017>>. Acesso em 20 jan. 2020.
- LIMA, L. N et al. Avaliação microbiológica do leite in natura e pasteurizado comercializado no município de Benevides-PA Microbiological evaluation of fresh milk and pasteurized milk sold in the municipality of Benevides-PA. **Scientia Plena**, v. 12, n. 06 2016. doi: 10.14808/sci.plena.2016.069907. Disponível em: <  
<https://scientiaplenu.org.br/sp/article/view/3054/1447>>. Acesso em 20 de Jan. 2020.
- LIMA, R de S. et al. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522. Disponível em:< <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072/13748>>. Acesso em 20 jan. 2020.
- MACHADO, R.L.P et al. Boas práticas de fabricação (BPF) - Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.
- MATTE, A. et al. Mercado de cadeias curtas na pecuária familiar: um processo de realocação no território Alto Camaquã no sul do Rio Grande do Sul/Brasil. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 21, n. 3, p. 137-158, 2016. Disponível em: <  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6547675>>. Acesso em 08. Out. 2019.
- MATTIELLO et al. Rendimento industrial, eficiência de fabricação e características físico-químicas de queijo colonial produzido de leite com dois níveis de células somáticas. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v.70, n.6, p.1916-1924, 2018. Disponível em: <  
<http://www.scielo.br/pdf/abmvz/v70n6/0102-0935-abmvz-70-06-01916.pdf>>. Acesso em: 12 de Ago. 2019.
- MENASCHE, R. Campo e cidade, comida e imaginário - percepções do rural à mesa. **RURIS - Revista Do Centro De Estudos Rurais - UNICAMP**, v. 3, n. 2, 2010. Disponível em:<  
<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/700>>. Acesso em: 15 Jan. 2020.
- NEUMAN, P.S.; SOUZA, R.S. (Coord.) **Diagnóstico e Cadastro das Unidades de Produção de Hortigranjeiros e de Produtos Coloniais da Microrregião da Quarta Colônia e Estudo Regional de Mercado na Região Central do Estado, Relatório Final de Pesquisa, FAPERGS/RS**, 2006.
- NIEDERLE, P.A et al. Agricultura familiar, desenvolvimento rural e um modelo de mercados múltiplos. In: Sheila Doula; Ana Louise Fiúza; Erly Cardoso Teixeira; Janderson dos Reis; André Luis Lima. (Org.). **A agricultura familiar em face das transformações na dinâmica recente dos mercados**. 1 Ed. Viçosa: Suprema, 2014, v. 1, p. 43-68.
- NORTH, D.C. **Custos de transação, instituições e desempenho econômico**. Rio de Janeiro: Instituto Liberal, 38, 2006.
- PAVAN, D; SANTOS JUNIOR, S. Fomento público para o fortalecimento da agricultura familiar: o caso das feiras livres de produtos coloniais e agroecológicos de Chapecó (SC). **Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional**, 2017. Disponível em: <  
<https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/view/16226/4396>>. Acesso em 08 de Jan. 2020.
- PICOLOTTO, E. L.; BREMM, C. Ecologização na agricultura familiar, feiras e produtos artesanais na região Central do Rio Grande do Sul. **Política & Sociedade**, v. 15, p. 104-130,

2016. Disponível em: < <https://periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/2175-7984.2016v15nesp1p104>>. Acesso em: 15 Jan. 2020.

PONDÉ, J. L. Instituições e mudança institucional: uma abordagem schumpeteriana. **Revista Economia**, v. 6, n. 1, p. 119-160, 2005.

PORTAL DO QUEIJO. **Top 10 queijos espanhóis** – parte 1. Disponível em: <[https://portaldoqueijo.com.br/noticias\\_queijos/2019/07/21/top-10-queijos-espanhois/](https://portaldoqueijo.com.br/noticias_queijos/2019/07/21/top-10-queijos-espanhois/)>. Acesso em 02 Dez. 2019.

POZZOBON, L. et al. As Cadeias Curtas das Feiras Coloniais e Agroecológicas: Autoconsumo e Segurança Alimentar e Nutricional. **Desenvolvimento em Questão**, v. 16, n. 42, p. 405-441, 2018. Disponível em: <[Revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/6057](http://Revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/6057)>. Acesso em: 15 Jan. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA. **Nota informativa conjunta SES/RS - SMS Santa Maria: surto de doença diarreica aguda no município de SANTA MARIA - 14 de janeiro de 2020.** Disponível em: <<http://www.santamaria.rs.gov.br/docs/noticia/2020/01/D14-1866.pdf>>. Acesso em: 16 Jan. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA. **Semana de atividades nas escolas da Rede Municipal de Ensino para prevenir a Toxoplasmose.** 2018. Disponível em: <<http://www.santamaria.rs.gov.br/noticias/17213-semana-de-atividades-nas-escolas-da-rede-municipal-de-ensino-para-prevenir-a-toxoplasmose>>. Acesso em: 16 Jan. 2020.

REZENDE, P. H. L. et al. Aspectos sanitários do queijo minas artesanal comercializado em feiras livres. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 65, n. 377, p. 36-42, 2010. Disponível em: < <https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/148>> Acesso em: 12 de Nov. 2019.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 13.825**, de 4 de novembro de 2011. Institui o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF/RS. Porto Alegre, RS. 2011. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/FileRepository/repLegisComp/Lei%20n%C2%BA%2013.825.pdf>. Acessado em: 12 de Nov. 2019.

ROCHA, A; ÁVILA, H.A. Teoria institucional e modos de entrada de multinacionais de países emergentes. **Rev. adm. empres**, v. 55, n.3, 2015. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-759020150302>> Acesso em: 12 de Nov. 2019.

RUTHERFORD, M. **Institutions in Economics: The Old and the New Institutionalism.** Cambridge University Press, Cambridge, 1994.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA MARIA SANTA MARIA. **Lei nº 4502/01, de 28 de dezembro de 2001.** Institui o SIM - Serviço de Inspeção Municipal das matérias primas e dos produtos beneficiados de origem animal e dá outras providências. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/rs/s/santa-maria/lei-ordinaria/2001/450/4502/lei-ordinaria-n-4502-2001-institui-o-sim-servico-de-inspecao-municipal-das-materias-primas-e-dos-produtos-beneficiados-de-origem-animal-e-da-outras-providencias>> Acesso em: 26 de Set. 2019.

SCHNEIDER, S. FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar: o Processo de Relocalização da Produção Agroalimentar em Santa



Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015 Disponível em: <  
<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/151097/001010176.pdf?sequence=1>>.  
 Acesso em: 26 de Set. 2019.

SETA, M.H., et al. A coordenação federativa na construção do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e no Estado do Rio de Janeiro. In: UGÁ, M.A.D., et al. (orgs.). **A gestão do SUS no âmbito estadual: o caso do Rio de Janeiro** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2010. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/c2hxb/epub/uga-9788575415924.epub>> Acesso em: 28 de Out. 2019.

SILVA, M. N et al. A agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização de alimentos: estudo de caso da feira livre do município de Jaguarão, RS, Brasil. **Revista Espacios**, v. 38, n. 47, 2017. Disponível em:  
 <<http://www.revistaespacios.com/a17v38n47/a17v38n47p07.pdf>>. Acesso em: 26 de Out. 2019.

SLOW FOOD BRASIL. **Queijos Artesanais**. Disponível em: <  
<http://www.slowfoodbrasil.com/campanhas/queijos>. Acesso em 02 de Dez. 2019.

SOARES, N. R. et al. PAPEL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA FISCALIZAÇÃO DO LEITE IN NATURA COMERCIALIZADO: uma abordagem educacional. **Psicologia e Saúde Em Debate**, v. 2, n. 1, 2016. Disponível em: <  
<http://www.psicodebate.dpgpsifpm.com.br/index.php/periodico/article/view/27>>. Acesso em 20 de Jan. 2020.

VIANA, C. E. et al. Que qualidades para quais mercados? O caso do queijo colonial da microrregião de Capanema, Paraná/Which qualities to which markets? The case of colonial cheese in Capanema micro-region, Paraná. **REVISTA NERA**, n. 49, p. 189-210, 2019. Disponível em:< <http://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/5845>>. Acesso em: 15 de Jan. 2020.

VON DENTZ, B, G, Z; DA SILVA, C, A. Selos de identificação de qualidade e origem: para onde vão as produções alimentares tradicionais? **Para Onde!?** v. 11, n. 1, p. 55-64. Disponível em: <<https://www.seer.ufrgs.br/paraonde/article/view/91710/52656>>. Acesso em: 12 de Dez. 2019.

ZYLBERSZTAJN, D. **Estruturas de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da nova economia das instituições**. 1995. Tese (Doutorado em Livre Docência) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1995. Disponível em:  
 <[http://www.fundacaofia.com.br/pensa/anexos/biblioteca/63200715534\\_.pdf](http://www.fundacaofia.com.br/pensa/anexos/biblioteca/63200715534_.pdf)>. Acesso em: 12 de Dez. 2019.

### **3 ARTIGO 2: PROCESSO DE INSTITUCIONALIZAÇÃO DO SELO ARTE EM NÍVEL MUNICIPAL**

#### **RESUMO**

Este trabalho objetiva identificar a institucionalização do selo ARTE no município de Santa Maria/Rio Grande do Sul compreendendo as articulações para implantação do Decreto nº 9.918/19. A metodologia utilizada envolveu revisão bibliográfica (focada na Teoria Institucional e seus pilares) e pesquisa de campo, com entrevista semiestruturada à informantes qualificados (técnicos da EMATER/RS-ASCAR e fiscais agropecuários do Estado e do Município). Constata-se que, na fase inicial, o processo está sob os pilares regulativo e cultural cognitivo, expresso pela nova política pública, que coordenará as ações dos indivíduos e estabelecerá regras para regular as ações futuras e pela forma como os indivíduos interpretam e reagem à implantação do Selo ARTE, questionando seu caráter inovador, respectivamente. Sobre ela, incide a pressão isomórfica coercitiva representada pela regulamentação governamental do Selo ARTE. Na fase de habitualização, identifica-se os pilares normativo e cultural cognitivo, devido à resistência dos órgãos de fiscalização quanto às funções orientativas e educativas e observa-se que os pilares normativo e cultural cognitivo estão sob a pressão do isomorfismo normativo. Na etapa de objetificação, foram identificados os pilares regulativo e o cultural cognitivo (considerando a determinação das Boas Práticas Agropecuárias ou de Fabricação) e a incidência dos isomorfismos normativo e mimético. O processo de sedimentação não foi abordado neste caso devido ao Selo ARTE encontrar-se em fase de elaboração de instruções normativas. Por fim, foi possível perceber que o Selo ARTE está em processo de institucionalização no local de estudo, carecendo de metodologias adequadas para a efetiva implantação.

Palavras-chave: Inovação; Habitualização; Objetivação; Implantação.

#### **3.1 INTRODUÇÃO**

A qualidade dos alimentos gera um debate sobre o modo como é concebida: do ponto de vista da formalidade, é representada pelo cumprimento das exigências técnicas estabelecidas pela legislação sanitária; do ponto de vista da informalidade, não raras vezes, é definido por produtos de importância e de valor cultural (BRITO; XAVIER, 2016). Assim, o crescente número de certificados ou selos de qualidade veiculados em rótulos, reflete a possibilidade

destes mecanismos reduzirem a assimetria de informações sobre a qualidade dos produtos relacionados aos alimentos. (PERETTI; ARAUJO, 2010; INPI, 2018).

Os primeiros selos de certificação datam do final do século XIX (VON DENTZ; SILVA, 2019) e, como contextualização, é relevante destacar a experiência ocorrida na França, em 1905, quando foi elaborada uma lei para o combate às falsificações e fraudes nas vendas de gêneros alimentícios e produtos agrícolas, a qual impôs ao governo a incumbência de realizar a identificação dos produtores e a delimitar as áreas de produção (CABRAL, 2018). Estrategicamente, a identificação de produtos, tanto pela origem ou qualidade é um instrumento de valorização e proteção da produção local, usado para enfrentar a crise social de ordem geral (crise de confiança dos consumidores, da qualidade sanitária ou gustativa dos produtos e concorrencial, gerada pela falsificação ou imitação de produtos) (VON DENTZ; SILVA, 2019).

Há diferentes tipos de selos oficiais de identificação relacionados à qualidade e origem alimentar, como o selo de Identidade Geográfica Protegida – IGP, selo de Apelação de Origem Controlada – AOC, selo de Apelação de Origem Protegida – AOP e selo de Especialidade Tradicional Garantida – STG, por exemplo (VON DENTZ; SILVA, 2019). No Brasil, a primeira experiência com um selo de identidade ocorreu em 2002, com os Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul, como medida protecionista criada para reduzir a concorrência com o vinho procedente do Mercosul e de construir a imagem de um produto de qualidade para competir no mercado global (MOLINARI; PADULA, 2013).

Recentemente foi promulgada a Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 e publicado o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, os quais dispõem sobre os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e possibilitam a comercialização interestadual, desde que sejam identificados pelo Selo ARTE, o qual propõe tornar-se um instrumento de desenvolvimento sustentável, preservando as práticas tradicionais e fazendo com que estas atuem sinergicamente com as boas práticas agrícolas e de fabricação (MAPA, 2019).

No cenário em questão, é de particular interesse este estudo sobre o processo de implantação do Selo Arte no município de Santa Maria, na região central do Rio Grande do Sul. Uma vez que as definições do Decreto nº 9.918/19 desencadearam processos de legalização da produção artesanal no País, fez-se necessária a realização de uma análise que para encontrar fundamentos que corroborem com a hipótese de que o Selo ARTE está em processo de institucionalização no município, bem como avaliar suas vulnerabilidades.

Desta forma, objetivou-se responder às seguintes indagações: Qual a percepção dos atores sociais que fazem os serviços de fiscalização e de assistência técnica sobre a implantação

do Selo ARTE em Santa Maria/RS? e, Quais os desafios para a implantação do Selo ARTE em Santa Maria/RS?

## 3.2 REVISÃO DE LITERATURA

### 3.2.1 Teoria Institucional

A Teoria Institucional, seminalmente estudada por Thorstein Veblen (1899), desenvolveu-se como uma crítica à teoria econômica neoclássica, principalmente quanto às suas análises reducionistas e estáticas, com enfoque no equilíbrio ao invés da mudança (LOPES, 2013). A partir de 1960, estudiosos como Douglas North, Ronald Coase e Oliver Williamson procuraram incorporar as instituições na teoria econômica, criticando a forma de pensar economia (LOPES, 2013).

A Teoria Institucional trata sobre o institucionalismo, no qual as organizações são levadas a incorporar as práticas e procedimentos predominantes no ambiente organizacional e que são reconhecidos e exigidos pela sociedade (MEYER; ROWAN, 1977). Segundo Jacometti et al., (2016), o institucionalismo dentro da perspectiva da ciência social, possibilita o entendimento dos significados na produção e reprodução das práticas sociais (conjunto de crenças, valores, práticas e ações) que foram realizados. Assim, esta teoria auxilia na compreensão de como as instituições norteiam as práticas sociais, configurando e conferindo as probabilidades de ação em detrimento de outras (JACOMETTI et al., 2016).

As organizações reagem às pressões institucionais do ambiente em que estão inseridas, sejam elas de agências governamentais, da concorrência ou da própria organização (DIMAGGIO; POWELL, 1983). Assim, as instituições regulam as atividades econômicas e estabelecem as regras do jogo que norteiam o processo de produção, troca e distribuição dando sentido ao comportamento social (SCOTT, 2008). Neste sentido, é fundamental que as normas, práticas e crenças sejam consideradas a fim de serem legitimadas e adequadas aos ambientes institucionais (SCOTT, 2008). E, para melhor entender as questões de mudanças e da institucionalização é necessário explorar a Teoria Institucional sob a corrente teórica da Nova Sociologia Institucional (NIS) (SCAPENS, 2006).

Na NIS, as instituições são caracterizadas pelas estruturas reguladoras (conformidades às exigências legais), normativas (análise dos valores e das normas) e cognitivas (aspectos simbólicos das ações, resultado das interpretações dos atores sociais), as quais conferem estabilidade e dão significado ao comportamento social. Uma vez que essas estruturas adotadas,

passam a ter significado, a organização torna-se socialmente legítima (SCOTT, 2001; GUERREIRO et al., 2005).

Para Scott (2007) o pilar regulativo é aquele que coordena as ações dos indivíduos e estabelece as regras, as quais são inspecionadas e sancionadas (aplicação de recompensas ou punições) para influenciar o comportamento futuro; o pilar normativo (valores e normas compartilhados pelos indivíduos), é aquele no qual as metas e os objetivos são definidos, designando os modos apropriados para atingi-los. O pilar cultural cognitivo é representado por um modelo mental compartilhado socialmente (senso comum ou o inconsciente dos indivíduos), no qual a cultura influencia as interações entre os atores.

Conforme a NIS, além dos três pilares que sustentam as instituições (regulativo, normativo e cultural cognitivo) há ainda, pressões isomórficas que incidem sobre esses pilares (coercitivas, miméticas e normativas). E, é desta interação entre os pilares e as pressões isomórficas que resultam na legitimação de um processo institucionalização (SCOTT, 1995).

Neste sentido, a NIS oferece também a noção de isomorfismo, que compreende a tendência que as organizações possuem em criar uma similaridade organizacional decorrente das pressões exercidas pelo ambiente externo (FREZATTI et al., 2009; DIMAGGIO; POWELL 1983). Os três mecanismos identificados por DIMAGGIO; POWELL, (1983) e SCOTT (2008), através dos quais as mudanças institucionais ocorrem para assemelharem-se às outras unidades com as mesmas condições ambientais são: isomorfismo coercitivo; isomorfismo mimético e; isomorfismo normativo.

O isomorfismo coercitivo é caracterizado pelas pressões formais e informais exercidas por instituições governamentais ou internacionais sobre uma organização, utilizando-se de regulamentações, pressões sociais, culturais e políticas para realizar a coerção. No contexto estudado, pode ser usado como exemplo o *Codex Alimentarius*<sup>6</sup>, que estabelece normas internacionais na área de alimentos (padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas) para proteção à saúde e garantia de práticas de comércio equivalentes entre os países (ANVISA, 2016). Neste exemplo, identifica-se a pressão exercida pela organização sobre outras organizações economicamente dependentes.

---

<sup>6</sup> O *Codex Alimentarius*, programa da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), estabelece normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia. Seus principais objetivos são proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio entre os países (ANVISA, 2016).

O isomorfismo mimético faz referência à cópia, ou seja, à reprodução de um modelo bem sucedido e disseminado por organismos reconhecidos e que são usados para que as organizações tornem-se similares (DIMAGGIO; POWELL, 1983; INGLAT et al., 2017). Neste caso, a pressão mimética pode ser representada pela adesão, por parte dos produtores de alimentos, ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), que imitando modelos já legitimados, moldam-se aos padrões da organização melhor sucedida.

O isomorfismo normativo, por sua vez, decorre da profissionalização dos agentes da organização e da criação de padrões na rede de relacionamento (DIMAGGIO; POWELL, 1983). O incentivo ao conhecimento padronizado ocorre em universidades e instituições de formação profissional, locais importantes para o desenvolvimento de normas organizacionais entre profissionais gestores e suas equipes (DIMAGGIO; POWELL, 1983). Como exemplo, pode ser citado a forma como estes padrões são difundidos nos cursos de Medicina Veterinária (inspeção aos produtos de origem animal) ou de Ciências e Tecnologia de Alimentos (Boas Práticas de Fabricação).

Assim, a interação entre os três pilares das instituições e as pressões isomórficas, resultam na legitimação, que é uma condição que envolve alinhamento cultural, suporte normativo ou consonância com regras ou leis relevantes (SCOTT, 1995).

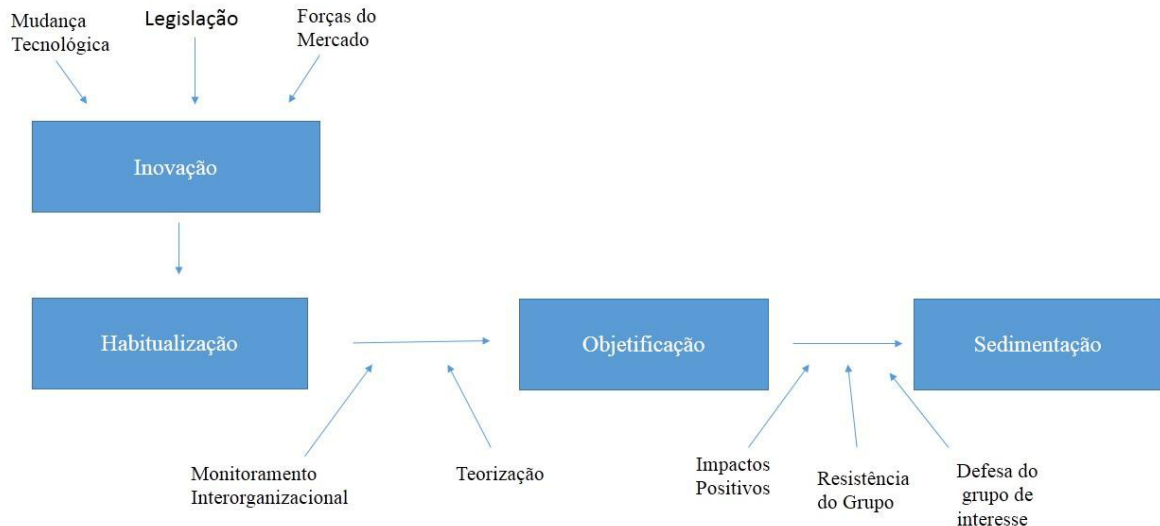
### **3.2.2 O processo de institucionalização**

A institucionalização pode ser entendida como o reflexo da história particular das pessoas, dos grupos e do seu processo de adaptação ao ambiente (FACHIN; MENDONÇA, 2003). O desenvolvimento de práticas e de regras usuais, incluindo a estruturação e rotinização, explicam o contexto organizacional e geram um valor (CARVALHO et al., 2016; SELZNICK, 1971). Em outras palavras, o hábito e a repetição de uma ação até que essa seja padronizada, sempre que houver uma tipificação recíproca de ações habituais, resultará na institucionalização (BERGER; LUCKMANN, 2001). Assim, o processo de institucionalização resulta das forças dispensadas à adaptação e aceitação das transformações ocorridas no ambiente institucional (YANG; SU, 2014), o qual pode ser compreendido como um processo social em que os indivíduos passam a aceitar uma definição comum da realidade social (ALVES et al., 2014).

Para que haja a institucionalização, além da adoção de normas e regulamentos, a organização passa por um processo gradativo composto por três fases: habitualização, objetivação e sedimentação (TOLBERT; ZUCKER, 1999). A Figura 1 representa os processos

inerentes à institucionalização e demonstra como este ocorre dentro das organizações e as forças causais que geram aspectos críticos nos diferentes pontos do processo.

Figura 1 – Forças consideradas pontos críticos em diferentes fases do processo de institucionalização



Fonte: CALDAS; FACHIN; FISCHER (p. 205, 2007).

Um processo de institucionalização se inicia a partir de uma inovação, derivada das forças de mercado, leis ou mudanças tecnológicas. É o envolvimento de organizações distintas (Estado ou classes profissionais), no mesmo segmento, que estimulam o processo de inovação, que ao ser desencadeado, resultam na criação de novos hábitos (TOLBERT; ZUCKER, 2009).

A fase de habitualização ou pré-institucionalização inicia com a adoção de novos arranjos estruturais em que as adaptações ocorrem através de novas políticas e modificações estruturais que favorecem a padronização dos comportamentos (LI; LI; CAI, 2014; TOLBERT; ZUCKER, 1999). Neste estágio percebe-se a normalização das novas estruturas em políticas e procedimentos da organização e o aumento da previsibilidade das ações, que poupa tempo, esforço e pressões (ALVES et al., 2014).

Cabe destaque ainda sobre as duas primeiras fases, as contribuições de Tolbert e Zucker (1999) quando afirmam que três fatores econômicos guiam as organizações à inovação e ao processo de habitualização: mudanças tecnológicas, legislação e forças do mercado.

Já na fase da objetificação ou semi-institucionalização, os significados impostos à ação habitual generalizam-se, tornando-se socialmente compartilhados. A objetivação acompanha o processo de difusão da nova estrutura e é ocasionada por meios externos e explícitos (noticiários, cotação acionária e observação), permitindo a análise realista da utilização da nova estrutura, criando valor e confiança entre os adotantes (QUINELLO, 2007).

A difusão da estrutura normativa e sua habitualização provocam a sedimentação ou institucionalização total. Nesta fase, para que haja a compreensão deste processo é necessário identificar os fatores que afetam a abrangência do processo de difusão e a conservação da estrutura sedimentada em longo prazo (TOLBERT; ZUCKER, 1999). Segundo Quinello, (2007) é importante observar que a transmissão do significado de uma instituição está baseada no seu reconhecimento social, como uma solução permanente de um problema permanente da coletividade.

### **3.2.3 O Selo ARTE em estudo**

Em julho de 2019 o governo brasileiro, baseado na valorização da produção tradicional de alimentos, deflagrou um processo voltado à comercialização de produtos artesanais através do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019). Este Decreto, regulamenta o Art. 10-A da Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, incluído pela Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018 (BRASIL, 2019). Assim, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) passou pela reformulação de seus processos de fiscalização, com o objetivo de desburocratizar a produção, melhorar a qualidade dos produtos e estimular a competitividade.

No período anterior à mudança estrutural da norma, a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos que realizavam comércio interestadual de produtos de origem animal eram executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que houvesse o reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao MAPA, conforme a legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) (BRASIL, 2017).

Assim, o Decreto nº 9.918, dispõe sobre os conceitos de produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal, requisitos de identificação dos produtos e competências dos órgãos envolvidos (CNA, 2019). Desta forma, tem-se que além do selo do serviço de inspeção oficial, os produtos passarão por um processo simplificado e adequado às dimensões



e finalidade do empreendimento e identificados por selo único com a indicação ARTE, podendo ser reconhecidos e comercializados no território nacional (BRASIL, 2019).

Em consonância com esses pressupostos, foi delineada uma mudança na estrutura organizacional, visando à institucionalização das novas normas, especificamente no que diz respeito às boas práticas agrícolas, de fabricação e às estratégias de ação orientadoras definidas para o funcionamento do Selo ARTE. Tais modificações no arranjo formal são iniciativas que corroboram para a construção e efetivação de políticas públicas que valorizam, resgatam e disseminam práticas alimentares e da culinária que preserve a cultura, a biodiversidade e a autonomia das diversas regiões brasileiras (FBSSAN, 2015). O Quadro 1 sumariza a legislação relacionada ao Selo ARTE.

Quadro 1 - Legislações relacionadas ao Selo ARTE

<b>Legislação</b>	<b>Ação</b>	<b>Abrangência</b>
<b>Lei nº 13.680 de 14 de junho de 2018</b>	Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.	Permite a comercialização interestadual de produtos artesanais com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal e que contenham o Selo ARTE.
<b>Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019</b>	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.	Dispõe sobre: processo de fiscalização, selo único com a indicação ARTE. Reconhecimento e comercialização em todo território nacional, definição dos órgãos responsáveis pela concessão, inspeção, fiscalização do Selo ARTE.
<b>Instrução Normativa Nº 67, de 10 de dezembro de 2019</b>	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.	Dispõe sobre as competências e sobre documentos e informações necessárias para a obtenção do Selo ARTE.
<b>Instrução Normativa Nº 73, de 23 de dezembro de 2019</b>	Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do Selo ARTE.	Estabelece critérios exigidos referentes à saúde animal, higiene e ordenha, qualidade do leite, alimentos e água de dessedentação dos animais, treinamento dos colaboradores e ambiência.

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

Ressalta-se que, a partir do Decreto nº 9.918/19, é permitida a comercialização interestadual de produtos artesanais de origem animal desde que: a) apresente características e

métodos tradicionais/regionais e empregadas as boas práticas agropecuárias e de fabricação, e tenham sido fiscalizados pelos órgãos competentes; b) o registro do estabelecimento, bem como a classificação, controle, inspeção e fiscalização do produto, que serão executados conforme as normas e prescrições estabelecidas pela nova lei; c) a inspeção e a fiscalização da produção artesanal que possuam o Selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora (BRASIL, 2019).

A IN 67 de 10 de dezembro de 2019 (BRASIL, 2019), considerando o disposto no Decreto nº 9.918/19, estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo ARTE aos produtos artesanais. Estabelece à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, a execução das competências do MAPA e determina a responsabilidade da concessão do Selo ARTE aos órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal responsáveis e aos Serviços de Inspeção dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e dos Consórcios de Municípios a função do cadastro prévio no MAPA (MAPA, 2019).

Por sua vez, a IN 73, de 23 de dezembro de 2019 (MAPA, 2019), estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos artesanais e necessárias à concessão do Selo ARTE (MAPA, 2019). Assim, os critérios mínimos estabelecidos referem-se à saúde animal, higiene e ordenha, qualidade do leite, alimentos e água de dessedentação dos animais, treinamento dos colaboradores e ambiência (MAPA, 2019).

Com relação aos estabelecimentos produtores, independentemente do volume de produção, a avaliação dos requisitos relacionados à inocuidade dos produtos de origem animal será baseada nas normas específicas, relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais definidas, de forma complementar, pelos Estados e pelo Distrito Federal, nos termos da legislação federal (MAPA, 2019). Resumidamente, em relação aos produtos de origem animal, permanecerá o preconizado pelos *check-list* baseados na lista de verificação contida na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/02 e nas determinações da RDC nº 216/2004, ambas do Ministério da Saúde (ANVISA, 2002; 2004).

Estruturalmente análoga ao SISBI-POA<sup>7</sup>, a Lei nº 13.680/18, permitirá a comercialização de queijos, embutidos, pescados e mel em todo território nacional (MAPA,

---

<sup>7</sup> O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), integra o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padronizando e harmonizando os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal, garantindo a inocuidade e segurança alimentar. Assim os Estados, Distrito Federal e

2019). A comercialização interestadual e intermunicipal, então será favorecida pela eliminação dos entraves burocráticos e pela garantia da qualidade, produção segura e adoção de boas práticas agropecuárias e sanitárias.

Modelo semelhante ao adotado na França, importante produtor de queijos artesanais a partir de leite cru (COM. EDIT, 2015; MINISTERE D'LAGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2019) o Selo ARTE possibilita a valorização das características intrínsecas (matérias-primas produzidas na propriedade ou com origem determinada, procedimentos predominantemente manuais, sistemas de produção sustentáveis e alimentos seguros), além de contemplar as receitas, técnicas e as heranças culturais regionais (BRASIL, 2019).

### 3.3 METODOLOGIA

Esta pesquisa tem natureza qualitativa e buscou compreender qual a percepção dos atores sociais que fazem os serviços de fiscalização e de assistência técnica sobre a implantação do Selo ARTE e quais os desafios para a sua implantação em Santa Maria/RS, enfrentados pelos assistentes técnicos da EMATER/RS-ASCAR, fiscais agropecuários da Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul (Regional) e fiscais do Serviço de Inspeção Municipal do município. O uso da abordagem qualitativa justifica-se como a forma adequada para entender a natureza de um fenômeno social (RICHARDSON, 1999). Para tanto, a pesquisa de campo foi realizada no mês de janeiro de 2020 contando com 3 entrevistas com os informantes qualificados<sup>8</sup>.

Considerou-se como “informantes qualificados” um Fiscal Estadual Agropecuário da Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul (SEAPDR), um Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria/RS e um Assistente Técnico Regional da EMATER/RS-ASCAR. Os informantes foram indicados como os responsáveis pela implantação e adaptação da entidade ao Selo ARTE em Santa Maria/RS. Trabalhando a partir da perspectiva destes atores sociais, buscou-se compreender as articulações que potencializam os processos

---

Municípios podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção com o Serviço Coordenador do SISBI, desde que comprovem que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura.

<sup>8</sup> São considerados informantes qualificados os indivíduos possuem algum tipo de autoridade no assunto tratado, como diretores de empresas, líderes sindicais ou alguém com conhecimento técnico específico (GILLHAM, 2000).

produtivos e analisar o processo de institucionalização das atividades partir do Decreto nº 9.918/19 que implementa o Selo ARTE.

Vislumbrando o caráter exploratório e descritivo como elementos fundamentais na conceitualização e estruturação deste trabalho, a pesquisa foi constituída pela revisão de literatura acerca da Teoria Institucional e da legislação sanitária vigente, considerando-se o caráter multidisciplinar do tema. Foi realizada uma análise bibliográfica valendo-se da técnica documental para a coleta de informações decorrentes de fontes primárias como dados históricos, bibliográficos, pesquisas, arquivos oficiais e registros em geral. A escolha pela pesquisa documental é justificada como o tratamento adequado para documentos que não receberam um tratamento analítico (FLICK, 2009).

Quanto as entrevistas, entende-se que a compreensão a partir da perspectiva dos atores sociais decorre da apreensão do sentido que os atores dão às suas ações e condutas (POUPART, 2014). Ou seja, as entrevistas semiestruturadas têm como vantagem a possibilidade de obtenção de informações dos aspectos da vida social, classificação ou quantificação de dados, flexibilidade maior e possibilitam maior número de respostas e análise da expressão corporal do entrevistado (GIL, 1999).

Neste sentido, as entrevistas com roteiros semiestruturados facilitam o processo de obtenção de informações devido à flexibilidade, pois o pesquisador pode realizar alterações quanto a ordem, incluir ou excluir questões em virtude das respostas obtidas (FLICK, 2004). Para o roteiro proposto (Apêndice B) foram consideradas como variáveis as exigências para a concessão do Selo ARTE contidas no Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019): a) Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Leite Destinado à Produção Artesanal; b) Boas Práticas de Fabricação para a Produção Artesanal; c) Inspeção e Fiscalização do Selo ARTE; e d) Medidas Educativas e Orientativas. Na Tabela 1 é apresentada a organização e composição do instrumento de pesquisa.

Tabela 1 - Organização e composição do instrumento de pesquisa

<b>Agente Pesquisado</b>	<b>Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Leite Destinado à Produção Artesanal</b>	<b>Boas Práticas de Fabricação para a Produção Artesanal</b>	<b>Inspeção e Fiscalização do Selo ARTE</b>	<b>Medidas Educativas e Orientativas</b>
<b>Fiscal Estadual Agropecuário da Secretaria de Agricultura Estadual- SEAPDR - Regional Santa Maria/RS (Entrevistado A)</b>	Saúde animal, higiene e ordenha	Treinamento aos produtores e adesão às Boas Práticas de Fabricação	O papel da entidade/Instituição na produção artesanal de alimentos	Treinamento dos colaboradores
	Qualidade do leite			
	Alimentos e água de dessedentação dos animais			
	Ambiência			Adoção de Estratégias
	Pontos positivos e Pontos negativos do Selo ARTE			
<b>Assistente Técnico Regional da EMATER/RS – ASCAR (Entrevistado B)</b>	O papel da entidade/Instituição na produção artesanal de alimentos	Alternativas educativas para a adoção de Boas Práticas de Fabricação	O papel da entidade/Instituição na produção artesanal de alimentos	Treinamento dos Colaboradores
	Alternativas educativas para a adoção de Boas Práticas Agropecuárias			
	Pontos positivos e Pontos negativos do Selo ARTE			Adoção de Estratégias
<b>Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria de Desenvolvimento Rural de Santa Maria/RS (Entrevistado C)</b>	Saúde animal, higiene e ordenha	Treinamento dos colaboradores e adesão às Boas Práticas de Fabricação	O papel da entidade/Instituição na produção artesanal de alimentos	Treinamento dos Colaboradores
	Qualidade do leite			
	Alimentos e água de dessedentação dos animais			
	Ambiências			
	Pontos positivos e Pontos negativos do Selo ARTE			Adoção de Estratégias

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

Para apreciação do conteúdo das entrevistas e compreensão da percepção e desafios enfrentados pelos atores sociais que fazem os serviços de fiscalização e de assistência técnica sobre a implantação do Selo ARTE em Santa Maria/RS, utilizou-se a sucessão de etapas proposta Caldas, Fachin e Fischer (2007) para análise de um processo de institucionalização: Inovação; Habitualização; Objetificação e Sedimentação. Assim, os resultados estão organizados na seguinte sequência: Desafios identificados no início do processo de institucionalização; Vulnerabilidades identificadas no processo de habitualização; Vulnerabilidades identificadas no processo de objetificação. O processo de sedimentação não

será tratado neste caso devido ao fato do Selo ARTE encontrar-se em fase de elaboração de normas e não tenha sido apresentado aos órgãos entrevistados.

### 3.4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.4.1 Desafios identificados no início do processo de institucionalização

Dentre os desafios identificados no processo de institucionalização do Selo ARTE, chama atenção o fato deste não ser reconhecido como uma ferramenta de inovação por nenhum dos entrevistados. Diante de resposta negativa, o Fiscal Estadual Agropecuário da Secretaria de Agricultura Estadual - SEAPDR - Regional Santa Maria/RS (Entrevistado A) diz que:

Não entendo como algo inovador. Esta política pública surgiu da pressão política de várias famílias que trabalham nesta atividade. O Selo ARTE veio para agradar em nomenclatura porque os regramentos são semelhantes ao que está em vigência (ENTREVISTADO A, 2020).

No ponto de vista da EMATER/RS – ASCAR (Entrevistado B), o Selo ARTE também não é reconhecido como uma inovação pois foi orientado por uma demanda política:

Houve uma demanda política que orientou essa norma. O Selo ARTE é uma possibilidade de abertura de mercado para produtos específicos, de lugares específicos que atende pontualmente demandas destes setores... mas não vejo como expandir para todos os produtos tradicionais esta aplicação do Selo ARTE em função das travas inerentes do processo, ela não prevê abertura para todos os produtos de origem animal e está focada nos produtos lácteos, no queijo principalmente (ENTREVISTADO B, 2020).

Da mesma forma, o Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal o (Entrevistado C), também não reconhece o Selo ARTE como inovação e refere que:

O Selo ARTE vem mais para facilitar a comercialização dos produtos em outros estados, em outros municípios, pois o serviço de inspeção municipal, estadual e Federal tem alguns entraves burocráticos e o selo ARTE facilitará essa questão burocrática (ENTREVISTADO C, 2020).

Segundo Silva et al., (2016), em um processo de inovação, os estímulos gerados pelas mudanças são percebidos de forma individual pelos agentes da organização e é recorrente que a busca por soluções decorram de sua percepção do problema, havendo divergência entre os grupos. Tendo em vista a análise dos dados, é possível identificar nesta fase o pilar cultural cognitivo, representado pela forma como os indivíduos interpretam e reagem à implantação do Selo ARTE, questionando seu caráter inovador. De mesma forma, foi possível identificar o pilar regulativo, expresso pela nova política pública, que coordenará as ações dos indivíduos e estabelecerá regras para regular as ações futuras. Ainda, sobre estes pilares, incide a pressão isomórfica coercitiva representada pela regulamentação governamental do Selo ARTE, uma vez que esta deriva de pressões formais hierárquicas com força de lei.

### 3.4.2 Vulnerabilidades identificadas no processo de habitualização

O entrevistado A comenta sobre a dificuldade dos produtores em relação à aplicação das orientações recebidas e questiona ainda sobre a responsabilidade e o custeio dos treinamentos, demonstrando não se sentir parte da ação de treinamento:

(...) Eles acreditam que água e sabão resolvem tudo, que só a higiene de equipamentos resolve tudo. Atualmente as empresas que são vinculados aos serviços de inspeção e principalmente os laticínios que são um pouco maiores, eles têm um responsável técnico que trabalham com essas exigências (práticas agropecuárias e treinamentos) para poder ter um leite de qualidade e saúde. Mas desta parte, em relação à pequena escala é bem complicado acontecer essa adesão. Quem é que vai fazer esse treinamento? Quem é que vai arcar com os custos? O Estado vai absorver todo esse trabalho? (ENTREVISTADO A, 2020).

O sucesso de um processo também está vinculado às justificativas usadas para o arranjo estrutural formal, com bases lógicas que dependem do desenvolvimento de teorias que identifiquem os pontos de insatisfação ou fracassos, contribuindo para a identificação de um problema e conseqüentemente a solução (TOLBERT; ZUCKER, 1999). Neste caso, não sentir-se parte do processo pode denotar uma falha na habitualização.

No contexto estudado, por exemplo, o entrevistado B, refere que a solução adequada para a produção de queijos na região central seria a adesão dos produtores ao SUSAF<sup>9</sup>

Nós consideramos O SUSAF mais importante que o Selo ARTE (que é uma legislação pontual), porque a escala de produção é pequena e desta forma os produtores, quando têm um excedente, poderiam comercializar no município vizinho, pois não tem como querer vender para o Brasil inteiro (ENTREVISTADO B, 2020).

Entende-se que os desafios existentes na pré-institucionalização, decorrentes da habitualização e do estranhamento dos novos arranjos estruturais, emergem das novas políticas que orientam as adaptações. Pode-se inferir em relação aos agentes entrevistados, é que estes têm dúvidas sobre o modo que a implantação do Selo ARTE ocorrerá no município. Na fase de habitualização, é recorrente a necessidade de adaptações na estrutura do processo, visando uma padronização nas ações dos atores envolvidos (SEMBA, 2016).

Isto posto, identificou-se os desafios característicos da fase de habitualização e que estes relacionam-se com implantação de programas e procedimentos para a concessão do Selo

---

<sup>9</sup> O SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) é regulamentado pelo Decreto Estadual nº 49340 de 05 de julho de 2012 e permite aos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais e que estejam engajados neste Sistema, o comércio em todo o território do estado do Rio Grande do Sul. Para os municípios aderirem a este Sistema, é necessária a comprovação da equivalência junto à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural dos seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização.



ARTE, cujo desempenho das atividades de controle sanitário têm por base os modelos e práticas adotadas em outros estados brasileiros, em especial o de Minas Gerais.

No caso da implantação do Selo ARTE, outro desafio identificado é a inclusão dos órgãos de fiscalização em ações de educação e orientação. De certo modo, buscou-se compreender o papel destes agentes envolvidos no processo de institucionalização. O entrevistado A refere que:

O único que poderia fazer (educação e orientação) seria a EMATER/RS – ASCAR. Porque nós, aqui dos órgãos de fiscalização não podemos fazer fiscalização, cobrança e trabalhar com fomento. Claro que não deixamos de fazer uma orientação em certo grau para chegar a um objetivo comum que é o de elaborar um produto inócuo. Mas essa parte de orientação de Extensão Rural, de orientação, educação sanitária é da EMATER/RS – ASCAR, pois existem pessoas capacitadas para isso e se não realizam, pode ser porque haja alguma falha na metodologia adotada (ENTREVISTADO A, 2020).

O entrevistado C relaciona este fator a quantidade de profissionais *versus* demanda, e diz que: “Para os órgãos de inspeção e fiscalização realizarem orientações e medidas educativas, dependeria do quadro de profissionais no SIM, pois não há número de médicos veterinários suficientes.”

Por sua vez, o entrevistado B diz que:

Há dificuldade na parte orientativa dos órgãos de inspeção em orientar sem resolver a questão legal. Pois orienta-se dentro de como fazer, só que isso só vai poder ter a legalidade após fazer e cumprir a orientação e esse é um processo demorado: uns demoram menos, outros nunca vão fazer porque está fora da condição econômica e do interesse do agricultor em investir ou mobilizar recurso e capital para as adequações e instalações para a processos, pois é produção pequena quantidade (ENTREVISTADO B, 2020).

Considerando as percepções dos agentes de fiscalização entrevistados, o fato destes não reconhecerem-se como educadores e orientadores no processo de implantação do selo ARTE, pode estar relacionado ao fato de que o Decreto 9.918/18 seja relativamente novo e seus regulamentos, ainda estão em fase de definições, não terem sido efetivamente implantados no município de Santa Maria/RS. De acordo com Korinek e Veit (2015), que estudaram as histórias dos atores sobre os processos de institucionalização após a reorganização da administração alemã de segurança dos alimentos após a crise da BSE e utilizaram como base a teoria de Tolbert e Zucker (1999), foi observado que na fase de habitualização, conflitos sobre novos papéis e regras, expansão e os discursos de demarcação serão dominantes devido à falta de compreensão da utilidade do novo modelo de reforma. No contexto estudado, o Selo ARTE tem provocado debates entre as entidades que atuam diretamente com extensão rural, orientação e inspeção de produtos artesanais quanto aos desafios para a implantação da legislação de queijos artesanais, principalmente quanto às responsabilidades das ações, desorganização da

atividade, capacitação para os produtores, legislação sanitária rígida e falta de políticas públicas que sejam efetivas na atividade.

Neste contexto, DiMaggio e Powel (1983), já afirmavam que para que uma estruturação institucional ocorra, há a necessidade de conscientização entre os participantes da organização de que estes estão envolvidos no processo. Ainda, a NIS compreende que a resolução de problemas decorrentes do processo de habitualização se dá pela geração de novos arranjos estruturais em resposta a um problema organizacional específico ou conjunto de problemas (TOLBERT; ZUCKER, 1999). Assim, é notável a necessidade de uma mudança na cultura organizacional dos gestores públicos e órgãos de inspeção sanitária do município para que as alterações sejam absorvidas e as tradições no saber fazer e manutenção das diferentes culturas sejam preservados.

Nesta fase do processo de habitualização, identifica-se os pilares normativo e cultural cognitivo, devido à resistência por parte dos órgãos de fiscalização em executar as funções orientativas e educativas e pelo debates que timidamente estão ocorrendo para definição de metas e ações, respectivamente. Observa-se que os pilares normativo e cultural cognitivo estão sob a pressão do isomorfismo normativo, representado nos resultados pela profissionalização e pela luta coletiva de classe para definir as condições e os métodos de seus trabalhos.

### **3.4.3 Vulnerabilidades identificadas no processo de objetificação**

Em relação ao processo de objetificação, observou-se que a realização de treinamentos periódicos aos produtores sobre saúde dos colaboradores, higiene das instalações e manejo adequado do rebanho representam um desafio, pois requer o registro de teorização e monitoramento da prática dos demais órgãos municipais e que estas ações são características do processo de objetificação.

Sobre os impactos positivos do Selo ARTE, quanto ao estabelecimento do Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias, destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos artesanais, de maneira geral, os entrevistados mostraram-se otimistas, pois será necessário que ocorra a legalização e, assim, ocorrerá fiscalização em alguma instância.

O processo de certificação do Queijo Minas Artesanal desenvolvido pelo Instituto Mineiro de Agropecuária e pela EMATER/MG – ASCAR, por exemplo, demonstra que apesar das mudanças nas características tradicionais e da permanência de forma clandestina em muitos

mercados, é perceptível o impacto positivo das medidas higiênico-sanitárias propostas pelo Programa Queijo Minas Artesanal (MACEDO JUNIOR et al., 2019). Ainda, relatos de experiências com a adoção de Boas Práticas de Fabricação com pequenos produtores em Pernambuco (MELO, 2019) ou adaptação de um *checklist* para agroindústrias familiares no RS (MACHADO, 2017), são descritos como positivos e contribuem para a elaboração de produtos que atendam os padrões de qualidade exigidos pela legislação.

Em relação à Resistência do Grupo, os entrevistados A e C comentam que se sentem desconfortáveis quanto ao uso do leite cru na composição. O entrevistado A refere ainda que:

Do jeito que a gente sabe que é feito, se não forem aplicadas as Boas Práticas Agropecuárias, os testes de monitoramento de tuberculose e brucelose, não seguirem os regramentos, vai ser muito complicado. É um risco para a saúde pública que estamos correndo (ENTREVISTADO A, 2020).

Por sua vez, o entrevistado B afirma que os agricultores são orientados sobre sanidade do rebanho, sobre a aquisição de animais testados e que a maioria dos produtores não pasteurizam o leite. Refere ainda que durante suas atividades, foram realizadas análises do queijo colonial produzido na região em que presta assistência e que nenhuma amostra foi positiva para listeriose ou tuberculose.

A comercialização de queijos produzidos a partir do leite cru é permitida pelo Decreto 9.013/2017, desde que seja respeitado o tempo mínimo de 60 dias de maturação, podendo ser reduzido após a realização de estudos científicos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) (BRASIL, 2017). Entretanto, como o entrevistado B, cita, não há um RTIQ definido para queijo colonial o que inviabilizaria a concessão do Selo ARTE para a região.

Nós não vamos conseguir inserir o queijo colonial como ele é feito hoje no Selo ARTE pela ausência de um regulamento técnico que o caracterize, padronizando o modo de fazer que não é homogêneo, ele não é padrão e isso é uma barreira (ENTREVISTADO B, 2020).

Outro ponto crítico identificado está relacionado à adoção das boas práticas agropecuárias e de fabricação pelos produtores da região. O entrevistado A demonstra-se resistente quanto às mudanças propostas e a consequente adesão por parte dos produtores:

Pela prática que tenho, não sei se vai mudar muita coisa para o produtor da região. Acredito que poucos produtores vão aderir. Poucos vão colocar o conhecimento adquirido nessa capacitação. Se essa parte de educação sanitária for bem trabalhada, pode ser que mude a realidade (ENTREVISTADO A, 2020).

Sobral et al. (2017) elencam os principais defeitos encontrados em queijo minas artesanal, relacionados à qualidade do leite, fermentação, sabor e contaminação e que diminuem o rendimento de fabricação. Segundo os autores, tais defeitos alteram o sabor e o processo

fermentativo dos queijos artesanais e podem ser minimizados com a adoção de boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação.

As questões quanto às funções exercidas pelos órgãos entrevistados caracterizam a defesa do grupo de interesse. Com relação às estratégias a serem adotadas pela instituição para a orientação e educação, os entrevistados A e C afirmam já realizar tais atividades para que o registro municipal ou estadual seja obtido. Quanto à educação sanitária, ambos entendem ser função do profissional da EMATER/RS – ASCAR, dado às capacitações e metodologias disponibilizadas.

O entrevistado B afirma que a EMATER/RS – ASCAR já realiza a orientação de manejo do rebanho, boas práticas de fabricação, produção e higiene do processo. No entanto, diz que vê com dificuldade a questão da atuação dos órgãos de inspeção nesta área (extensionista), pois vê uma certa dificuldade dos profissionais em orientar sem resolver a questão legal.

Quando perguntados diretamente sobre a resistência do seu grupo de trabalho em relação ao Selo ARTE, os entrevistados A e C afirmam não haver resistência, pois todos os produtores estarão vinculados à um serviço de inspeção e a legislação sanitária será aplicada. Entretanto, o entrevistado B diz que:

Nós da EMATER/RS – ASCAR não temos resistência ao Selo ARTE, mas nós gostaríamos que o queijo colonial tivesse já um regulamento técnico para ser inserido ao Selo ARTE. Não existe a resistência, o que existe é o entendimento de que ele é específico para determinados produtos e regiões brasileiras e que não vai resolver o problema do queijo colonial da região central (ENTREVISTADO B, 2020).

O entendimento de que o Selo ARTE é específico para agroindústrias com identidade geográfica ou certificado de origem está alinhado às orientações fornecidas às agroindústrias produtoras de queijo artesanal serrano, no Estado, que exigem declaração de procedência de produto alimentício de origem animal produzido artesanalmente (para garantir a identidade, qualidade e segurança do produto), título de registro no SIM, alvará municipal de localização e inscrição estadual ou federal da agroindústria, exceto as agroindústrias produtoras de produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal – queijo artesanal serrano que já estejam cadastradas junto ao SUSAF (SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL, 2019).

A resistência referente à adesão do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose (PNCEBT) por parte dos produtores da região, é um ponto comum à todos os entrevistados:

Eu acredito que vai ser muito baixo, eles (os produtores) são muito resistentes e para isso (certificação livre de tuberculose e brucelose) existe um prazo e um investimento com médico veterinário (ENTREVISTADO A, 2020).

O PNCEBT como está posto hoje, eu vejo com uma certa dificuldade para pequenos produtores em função do custo alto, porque precisa ter um profissional médico veterinário credenciado e entre iniciar o programa e ter a certificação leva um ano e meio de tempo com no mínimo três visitas e três reanálises. O problema da tuberculose é uma questão de saúde pública e necessita uma política específica, não este programa como está posto, que joga todo custo para o produtor e a indústria ajuda pouco (ENTREVISTADO B, 2020).

Os produtores aqui em Santa Maria, que estão agregados ao PNCEBT, o fazem porque entregam leite para indústria e a indústria exige esse controle. (...) Produtores que não vendem leite para a indústria e não fazem queijos em agroindústrias não vão aderir, até pela questão do custo com o médico veterinário e com as visitas e pela pressão do abate sanitário (ENTREVISTADO C, 2020).

No Brasil, o PNCEBT foi implantado em 2001 e alterado pela Instrução Normativa SDA nº 10, de 3/03/2017, visando diminuir o impacto negativo dessas zoonoses, aumentar o número de propriedades certificadas como livres ou monitoradas e promover a competitividade da pecuária nacional (BRASIL, 2017). A estratégia de atuação do programa é definida por medidas sanitárias compulsórias (vacinação de bezerras entre os três e oito meses de idade contra a brucelose, controle do trânsito de animais e abate sanitário para casos positivos), associadas a ações de adesão voluntária (certificação de propriedades livres de brucelose e/ou de tuberculose) (BRASIL, 2017; VALENTE et al., 2009; AIRES et al., 2018).

No Rio Grande do Sul, a Lei nº 11.528, de 19 de setembro de 2000, instituiu o Fundo Estadual de Sanidade Animal, cujos valores serão destinados à indenização pelo abate sanitário ou sacrifício sanitário de animais atingidos por doenças como Tuberculose e Brucelose (RIO GRANDE DO SUL, 2000). Apesar de que em 2016, foi aprovado o prazo de 30 dias para recebimento da indenização, historicamente, estas têm sido executadas em até 120 dias desde o recebimento da requisição do produtor.

As questões sobre ambiência e adequações para chegar ao equilíbrio do bem-estar animal, tratado como critérios para a concessão do Selo ARTE também foi pesquisado junto aos agentes. Os entrevistados A e C entendem que por uma razão cultural da região, os produtores serão resistentes à qualquer mudança. O entrevistado B refere que os produtores são orientados sobre manejo do rebanho, sombreamento, qualidade da água e da alimentação ofertada e descanso dos animais. No entanto, entende que é preciso haver um equilíbrio entre a legislação e aspectos sociais e alerta para o grau de exigência cobrado para as estruturas, previstas em lei:

Se você tem um rebanho de 8 ou 9 animais para fazer a ordenha 1 por 1 ou 2 por 2, não tem porque exigir demais de estrutura que ele não vai fazer. Que não pode ordenhar no barro, que tem que ter um ambiente protegido e coberto, que o animal tem que ser sentir tranquilo para fazer ordenha. Então assim de forma geral os produtores de leite no meu entendimento eles tem condições boas. O problema é quem determina o que é um ambiente adequado? Qual é o critério que vai se vai exigir? (ENTREVISTADO B, 2020).

O entrevistado B entende, ainda, que um dos motivos da informalidade ou abandono da atividade, é o nível de exigências e custo do frete pela escala de produção, que se torna inviável economicamente. Considera ainda que:

As estruturas precisam estar adequadas para estar registrado no serviço oficial e os produtos serem inspecionados. E essa legislação é construída pelos profissionais da área do município e por um decreto da prefeitura que se vai trazer para dentro das normas o município ou não (ENTREVISTADO B, 2020).

Segundo Paiva (2018), no que se refere à estrutura, os estabelecimentos rurais, ao manterem um modo de fazer tradicional, enfrentam a imposição de uma legislação criada pelos Estados Unidos, na década de 1960 e que serviu como base para as normas sanitárias brasileiras, o que não contempla as realidades locais. Ainda segundo a autora, o conflito entre produtores locais e órgãos responsáveis pela implantação e controle da segurança e qualidade alimentar foi potencializado quando as exigências para a indústria passaram a ser aplicadas para o mercado tradicional.

Novamente, ressalta-se a importância de haver uma mudança na cultura organizacional dos órgãos que realizam a fiscalização e fomento para que os agentes envolvidos possam absorver as alterações relacionadas às questões sanitárias a fim de que essas possam minimizar os problemas relacionados à produção e fabricação de alimentos. Considerando as etapas do processo de institucionalização que Tolbert e Zucker (1999) caracterizaram como habitualização, objetificação e sedimentação e aplicando no caso de Santa Maria/RS, não foi possível determinar a fase específica em que o processo de implementação do Selo ARTE encontra-se.

As exigências governamentais a serem cumpridas para a concessão do Selo ARTE, bem como a determinação das Boas Práticas Agropecuárias ou de Fabricação que regularão os comportamentos exigindo uma padronização das ações de fiscalização e fomento demonstram que os pilares regulativo e cultural cognitivo predominantes no processo, encontram-se sob a pressão dos isomorfismos coercitivo e mimético. Neste caso, o isomorfismo mimético pode ser identificado pelo fato de que estruturalmente o Selo ARTE está baseado em modelos internacionais e coercitivo em função das exigências da adoção aos programas de PNCEBT e de Boas Práticas previstas.

### 3.4.4 Processo de legitimação

Assim, o Quadro 2 sintetiza os resultados obtidos e apresenta um esforço de enquadramento da respectiva fase do processo de institucionalização, o pilar predominante, as vulnerabilidades encontradas e as principais conclusões.

Quadro 2 - Síntese dos resultados e da discussão

<b>Fase do Processo Institucionalização</b>	<b>Pilar Identificado</b>	<b>Pressão Isomórfica Identificada</b>	<b>Vulnerabilidades Encontradas</b>	<b>Principais Conclusões</b>
<b>Implantação da Política Pública</b>	<b>Regulatório Cultural Cognitivo</b>	<b>Isomorfismo Coercitivo</b>	O Selo Arte não foi reconhecido como inovação por parte dos agentes.	A fase inicial da implantação de uma política pública é de familiarização, portanto, inerente à obtenção da legitimidade.
<b>Habitualização</b>	<b>Normativo Cultural Cognitivo</b>	<b>Isomorfismo Normativo</b>	<p>Não se sentir parte do processo;</p> <p>Inclusão dos órgãos de fiscalização em ações educativas e orientativa;</p> <p>Conscientização entre os participantes da organização de que estão envolvidos no processo.</p>	<p>O estranhamento emerge das novas políticas;</p> <p>Há a necessidade de definir as ações dos atores envolvidos.</p> <p>Necessidade de mudanças na cultura organizacional e no paradigma dos gestores públicos e órgãos de inspeção sanitária municipal.</p>
<b>Objetificação</b>	<b>Regulativo Cultural-cognitivo</b>	<b>Isomorfismo Coercitivo</b> <b>Isomorfismo Mimético</b>	<p>O Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias de maneira geral é percebida como ponto positivo.</p> <p>Treinamentos periódicos que aos produtores;</p> <p>Desconforto dos agentes de fiscalização quanto ao uso do leite cru;</p> <p>Inexistência de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para queijo colonial;</p> <p>Os agentes não acreditam na adesão às boas práticas agropecuárias e de fabricação pelos produtores da região.</p> <p>Defesas do grupo relacionadas às</p>	<p>Com adoção de boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação são minimizados</p> <p>Mudança de paradigma entre os agentes envolvidos para que as mudanças relacionadas às questões sanitárias sejam bem aplicadas e absorvidas;</p> <p>O Decreto 9.013/2017 determina o tempo mínimo de 60 dias de maturação, podendo ser reduzido após estudos científicos ou previstos pelo RTIQ;</p> <p>O PNCEBT visa diminuir o impacto negativo dessas zoonoses, aumentar o número de propriedades certificadas como livres ou monitoradas e promover a</p>

			<p>estratégias orientativas e educativas a serem adotadas.</p> <p>Resistência à adesão ao PNCEBT por parte dos produtores da região;</p> <p>Questões sobre ambiência e adequações para chegar ao equilíbrio do bem-estar animal;</p>	<p>competitividade da pecuária nacional;</p> <p>O conflito entre produtores locais e órgãos responsáveis pela implantação e controle da segurança e qualidade alimentar foi potencializado quando as exigências para a indústria passaram a ser aplicadas para o mercado tradicional.</p>
--	--	--	--	---

Fonte: (ELABORADO PELA AUTORA, 2020).

Observando o Quadro 2, verifica-se que entre as vulnerabilidades encontradas estão relacionadas às questões metodológicas e de planos de ações que os agentes terão de adotar para realizar a difusão desta política pública. Silveira e Heinz (2005) já alertavam que existe um problema relacionado à forma que fiscalização sanitária assume no cenário brasileiro, tendo de caráter punitivo e inibitório e não educativo.

### 3.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Selo ARTE suscita os debates entre as entidades que atuam diretamente com extensão rural, orientação e inspeção de produtos artesanais quanto aos desafios para a implantação da legislação de queijos artesanais, principalmente quanto às responsabilidades das ações, desorganização da atividade, capacitação para os produtores, legislação sanitária rígida e falta de políticas públicas que sejam efetivas na atividade.

Apesar de emergir de um contexto de valorização da produção artesanal, o Selo ARTE não é visto como uma inovação pelos agentes entrevistados, pois estes entendem que já existe legislação semelhante, a qual teve baixa adesão por parte dos produtores ou dos municípios. Entende-se que a regulamentação do Selo ARTE poderá melhorar a qualidade, segurança do alimento e a competitividade para as agroindústrias legalizadas. Entretanto, a informalidade tende a manter-se para os produtores da região central devido aos diferentes tipos de queijo colonial e ausência do RTIQ para este produto.

Além disso, é importante o comprometimento com a educação do produtor através de um programa eficiente de extensão rural e órgãos de fiscalização, para que as exigências da inspeção sejam cumpridas. E, para que isso aconteça, é extremamente importante que a União, Estados e Municípios gerem esforços e investimentos em toda a cadeia de produção.



Contata-se que, na fase inicial, o processo está sob os pilares regulativo e cultural cognitivo, expresso pela nova política pública, que coordenará as ações dos indivíduos e estabelecerá regras para regular as ações futuras e pela forma como os indivíduos interpretam e reagem à implantação do Selo ARTE, questionando seu caráter inovador, respectivamente. Ainda, sobre estes pilares, incide a pressão isomórfica coercitiva representada pela regulamentação governamental do Selo ARTE, uma vez que essa deriva de pressões formais hierárquicas com força de lei.

Na fase do processo de habitualização, identifica-se os pilares normativo e cultural cognitivo, devido à resistência por parte dos órgãos de fiscalização em executar as funções educativas e educativas e pelo debates que timidamente estão ocorrendo para definição de metas e ações, respectivamente. Observa-se que os pilares normativo e cultural cognitivo estão sob a pressão do isomorfismo normativo, representado nos resultados pela profissionalização e pela luta coletiva de classe para definir as condições e os métodos de seus trabalhos.

Na etapa de objetificação, foram identificados os pilares regulativo e o cultural cognitivo (a determinação das Boas Práticas Agropecuárias ou de Fabricação que regularão os comportamentos exigindo uma padronização das ações de fiscalização e fomento) e os isomorfismos coercitivo e mimético. Neste caso, o isomorfismo mimético pode ser relacionado ao fato de que estruturalmente o Selo ARTE está baseado em modelos internacionais e o coercitivo em função das exigências da adoção aos programas de PNCEBT e de Boas Práticas previstas.

O processo de sedimentação não foi abordado neste caso devido ao Selo ARTE encontrar-se em fase de elaboração de instruções normativas e não ter sido apresentado aos órgãos entrevistados.

Por fim, foi possível perceber a partir das vulnerabilidades encontradas em torno do Selo ARTE que o mesmo está em processo de institucionalização no local de estudo, carecendo de metodologias adequadas para a efetiva implantação.

## REFERÊNCIAS

AIRES, D. M. P. et al. Brucelose bovina: aspectos gerais e contexto nos programas oficiais de controle. **Revista Científica de Medicina Veterinária**, n. 30, 2018. Disponível em: <[http://faef.revista.inf.br/imagensrquivos/arquivos\\_destaque/oNZhrk8JQ0hsGE5\\_2018-7-12-17-17-34.pdf](http://faef.revista.inf.br/imagensrquivos/arquivos_destaque/oNZhrk8JQ0hsGE5_2018-7-12-17-17-34.pdf)>. Acesso em 12 JAN.2020.

ALVES, R.R et al. Processo de institucionalização do curso de administração pública a distância em uma Universidade Federal. **Rev. adm. contemp.**, v. 18, n. 1, 2014.

<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-65552014000100003>. Disponível em <  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-6555201400010000](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-6555201400010000)>. Acesso em 02 jan. 2020.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_275\\_2002\\_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254)>. Acesso em: 20 Dez. 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 20 Dez. 2019.

BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2004.

BRASIL. **Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, DF, 1952. Disponível em: <  
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/bem-estar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/decreto-30691-de-1952.pdf/view>. Acesso em: 08. Ago. 2019.

CARVALHO, A. D. et al. O papel e as contribuições da teoria institucional para a teoria da inovação. **Espacios**, v. 37, n. 30, 2016. Disponível em: <  
<https://www.revistaespacios.com/a16v37n30/16373018.html>>. Acesso em 24 Dez. 2019.

COM. EDIT. Vigilância Legal. **Rótulo de queijo**: informações obrigatórias. Disponível em: <  
<http://www.com-edit.com/blog/etiquetage-des-fromages-informations-obligatoires.html>>. Acesso em 10 de Out. 2019.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUARIA DO BRASIL. **Comunicado Técnico Decreto regulamentador do Selo ARTE**. Edição 19/2019. Disponível em <  
<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/artigostecnicos/Comunicado-T%C3%A9cnico-19.ed-19julho.pdf>>. Acesso em 20 Dez. 2019.

DIMAGGIO, P. J.; POWELL, W. W. The iron cage revisited: institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields. **American Sociological Review**, v. 48, n. 2, p.147-160, 1983. Disponível em: <  
[https://www.jstor.org/stable/2095101?read-now=1&refreqid=excelsior%3Aeb061a5d22a75391cd8e079f09a1303d&seq=1#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/2095101?read-now=1&refreqid=excelsior%3Aeb061a5d22a75391cd8e079f09a1303d&seq=1#page_scan_tab_contents)>. Acesso em 19 Dez. 2019.

FACHIN, R. C.; MENDONÇA, J. R. C. Selznick: Uma visão da vida e da obra dos percursos da perspectiva institucional na teoria organizacional. In: VIEIRA, Marcelo Milano Falcão; CARVALHO, Cristina Amélia (Orgs.). **Organizações, Instituições e Poder no Brasil**. Rio de Janeiro, FGV Editora, 2003.

- FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. cap. 10, p. 230-237.
- FLICK, U. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Bookman, 2004.
- FÓRUM BRASILEIRO DE SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Manifesto Colher de Pau**, 2015. Disponível em: < <https://fbssan.org.br/2015/04/manifesto-colher-de-pau/>>. Acesso em 24 Dez. 2019.
- FREZATTI, F. et al. **Controle Gerencial: Uma Abordagem da Contabilidade Gerencial no Contexto Econômico, Comportamental e Sociológico**. 1ª. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- GUERREIRO, R. et al. O entendimento da contabilidade gerencial sob a ótica da teoria institucional. **Organizações & Sociedade**, v. 12, n. 35, p. 91-106, 2005. Disponível em: < <https://www.redalyc.org/pdf/4006/400638280005.pdf>>. Acesso em 19 Dez. 2019.
- INGLAT, L.P. S. et al. Isomorfismo normativo: influência das instituições na construção do perfil do administrador. **Revista Foco**, v. 10, n. 2, p. 11-28, 2017. Disponível em: <<http://revistafocoadm.org/index.php/foco/article/view/361>>. Acesso em: 20 Dez. 2019.
- JACOMETTI, M. et al. Análise de efetividade das políticas públicas de Arranjo Produtivo Local para o desenvolvimento local a partir da teoria institucional. **Revista de Administração Pública-RAP**, v. 50, n. 3, p. 425-454, 2016. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/2410/241046211005.pdf>>. acesso em 18 Dez. 2019.
- JORNAL DO COMÉRCIO. **FUNDESA indeniza 125 propriedades leiteiras no Rio Grande**. 2019. Disponível em < <https://www.jornaldocomercio.com> >. Acesso em 12 Jan. 2020.
- KORINEK, R.; VEIT, S. Only good fences keep good neighbours! The Institutionalization of Ministry–Agency relationships at the Science–Policy Nexus in German Food Safety Policy. **Public Administration**, v. 93, n. 1, p. 103-120, 2015.
- LI, Y.; LI, J.; CAI, Z. The timing of market entry and firm performance: A perspective of institutional theory. **Industrial Marketing Management**, v. 43, p.754–759, 2014.
- LOPES, H.C. Instituições e crescimento econômico: os modelos teóricos de Thorstein Veblen e Douglass North. **Brazilian Journal of Political Economy**, v. 33, n.4, 2013. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-31572013000400004>. Acesso em 20 Dez. 2019.
- MACEDO JUNIOR DE, P. A. et al. Programa queijo minas artesanal: certificação, impactos e desafios na sociedade mineira contemporânea. **Igualitária: Revista do Curso de História da Estácio BH**, v. 1, n. 13, 2019. Disponível em: < <http://revistaadmmade.estacio.br/index.php/historiabh/article/view/6845/47965825>>. Acesso em 10 Jan. 2020.
- MACHADO, M. **Adaptação de um checklist de boas práticas de fabricação para agroindústrias familiares com potencial de adesão ao SUSAF-RS**. 2017. Dissertação (Mestrado em Alimentos de Origem Animal) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em:< <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/174515>>. Acesso em 12 Jan. 2020.
- MELO, A. M. Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação para pequenos produtores da região do PAJEÚ. **Revista Caravana**, v. 4, n. 1, 2019. Disponível em:< <http://200.133.38.165/index.php/caravana/article/view/375>>. Acesso em 12 Jan. 2020.

MINISTÈRE D'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. **Consommation de fromages à base de lait cru : rappel des précautions à prendre.** Disponível em: < <https://agriculture.gouv.fr/le-fromage-au-lait-cru-une-filiere-de-qualite-qui-valorise-les-territoires>>. Acesso em 10 de Out. 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília, DF, 2018. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm)>. Acesso em: 10 de Ago. 2019.

MOLINARI, G.T; PADULA, A. D. A construção social da qualidade na microrregião do Vale dos Vinhedos. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, v.51, n.1, 2013. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-20032013000100010>>. Acesso em 18 de Dez.2019.

PORTAL DBO. **Produtores do RS receberão R\$ 1,7 mi por abate sanitário.** 2019. Disponível em:< <https://www.portaldbo.com.br/produtores-do-rs-receberao-r-17-mi-por-abate-sanitario/>>. Acesso em 12 Jan. 2020.

POUPART, J. A entrevista de tipo qualitativo: considerações epistemológicas, teóricas e metodológicas. In: POUPART, J; et al. **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos.** Tradução Ana Cristina Nasser. 4 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. p. 215-253.

QUINELLO, R. **A teoria institucional aplicada à administração:** Entenda como o mundo invisível impacta na gestão dos negócios. São Paulo: Novatec, 2007.

RICHARDSON, R. J. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Editora Atlas, 1999.

RIO GRANDE DO SUL. ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA. **Lei nº 11.528, de 19 de setembro de 2000.** Institui o Fundo Estadual de Sanidade Animal - FESA, e dá outras providências. Brasília, DF. Disponível em:< <http://www.al.rs.gov.br/legiscomp>>. Acesso em 12 Jan. 2020.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. **Seapdr orienta sobre obtenção do Selo Arte para agroindústrias de queijo artesanal serrano.** Disponível em: < <https://www.agricultura.rs.gov.br/seapdr-esclarece-sobre-obtencao-do-selo-arte-para-agroindustrias-de-queijo-artesanal-serrano>>. Acesso em 10 Jan. 2020.

SCAPENS, W.R. Understanding management accounting practices: A personal journey. **The British Accounting Review.** v. 38, n. 1, p. 1-30, 2006.

SILVEIRA, PRC da; HEINZ, Clovis. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: **I Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar.** 2005. p. 1-9. Disponível em < <http://coral.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigosauluis.pdf>>. Acesso em 20 Dez. 2019.

SCOTT, W. R. **Institutions and organizations.** 2. ed. Thousand Oaks: Sage Pub., 2001. Disponível em < [https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=7Y-0bDCw\\_aEC&oi=fnd&pg=PR7&dq=SCOTT,+W.+R.+Institutions+and+organizations.+2nd.+ed.+Thousand+Oaks:+Sage+Pub.,+2001.&ots=8Ucezx-x4r&sig=1mqMHRn5RgEHIBnm4CEw2GPUtUY#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=7Y-0bDCw_aEC&oi=fnd&pg=PR7&dq=SCOTT,+W.+R.+Institutions+and+organizations.+2nd.+ed.+Thousand+Oaks:+Sage+Pub.,+2001.&ots=8Ucezx-x4r&sig=1mqMHRn5RgEHIBnm4CEw2GPUtUY#v=onepage&q&f=false)>. Acesso em 20 Dez. 2019.

SCOTT, WR Aproximando a idade adulta: o amadurecimento da teoria institucional. **Theor Soc**, v. 37, p. 427, 2008. Disponível em: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s11186-008-9067-z>>. Acesso em: 20 Dez. 2019.

SCOTT, W. Richard. Symbols and organizations: from Barnard to the institutionalists. **Organization theory: from Chester Barnard to the present and beyond**, p. 38-55, 1995. Disponível em: <[https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=cD1RDAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA38&ots=JQ4U6k2pDq&sig=cXKrPy9U5Z\\_6kaOVN4tJRlx3YB4&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=cD1RDAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA38&ots=JQ4U6k2pDq&sig=cXKrPy9U5Z_6kaOVN4tJRlx3YB4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)>. Acesso em: 20 Dez. 2019.

SELZNICK, Philip. **A liderança na administração: uma interpretação sociológica**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1971.

SEMBA, H. D. The regulator's view of audit quality: a focus on iaasb's proposed framework from the perspective of institutional theory. **Academy of Accounting and Financial Studies Journal**, v. 20, n. 3, p. 37-47, 2016.

SOBRAL, D. et al. Principais defeitos em queijo Minas artesanal: uma revisão. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 72, n. 2, p. 108-120, 2017. Disponível em: <<https://revistadoilct.com.br/rilct/article/view/600>>. Acesso em 10 Jan. 2020.

TOLBERT, P. S.; ZUCKER, L. G. A institucionalização da teoria institucional. In: CLEGG, S.; HARDY, C.; NORDY, W. **Handbook de estudos organizacionais**. Tradução de Humberto F. Martins e Regina Luna S. Cardoso. São Paulo: Atlas, 1999. v. 1, p. 196-219.

VALENTE, L. C. M. et al. O Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose. **Revista de Política Agrícola**. v. 18, n. 49, 2009. Disponível em: <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/viewFile/395/346>>. Acesso em 12 JAN.2020.

VILELA, D. et al. A evolução do leite no Brasil em cinco décadas. **Revista de Política Agrícola**, v. 26, n. 1, p. 5-24, 2017. Disponível em: <<https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/1243>>. Acesso em: 08. Ago. 2019.

VON DENTZ, B, G, Z; DA SILVA, C, A. Selos de identificação de qualidade e origem: para onde vão as produções alimentares tradicionais? **Para Onde!?** v. 11, n. 1, p. 55-64. Disponível em: <<https://www.seer.ufrgs.br/paraonde/article/view/91710/52656>>. Acesso em: 12 de Dez. 2019.

## 4 CONCLUSÃO GERAL

A proposta que norteou esta dissertação consistiu em analisar e compreender as razões da informalidade a partir da percepção dos consumidores e da tensão exercida no mercado, bem como compreender os desafios para a implantação do Selo ARTE em Santa Maria/RS.

Em relação aos resultados obtidos no primeiro capítulo, a abordagem da informalidade sob o ponto de vista dos consumidores de QC, permitiu a compreensão de que no contexto analisado o ambiente informal sobrepõe-se às normas estabelecidas pelo ambiente formal, legitimado pelas relações de confiança.

No segundo capítulo, ao considerar a percepção e expectativas dos órgãos que realizam a fiscalização e fomento em Santa Maria/RS frente à implantação do Selo ARTE, identificou-se os pontos de resistência e fragilidades no processo de institucionalização no município. Com isso, foi possível elaborar uma base inicial útil para a compreensão dos processos que devem ser qualificados. Neste sentido, com o envolvimento de órgãos de fiscalização sanitária e da EMATER/RS – ASCAR nas funções de geração e difusão de conhecimento, seriam necessárias mudanças metodológicas para o direcionamento de atividades de qualificação aos produtores para a sua implantação.

Entretanto, quando comparamos esta realidade com a demanda do consumidor às tradições do saber fazer, nota-se que o impasse para a implantação do Selo ARTE não é apenas de caráter institucional. Os resultados obtidos nos dois artigos demonstram que há uma lacuna resultante dos conflitos de interesses entre os consumidores e o ambiente formal. Observa-se que a persistência no comércio informal do queijo colonial é resultante de uma combinação da legislação sanitária consolidada e fundamentada por normas internacionais e distante da realidade brasileira e da demanda por um alimento que é sustentado pela cultura e tradição. Para o alcance da formalidade, destaca-se a evolução da legislação para os produtos artesanais de origem animal e a necessidade de elaboração de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico para queijo colonial, bem como dedicar esforços para qualificação e obtenção do Selo ARTE.

Por fim, sugere-se que, para a efetivação do processo de institucionalização do Selo ARTE, que em última análise significaria um avanço no controle da informalidade, poderiam ser ampliadas as parcerias entre associações e instituições de pesquisa por meio de convênios com a finalidade de desenvolver estudos sobre temas envolvendo o leite cru e seus benefícios, bem como o período de maturação em cada região produtora de queijo artesanal no Brasil, questões essenciais para a comercialização dos queijos.

## REFERENCIAS

BRANDÃO, J. B. et al. Leite clandestino: a informalidade orientada pela demanda - um diagnóstico da produção e comercialização em Itaqui/Rio Grande do Sul. **EXTENSÃO RURAL**, v. 22, p. 113-131, 2015. Disponível em:<  
<https://periodicos.ufsm.br/index.php/extensaorural/article/view/16027>>. Acesso em: 07 de Fev. 2019.

BRASIL. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019**. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Disponível em: <  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/decreto/D9918.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/D9918.htm)>. Acesso em: 10 de Ago. 2019.

CARVALHO, M de. et al. A produção de queijo colonial artesanal no município de Seara, estado de Santa Catarina, frente à legislação brasileira. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 70, n. 5, p. 253-261, 2015. Disponível em:<  
<https://rilct.emnuvens.com.br/rilct/article/view/463>>. Acesso em 29 de Jan. 2020.)

CORREIA, V. T. V; ASSIS, I. C.L. Queijos artesanais: revisão de literatura. **Nutri Time**, v. 14, n. 06, 2017. Disponível em:<  
[https://www.nutritime.com.br/arquivos\\_internos/artigos/Artigo\\_448.pdf](https://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/Artigo_448.pdf)>. Acesso em 29 de Jan. 2020.

GUIMARÃES, G. M; PINHEIRO, R.O. Patrimônio cultural e produção artesanal de alimentos: o saber-fazer em sistemas de produção na Quarta Colônia - RS. **Saberes tradicionais e artesanato**: expressões culturais do campo brasileiro. (e-book)/ Organizadores Cesar de Davi e Daiane Loreto Vargas. São Leopoldo: Oiko, 2018. Disponível em:<  
<http://oikoseditora.com.br/files/Saberes%20tradicionais%20e%20artesanato%20-%20E-book.pdf>>. Acesso em: 07 de Fev. 2019.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO UTILIZADO COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 1

Critérios Avaliados		Questões	Grau de Importância				
Perfil do Consumidor	Dados Gerais	1. Gênero. ( ) M ( ) F 2. Idade ----- 3. Escolaridade -----	Não é Importante	Pouco Importante	Indiferente	Importante	Muito Importante
	Núcleo Familiar	4. Renda familiar -----R\$ 5. Quantas pessoas vivem com você e consomem queijo tipo colonial?-----					
Aspectos culturais	Produto Colonial	6. A herança cultural que o queijo tipo colonial representa é:					
		7. A região de origem (ser regional) do queijo tipo colonial é:					
	Memória Afetiva	8. A importância da memória afetiva contida queijo tipo colonial é:					
		9. As tradições do saber-fazer o queijo colonial é:					
	Confiança	10. A confiança no produtor de queijo colonial é:					
		11. Considere indicar o queijo colonial à um familiar:					
Crenças	Alimento Nutritivo	12. Considere a importância da nutrição do queijo colonial:					
		13. O uso do queijo colonial como ingrediente em receitas é:					
	Alimento Saudável	14. O uso da pasteurização do leite usado na fabricação do queijo colonial é:					
		15. O tempo de maturação do queijo tipo colonial é:					
	Alimento Saboroso	16. O sabor do queijo colonial é:					
		17. A textura (como se apresenta ao corte) do queijo colonial é:					
Percepção Sobre a Legislação	Produto Inspeccionado	18. Ter acesso à informações sobre a inspeção sanitária pelo qual o queijo tipo colonial foi submetido é:					
		19. O acesso à informações sobre inocuidade (presença de fármacos veterinários) para o queijo tipo colonial é:					
	Informações do Produto	20. A embalagem para a comercialização do queijo tipo colonial é:					
		21. A informação nutricional para a comercialização do queijo tipo colonial é:					
	Higiene Ambiental	22. A higienização correta dos utensílios usados na fabricação do queijo tipo colonial é:					
		23. A prevenção de doenças transmitidas por alimentos na produção e comercialização do queijo tipo colonial é:					



## **APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA UTILIZADOS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 2**

### **ROTEIRO DE ENTREVISTA**

Data \_\_/\_\_/\_\_

#### **Secretaria de Agricultura Estadual- SEAPDR- Regional Santa Maria/RS e Secretaria de Desenvolvimento Rural de Santa Maria/RS**

- 1 - Você reconhece o selo ARTE como uma inovação?
- 2 - Foi estabelecido, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE e compete à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a fiscalização.
- Quais são os impactos positivos do selo ARTE para o órgão de inspeção e fiscalização?
- 3 - O Selo ARTE influencia na qualidade dos alimentos?
- 4 - Qual será o ponto crítico de resistência do seu grupo de trabalho?
- 5 - Sobre as Boas Práticas Agropecuárias na produção de leite destinado à produção artesanal, exigidas pelos requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários às propriedades rurais fornecedoras de leite destinados a fabricação de produtos artesanais, as propriedades fornecedoras de leite para elaboração de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru devem ser certificadas como controladas ou livre de brucelose e tuberculose. Você acredita na adesão dos produtores rurais?
- 6- Com relação à higiene e ordenha, protocolos devem ser adotados desde a condução do animal ao local, rotina com horários, o trato e o descanso do animal. Qual será a estratégia adotada para a orientação e educação dos ordenadores e produtores?
- 7- Qual será a estratégia adotada para a orientação e educação dos ordenadores em relação à Higiene Pessoal antes, durante e após o procedimento de ordenha?
- 8 - Em relação à Qualidade do Leite, deve-se realizar análises mensais do leite cru, a título de monitoramento das Boas Práticas Agropecuárias implementadas, na Rede Brasileira da Qualidade do Leite. Você reconhece que essas medidas irão melhorar a qualidade do queijo aqui em Santa Maria/RS?
- 9 - Em relação à Alimentos e Água de dessedentação dos animais, os quais devem ser fornecidos em qualidade e quantidade adequadas, como será realizada a inspeção e verificação das condições ambientais?
- 10 - Em relação ao Treinamento dos colaboradores da propriedade que devem ser periódicos sobre saúde, higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho, você acredita que essa exigência será efetiva e de fácil adesão?
- 11- Em relação à Ambiência, sobre as adequações para chegar ao equilíbrio do bem-estar animal, você acredita que será de fácil adaptação para os produtores?
- 12- A ação fiscal, com caráter orientativo, é de difícil integração na prática profissional dos órgãos da agricultura?
- 13 – Qual é o papel da entidade/Instituição em relação à produção artesanal de alimentos?
- 14 – Cite pontos negativos da produção artesanal de queijos e do selo Arte.

## APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA UTILIZADOS COMO INSTRUMENTO DE PESQUISA DO ARTIGO 2

### ROTEIRO DE ENTREVISTA

Data \_\_/\_\_/\_\_

#### Técnicos da EMATER/RS – ASCAR (Regional)

- 1 - Você reconhece o selo ARTE como uma inovação?
- 2- A ação fiscal, com caráter orientativo, é de difícil integração na prática profissional dos agentes da EMATER/RS – ASCAR?
- 3 – Qual é o papel da entidade/Instituição em relação à produção artesanal de alimentos?
- 4 – Cite pontos negativos da produção artesanal de queijos e do selo Arte.
- 5 - O Selo ARTE influencia na qualidade dos alimentos?
- 6 - Qual será o ponto crítico de resistência do seu grupo de trabalho?
- 7- Foi estabelecido, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinado aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE e compete aos técnicos da extensão rural pública ou privada ou por Responsáveis Técnicos com formação na área de ciências agrárias as orientações e medidas educativas. Quais são os impactos positivos do selo ARTE para a EMATER/RS – ASCAR?
- 8 - Sobre as Boas Práticas Agropecuárias na produção de leite destinado à produção artesanal, exigidas pelos requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários às propriedades rurais fornecedoras de leite destinados a fabricação de produtos artesanais, as propriedades fornecedoras de leite para elaboração de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru devem ser certificadas como controladas ou livre de brucelose e tuberculose. Você acredita na adesão dos produtores rurais?
- 9 - Com relação à higiene e ordenha, protocolos devem ser adotados desde a condução do animal ao local, rotina com horários, o trato e o descanso do animal. Qual será a estratégia adotada para a orientação e educação dos ordenadores e produtores?
- 10 - Qual será a estratégia adotada para a orientação e educação dos ordenadores em relação à Higiene Pessoal antes, durante e após o procedimento de ordenha?
- 11 - Em relação à Qualidade do Leite, deve-se realizar análises mensais do leite cru, a título de monitoramento das Boas Práticas Agropecuárias implementadas, na Rede Brasileira da Qualidade do Leite. Você reconhece que essas medidas irão melhorar a qualidade do queijo aqui em Santa Maria/RS?
- 12 - Em relação ao treinamento dos colaboradores da propriedade que devem ser periódicos sobre saúde, higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho, você acredita que essa exigência será efetiva e de fácil adesão?
- 13- Em relação à Ambiência, sobre as adequações para chegar ao equilíbrio do bem-estar animal, você acredita que será de fácil adaptação para os produtores?
- 14- A ação fiscal, com caráter orientativo, é de difícil integração na prática profissional dos agentes da EMATER/RS – ASCAR?
- 15 Em que consistirão as alternativas educativas para a adoção de boas práticas de fabricação