

**Traditional foods, knowledge production,  
and Geographical Indications:**

---

**intersections for innovation in  
public regulation in Brazil**

**Ryza Cardoso, Lara Pena, Nina Branco, Carolina Souza  
Federal University of Bahia (UFBA), Brazil**

# Introduction

- Agriculture and livestock in Brazil
  - Exporter of commodities x Family farming
  - Artisanal foods eligible for GI x invisible to the State
- Food Legislation:
  - Directed to formal economy
  - Rigor of the law: decades of exclusion of small farmers
- Science and technology institutions (STIs)
  - Recognition and description of products and food systems
  - Favoring GI and repercussions for public regulation.



# Objective

---

- To analyze how knowledge production on artisanal products by STIs impacts public regulatory action, considering three cases - Canastra cheese in Minas Gerais state, Copioba cassava flour, and Itororó's sun-dried meat in Bahia state.

# Methodology

- Bibliographical research
- Monitoring of projects conducted with involved groups and institutions.

# Different products and GI stages



**Canastra Cheese**



**Copioba cassava flour**



**Sun-dried meat**

# Canastra Cheese

- Traditional cheese - Minas Gerais state
- Centuries as an irregular product
- Producers Association
- International Partnership
- Safety concern: cheese from raw milk
- Researches: Universities and public bodies
- Rural Technical Assistance



# State Ordinances evolution



**INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA**  
(AUTARQUIA CRIADA PELA LEI N.º 10.594, DE 07-01-92)  
(VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO)

PORTARIA Nº 1305, DE 30 DE ABRIL DE 2013

## ESTABELECE DIRETRIZES PARA A PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

II – Registradas com identificação geográfica em organismo competente.

Art. 2º Permite-se a fabricação de queijo minas artesanal maturado pelo tempo necessário indicado pela pesquisa científica para o alcance dessa condição visando à garantia da qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo minas artesanal como mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e mínimo de 22 (vinte e dois) dias para as microrregiões da Canastra, do Cerrado, de Araxá e do Campo das Vertentes, até que sejam realizadas novas pesquisas ratificando ou retificando os referidos tempos de maturação.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Instituto Mineiro de Agropecuária

PORTARIA IMA Nº 2051, DE 07 DE ABRIL DE 2021.

Define o período de Maturação do Queijo Minas Artesanal produzido nas microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

### RESOLVE:

Art. 1º – Alterar o §1º do artigo 4º da Portaria IMA nº 1969, de 26 de março de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“§ 1º Fica definido o período de maturação do queijo Minas Artesanal como mínimo



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
Instituto Mineiro de Agropecuária

de 14 (quatorze) dias para a microrregião de Araxá, Canastra e Serra do Salitre, mínimo de 17 (dezessete) dias para a microrregião do Serro e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de QMA, o período mínimo de maturação será de 22 (vinte e dois) dias ou pelo maior período especificado em estudos científicos.”

Artesanal da microrregião da Serra do Salitre de 22 para 14 dias,

Considerando Relatório 2.2021 - EPAMIG/EPAMIG ILCT, disposto no processo SEI nº1230.01.0000226/2020-83, elaborado pela Comissão Consultiva do queijo artesanal, que recomenda a intervenção da SEAPA-MG junto aos órgãos de Inspeção Sanitária de POA para a aceitação e consequente legalização, a fim de alterar o tempo de maturação do Queijo Minas Artesanal da Microrregião da Canastra e Serra do Salitre de 22 para 14 dias;

Considerando a Portaria IMA nº 1969, de 26 de março de 2020, que dispõe sobre a produção de Queijo Minas Artesanal em queijarias e entrepostos localizados dentro de microrregiões definidas e para as demais regiões do Estado, caracterizadas ou não como produtora de Queijo Minas Artesanal – QMA;

### RESOLVE:

Art. 1º – Alterar o §1º do artigo 4º da Portaria IMA nº 1969, de 26 de março de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

# Copioba cassava flour

- Copioba cassava flour: unique characteristics
  - White, lightly yellow
  - Low Water Activity
  - Lightly fermented
  - Rounded very small particles
  - Absence of flour “dust”
- Brazil has different cassava flours
  - Legislation: fragile categorization
  - General: absence of regional distinctions



Copioba (Bahia)



Uarini (Amazonas)

# Sun-dried meat

- Salted, sun-dried meat, first records 1610
- High consumption mainly in the Northeast
- Notoriety of the production in some cities: Itororó, Caicó, Picuí, and Campo Maior
- Different know-how and products?
- Artisanal: no inspected beef x safety concern
- No public policies to support and include the sector
- Lack of specific legislation



# Conclusions

---

- In all cases, the results show contributions of scientific work of STIs:
- To recognize and value the artisanal products and systems involved;
- To attest the quality and registration of the differential of these products;
- To keep pace with repercussions and requirements for decision-making by public regulatory sectors.
- These contributions are fundamental to innovate and subsidize regulatory actions and include small producers.

# References

- Botelho, R.B.A; Araújo, W.M.C; Zandonadi, R.P.. Main Regional Foods Offered in Northeast Brazilian Restaurants and Motives for Their Offer, *Journal of Culinary Science & Technology*, 19:5, 390-407, 2021. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1777920>
- Cruz, F. T. (2020). Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 58(2), e190965. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>
- Gurgel, T.E.P. ; Bandeira,M.G.L.; Abrantes, M.R.; Souza, E.S.de; Silvestre, K.S.; Sakmoto, S.M; Silva, J.B.A. Avaliação da qualidade da carne-de-sol produzida artesanalmente. *Rev Inst Adolfo Lutz.*, v. 73, n. 4, pg. 208-2013, 2014. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2014/ses-31989/ses-31989-5898.pdf>
- Instituto Mineiro de Agropecuária. Portaria nº 1.305, de 30 de abril de 2013. Estabelece diretrizes para produção de queijo minas artesanal exclusivamente a partir de leite cru de vaca, de produção própria, com utilização de soro fermento (pingo), em regiões específicas do estado de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, 1 maio 2013.
- Matos, M. F. R. Cor e corantes em farinha de mandioca “de Copioba”: uma contribuição à Indicação Geográfica. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Universidade Federal da Bahia, Salvador. 2014..
- Araújo, J.P.A, Camargo, A.C. ,Carvalho, A.F. ,Nero, L.A. Uma análise histórico-crítica sobre o desenvolvimento das normas brasileiras relacionadas a queijos artesanais. *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.*, v.72, n.5, p.1845-1860, 2020
- Pascoal, D. R. C. Caracterização físico-química, identidade e qualidade da farinha de Copioba: uma contribuição. Dissertação de mestrado acadêmico. Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGALI): 2020
- Penna, A.L.B.; Gigante, M.L.; Todorov, S.D. Artisanal Brazilian Cheeses—History, Marketing, Technology and Sensory Aspects. *Foods* 2021, 10, 1562. <https://doi.org/10.3390/foods10071562>
- Silva, N. F. N., Lelis, D. A.S., Carvalho, A.F. E. Animal-source food legislation as a tool for the exclusion of trans fats in Brazil. *Brazil Nature Food*, v. 3,p. 237-240, 2022,. Disponível em: <https://www.nature.com/articles/s43016-022-00490-2>

Thank you!  
ryzia@ufba.br