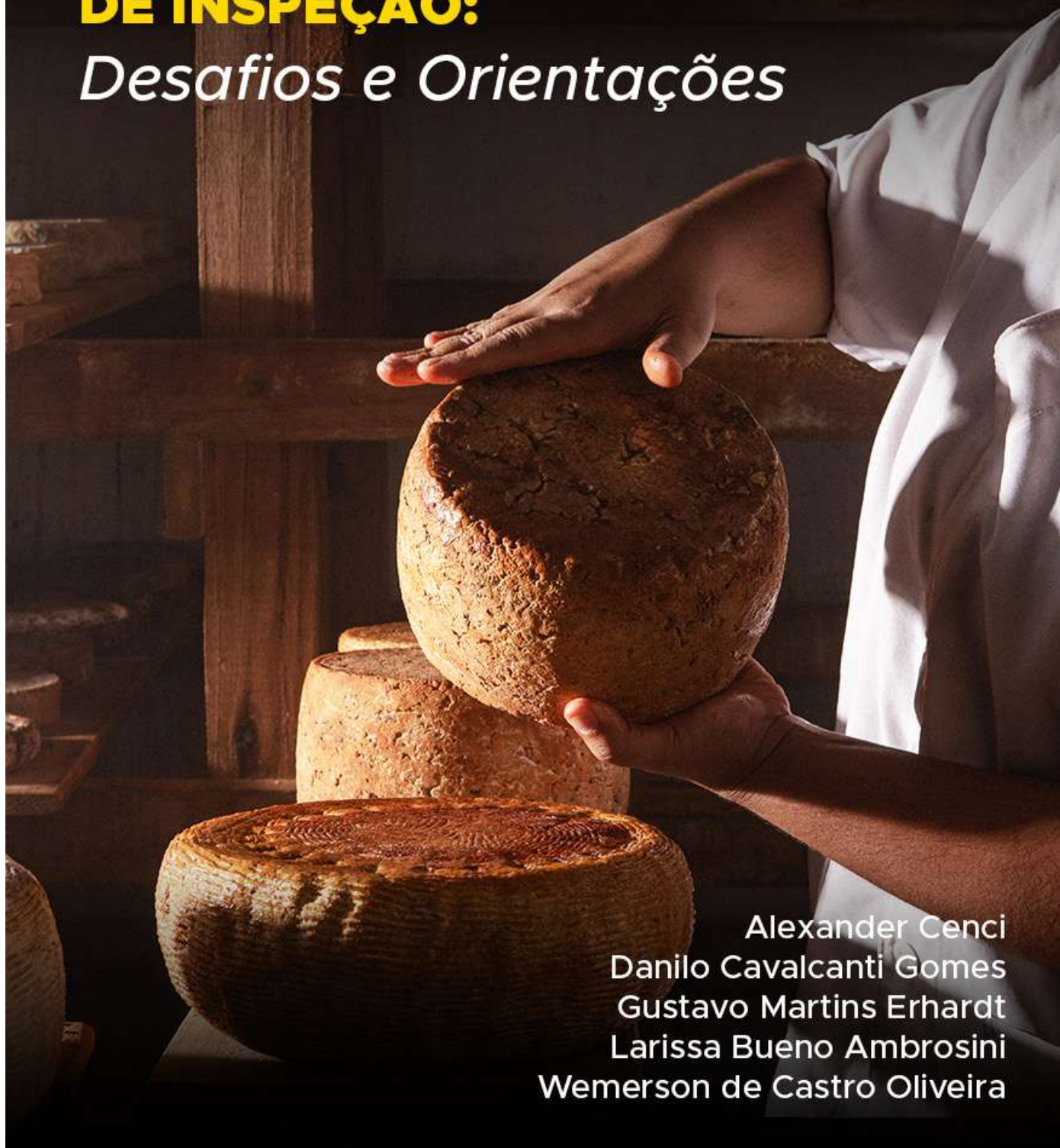




REGISTRO DE QUEIJOS AUTORAIS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO:

Desafios e Orientações



Alexander Cenci
Danilo Cavalcanti Gomes
Gustavo Martins Erhardt
Larissa Bueno Ambrosini
Wemerson de Castro Oliveira



Governador do Estado do Rio Grande do Sul: Eduardo Figueiredo Cavalheiro Leite.

Secretário da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação: Márcio Madalena

Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária

Rua Gonçalves Dias, 570 – Bairro Menino Deus

Porto Alegre - RS – CEP: 90130-060

Telefone: (51) 3288.8000

<https://www.agricultura.rs.gov.br/ddpa>

Diretor: Caio Fábio Stoffel Efrom

Comissão Editorial:

Loana Silveira Cardoso; Larissa Bueno Ambrosini; Lia Rosane Rodrigues;

Bruno Brito Lisboa; Raquel Paz da Silva; Flávio Nunes.

Projeto gráfico e diagramação: Leandro J. N. Lobato

Capa: Leandro J. N. Lobato

Catálogo e normalização: Flávio Nunes

R337 Registro de queijos autorais nos serviços de inspeção:
desafios e orientações / Alexander Cenci ... [et al.]. –
Porto Alegre : SEAPI/DDPA, 2026.

70 p.

ISBN 978-65-84645-27-1

e-ISBN 978-65-84645-28-8

1. Queijo – Indústria – Legislação – Brasil. I. Cenci,
Alexander.

CDD 637.30981

CDU 637.3:346.7(81)

REFERÊNCIA

CENCI, Alexander et al. **Registro de queijos autorais nos serviços de inspeção:** desafios e orientações. Porto Alegre: SEAPI/DDPA, 2026. 70 p



Foto: Josielly Barreto



Foto: Danilo Cavalcanti Gomes



Foto: Josielly Barreto



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	09
2. CONCEITOS VINCULADOS AO CONTEXTO DOS PRODUTOS AUTORAIS	13
2.1 A produção de novidades como estratégia de negócios	15
2.2 Produção industrial, artesanal e tradicional enquanto categorias consolidadas	18
2.3 Queijos autorais: um conceito em construção.	24
3. LEGISLAÇÃO SOBRE QUEIJOS AUTORAIS: DESAFIOS E ORIENTAÇÕES PARA O REGISTRO DE PRODUTOS	28
3.1 Legislações e procedimentos de registro de Produtos de Origem Animal.....	33
3.2 Nomenclatura, categoria dos produtos e denominação de venda dos queijos autorais.....	38
3.3 Ingredientes, aditivos, condimentos e especiarias permitidos para queijos autorais.....	45
3.4 Especificações do processo de fabricação e controle de qualidade de queijos autorais.....	51
3.5 Rotulagem e embalagem de queijos autorais	54
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	59
REFERÊNCIAS	63



LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Relação dos elementos constituintes de um queijo autoral	26
Figura 2. Guia técnico da nomenclatura de queijos autorais e diretrizes para denominação de venda dos produtos.....	43

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Dimensões essenciais e características dos produtos artesanais	23
Quadro 2. Definição de queijos conforme Portaria SDA/Mapa 1.485/2025	40
Quadro 3. Definição das categorias de queijos estabelecidas em legislações correlatas.....	41
Quadro 4. Sugestão/Orientação para denominação de venda de queijos autorais	42
Quadro 5. Modelo de formulário para registro de produtos de origem animal por Serviço de Inspeção Municipal (SIM).....	57



REGISTRO DE QUEIJOS AUTORAIS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO: DESAFIOS E ORIENTAÇÕES

*Alexander Cenci*¹

*Danilo Cavalcanti Gomes*²

*Gustavo Martins Erhardt*³

*Larissa Bueno Ambrosini*⁴

*Wemerson de Castro Oliveira*⁵

Médico Veterinário e Sociólogo. Doutor em Desenvolvimento Rural. Pesquisador Agropecuário do Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Alimentos e Bebidas (CEAB/DDPA/SEAPI/RS).
alexander-cenci@agricultura.rs.gov.br

Médico Veterinário. Mestre em Ciência Animal. Analista de Políticas Públicas e Gestão Governamental do Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Alimentos e Bebidas (CEAB/DDPA/SEAPI/RS).
danilo-gomes@agricultura.rs.gov.br

Médico Veterinário. Especialista em Gestão Pública. Médico Veterinário e Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Prefeitura de Nova Roma do Sul/RS.
veterinario@novaromadosul.rs.gov.br

Médica Veterinária. Doutora em Gestão. Pesquisadora Agropecuária do Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa Agronômica (CEAGRO/DDPA/SEAPI/RS).
larissa-ambrosini@agricultura.rs.gov.br

Biólogo. Doutor em Microbiologia Agrícola. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense (IF-Sul).
wemersonoliveira@ifsul.edu.br



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



1. INTRODUÇÃO

A história dos queijos remonta à antiguidade, sendo desde então um produto marcado pela diversidade e autoralidade, com métodos e receitas passados entre gerações e adaptados a diferentes condições ambientais, sociais e culturais. Na Europa, a valorização das características regionais e das práticas familiares levou ao desenvolvimento dos queijos de *terroir*, altamente individualizados e considerados patrimônios culturais em países como França, Itália e Espanha. Em seu contexto cultural, os europeus gostam da produção local e apreciam a reconexão aos métodos tradicionais de produção (Karsten; Silva, 2013). Na América Latina, a produção artesanal de queijos é marcada pelo encontro entre tradições indígenas, colonização europeia e condições ambientais singulares das regiões produtoras. Os diferentes países desenvolveram sistemas alimentares locais fortemente vinculados aos territórios, resultando em uma expressiva variedade de queijos artesanais, cada qual com características técnicas e culturais distintas, sejam elas tradicionais ou inovadoras (Menezes, 2011).

No Brasil, a tradição queijeira remonta ao Período Colonial, com adaptações de técnicas portuguesas e saberes locais (Rocha; Cruz, 2022). Inicialmente de uso familiar, o queijo brasileiro sempre foi marcado pela experimentação, adaptação regional e criatividade, culminando no surgimento de produtos com características especiais mesmo antes do reconhecimento legal dessas práticas. Dentro do contexto nacional, o Rio Grande do Sul (RS) também se destaca por sua trajetória no universo dos queijos artesanais. A forte influência da imigração europeia, especialmente açoriana, alemã e italiana, e a tradição dos sistemas familiares de produção, resultaram em versões adaptadas e inéditas de queijos, como o Queijo Serrano e o Queijo Colonial, bem como a criação de diversos queijos com características sensoriais específicas (Ambrosini et al., 2021; Ambrosini, 2022; Bresolin et al., 2025).



Foto: Naila Malokowski



Foto: Josielly Barreto



Fotos: Marcos Moreira





Este cenário reforça a urgência do debate conceitual aprofundado de aspectos relacionados ao processo artesanal da produção de queijos, especialmente aqueles vinculados à produtos autorais, de modo a facilitar os protocolos de registros dos referidos produtos junto aos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

O presente trabalho tem como objetivo contribuir com essa demanda, abordando precisamente os sentidos atribuídos a essas denominações e os caminhos regulatórios possíveis diante desta pluralidade de perspectivas, passo essencial para inovação segura, valorização do produtor e reconhecimento da rica diversidade do setor queijeiro nacional.



2. CONCEITOS VINCULADOS AO CONTEXTO DOS PRODUTOS AUTORAIS

A polissemia conceitual dos termos vinculados aos produtos autorais acarreta dúvidas tanto para profissionais de assistência técnica e da área de fiscalização sanitária, quanto para produtores no momento do enquadramento regulatório. Essa situação suscita questionamentos, por exemplo, da seguinte ordem: quais critérios utilizar para distinguir um queijo autoral de outros queijos? Como assegurar segurança jurídica para registrar queijos que não se encaixam claramente em padrões estabelecidos? Como preparar a documentação necessária para o registro de queijos autorais no Ministério da Agricultura?

Nesse sentido, estudos recentes visam melhor compreender o fenômeno do aumento da produção de queijos autorais como estratégias de negócios dos estabelecimentos. Essa temática dialoga diretamente também com pesquisas já consolidadas sobre a produção de novidades na agricultura familiar, especialmente em agroindústrias de pequeno porte, bem como sobre diferentes processos produtivos, como os de ordem industrial, artesanal e tradicional.

Desta forma, as seções seguintes tratam de diferentes conceitos que possuem relação com a produção de queijos autorais, de modo a dirimir dúvidas e questionamentos, estabelecendo entendimento harmônico dos referidos conceitos, com vistas a facilitar os processos de registros de queijos autorais junto aos serviços de inspeção.



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



2.1 A produção de novidades como estratégia de negócios

Conforme Gazolla e Schneider (2015), a produção material de mercadorias pelos agricultores enseja novas formas de produção de conhecimento, inovações e criatividade, processo que os autores denominam de “produção de novidades”. Para os autores a produção de novidades muitas vezes ocorre fora das regras e normas instituídas formalmente e podem ser classificadas em quatro conjuntos de práticas: (i) novidades produtivas, quando são utilizados conhecimentos para desenvolver novos processos e/ou produtos diferenciados e com qualidades específicas; (ii) novidades tecnológicas, quando, a partir da criatividade, ocorrem invenções e adequações em utensílios, máquinas e equipamentos agroindustriais; (iii) novidades mercadológicas, quando são criados ou acessados novos canais de comercialização para a venda dos produtos; (iv) novidades organizacionais, quando ocorre a criação de novas organizações sociais a partir das agroindústrias e de seus grupos de agricultores, associações e cooperativas (Gazolla; Schneider, 2015).

Os autores também distinguem novidade de inovação. Mesmo que a novidade possa ser considerada um tipo de inovação, as novidades surgem e atingem resultados diferenciados quando comparadas às inovações, uma vez que as novidades, no contexto das agroindústrias de pequeno porte, surgem do conhecimento dos agricultores e do contexto local. As novidades não são, portanto, produzidas fora das propriedades rurais ou pelos mercados; seus resultados buscam adicionar maiores níveis de autonomia às atividades do estabelecimento, diminuindo a dependência dos mercados, das empresas ou do Estado (Gazolla; Schneider, 2015).

A referida abordagem vai ao encontro da explanação sobre queijos autorais apresentada por Carvalho (2023), ao afirmar que estes produtos são específicos de um estabelecimento, demandando muito estudo para sua criação, sendo um bom caminho para a rentabilidade, uma



Foto: Mariana Rosa



vez que aumenta a lucratividade do produto. Essa afirmação também é corroborada por abordagens comerciais dos queijos autorais, nas quais estes produtos são destacados como criações únicas profundamente conectadas à identidade de quem cria o produto, seja o queijeiro ou a queijaria, onde se está sempre explorando novas técnicas, ingredientes e processos com vistas a reinventar as criações (Você [...], 2025).

Ainda sobre as estratégias de negócios vinculadas a produção de queijos autorais, Silva (2024) destaca a ocorrência de uma evolução queijeira a qual inclui formas diversas e inovações empregadas nos processos de fabricação de queijos, incluindo a crescente tendência de fabricação de alimentos funcionais, processo que tem levado ao desenvolvimento de uma grande variedade de queijos. Para a autora, os queijeiros, ao criarem novos sabores, com texturas, odores e características sensoriais distintas, possibilitam a diversificação do consumo e o desenvolvimento de produtos que se adaptam melhor ao paladar do consumidor e a seus hábitos de consumo (Silva, 2024).



Fotos: Mariana Rosa



2.2 Produção industrial, artesanal e tradicional enquanto categorias consolidadas

Do ponto de vista conceitual, ao se abordar a temática dos queijos autorais, há necessidade de melhor entendimento sobre três diferentes tipos de processos de produção de alimentos: os processos industriais de maior porte, os processos artesanais e os processos tradicionais.

A indústria de alimentos, responsável pelos processos industriais, se caracteriza por um modelo produtivo no qual se observa especialização do trabalho nas operações e a alta escala de produção, tendo como consequência a necessidade de instalações, de equipamentos e de processos de automação e/ou contratação de maior número de colaboradores quando comparados aos processos artesanais e tradicionais. Outra característica importante e desejável, por parte da indústria, desse sistema produtivo é a padronização do produto.

Conforme Cunha e Dias (2008), a indústria de alimentos possui entre suas características a realização de investimentos em publicidade e propaganda, parceria para realização de pesquisa e desenvolvimento de produtos, incluindo dinâmicas de fusões e aquisições.

Nesse sentido, Raimundo, Batalha e Torkomian (2017), comentam que a indústria de alimentos tem, na tecnologia empregada, uma das principais fontes de vantagens competitivas diante dos concorrentes, e a introdução exitosa de novas tecnologias resulta em incrementos de competitividade importante. Conforme os autores, esse modelo produtivo tem também entre suas características a realização de significativos investimentos em capacidade e eficiência produtiva, tendo como principais desafios a necessidade de combinar ganhos de escala com diferenciação de produtos de forma a agregar valor e atingir mercados segmentados (Raimundo; Batalha; Torkomian, 2017). O processo de produção artesanal se diferencia dos processos industriais, fundamentalmente, por três aspectos: (i) o saber-fazer, diferentemente da produção industrial,



que incita uma especialização de tarefas de modo que nem todos os envolvidos dominam todas as fases do processo de produção, na produção artesanal os postos são relativamente intercambiáveis, e a pessoa que participa na elaboração de um produto possui um leque de saberes que lhe permite intervir em diversos estágios do processo produtivo e controlar o conjunto do processo; (ii) as características ou o estilo do produto, na produção artesanal os produtos são singulares, preservando o estilo de cada artesão, o que inclui variações inclusive dentro de uma unidade, resultado de variações climáticas, por exemplo. A produção industrial, pelo contrário, utiliza a estratégia de produção em escala e fabrica produtos com alto nível de padronização; (iii) os processos artesanais se diferenciam dos industriais através do reconhecimento social do produtor ou da unidade de elaboração por meio de seu(s) produto(s), ou seja, existe uma ligação intrínseca entre o produto e o produtor que é reconhecida pelos compradores (Muchnick, 2010). De forma complementar, Cruz (2012) afirma que nos processos artesanais os alimentos são produzidos em pequena escala, sem automatização de processos, e sem que, necessariamente, esses processos de produção estejam estabelecidos há séculos. Nesse sentido, a autora vincula o componente geracional do saber-fazer principalmente aos processos tradicionais, indicando assim uma diferença entre produtos tradicionais e os processos de produção de produtos artesanais.

Ademais, Espeitx Bernat (1996) afirma que o produto da categoria artesanal é aquele que foi modificado por meio de um processo que se opõe conceitualmente às técnicas de padronização e homogeneização da indústria alimentar moderna. Diante do exposto, entende-se que a elaboração desse produto é uma prática sociocultural em que o produto carrega consigo uma alta carga de valores e crenças do processador (Graton; Vanclay, 2009), valores estes que não são fornecidos apenas pelo indivíduo, mas também como parte de uma construção social (Carmacho Vera et al., 2019) e pelo território específico como a geografia e o clima (Muchnik, 2006). Ou seja, o alimento artesanal contém não apenas as propriedades do ambiente físico, mas também carrega particula-

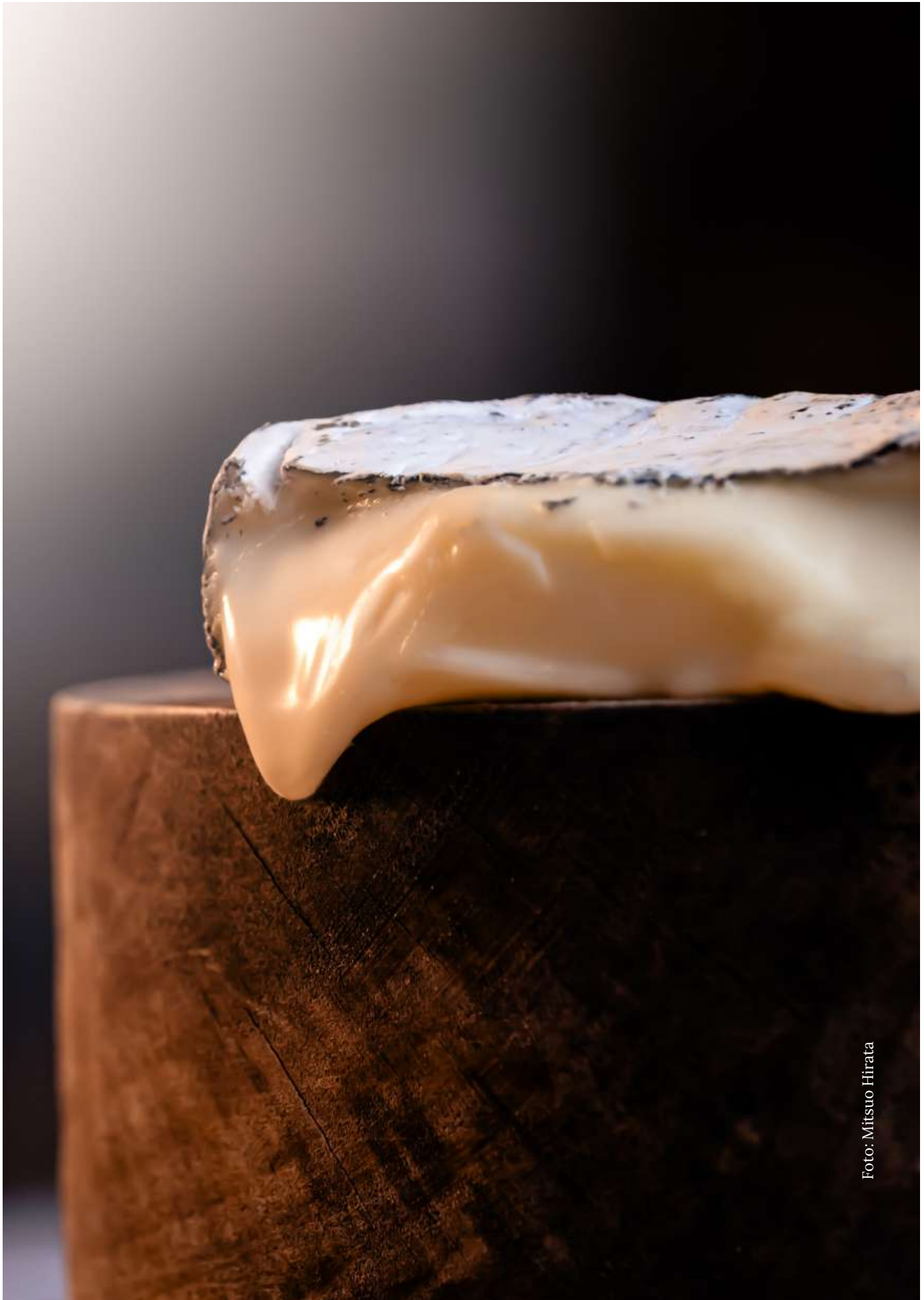


Foto: Mitsuo Hirata



ridades dos processos de elaboração influenciadas pela cultura local, as quais forjam um saber fazer exclusivo, coletivo e histórico. (Jesús Contreras; Ramírez de La O; Thomé Ortiz, 2016).

Sobre a escala de produção e a automatização de processos dos produtos artesanais, Muchnick (2010) faz ressalvas entre associar, necessariamente, os processos de produção artesanal com pequenos volumes de produção ou com procedimentos que não comportam ferramentas ou equipamentos – ou que, caso existam, sejam pouco complexos, uma vez que, para o autor, o caráter artesanal não se define pela complexidade dos equipamentos. Nesse sentido, o autor utiliza como exemplo a secagem artesanal do pescado, a qual pode ser realizada em grande escala.

Essas informações são corroboradas por Cenci et al. (2024) em pesquisa que avaliou o potencial de agroindústrias familiares para obtenção do Selo Arte no RS. Os autores, destacam que os processos de produção adotados pelas agroindústrias familiares exigem um conjunto mínimo de equipamentos, e são levados em conta aspectos relacionados à viabilidade econômica dos empreendimentos, bem como à penosidade do trabalho, não prescindindo, necessariamente, de equipamentos de maior porte.

Sobre os processos de produção tradicional de alimentos, Cruz (2012) salienta que estes adotam modos de produzir que tiveram suas técnicas de produção estabelecidas há um tempo significativamente longo, quando não se dispunha de mecanização ou técnicas automatizadas de produção, e que, apesar de realizarem alterações e adaptações, em geral, a maioria dos(as) produtores(as) preserva grande parte das características do modo de fazer ensinado por gerações anteriores. Neste sentido, Santos, Cruz e Menezes (2016) associam o conceito de “tradicionais” com outras denominações, como “típicos”, “locais” e “territoriais”. Para as autoras estes termos possuem forte enraizamento em seu espaço de origem e são capazes de mobilizar sentimentos de pertencimento, tradição, localidade e ancestralidade comum (Santos; Cruz; Menezes, 2016).

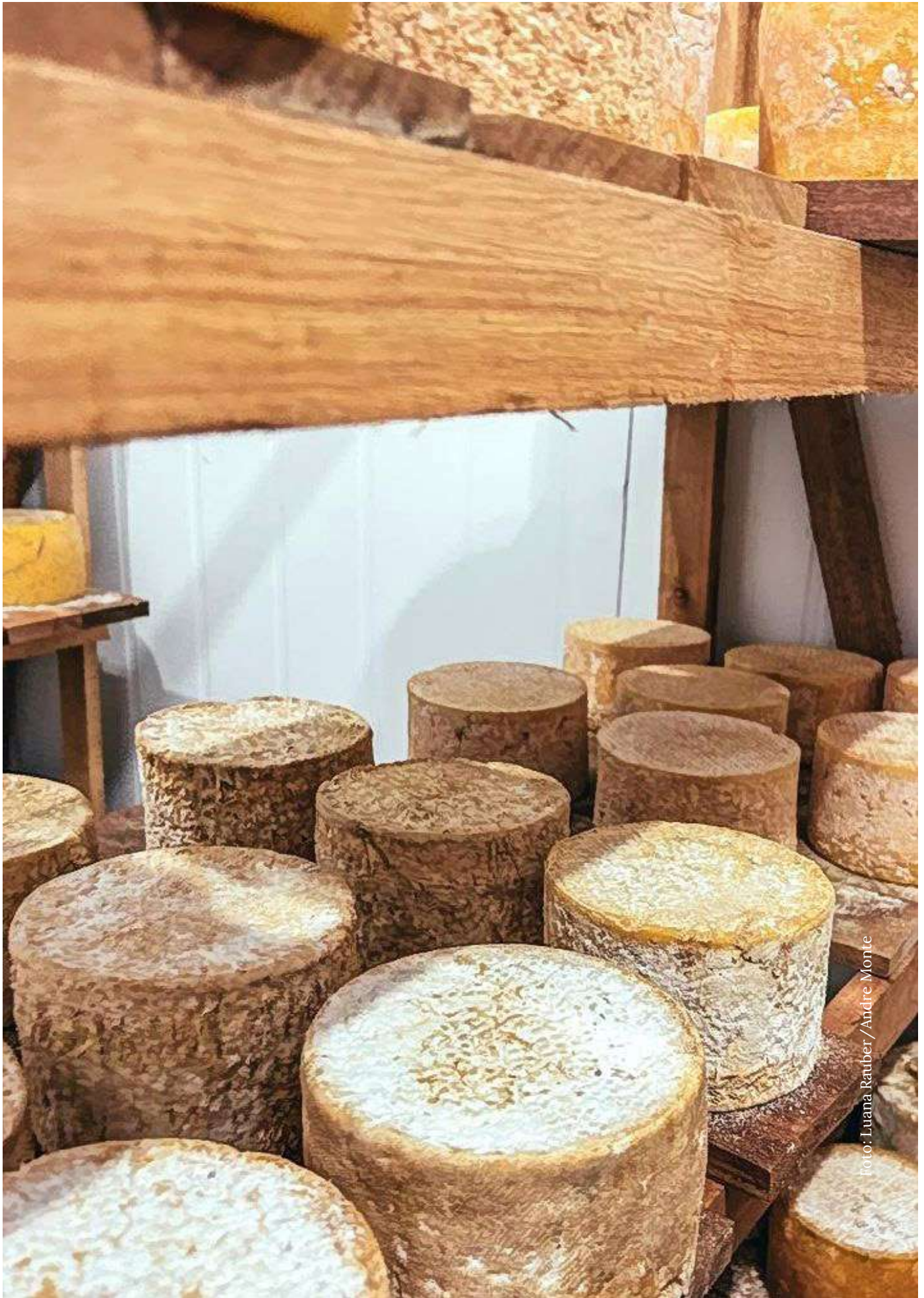


Foto: Luana Rauber / Andre Monte



Camacho Vera et al. (2019) estabelecem as seguintes dimensões essenciais e características para os produtos artesanais, Quadro 1:

Quadro 1. Dimensões essenciais e características dos produtos artesanais.

PRODUTO ARTESANAL	
Dimensões essenciais	Características
Natureza coletiva	<ul style="list-style-type: none"> - Inovação em grupo: As mudanças e melhorias surgem da colaboração entre artesãos ao longo do tempo. - Organização da produção: O trabalho costuma ser feito em família ou na relação mestre-aprendiz, podendo ser pago ou não. - Controle de qualidade coletivo: A qualidade é avaliada de forma compartilhada, geralmente sem regras formais
Tipo de trabalho	<ul style="list-style-type: none"> - Trabalho significativo: O trabalho artesanal vai além da produção para troca; está ligado à vida, à cultura e ao significado do fazer. - Escala reduzida: Produção em pequena quantidade. - Pouco uso de máquinas: Predomínio do trabalho manual, com baixa dependência de equipamentos.

Adaptado de Vera et al., 2019.

Por fim, Champredonde (2016) evidencia que a tipicidade de um produto remete, portanto, a um grupo humano de referência, no qual estão compartilhados os saberes que amparam sua qualidade específica, diferenciando este produto de outros similares.



2.3 Queijos autorais: um conceito em construção.

O conceito de queijos autorais ganha força a partir da década de 2010, especialmente pelo reconhecimento do produto em nível nacional e internacional, quando concursos relacionados a este tipo de produto começam a ser difundidos pelo país (Gonsales; Vasconcelos, 2023). Conforme Penna, Gigante e Todorov (2021), a produção e a comercialização de queijos artesanais em pequena escala estiveram restritas quase que exclusivamente às regiões produtoras por muitos anos, no entanto, na última década, o queijo artesanal brasileiro vem recebendo muita atenção, não apenas por sua produção tradicional em algumas regiões, mas também por sua produção inovadora, com ingredientes de alta qualidade, técnicas criativas de produção e introdução de rações específicas para animais, visando a obtenção de leite de alta qualidade.

Para os autores, em alguns casos, observa-se a adaptação da produção de queijos internacionais, porém com as características do leite, pastagens e clima brasileiros. Nesse contexto, não são fabricados apenas queijos segundo tradições históricas e culturais de outros países, mas com resultados distintos devido ao contexto local, mas também um número crescente de novos queijos artesanais, com características singulares. Essa oferta tem tido um comportamento crescente no país (Penna; Gigante; Todorov, 2021).

Nesse sentido, o conceito de queijo autoral nasce justamente da liberdade criativa do produtor ao imprimir sua própria identidade nos processos de fabricação, mesmo diante da posterior industrialização e regularização de muitas dessas especialidades (Queijo [...], 2024). Desta forma, os queijos autorais se constituem em criações únicas, produzidas de forma artesanal e profundamente conectadas à identidade do queijeiro ou da queijaria que o produz (Você [...], 2025). A identidade do produto está diretamente relacionada à história do produtor, uma vez que este inventa, adapta, experimenta e se vale do *terroir* local, tra-



duzindo isso em sabores autênticos que são oriundos de receitas próprias, as quais dificilmente podem ser copiadas ou reproduzidas (Você [...], 2025).

Neste contexto, o conceito de “autoral” se aproxima do conceito de “genuíno” discutido por Villegas de Gante e Cervantes Escoto (2011). Os autores resgatam a origem da palavra, derivada do termo em latim “genu”, que significa joelho. Conforme os autores, quando os antigos soldados romanos voltavam da guerra e ficavam surpresos com o fato de sua esposa ter dado à luz enquanto estavam fora, após analisar as características físicas do bebê e realizar os cálculos matemáticos usuais, se aplicável, eles reconheceriam a paternidade da criança sentada em seu joelho (genu), considerando-a perante a sociedade como “genuína”. Desta forma, os produtos autorais revelam-se genuínos no sentido de serem considerados “próprios” de seu criador.

Por fim, diferentemente dos queijos tradicionais, que replicam receitas históricas e culturais de uma região, ou dos industriais, que seguem padrões rígidos e produção em larga escala, o queijo autoral permite ao produtor inovar na receita, no processo de fabricação e nas características sensoriais, resultando em um produto único e com a “cara” de quem o criou. A Figura 1 demonstra a relação dos elementos constituintes de um queijo autoral.



QUEIJO AUTORAL: A ESSÊNCIA DO GENUÍNO NA PRODUÇÃO ARTESANAL



GENUÍNO

A raiz "Genu" (joelho):
Do latim "genu", a palavra genuíno refere-se ao que é legítimo e verdadeiro.

O ato romano de reconhecimento:
Antigos pais romanos colocavam o recém-nascido sobre o joelho para declarar publicamente sua paternidade.



AUTORAL

"Autorial" como forma de Paternidade.

Assim como o costume romano, o produto autorial é reconhecido como pertencente unicamente ao seu criador.

Pilares e Diferenciação Técnica



IDENTIDADE E TERROIR
O queijo reflete a história do produtor e as características sensoriais únicas do ambiente local.



LIBERDADE CRIATIVA
O produtor inventa e adapta processos, resultando em receitas autorais difíceis de reproduzir.

Comparativo para Inspeção Sanitária

TIPO DE PRODUÇÃO	CARACTERÍSTICA PRIMÁRIA	BASE DA RECEITA
Tradicional	Histórico-cultural	Replica patrimônio regional e receitas históricas.
Industrial	Padronização em larga escala	Segue padrões rígidos e padrões de mercado de massa.
Autorial	Única e individualizada	Inovação criativa e expressão direta do saber fazer do mestre queijeiro.

Figura 1. Relação dos elementos constituintes de um queijo autorial.

Fonte: Elaborado pelos autores com uso de IA NotebookLM, (GOOGLE, [2026]).



Foto: Danilo Cavalcanti Gomes



3. LEGISLAÇÃO SOBRE QUEIJOS AUTORAIS: DESAFIOS E ORIENTAÇÕES PARA O REGISTRO DE PRODUTOS

No aspecto regulatório, o queijo autoral desafia os marcos legais vigentes por não se encaixar em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) preexistentes, nem possuir trajetória histórica reconhecida formalmente. Isso demanda que, para seu registro, sejam detalhados elementos como a natureza inovadora do procedimento, as diferenças sensoriais em relação a produtos similares e a autoria do processo. Assim, a identificação do queijo autoral no momento do registro deve estar associada a palavras-chave e atributos como inovação técnica/processual, assinatura individual do produtor, técnicas exclusivas de fabricação, características sensoriais e organolépticas únicas, domínio criativo e vínculo contextual com o *terroir* ou identidade do estabelecimento.

O enquadramento de queijos autorais ou singulares em RTIQs apresenta múltiplos desafios, essencialmente devido à natureza inovadora e particular desses produtos. Os RTIQs, de modo geral, foram elaborados para assegurar padrões mínimos de identidade e segurança alimentar, mas, ao fazê-lo, tendem a privilegiar características consolidadas de produtos tradicionais. Isso cria um obstáculo para queijos autorais que, por definição, fogem à padronização e apresentam identidade sensorial, processos produtivos e composições que não se encaixam nos modelos estabelecidos pelos regulamentos existentes.

Quando um produtor busca o registro de um queijo inovador — seja pela combinação de diferentes leites, técnicas de maturação originais, uso de fermentos ou mofos autóctones, ou pela criação de formatos e texturas inéditas — frequentemente encontra indefinição perante as



Foto: Josielly Barreto



autoridades sanitárias e técnicas. Isso ocorre porque os RTIQs não abarcam, em seus parâmetros físico-químicos e microbiológicos, a variabilidade inerente aos produtos singulares, exigindo documentação e justificativas detalhadas para especificidades não previstas. O resultado é um processo de registro mais moroso, sujeito a interpretações conflitantes e, não raro, a indeferimentos ou restrições que limitam a criatividade e o potencial inovador do setor.

Ademais, o constante avanço técnico e o intercâmbio cultural intensificam o surgimento de novos estilos de queijo no Brasil, impulsionando uma demanda reprimida por registros que respeitem a autenticidade do produtor. A falta de mecanismos flexíveis dentro dos atuais RTIQs faz com que muitos produtos de excelência permaneçam à margem da formalização, com prejuízo para a valorização, rastreabilidade e inserção qualificada desses queijos no mercado nacional e internacional.

O debate regulatório atual, assim, demanda atualização normativa capaz de reconhecer o valor da inovação sem abrir mão da segurança dos alimentos e da clareza para o consumidor.

Além dos obstáculos técnicos e burocráticos, soma-se à dificuldade de registro dos queijos singulares a existência de conceitos difusos e, por vezes, até mesmo sobrepostos entre as categorias de queijo artesanal, queijo tradicional e queijo autoral. Na prática, a legislação e os agentes reguladores muitas vezes utilizam essas definições de modo impreciso e variável, ora entendendo “artesanal” como sinônimo de métodos manuais e de pequena escala, ora vinculando “tradicional” àquilo que se mantém estável ao longo das gerações e, em outros momentos, enxergando “autoral” como um processo de inovação disruptiva, o qual estabelecerá um novo marco tecnológico para a produção de queijos. A partir desse contexto, entende-se que o estabelecimento de um RTIQ “coletivo” para queijos autorais é um processo inviável, justamente devido ao valor atribuído à singularidade deste tipo de produto. A criação de um RTIQ genérico para esta categoria anularia a essência inovadora, com



consequente padronização do mesmo, negando a criatividade e autenticidade, atributos que o produto autoral pretende promover.

Disto decorre o entendimento que o registro de queijos autorais nos serviços de inspeção de produtos de origem animal, de modo a atender as diretrizes técnicas necessárias, deva ser realizado por processos individualizados compatíveis com os pressupostos dessa categoria. Nesse sentido, é imprescindível que o produtor de queijo autoral detalhe minuciosamente seu processo produtivo, justificando tecnicamente a originalidade apresentada. De forma adicional, se salienta que essa realidade exige um esforço contínuo de diálogo entre órgãos reguladores e produtores, assim como o estímulo à pesquisa e capacitação técnica que permita, não apenas o reconhecimento formal da inovação, mas também a valorização dos queijos autorais no mercado nacional e internacional.

Fotos: Marcos Moreira





Foto: Leonardo Nogueira da Silva



3.1 Legislações e procedimentos de registro de Produtos de Origem Animal

De acordo com a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, é exigido o registro de rótulos e marcas para comercialização de produtos, conforme disposto na alínea h, parágrafo 1º, do artigo 9º (Brasil, [2026a]). Esta mesma legislação autoriza a comercialização de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal que possuam o denominado Selo ARTE, estabelecendo que as exigências para registro do estabelecimento e dos produtos artesanais deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os processos de registro deverão ser simplificados, conforme disposto nos parágrafos 2º e 3º, do artigo 10-A (Brasil, [2026a]).

Por sua vez, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283/1950 e a Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989 (Brasil, [2026b]) e implementa o novo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA) estabelece as seguintes questões sobre o registro de produtos, as quais possuem relação e incidência sobre os produtos autorais:

- Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos: (...) XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- Art. 427. Todo produto de origem animal comestível produzido no País ou importado deve ser registrado (...) § 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo. (...) § 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.
- Art. 428. No processo de solicitação de re-



gistro, devem constar: I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados; II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto; (...) IV - croqui do rótulo a ser utilizado. Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

- Art. 429. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. § 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal: I - proposta de denominação de venda do produto; II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto; III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes; IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto. § 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando: I - a segurança e a inocuidade do produto; II - os requisitos de identidade e



de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final. § 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características.

Além dos aspectos citados, no contexto da produção de queijos autorais, cabe também destacar as regulamentações relacionadas a utilização de leite cru para fabricação do produto. Nesse sentido, o RIISPOA (Brasil, 2017) em seu art. 373, § 6º, normatiza que fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração de queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius) durante um período não inferior a sessenta dias. Na sequência, o § 7º do referido artigo, informa ainda que este período mínimo de maturação dos queijos poderá ser alterado após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto.

De forma complementar, a Lei 13.860, de 18 de julho de 2019 (Brasil, 2019), que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais, determina no Art. 6º que a elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijarias situadas em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).

Outro aspecto regulamentar diretamente relacionado à produção de queijos autorais é o conceito de inovação tecnológica, estabelecido no inciso XXI, do Art. 10 do RIISPOA (Brasil, 2017). Conforme estabelecido, entende-se por inovação tecnológica, produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendi-



dos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.

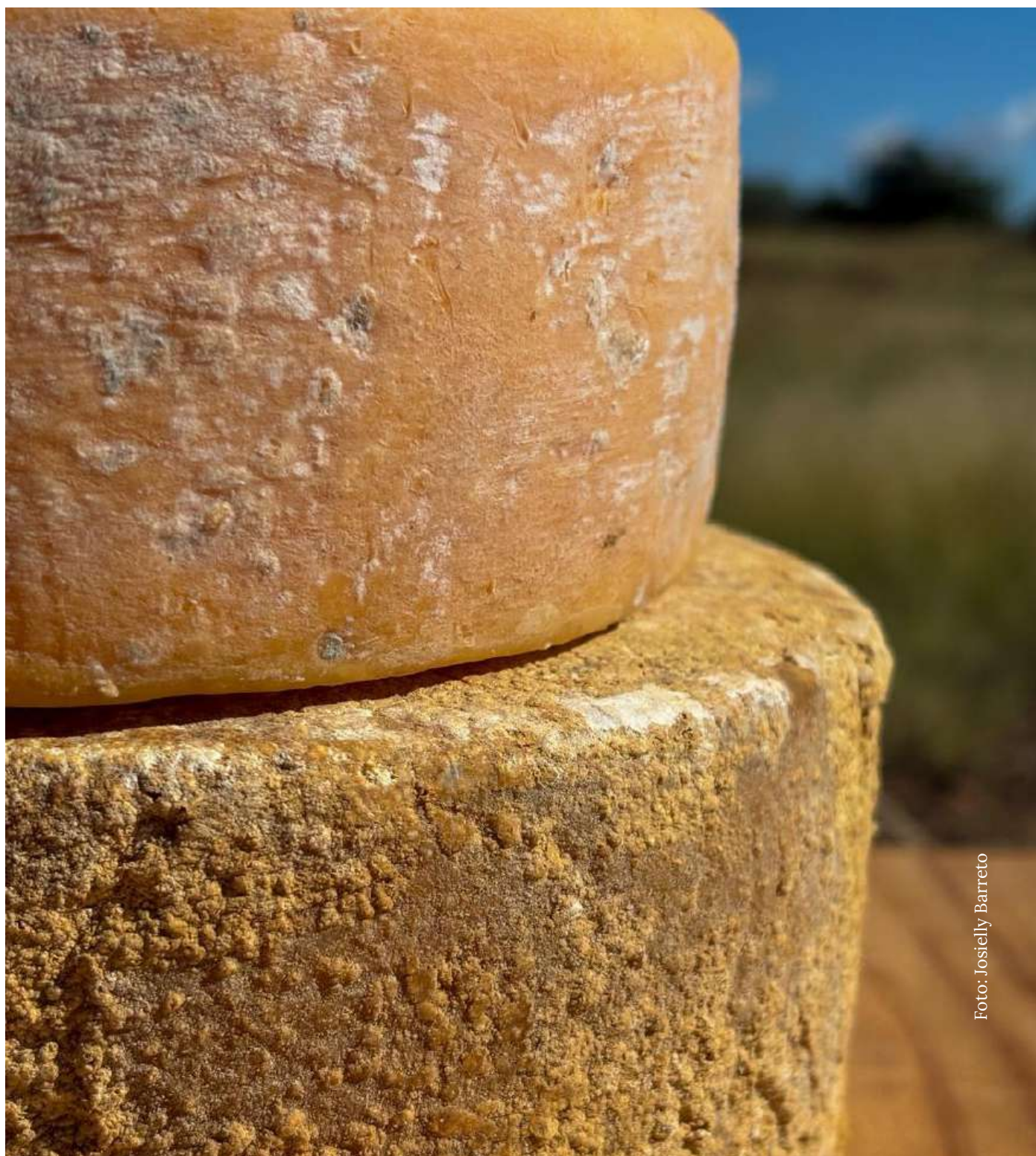


Foto: Josielly Barreto

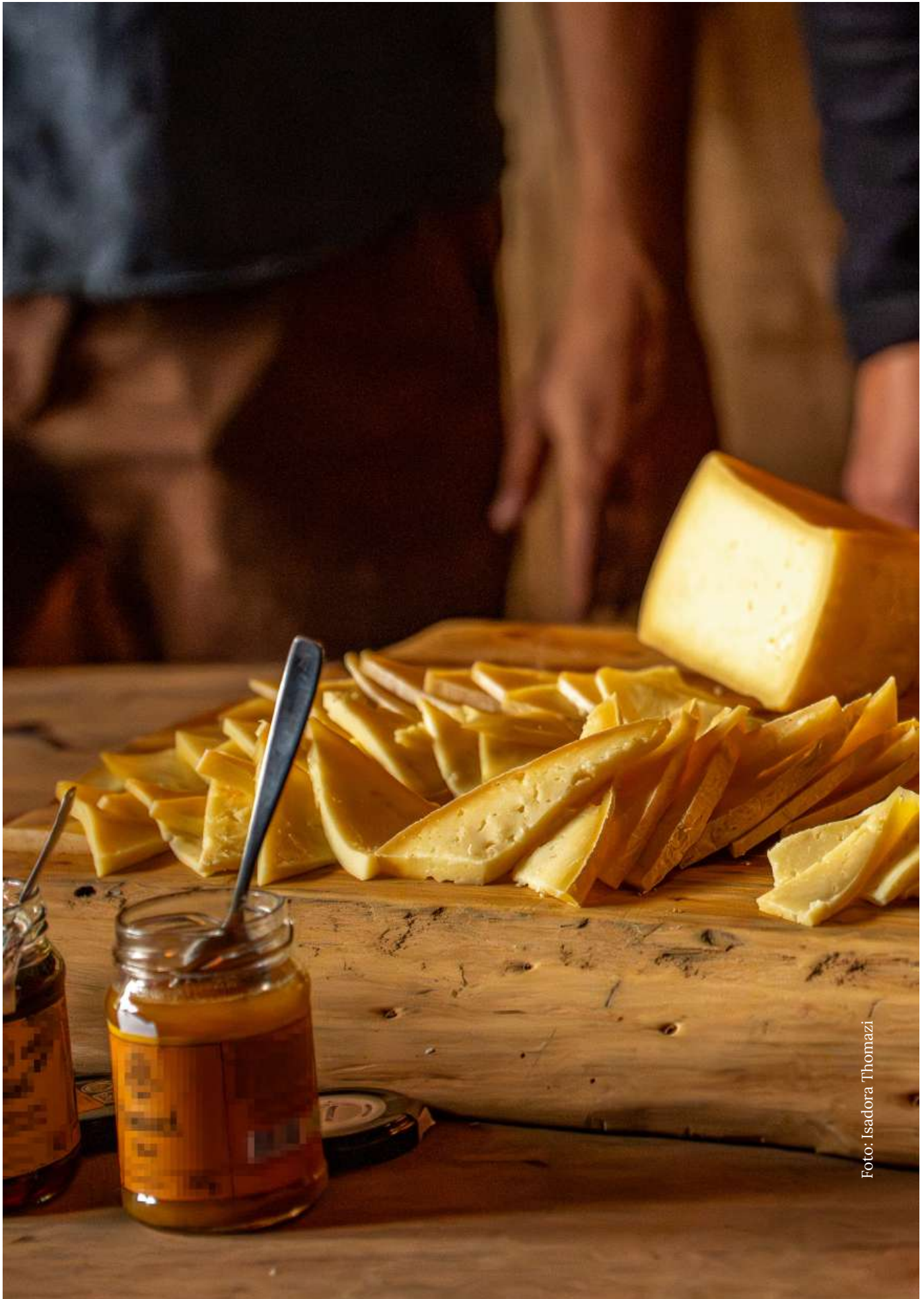


Foto: Isadora Thomazi



3.2 Nomenclatura, categoria dos produtos e denominação de venda dos queijos autorais

Conforme descrito na Portaria SDA/Mapa n. 1.485, de 17 de dezembro de 2025 (Brasil, 2025a), que estabelece o padrão de nomenclatura, produto padronizado e categoria dos produtos de origem animal para os fins de seu registro, a nomenclatura do produto de origem animal é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto de origem animal comestível. A referida normativa, em seu artigo 2º, § 2º, estabelece ainda que a nomenclatura dos produtos de origem animal é composta pelos seguintes elementos, quando aplicável: (I) componente principal: elemento básico que compõe o produto; (II) processo tecnológico: todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal, que promova alteração de suas características originais; (III) método de conservação: forma de conservação aplicada ao produto, visando preservar sua inocuidade até a sua utilização; (IV) espécie animal: elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto (Brasil, 2025a).

O conceito de produto padronizado consta no Art. 3º da Portaria 1.485/2025, e é definido da seguinte forma: “produto padronizado não é necessariamente a nomenclatura do produto, podendo ser mais amplo do que a referida nomenclatura, sendo apresentado em campo específico do sistema eletrônico próprio para o registro de produtos”. Na sequência, o Art. 4º da Portaria 1.485/2025 (Brasil, 2025a) descreve que a categoria de produto visa agrupar os produtos padronizados de origem animal que apresentam processos tecnológicos ou características semelhantes. No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química (Brasil, 2025a).

Quanto ao conceito de denominação de venda do produto de origem animal, a Instrução Normativa (IN) do Mapa n.º 22, de 24 de janeiro de



Foto: Naila Malokowski



2025 (Brasil, 2005), que aprova o regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalados, define-a da seguinte forma: “denominação de venda é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto de origem animal comestível ou alimento”. Cabe destacar que tanto a Portaria 1.485/2025, como a IN Mapa 22/2025, estabelecem a disposição do padrão de nomenclatura e da denominação de venda nos respectivos nos respectivos RTIQs.

Tendo em vista a inviabilidade da construção de RTIQs para os queijos autorais, conforme discutido anteriormente, o Mapa emitiu diretrizes para registros de queijos sem denominações reconhecidas (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]) para orientação dos serviços de inspeção aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA). A partir das referidas diretrizes, são estabelecidas as seguintes categorias para queijos sem denominação reconhecidas: (i) queijo não maturado sem denominação reconhecida; (ii) queijo maturado sem denominação reconhecida; (iii) queijo mofado sem denominação reconhecida.

Além do nome padronizado dos produtos, as referidas diretrizes (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]) também estabelecem as categorias dos produtos padronizados da seguinte forma: (i) queijo não maturado; (ii) queijo maturado; (iii) queijo mofado. Cabe destacar que as categorias estabelecidas nas diretrizes do Mapa estão em sintonia com o disposto no Anexo da Portaria SDA/Mapa 1.485/2025 da área de Leite e Derivados, cujas definições de categoria de produtos relacionados aos queijos são apresentadas no Quadro 2:

Quadro 2. Definição de queijos conforme Portaria SDA/Mapa 1.485/2025.

Área	Categoria de Produto	Definição
Leite e Derivados	Queijo Não Maturado	É o queijo pronto para o consumo logo após a fabricação
Leite e Derivados	Queijo Maturado	É o queijo que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.
Leite e Derivados	Queijo Mofado	É o queijo maturado por fungos

Fonte: Adaptado de Brasil (2025a).



Do ponto de vista conceitual, de forma complementar ao exposto, no Quadro 3 são destacados ainda as definições das categorias de queijos estabelecidas em outras legislações correlatas:

Quadro 3. Definição das categorias de queijos estabelecidas em legislações correlatas.

Legislação	Categoria de Produto	Definição
Portaria 146/1996 Anexo I	Queijo Fresco	O que está pronto para o consumo logo após sua fabricação.
Portaria 146/1996 Anexo I	Queijo Maturado	O que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
IN Mapa 45/2007	Queijo Azul	O produto obtido da coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementado ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e mediante um processo de fabricação que utiliza fungos específicos (<i>Penicillium roqueforti</i>), complementados ou não pela ação de fungos e/ou leveduras subsidiárias, encarregadas de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação
Decreto 9.013/2017 Art. 373, § 2º	Queijo Fresco	É o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
Decreto 9.013/2017 Art. 373, § 3º.	Queijo Maturado	É o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

A legislação vigente exige que os produtos que possuam RTIQ sigam as denominações estabelecidas acima, a qual os queijos autorais não se enquadram. Alternativamente, as diretrizes estabelecidas pelo Mapa (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]) sugerem então o uso dos seguintes termos para registro de queijos autorais: (Quadro 4):



Quadro 4. Sugestão/Orientação para denominação de venda de queijos autorais:

Nome do produto padronizado	Queijo não maturado sem denominação reconhecida	Queijo maturado sem denominação reconhecida	Queijo mofado sem denominação reconhecida
Categoria do produto padronizado	Queijo não maturado	Queijo maturado	Queijo mofado
Sugestão/orientação para a denominação de venda	Queijo Fresco (se não for de vaca, adicionar a espécie)	Queijo Maturado (se não for de vaca, adicionar a espécie)	Queijo de Leite de (se não for de vaca, adicionar a espécie) com mofo (adição: Branco ou Azul)

Fonte: Adaptado de Brasil ([2021], [2023b], [2023c]).



A Figura 2 apresenta de forma ilustrada um guia técnico da nomenclatura de queijos autorais e diretrizes para denominação de venda dos produtos.

GUIA TÉCNICO: NOMENCLATURA E REGISTRO DE QUEIJOS AUTORAIS

Este infográfico resume as diretrizes do MAPA para o registro de queijos autorais no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI-POA). Ele estabelece as categorias padronizadas e as regras rígidas para a denominação de venda, garantindo a conformidade com a Portaria SDA/MAPA 1.485/2025 e o Decreto 9.013/2017.

Categorias e Definições Técnicas



QUEIJO NÃO MATURADO (FRESCO)
Produto que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.



QUEIJO MATURADO
Aquele que sofre as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características de sua variedade.



QUEIJO MOFADO
Categoria de queijo maturado especificamente pela ação de fungos (mofos).

Diretrizes para Denominação de Venda e Rotulagem

Sugestões de Denominação de Venda

RESTRIÇÃO DE NOMES RECONHECIDOS
É proibido utilizar nomes de queijos com RTIQ (ex: "Minas Frescal", "Coalho") para produtos autorais ou de outras espécies.

USO DA ESPÉCIE NO RÓTULO
Se o leite não for de vaca, a espécie deve ser obrigatoriamente adicionada à denominação (ex: "Queijo Fresco de Leite de Cabra").

CRITÉRIO PARA O TERMO "TIPO"
A expressão "Tipo" só é permitida para queijos produzidos com tecnologias características de lugares geográficos específicos.

CATEGORIA PADRONIZADA	SUGESTÃO DE DENOMINAÇÃO DE VENDA
Não maturado	Queijo fresco (adicionar espécie se não for vaca)
Maturado	Queijo maturado (adicionar espécie se não for vaca)
Mofado	Queijo de leite de (Espécie) como mofo (Branco ou Azul)

Figura 2. Guia técnico da nomenclatura de queijos autorais e diretrizes para denominação de venda dos produtos.

Fonte: Elaborado pelos autores com uso de IA NotebookLM, (Google, [2026]).



Foto: Naila Malokowski



3.3 Ingredientes, aditivos, condimentos e especiarias permitidos para queijos autorais

Conforme previsto nas diretrizes do Mapa (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]) os ingredientes e aditivos permitidos para queijos autorais devem ser os previstos na Portaria 146/1996 (Brasil, [2023a]), no que couber, conforme classificação do teor de umidade e respeitando os seus respectivos limites. Conforme estabelecido na Instrução Normativa Mapa 22/2025 (Mapa, 2005) entende-se por ingrediente “toda substância, incluído os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos produtos de origem animal, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada”. Por sua vez, a referida Portaria estabelece como aditivo alimentar qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos de origem animal, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparo, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um produto de origem animal (Brasil, 2025a).

Nesse sentido, a Portaria 146/1996 determina como obrigatório o uso dos seguintes ingredientes para a fabricação de queijos: (i) leite e/ou leite reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo; (ii) coagulante apropriado, o qual pode ser de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática. Como ingredientes opcionais, na Portaria 146/1996 são indicados os seguintes: cultivos de bactérias lácteas ou outros microorganismos específicos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, caseína, caseinatos, sólidos de origem láctea, condimentos ou outros ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para cada variedade de queijo (Brasil, [2023a]).

Quanto aos aditivos e coadjuvantes de tecnologia ou elaboração dos queijos a Portaria 146/1996 estabelece uma lista com diversas substâncias, indicando sua função e os limites máximos permitidos, auto-



Foto: Josielly Barreto



rizando o uso dos referidos aditivos conforme o grau de umidade dos queijos, estabelecendo as seguintes categorias: (i) queijos de baixa umidade (até 35,9%), geralmente conhecidos como queijos de massa dura; (ii) queijos de média umidade (entre 36,0% e 45,9%), conhecidos como queijos de massa semidura; (iii) queijos de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%), conhecidos como de massa branda ou macios; (iv) queijos de muito alta umidade (não inferior a 55,0%), conhecidos como de massa branda ou mole (Brasil, [2023a]).

O uso de condimentos e especiarias também é permitido na fabricação de queijos, conforme estabelecido no Art. 373 do Decreto 9.013/2017 (Brasil, 2017). Conforme Resolução RDC/Anvisa 276, de 22 de setembro de 2005 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005), que aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos, define como especiarias “os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas”. A referida Resolução também define o conceito de temperos, entendendo este como produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

De forma complementar a RDC/Anvisa 276/2005 descreve que as especiarias devem ser designadas pelo nome comum das espécies vegetais utilizadas ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação. Quanto aos temperos a referida Resolução informa que estes podem ser designados de “Tempero” seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum das espécies vegetais utilizadas, ou por denominações consagradas pelo uso, podendo também ser designados por “condimentos preparado”, seguido do ingrediente que caracteriza o produto (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005).

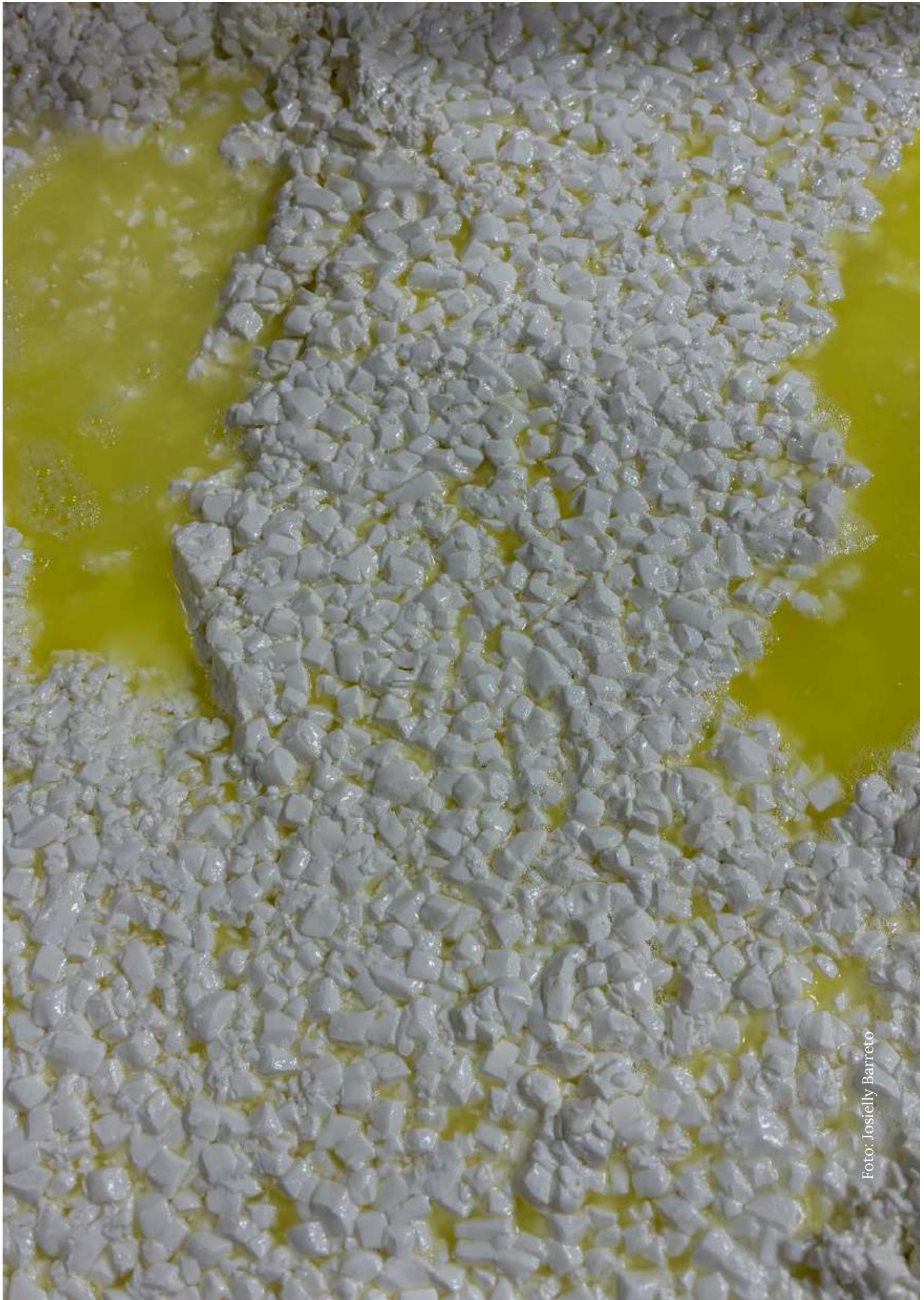


Foto: Josielly Barreto



Cabe destacar que conforme estabelecido no Art. 496, inciso XI do Decreto 9.013/2017 (Brasil, 2017) não é permitido receber e utilizar ingredientes ou produtos desprovidos da comprovação de procedência, obrigando que todos os ingredientes, aditivos, condimentos ou especiarias utilizadas para fabricação dos queijos autorais sejam adquiridos de fornecedores regularizados. Dentro desse contexto, se percebe que na elaboração de queijos autorais, não é incomum a proposição da utilização de ingredientes, aditivos, condimentos ou especiarias não especificadas diretamente na legislação vigente. Cita-se como exemplos, a maturação de queijos imersos em mel e azeites, bem como a fabricação de queijos recheados com doce de leite, salames, carne desfiada, trufas, goiabada entre outros condimentos e especiarias. Nesse sentido, garantidas as condições de inocuidade do produto, cabe resgatar o conceito de inovação tecnológica, estabelecido no inciso XXI, do Art. 10 do RIIS-POA (Brasil, 2017), o qual diz respeito a produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados não compreendidos no estado da técnica, entre os quais se enquadram este tipo de produto.



Foto: Josielly Barreto



3.4 Especificações do processo de fabricação e controle de qualidade de queijos autorais

Conforme estabelecido nas diretrizes do Mapa (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]) a descrição do processo de fabricação dos queijos autorais deve atender às solicitações descritas nos artigos 428 e 429 do Decreto nº 9.013/2017 (Brasil, 2017). Nesse sentido, no momento do registro deve-se atentar para uma descrição detalhada de todas as etapas do processo de fabricação, indicando todos os binômios de tempo e temperatura (Brasil, [2021], [2023b], [2023c]).

O artigo 429 do RIISPOA apresenta um importante mecanismo de flexibilidade para registro de queijos sem denominação reconhecida no âmbito da inspeção de produtos de origem animal. Ele permite a fabricação de produtos não previstos no Decreto 9.013/2017, ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo DIPOA/Mapa. Essa abertura normativa é especialmente relevante para produtos inovadores, como os queijos autorais, que fogem às tipificações previstas na Portaria 146/1996 (Brasil, [2023a]).

Desta forma, ao solicitar o registro de um queijo autoral, o requerente, com base na definição dos aspectos sensoriais do produto em questão, deve observar, além dos requisitos gerais previstos no caput do art. 428, as exigências detalhadas nos incisos do § 1º do art. 429:

a) Denominação de venda (inciso I) – A proposta deve ser clara e coerente com as boas práticas de rotulagem. Conforme orientações do Mapa, a orientação é utilizar denominações como:

- Queijo Fresco (especificando a espécie produtora, se não for vaca)
- Queijo Maturado (com a mesma especificação);
- Queijo de Leite de (espécie, se não for de vaca) com adição de mofo branco ou de mofo azul.



Tais denominações respeitam as categorias (queijos de alta, média e baixa umidade) já consagradas pela Portaria 146/1996.

b) Parâmetros físico-químicos e microbiológicos (inciso II): Como o queijo autoral não possui um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), o requerente poderá apresentar, com base em análises laboratoriais efetivas, os seguintes parâmetros, que também deverão servir para futuras análises de verificação de conformidade:

- Físico-químicos: teor de umidade e conteúdo de matéria gorda no extrato seco, em conformidade com a legislação vigente.
- Microbiológicos: os padrões microbiológicos para queijos, estabelecidos de acordo com a legislação vigente, conforme teor de umidade do queijo.

c) Embasamento em legislação nacional e internacional e/ou literatura técnico-científica (inciso IV e V) – a apresentação de referências que fundamentam a fabricação do produto, especialmente quando utilizam ingredientes e técnicas não convencionais, demonstrando que o processo proposto é baseado em conhecimento técnico ou científico.

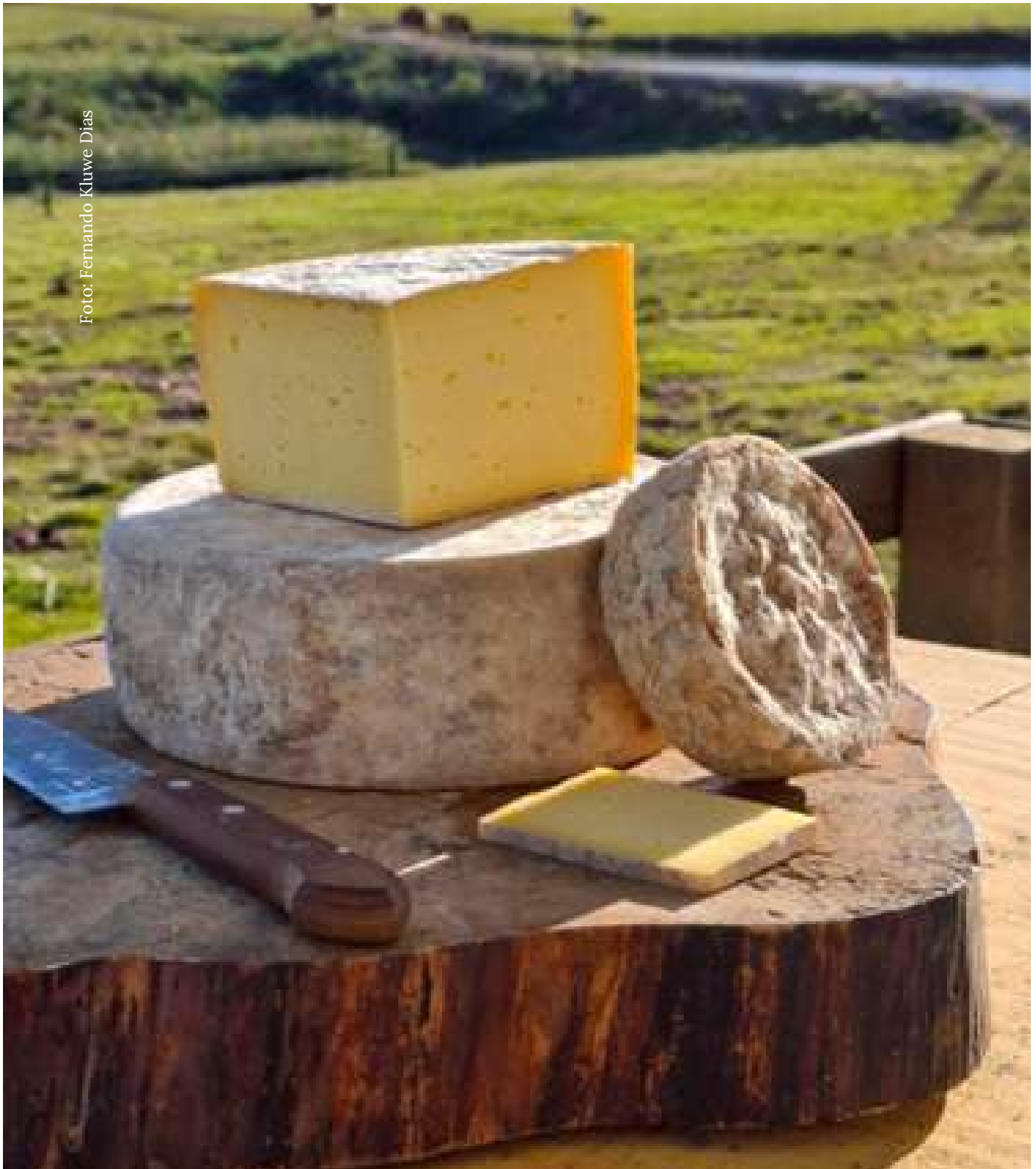
Cabe destacar também que o Dipoa, por sua vez, julgará a pertinência do pedido com base na segurança e inocuidade, na preservação dos interesses do consumidor (identidade e qualidade) e na existência de métodos validados de avaliação da conformidade (§ 2º).

Além disso, o § 3º do artigo 429 introduz um critério fundamental: quando a tecnologia proposta para o queijo autoral possuir similaridade com processos produtivos já existentes, a análise considerará também a tecnologia tradicional de obtenção e as características consagradas pelos consumidores. Isso significa que, mesmo sendo um produto novo, ele não pode descaracterizar completamente o que se espera de um queijo, sob pena de induzir o consumidor a erro.



Em síntese, o artigo 429 do RIISPOA (Brasil, 2017), aliado às orientações complementares, viabiliza a inovação no setor, mas exige do requerente um trabalho de caracterização técnica e sanitária, garantindo que o produto final seja seguro, autêntico e que respeite os direitos do consumidor.

Foto: Fernando Kluwe Dias





3.5 Rotulagem e embalagem de queijos autorais

A rotulagem dos queijos autorais deve atender de forma mais específica à Instrução Normativa 22/2005 (Brasil, 2005), referente ao regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado, além do estabelecido no Decreto 9.013/2017 (Brasil, 2017). Legislações complementares estabelecidas pela Anvisa e Inmetro, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor (Brasil, [2026c]) também devem ser atendidas no momento do registro dos rótulos dos queijos autorais nos serviços de inspeção de produtos de origem animal de qualquer esfera da Federação.

A marca ou qualquer informação disposta no rótulo do queijo autoral não deve induzir o consumidor a qualquer tipo de equívoco quanto ao produto. Nesse sentido, não devem ser usadas na rotulagem qualquer referência a denominações reconhecidas para outros queijos, inclusive na marca. Mesmo tratando-se de um produto autoral, este termo, atualmente, não possui permissão para uso em rotulagem, devendo ser evitado no momento da elaboração do croqui do rótulo, de modo a evitar indeferimentos no momento da solicitação de registro.

Por fim, cabe destacar que a rotulagem e a embalagem utilizada no queijo autoral são fundamentais para sua valorização comercial, segurança sanitária e comunicação com o consumidor. Esses itens vão muito além de uma exigência legal estabelecida. No caso de produtos autorais, a rotulagem assume um papel estratégico de identidade, permitindo destacar o caráter autoral do queijo, a história do produtor, o território de origem e os métodos de fabricação, agregando valor e fortalecendo a confiança do consumidor. Dessa forma, o rótulo não apenas cumpre uma função sanitária e regulatória, mas também se torna um importante instrumento de marketing e diferenciação no mercado de queijos especiais.



Foto: Naila Malokowski



A partir dos tópicos discutidos sobre normatizações relacionados a produção de queijos autorais, o Quadro 5 apresenta, como exemplo, um modelo de formulário e memorial descritivo para instrução de processos de registro de produtos de origem animal para Serviços de Inspeção Municipal (SIM). Os estabelecimentos registrados no Dipoa/Mapa devem seguir as orientações estabelecidas na Portaria SDA/Mapa 558, de 30 de março de 2022 (Brasil, 2022), que aprova os procedimentos para registro, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal comestíveis.





Quadro 5. Modelo de formulário para registro de produtos de origem animal por Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

FORMULÁRIO E MEMORIAL DESCRITIVO PADRONIZADO PARA INSTRUÇÃO DE PROCESSO DE REGISTRO E SUAS ALTERAÇÕES PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Sr(a). RESPONSÁVEL PELO SIM: A empresa abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.		
Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o DIPOA.		
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Nº do S.I.M.:	Nº sequencial do produto:	
Razão social:	CNPJ/CPF:	
Classificação do estabelecimento:	Endereço:	
Telefone(s):	E-mail:	
SOLICITAÇÃO		
<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Alteração de razão Social e/ou Categoria <input type="checkbox"/> Cancelamento <input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto <input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		
Nome do Produto:		
Marca Comercial:	Tipo de Embalagem:	
Forma de indicação do lote, validade e prazo estipulado de validade:		
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
FÓRMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar em ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima, ingredientes e aditivos)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)



FÓRMULA ABERTA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
PROCESSO DE FABRICAÇÃO		
(Descrever todas as operações realizadas para a fabricação do produto desde a recepção da matéria-prima até a estocagem para expedição do produto pronto, discriminando equipamentos, temperaturas e tempo utilizado)		
CONTROLE DE QUALIDADE		
(Descrever os procedimentos adotados pela empresa visando o monitoramento e controle dos processos a fim de garantir que o produto mantenha sua qualidade)		

Fonte: Adaptado do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha – CISGA (2026).



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória regulatória dos queijos no Brasil reflete o constante esforço em equilibrar o reconhecimento da diversidade produtiva nacional com as exigências de segurança alimentar e padronização exigidas pelo mercado e pelos órgãos de controle. Desde os primeiros esforços normativos, que privilegiaram produtos tradicionais e buscavam enquadrar a produção em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs), os avanços legislativos demonstram sensibilidade crescente à pluralidade de formas, saberes e inovações presentes no universo dos queijos artesanais e, mais recentemente, autorais. Essa abertura dialoga com o amadurecimento do setor e reconhece a importância de valorizar tanto a herança cultural quanto a criatividade do produtor brasileiro.

Nesse contexto, as diretrizes do Mapa para registro de queijos sem denominação reconhecida surgem como importante mecanismo de flexibilidade regulatória, especialmente para os queijos autorais. Elas permitem que produtos inovadores, que não se encaixam em RTIQs preexistentes, sejam formalizados e comercializados a partir da apresentação detalhada de seu processo produtivo, padrões físico-químicos e microbiológicos próprios e rotulagem adequada – tudo mediante análise técnica individualizada por parte do serviço de inspeção competente. Essa abordagem individualizada reconhece e legitima a singularidade dos queijos autorais, fortalecendo a criatividade, o desenvolvimento regional e a segurança para o consumidor.

Diante da ausência e dificuldades de normatização específica para o registro coletivo dos queijos autorais e dos desafios impostos por definições genéricas nos marcos legais, a adoção das diretrizes para queijos sem denominação reconhecida do Mapa se consolida como a solução mais adequada e realista para o momento. Ela concilia inovação



com responsabilidade técnica, promove a diversificação do setor queijeiro nacional e proporciona caminhos efetivos para que produtores e novas referências de sabor conquistem legitimidade e novos mercados.

O fortalecimento dessa estratégia, acompanhado da difusão de conhecimento entre produtores, técnicos e órgãos públicos, representa um passo fundamental na construção de uma política regulatória capaz de proteger, valorizar e expandir o patrimônio queijeiro brasileiro.



Foto: Naila Malokowski



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005**. Aprova o Regulamento Técnico para especiarias, temperos e molhos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0276_22_09_2005.html. Acesso em: 21 abr. 2026.

AMBROSINI, L. B. Origem histórica e contexto atual de produção dos queijos tradicionais do Rio Grande do Sul: uma análise sob a perspectiva do terroir. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 5, p. 1-20, 2022. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/111>. Acesso em: 24 jul. 2025.

AMBROSINI, L. B.; ROLDAN, B. B.; DIAS, F. K.; SOUZA, A. C. D. **Queijo colonial**: resgate e valorização das matrizes da imigração na gastronomia do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: HAL Produtora Cultural: DDPA, 2021. E-book. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202209/13120702-dossie-atualizado.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, [2026a].



Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm.
Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019**. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. Brasília, DF: Presidência da República, 2019. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13860.htm. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2026b]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, [2026c]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA/MAPA nº 1.485, de 17 de dezembro de 2025a. Estabelece o padrão de nomenclatura, produto padronizado e categoria dos produtos de origem animal, para os fins de seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 163, n. 242, p. 76-77, 19 dez. 2025b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-sda/mapa-n-1.485-de-17-de-dezembro-de-2025-676794101>. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. **Portaria nº 146, de 7 de março de 1996**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos. Brasília, DF: MAPA, [2023c]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assun->



tos/inspecao/produtos-animal/legislacao/Port1461996RTqueijoman-teigacremedeleitegorduralctealeitefluido.pdf. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005**. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Brasília, DF: MAPA, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/legislacao/IN222005Regulamentortuloregistroproduto.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 45, de 23 de outubro de 2007**. Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Azul, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa. Brasília, DF: MAPA, 2007. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/legislacao/IN452007RTqueijoazul.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Diretriz para registro de queijo não maturado sem denominação reconhecida. Processo nº 21000.075610/2020-99. Documento SEI nº 15946853. Código verificador: 32010801. Código CRC: 7046CD72. In: BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **SEI** - Sistema Eletrônico de Informações. Brasília, DF: MAPA, [2023]. Disponível em: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&codigo_verificador=15946853&codigo_crc=64842E15&hash_download=d36455b754bc40f3f0109825ec294b021adbf97e489b69325a8800aecb676076bf10a01c9ff033d3bde4217c9b018ff28a3b41dd715d4cfdbf1a8d6ee57fbbdf&visualizacao=1&id_orgao_acesso_externo=0. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Diretriz para registro de queijo mofado sem denominação reconhecida. Processo nº 21000.075610/2020-99. Documento SEI nº 32010801. Código verificador: 15856591. Código CRC: 1C5B4E22.



In: BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **SEI** - Sistema Eletrônico de Informações. Brasília, DF: MAPA, [2023]. Disponível em: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&codigo_verificador=32010801&codigo_crc=7046CD72&hash_download=ee4e2ed7cb51407633a5b45dd572f311dee540c40342dc9f3315f4368dcaa4748d553c3f5c3bda415bc06623a003e733c57e040c7cc2e2ade9ef2db973ea0b5f&visualizacao=1&id_orgao_acesso_externo=0. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Diretriz para registro de queijo maturado sem denominação reconhecida. Processo nº 21000.075610/2020-99. Documento SEI nº 15856591. Código verificador: 15946853. Código CRC: 64842E15. In: BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **SEI** - Sistema Eletrônico de Informações. Brasília, DF: MAPA, [2021]. Disponível em: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&codigo_verificador=15856591&codigo_crc=1C5B4E22&hash_download=eea0828cbfda717492c2e46cf1b5785355337e2955e50fad3a5943487588105faf2c3428424c421746cd37031da5f80565c26d4151603a3068552f1ba1477a13&visualizacao=1&id_orgao_acesso_externo=0. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria SDA/MAPA nº 558, de 30 de março de 2022. Estabelece os procedimentos para registro, relacionamento e rotulagem de produtos de origem animal elaborados por estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção oficial. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 160, n. 65, p. 5-6, 5 abr. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/legislacao/Port5582022RegistrodertuloPOA.pdf>. Acesso em: 21 abr. 2026.

BRESOLIN, B.; AMBROSINI, L. B.; BREMM, C.; KROEFF, D. R. **Caracterização do queijo colonial**: valorização de um produto tradicional do sul do Brasil. Porto Alegre: SEAPI/DDPA, 2025. 34 p. (Circular: divulgação técnica, 28). Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/>



arquivos/202508/27090124-circular-tecnica-28-queijo-colonial-final-1.pdf. Acesso em: 21 nov. 2025.

CAMACHO VERA, J. H. C. et al. Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. **Estudios sociales**: revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, Hermosillo, Sonora, MX, v. 29, n. 53, 2019. Disponível em: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100201. Acesso em: 21 abr. 2026.

CARVALHO, A. F. Ideias para criar o futuro na indústria láctea: o nicho de queijos autorais pode fazer sentido para laticínios tradicionais? In: 9º Dairy Vision, 2023, Campinas, SP. **Sessão 3: Consumo e novas fronteiras**. Campinas, SP: Dairy Vision, 2023.

CENCI, A.; OLIVEIRA, C. A. O. de; LISBOA, C. A. V; CASTRO, N. B. Análise do potencial de obtenção do Selo Arte por agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul, Brasil. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 62., 2024, Palmas. Anais [...]. Palmas: UFT, 2024. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/62-congresso-da-sober-397784/817990/>. Acesso em: 21 nov. 2025.

CHAMPREDONDE, M. A. Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade territorial. In: WILKINSON, J.; NIEDERLE, P.; MASCARENHAS, G. C. C. (org.). **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre: Escritos, 2016. p. 21-50.

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA. **Formulário e memorial descritivo padronizado para instrução de processo de registro e suas alterações para produtos de origem animal**. Nova Roma do Sul: Prefeitura Municipal, 2026.

CRUZ, F. T da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra-RS. 2012. Tese (Doutorado



em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/61937>. Acesso em: 21 ago. 2025.

CUNHA, D. A. da; DIAS, R. S. Indústria alimentícia brasileira: estrutura, conduta e desempenho pós-reestruturação empresarial, 1990 a 2004. **Revista Brasileira de Economia de Empresas**, Brasília, DF, v. 8, n. 2, p. 45-55, 2008. Disponível em: <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/rbee/article/view/4222/2560>. Acesso em: 23 nov. 2025.

ESPEITX BERNAT, E. Los “nuevos consumidores” o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los “productos de la tierra”. **Agricultura y Sociedad**, Madrid, n. 80/81, p. 83-118, 1996. Disponível em: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83021&utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 21 abr. 2026.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Conhecimentos, produção de novidades e transições sociotécnicas nas agroindústrias familiares. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, MG, v. 17, n. 2, p. 179-194, 2015. Disponível em: <https://www.revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/991/484>. Acesso em: 21 nov. 2025.

GONSALES, S.; VASCONCELOS, H. Quais as novas fronteiras que o setor lácteo pode alcançar?. **MilkPoint**, Piracidaba, 8 nov. 2023 Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/colunas/novidades-lancamentos-lacteos/quais-as-novas-fronteiras-que-o-setor-lacteo-pode-alcancar-235472/>. Acesso em: 21 nov. 2025.

GOOGLE. **NotebookLM**. [Mountain View]: Google, [2026]. Disponível em: <https://notebooklm.google.com>. Acesso em: 22 abr. 2026.

GRALTON, A.; VANCLAY, F. Artisanality and culture in innovative regional agri-food development: lessons from the Tasmanian artisanal food industry. **International Journal of Foresight and Innovation Policy**, Olney, UK, v. 5, n. 1/3, p. 193-204, 2009.



JESÚS CONTRERAS, D. de; RAMÍREZ DE LA O., I.; THOMÉ ORTIZ, H. Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural: apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos. **Estudios Sociales**, Hermosillo, Son., v. 25, n. 47, p. 325-347, 2016. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/417/41744004013/html/>. Acesso em: 21 abr. 2026.

KARSTEN, J.; SILVA, J. Rede europeia de queijo artesanal. **Agrotec**, Porto, n. 6, p. 93, mar. 2013.

MENEZES, S de S. M. Queijo artesanal na América Latina: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central**, Heredia, Costa Rica, v. 2, p. 1-16, 2011. Disponível em: <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2322>. Acesso em: 21 ago. 2025.

MUCHNIK, J. ¿Qué elementos definen a um produto como artesanal? In: **Conferência del Proyecto SIAL**. Buenos Aires : INTA, 2010.

MUCHNIK, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, Mérida, Venezuela, v. 12, n. 22, p. 89-98, 2006. Disponível em: https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document_533298.pdf. Acesso em: 21 abr. 2026.

PENNA, A. L. B.; GIGANTE, M. L.; TODOROV, S. D. Artisanal Brazilian cheeses: history, marketing, technological and microbiological aspects. **Foods**, Basel, v. 10, n. 7, 2021. Disponível em: https://www.mdpi.com/2304-8158/10/7/1562?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 21 abr. 2026.

QUEIJO artesanal x queijo autoral: diferenças e particularidades. [S. l.: s. n.], 30 out. 2024. 1 vídeo (54 min). Live. Publicado pelo canal Comunidade do Queijo. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=51-76VLcz4V8&t=376s>. Acesso em: 23 nov. 2025.



RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O.; TORKOMIAN, A. L. V. Dinâmica tecnológica da indústria brasileira de alimentos e bebidas (2000-2011). **Gestão & Produção**, São Carlos, v. 24, n. 2, p. 423-436, 2017. Disponível em: https://www.gestaoeproducao.com/journal/gp/article/doi/10.1590/0104-530X2750-15?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 21 ago. 2025.

ROCHA, L. S.; CRUZ, A. G. Queijos artesanais brasileiros: história do consumo e aspectos regulatórios. **Alimentos: ciência, tecnologia e meio ambiente**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 26-44, 2022. Disponível em: <https://alimentosctma.com.br/queijos-artesanais-brasileiros-historia-do-consumo-e-aspectos-regulatorios/>. Acesso em: 21 ago. 2025.

SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T.; MENEZES, S. S. M. Queijos artesanais como patrimônio: origem, diversidade e tradição. In: WILKINSON, J.; NIEDERLE, P.; MASCARENHAS, G. C. C. (org.). **O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares**. Porto Alegre: Escritos, 2016. p. 317-342.

SILVA, P. C. **Uso de ora-pro-nóbis como ingrediente funcional na fabricação de queijo autoral**. 2024. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais Campus, Rio Pomba, 2024. Disponível em: https://mpcta.riopomba.ifsudestemg.edu.br/pdf/dissertacoes/2024/Patricia_C%C3%A2ndido.pdf. Acesso em: 21 abr. 2026.

VILLEGAS DE GANTE, A.; CERVANTES ESCOTO, F. La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos. **Estudios Sociales**, Hermosillo, v. 19, n. 38, p. 126-164, 2011. Disponível em: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-45572011000200006&script=sci_arttext&utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 21 abr. 2026. VOCÊ sabe o que são queijos autorais? Queijos no Brasil, Juiz de Fora, 19 abr. 2025 Disponível em: <https://queijosnobrasil.com.br/site/voce-sabe-o-que-sao-queijos-autorais/>. Acesso em: 21 nov. 2025.



Foto: Leonardo Nogueira da Silva



Foto: Josielly Barreto

Apoio:

Realização:



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha



DDPA
Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO