

AS FABRIQUETAS DE QUEIJOS ARTESANAIS EM ALAGOAS, BRASIL: SABER-FAZER, RESSIGNIFICAÇÕES E IMPASSES NA LEGALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

Artisanal cheese workshops in the State of Alagoas, Brazil: know-how, reinterpretations and challenges in the legalization of activities

Las queserías artesanales en el estado de Alagoas, Brasil: saber hacer, resignificaciones y dilemas en la legalización de las actividades



José Natan Gonçalves da Silva 
Universidade de Pernambuco (UPE/Campus Garanhuns)
E-mail: josenatan.silva@upe.br

Sônia de Souza Mendonça Menezes 
Universidade Federal de Sergipe (UFS)
E-mail: soniamenezes@academico.ufs.br

RESUMO

A produção e comercialização de derivados de leite artesanais são atividades agroalimentares difundidas no Nordeste brasileiro, mantidas, principalmente, por produtores rurais vinculados à agroindústria familiar. Com base nessa abordagem, este artigo tem como objetivo analisar as dinâmicas de elaboração desses alimentos em fabriquetas de queijo de Alagoas. O recorte empírico utilizado foi o Território da Bacia Leiteira (TBL), localizado no sertão do estado, devido à sua configuração econômica, social e cultural, que está ligada ao desenvolvimento da bovinocultura leiteira e à expansão das unidades de processamento de produtos lácteos. A metodologia está fundamentada em pesquisas teóricas, documentais e de campo. As investigações empíricas ocorreram entre 2019 e 2021, período em que foram identificadas 22 unidades de produção. Em 2024, foram efetuados novos trabalhos de campo que tiveram como propósito atualizar as informações coletadas. Nessas ocasiões, verificou-se a continuidade das práticas queijeiras nas fabriquetas. Embora esses estabelecimentos desempenhem papel importante no processamento e distribuição de queijo e manteiga nos circuitos de mercado local e regional, seu funcionamento é informal em relação à legislação vigente. Diante das pressões dos órgãos de inspeção sanitária e da ampliação da capacidade produtiva, as fabriquetas adotaram processos de readequação e especialização técnica, que ressignificaram os saberes tradicionais e as práticas artesanais de elaboração dos derivados de leite.

Palavras-chave: Derivados de leite; Produção artesanal; Agroindústria familiar; Legislação sanitária; Alagoas.

Histórico do artigo

Recebido: 14 março, 2025
Aceito: 16 abril, 2025
Publicado: 04 maio, 2025

ABSTRACT

The production and marketing of artisanal dairy products is a widespread agri-food activity in the Northeast of Brazil, maintained mainly by rural producers linked to family agribusiness. Based on this approach, this article aims to analyze the dynamics of the production of these foods in cheese workshops in the state of *Alagoas*. The empirical context used was the Dairy-Producing Territory, located in the hinterland of the state, due to its economic, social and cultural configuration, which is linked to the development of dairy farming and the expansion of dairy product processing units. The methodology is based on theoretical, documentary and field research. The empirical research was carried out between 2019 and 2021, period in which 22 production units were identified. In 2024, new fieldwork was carried out with the purpose of updating the collected information. On these occasions, the continuity of cheesemaking practices in the workshops was verified. Although these establishments play an important role in the processing and distribution of cheese and butter in local and regional market channels, they operate informally in relation to current legislation. Faced with pressure from the health inspection authorities and an increase in production capacity, the workshops have adopted processes of readjustment and technical specialization, which have given new meaning to traditional knowledge and artisanal practices in the production of dairy products.

Keywords: Dairy products; Artisanal production; Family farming; Health legislation; State of *Alagoas*.

RESUMEN

La producción y comercialización de derivados artesanales de leche son actividades agroalimentarias difundidas en el noreste de Brasil, mantenidas, principalmente, por productores rurales vinculados a la agroindustria familiar. Con base en este enfoque, el objetivo de este artículo es analizar las dinámicas de elaboración de estos alimentos en queserías en *Alagoas*. El recorte empírico utilizado fue el Territorio de Producción Lechera, ubicado en el sertón del estado, debido a su configuración económica, social y cultural, vinculada al desarrollo de la ganadería lechera y a la expansión de unidades de procesamiento de productos lácteos. La metodología se fundamenta en investigaciones teóricas, documentales y de campo. Las investigaciones empíricas se desarrollaron entre 2019 y 2021, periodo en el que se identificaron 22 unidades de producción. En 2024, se realizaron nuevos trabajos de campo con el propósito de actualizar la información recopilada. En esas ocasiones, se verificó la continuidad de las prácticas queseras en las queserías. Aunque estos establecimientos desempeñan un papel importante en el procesamiento y distribución de queso y mantequilla en los circuitos de mercado local y regional, su funcionamiento es informal con respecto a la legislación vigente. Ante las presiones de los organismos de inspección sanitaria y la ampliación de la capacidad productiva, las queserías adoptaron procesos de readecuación y especialización técnica, lo que resignificó los saberes tradicionales y las prácticas artesanales en la elaboración de los derivados lácteos.

Palabras clave: Derivados lácteos; Producción artesanal; Agroindustria familiar; Legislación sanitaria; Estado de *Alagoas*.

1 INTRODUÇÃO

A produção de queijos artesanais é uma atividade agroalimentar, cultural e econômica territorializada no sertão do Nordeste brasileiro (Silva, 2021). Dentre os estabelecimentos que realizam a elaboração desses alimentos, destacam-se as fabriquetas



que apresentam um sistema de processamento, traduzido no alinhamento entre práticas artesanais e iniciativas de inovação produtiva. No tocante à produção dos gêneros, sobressaem variedades tradicionais e reinventadas do queijo coalho e do queijo manteiga, além das manteigas em creme e de garrafa.

Essas unidades otimizaram a escala de produção em decorrência da ampliação da capacidade de captação do leite, bem como, de processamento e distribuição dos derivados no mercado local e regional. Por esta razão, Azevedo e Locatel (2009), Menezes (2009) e Silva (2021) reportam em seus estudos que são esses estabelecimentos os principais fornecedores de queijos e manteigas artesanais comercializados e consumidos no Nordeste.

Embora apresentem uma infraestrutura de produção e distribuição dos alimentos semipadronizada, as fabriquetas não têm regulamentação de funcionamento. Em razão disso, sofrem com a intervenção punitiva dos órgãos de inspeção sob a acusação da não adequação às normativas sanitárias. Entende-se, nesta pesquisa, que as pressões sobre esses estabelecimentos decorrem, ainda, da competitividade predatória exercida pelos laticínios industriais, mantidos pelo capital macroempresarial. Logo, as abordagens subsequentes têm como objetivo analisar as dinâmicas agroalimentares da elaboração dos derivados artesanais de leite em Alagoas, considerando os impactos das inovações produtivas sobre os saberes agroalimentares tradicionais e os impasses da legislação em torno das atividades.

Foi utilizado como recorte empírico o Território da Bacia Leiteira – TBL, localizado no semiárido alagoano. Esse espaço, conformado em território pelas relações de poder (Raffestin, 1993), possui uma configuração histórica, cultural, social e econômica vinculada à expansão da pecuária e à produção de derivados de leite (Andrade, 2011).

A metodologia está fundamentada em pesquisas teóricas, documentais e de campo. As investigações empíricas foram realizadas com base na técnica *snowball* (Vinuto, 2014) entre os anos de 2019 e 2021 e, mais recentemente, no ano de 2024. No primeiro momento, as pesquisas possibilitaram a aplicação de entrevistas semiestruturadas em 22 unidades de produção. Já em 2024, as visitas de campo foram realizadas com a finalidade de atualização das informações. Na ocasião, novas abordagens foram refeitas nas fabriquetas identificadas *a priori*, mediante a aplicação de entrevistas por pauta (Gil, 1999), que se caracterizaram pela definição de perguntas específicas e diretas, sem, conquanto, desprezar a espontaneidade do entrevistado na construção das respostas sobre a temática.

Com o propósito de ampliar as discussões iniciadas nesta introdução, as



discussões seguem estruturadas em dois subcapítulos: no primeiro, realiza-se uma análise sobre a elaboração dos alimentos artesanais nas fabriquetas, antevendo para a relação entre o modo de fazer artesanal e os processos de inovação produtiva; e, no segundo, remete-se aos cenários dessas atividades em Alagoas, diante da legislação vigente e das intervenções dos órgãos de inspeção sanitária.

2 TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E DIVERSIDADE PRODUTIVA NAS FABRIQUETAS

O estímulo à produção dos derivados de leite provocou modificações na configuração produtiva dos queijos artesanais no Nordeste. As discussões realizadas por Menezes (2009), em Sergipe, reforçam esse pensamento, ao remeterem que anteriormente o queijo possuía apenas valor de uso, destinado ao consumo familiar e à venda do pequeno excedente, quando existia. É nesse contexto que a mulher sobressai como a principal responsável pelas atividades queijeiras. Atualmente, as práticas de elaboração do queijo sob o domínio feminino são realizadas em estabelecimentos agropecuários, que apresentam pequena escala de produção de leite bovino e cujos ambientes de difusão das práticas de processamento do queijo confundem-se, também, com os espaços domésticos (Silva, 2021; Silva; Menezes, 2022).

Todavia, à medida que a escala de beneficiamento desse alimento é ampliada, as atividades são deslocadas do espaço doméstico para as fabriquetas, que consistem em instalações semipadronizadas de processamento, cuja responsabilidade pelas práticas produtivas é apropriada, sobretudo, pelos homens (proprietários das unidades e trabalhadores informais ligados à agricultura familiar). Embora esse contexto reflita uma visão preconceituosa em relação ao trabalho feminino, não foi identificado o acirramento de conflitos pelo domínio das atividades de processamento dos derivados de leite nesses estabelecimentos.

Apesar de algumas unidades serem deslocadas dos estabelecimentos agropecuários, elas são mantidas por famílias vinculadas à agricultura familiar. Por esta razão, as relações de trabalho e a dinâmica produtiva das fabriquetas apresentam características semelhantes à concepção de Agroindústria Familiar (Silveira; Heinz, 2005; Cruz, 2020). Em decorrência da diferença de perspectivas teóricas e funcionais na sua definição, o termo também pode ser relacionado à noção de Agroindústria Rural de Pequeno Porte (ARPP) (Prezzoto, 2005).

Silveira e Heinz (2005, p.2) mencionam que o termo Agroindústria Familiar tem sido

utilizado “para designar unidades de beneficiamento e/ou processamento de produtos de origem animal ou vegetal em pequena escala, localizados no meio rural e geridas pelo agricultor e sua família”. Por sua vez, a associação entre as nomenclaturas “agricultura” e “indústria” não presume o processo de agroindustrialização da unidade de produção familiar nos moldes da agroindústria convencional¹. Pelo contrário, Silveira e Heinz (2005), assim como Cruz (2020), apontam para singularidades atreladas ao processo produtivo, que dizem respeito ao beneficiamento em pequena escala e à manutenção do saber-fazer e aportes artesanais, que dotam os alimentos de aspectos singulares, legitimados pelos produtores no território.

Sobre as unidades de beneficiamento dos derivados de leite, Cabral e Costa (2016) destacam que, em 1902, havia dois estabelecimentos produtores de queijo em Alagoas: um em Palmeira dos Índios, situado no Agreste, e outro em Santana do Ipanema, sertão alagoano. De modo semelhante, Andrade (1990) reporta para a existência, em 1951, da Cooperativa de Laticínios de Jacaré dos Homens, que possuía 81 cooperados responsáveis por uma produção diária que ultrapassava 12 mil litros de leite. Essa sociedade, também dispunha de uma fábrica de queijo com capacidade de beneficiamento de até 4 mil litros de leite.

Todavia, até a década de 1940, o processamento de produtos lácteos no estado apresentava papel secundário, devido a predileção à pecuária de corte (Andrade, 2011). Esse cenário é revertido na segunda metade do século XX, em função de investimentos direcionados ao desenvolvimento da bovinocultura leiteira, atividade que após processos de especializações produtivas (melhoramento nutricional e genético do gado), tornou-se dominante no sertão de Alagoas.

Silva (2021) afirma que a importância do território na produção de leite atraiu a instalação de laticínios, mas também, potencializou a produção em pequena e média escala de gêneros artesanais nas fabriquetas. O Zoneamento Industrial de Alagoas, realizado em 2014 pela FIEA, constatou que, dentre os municípios do TBL, Major Isidoro, Batalha, Monteirópolis, Jaramataia, Belo Monte, Cacimbinhas e Jacaré dos Homens apresentavam 42 estabelecimentos voltados para a fabricação de produtos lácteos, destacando-se Major Isidoro com 24 unidades (Tabela 01).

¹Na leitura realizada em Prezzoto (2005), a agroindústria convencional está centrada na grande produção urbano-industrial, e o chamado ganho concretiza-se no aumento da escala produtiva.



Tabela 01 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): unidades de fabricação de produtos lácteos, 2014

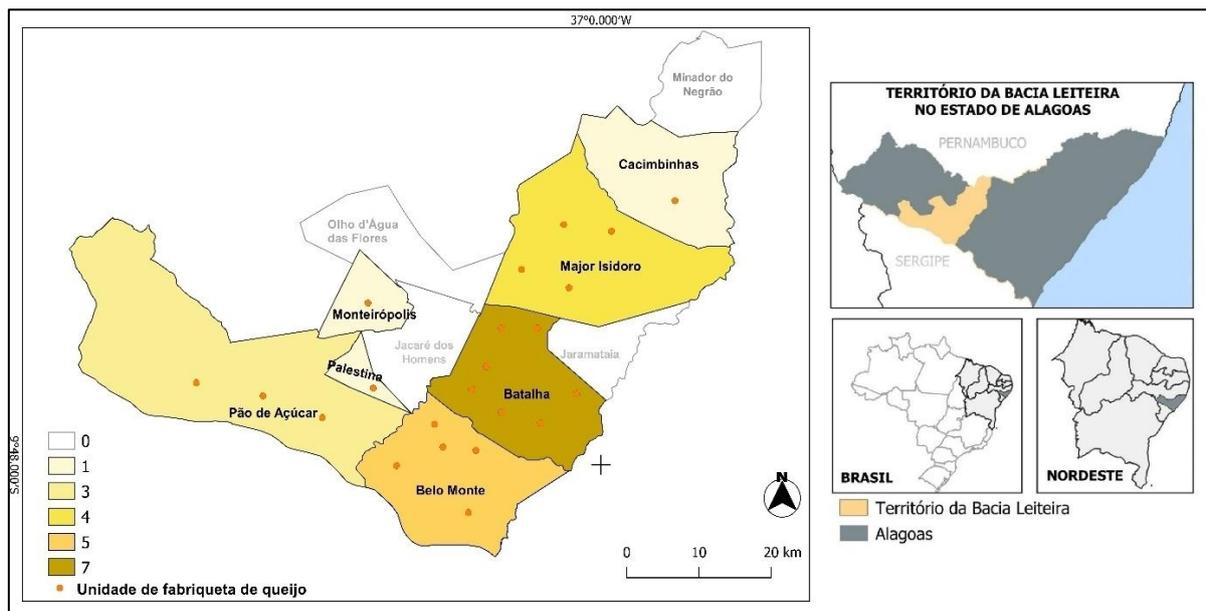
Municípios	Número de estabelecimentos	Percentual (%)
Major Isidoro	24	57,14
Batalha	6	14,29
Monteirópolis	5	11,91
Belo Monte	2	4,76
Jaramataia	2	4,76
Cacimbinhas	2	4,76
Jacaré dos Homens	1	2,38
TOTAL	42	100

Fonte: FIEA (2014). Organização: os autores (2025).

Esses dados não distinguem os estabelecimentos informais e os regulamentados, mas o levantamento realizado em 2016 pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas (Adeal) apontava que somente dez unidades de produção de lácteos no TBL possuíam registro no Serviço de Inspeção Estadual de Alagoas (SIE/AL): Major Isidoro com cinco, Cacimbinhas com dois e Jaramataia, Batalha e Olho d'Água das Flores com uma unidade por município.

Tais informações denotam que as agroindústrias identificadas pela FIEA em 2014 eram, predominantemente, unidades informais. A relevância desses estabelecimentos na configuração agroalimentar do território é constatada nas pesquisas de campo, com a identificação de 22 fabriquetas de queijo (Figura 01). Dentre os municípios que possuem fabriquetas, Batalha, Belo Monte e Major Isidoro destacam-se no quantitativo de unidades. Em função da represália a esses estabelecimentos pelos órgãos de inspeção sanitária, o número de fabriquetas retraiu nos últimos anos, conforme mencionado nas narrativas dos informantes entrevistados. Os riscos de denúncias contribuíram para que muitas unidades desenvolvessem as atividades de forma reclusa, condição que dificulta a construção de um panorama exato acerca do seu quantitativo.

Figura 01 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): fabriquetas de queijo, 2019-2024



Fontes: Malhas Territoriais – IBGE (2020); SEPLAG/AL (2020); Datum: SIRGAS 2000 EPSG: 4674. Organização: os autores (2025).

As fabriquetas identificadas no TBL realizam o beneficiamento médio diário entre 250 e 975 litros de leite (Tabela 02). Nessas unidades predomina a ocupação da força de trabalho familiar, configurando-se fundamentais na agregação de renda para as famílias residentes no campo. É comum nas narrativas dos proprietários a menção de que a formação dos estabelecimentos foi influenciada por saberes e experiências advindas das queijarias caseiras (Silva; Menezes, 2022).

Tabela 02 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): processamento de leite nas fabriquetas de queijo, 2019-2024

Municípios	Nº de unidades de produção	Vol. médio diário de leite (l) beneficiado por fabriqueta
Batalha	7	814
Belo Monte	5	420
Major Isidoro	4	975
Pão de Açúcar	3	883
Monteirópolis	1	250
Palestina	1	700
Cacimbinhas	1	400

Fonte: Pesquisa de campo (2019-2024). **Organização:** os autores (2025).

Dentre os alimentos elaborados nas fabriquetas, destacam-se os artesanais tradicionais (Quadro 01): queijo manteiga, raspa do tacho, queijo coalho, manteiga em creme e manteiga de garrafa. Na produção desses gêneros são mantidos saberes



tradicionais, também difundidos em práticas agroalimentares de outros estados do Nordeste (Azevedo; Locatell, 2009; Menezes, 2009; Silva, 2021), embora sejam reportadas especificidades vinculadas à arte do fazer e às experiências dos queijeiros.

Quadro 01 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): principais derivados de leite elaborados nas fabriquetas, 2019-2024

Produtos	Descrição
 <p>Queijo coalho</p>	<p>O queijo coalho é elaborado a partir da manipulação da coalhada crua. Consistem em etapas de produção: adição do coalho no leite, fermentação e corte da coalhada, separação do soro da massa, prensagem em formas de madeira, plástico ou material inoxidável, salmoura e maturação.</p>
 <p>Queijo manteiga</p>	<p>O queijo manteiga é produzido por meio do cozimento da coalhada incrementada ao sal e a manteiga liquefeita. Após a obtenção de uma massa pastosa e amarela, o queijo é retirado do tacho e inserido em fôrmas de plástico.</p>
 <p>Raspa do tacho</p>	<p>A raspa do tacho é obtida após a produção do queijo manteiga. O termo raspa é uma alusão à parcela do queijo manteiga tostado (queimado) devido o contato com o fundo do tacho.</p>
 <p>Manteiga em creme</p>	<p>Manteiga elaborada a partir da manipulação manual ou em batedeiras mecânicas da nata com sal. Para obtenção da nata, o leite é deixado em repouso, para posterior retirada da gordura concentrada na superfície. Esse processo também é realizado mediante o uso de desnatadeiras.</p>
 <p>Manteiga de garrafa</p>	<p>Manteiga em estado liquefeito, produzida por meio do cozimento da nata, que é obtida pelos mesmos métodos referidos na elaboração da manteiga em creme. É utilizada na culinária doméstica e na produção do queijo manteiga.</p>

Fonte: Pesquisa de campo (2019-2024). **Organização:** os autores (2025).

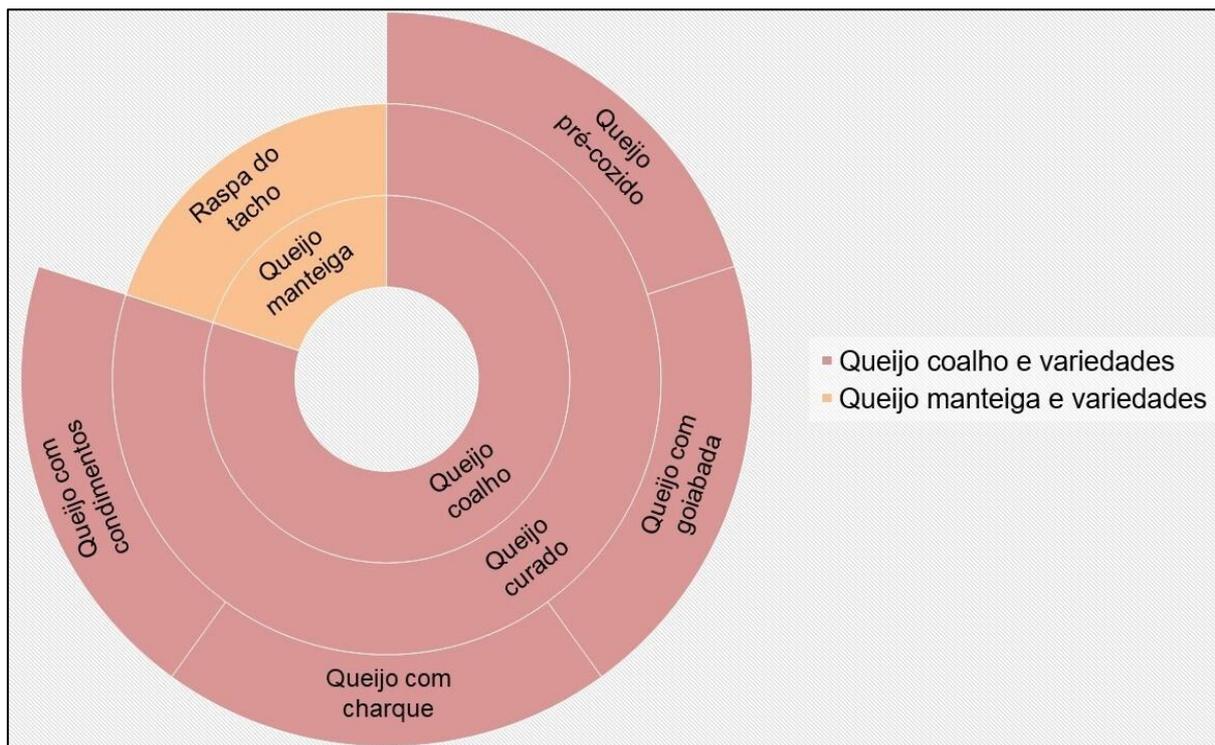
Foi constatada em algumas fabriquetas a elaboração de variedades tradicionais e inovadas de queijos. No tocante aos alimentos artesanais tradicionais, verifica-se a alusão a produtos com referenciais históricos e culturais fundamentados na identidade agroalimentar (Muchnik, 2006). Em relação aos gêneros artesanais inovados, sobressai a noção de criatividade (Silveira; Heinz, 2005), resultante da reinvenção de práticas pelos



queijeiros, em consonância com experiências obtidas junto a outros produtores e em cursos ofertados pela rede institucional, especialmente o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o Instituto de Inovação para o Desenvolvimento Rural Sustentável de Alagoas (Emater) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

Na circunferência interna da figura 02, verifica-se as principais matrizes de queijos artesanais tradicionais (coalho e manteiga) elaborados nas fabriquetas, das quais foram originadas outras variedades tradicionais (circunferência intermediária) e inovadas (circunferência externa). Esse contexto contribui para reafirmar o pensamento de Muchnik (2006) de que não é correto analisar as tradições somente pelo retorno irrestrito ao passado. Pelo contrário, elas também devem ser vislumbradas com base no presente e nas dinâmicas em curso.

Figura 02 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): matrizes e variedades tradicionais e inovadas dos queijos artesanais, 2019-2024



Fonte: Pesquisa de campo (2019-2024). **Organização:** os autores (2025).

A composição da figura 2 demonstra que, do queijo manteiga, foi criada a variedade tradicional da raspa do tacho, e do queijo coalho foi preservado o queijo curado, uma variante também tradicional que possui as seguintes especificidades relacionadas ao

processo produtivo: elaboração manual, uso de formas de madeira e técnica de apurar o sabor do alimento na salmoura, liberada gradualmente pelo queijo (Menezes; Silva, 2022). A técnica dispensa a prática da refrigeração que, na concepção dos produtores e consumidores, altera o sabor do queijo.

Somente o queijo coalho foi utilizado pelos queijeiros na elaboração de produtos enquadrados na modalidade inovação. Enquanto o queijo pré-cozido resulta do pré-aquecimento da coalhada no processo de produção, as demais variedades derivam da inserção da goiabada, condimentos (orégano, pimenta e azeitona) e charque no queijo.

A introdução desses ingredientes decorre dos incentivos técnicos e do protagonismo dos proprietários das fabriquetas na reinvenção dos alimentos. Na perspectiva de Boucher (2006), a rápida transmissão dessas inovações entre os atores constitui uma especificidade operacional presente nos Sistemas Agroalimentares Localizados (Sial)². Tais processos são possibilitados pela proximidade geográfica construída pelo território, que facilita a difusão de externalidades passivas e a incorporação de especializações. Considerando as discussões realizadas por Muchnik (2006), observa-se que essas novas receitas refletem a emergência de tendências culinárias que demonstram uma tradição dinâmica e em movimento. Mesmo incorporados recentemente nos hábitos alimentares, os produtos inovados representam a vivacidade da cultura agroalimentar do território.

Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005) compartilham do entendimento que produtos recém-criados podem tornar-se tradicionais. Hobsbawm e Ranger (2008), ao avançarem nas discussões sobre as tradições, mencionam que elas são inventadas e consolidam-se mediante a manutenção de símbolos e práticas eleitas como referenciais culturais dos grupos sociais ao longo do tempo. Os queijos criados pela reinterpretação de variedades tradicionais legitimadas no território podem ao longo do tempo perder a denotação de inovação e novidade e transformar-se em um alimento tradicional. Embora seja incerta a dinâmica desse processo, a sua ocorrência poderá ser influenciada pelo protagonismo dos produtores, pela atuação da rede institucional e pela redefinição das identidades alimentares dos consumidores que demandam os produtos. Soma-se a isso, a constituição

² Nas concepções de Muchnik e Sautier (1998), Cerdan e Sautier (2002) e Muchnik, Cañada e Salcido (2008), o Sial caracteriza-se pela formação de sistemas territoriais de produção de alimentos dinamizados por uma proximidade geográfica e fortalecidos pelas redes de sociabilidade e pela confiança organizacional entre os atores envolvidos. O que a princípio revela-se como potencialidades econômicas localizadas, define-se ainda como práticas alicerçadas na cultura agroalimentar que, por sua vez, contribuem no enraizamento dos grupos sociais.



de canais de comunicação pautados nas relações de parentesco e amizade, que impulsionam a transmissão dos saberes e das experiências bem-sucedidas em torno da produção dos derivados artesanais de leite.

Nas relações de trabalho desses estabelecimentos estão imbricados valores humanos alicerçados em relações de proximidade e reciprocidade, elementos que, conforme leituras embasadas em Sabourin (2006), qualificam estruturas não apenas sociais, mas também econômicas. Se nos grandes empreendimentos capitalistas predominam a celeridade do trabalho, a uniformidade da produção, o individualismo e a competitividade, nas fabriquetas tornam-se evidentes entre os proprietários, trabalhadores e fornecedores de matéria-prima, valores como responsabilidade, confiança, ajuda mútua e amizade.

As atividades expõem, também, a complexidade no uso de objetos, que combinam ferramentas e práticas artesanais (produção manual e uso de fôrmas, prensas e bancadas de madeira), com máquinas, utensílios e equipamentos industriais (embaladoras a vácuo, *freezer*, câmaras frias, desnatadeiras, bancadas, fôrmas e mesas inoxidáveis), geralmente, de pequeno porte. Embora nas fabriquetas permaneça a primazia do trabalho humano associado à conservação de práticas, experiências e saberes na elaboração dos derivados do leite, esses estabelecimentos são influenciados pela reestruturação tecnológica dos processos produtivos. Na interpretação realizada por Baudrillard (1995, p.15) “vivemos o tempo dos objetos”, ou seja, a nossa existência e os nossos ritmos são abalizados pela sua sucessão permanente.

A introdução de especializações produtivas nas fabriquetas decorre do aumento da escala de produção dos alimentos, da adaptação técnica das atividades, devido as pressões exercidas pelos órgãos de inspeção sanitária, e da cooperação e fluxos de informações entre produtores, intermediários, consumidores, rede institucional e pesquisadores. Para Salcido (2017), as mudanças tecnológicas e de inovação podem potencializar as atividades produtivas e ativar novos nichos de mercado. Essas alterações devem embasar-se em uma construção social que priorize os interesses dos grupos responsáveis pela preservação das atividades produtivas. Frequentemente, verifica-se que a atuação de instituições públicas e privadas junto aos produtores de queijo desencadeiam orientações impositivas, que não valorizam a governança local na implementação de políticas alinhadas às demandas e à realidade social e econômica dos produtores.

Apesar das ressignificações, a produção dos derivados de leite está alicerçada em métodos de manipulação que ainda remontam a experiências do passado e



que adquirem legitimidade no presente, em função do conjunto de saberes agregados no seu processamento. Esse cenário reflete-se na intersubjetividade do saber-fazer dos queijeiros tradicionais, que também utilizam técnicas e ferramentas artesanais na elaboração dos alimentos.

Embora a utilização de novas ferramentas e técnicas produtivas ressignifiquem a dinâmica das fabriquetas, o trabalho realizado nesses estabelecimentos ainda é considerado artesanal. Para Muchnik (2010), não são a complexidade das atividades, a adesão a padrões de inovação e o volume da produção que distinguem o bem artesanal do industrial. Na perspectiva de Cruz (2012), a artesanidade do gênero é uma condição exprimida na autenticidade do saber-fazer, nas formas de aplicação das técnicas e na reputação que o alimento adquire em função dos atores responsáveis pela elaboração. No TBL, os artesãos queijeiros são exímios portadores de saberes utilizados na elaboração dos derivados de leite. Eles trazem consigo experiências e conhecimentos herdados dos seus antepassados, cuja transmissão ocorre por meio da oralidade e observação.

A inter-relação entre conteúdos culturais, sociais e econômicos territorializados alicerçam o funcionamento das relações produtivas e de trabalho nas fabriquetas. Considerando as experiências *in loco* e os apontamentos realizados por Azevedo e Locatel (2009) e Menezes (2009), que analisam as dinâmicas territoriais associadas à produção de derivados de leite, respectivamente, nos estados de Rio Grande do Norte e Sergipe, nota-se que esses estabelecimentos compreendem unidades de produção oriundas do capital local, especializadas na produção de gêneros alimentícios artesanais que abastecem um mercado doméstico consolidado e investem na dispersão da produção na escala regional do Nordeste.

No tocante aos circuitos de distribuição e abastecimentos, Vasconcelos Júnior (2016) ressalta que, desde a segunda metade do século XX, as fabriquetas destacam-se no fornecimento de alimentos lácteos nos territórios urbanos e rurais de Alagoas. A valorização dos bens artesanais é resultado da persistência da identidade agroalimentar entre moradores locais e migrantes provenientes do sertão, que residem nos centros urbanos.

Essa dinâmica foi estimulada devido a ampliação das redes de circulação e o aumento da demanda pelos derivados de leite. A partir de uma mobilidade a princípio local, os produtos são distribuídos em feiras livres e estabelecimentos comerciais como padarias, supermercados, mercearias, frigoríficos, lanchonetes e lojas especializadas na venda de frios e secos. Na dispersão dos produtos para outros espaços, destacam-se os



intermediários e, por vezes, os proprietários das fabriquetas que, por meio do capital investido em veículos particulares, realizam o transporte dos gêneros alimentícios para lugares mais distantes. Logo, esses produtos tornaram-se difusos nos fluxos comerciais e chegam em espaços citadinos de Alagoas e, inclusive, centros urbanos de outros estados do Nordeste, como Bahia, Pernambuco e Paraíba.

Constatou-se que as práticas sociais, culturais e econômicas territorialmente localizadas são fundamentais na fixação das unidades de produção, cujos bens de consumo são legitimados por referenciais de origem (Goodman, 2003; Marsden, 2004). A localização desses estabelecimentos no território expõe elementos de exequibilidade imprescindíveis na configuração e manutenção das atividades.

Mesmo com a dispersão espacial das atividades econômicas, diante da expansão e modernização das redes de informação e transportes, fatores locais como a proximidade entre a unidade de processamento e o fornecimento da matéria-prima, ainda influenciam nos critérios de distribuição dos estabelecimentos. Tal fato, é recorrentemente observado nas economias de aglomeração atreladas à produção de alimentos, que, na leitura realizada por Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006), são substanciadas por externalidades territoriais (recursos, saber-fazer, força de trabalho e mercado consumidor dinâmico) favoráveis à localização das unidades agroalimentares.

Apesar da crescente demanda pelos produtos artesanais elaborados nas fabriquetas e da disposição por esses estabelecimentos de elementos sociais, culturais e econômicos favoráveis à sua permanência no território, a ausência de regulamentação configura o principal empecilho ao fortalecimento das atividades. Na sequência, esse contexto será retratado mediante discussões sobre o processamento de lácteos artesanais e a legalização da produção de alimentos de origem animal no Brasil e em Alagoas.

3 A PRODUÇÃO DOS DERIVADOS ARTESANAIS DE LEITE E AS CONTRADIÇÕES NA REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES

Prezzoto (2005) destaca que, no Brasil, o respaldo à produção e comercialização dos alimentos baseia-se nos critérios sanitários (livre de micro-organismos causadores de doenças) e de legalidade (legais em relação à comercialização). O autor discorre críticas a esses mecanismos de análise por desconsiderar observações técnicas que acometam a integridade do produto ao longo de toda a cadeia produtiva, bem como por desprezar critérios vinculados aos elementos culturais, sociais e ecológicos imbricados no produto. O



fato de não se enquadrar naqueles padrões de qualidade resulta na classificação de informalidade da atividade, independentemente da sua escala e estrutura de produção. Muchnik (2006) menciona que esse é um problema particularmente identificado entre produtos tradicionais da América Latina. Embora apresentem uma reputação construída por referenciais de qualidade, não são objeto de regulamentação.

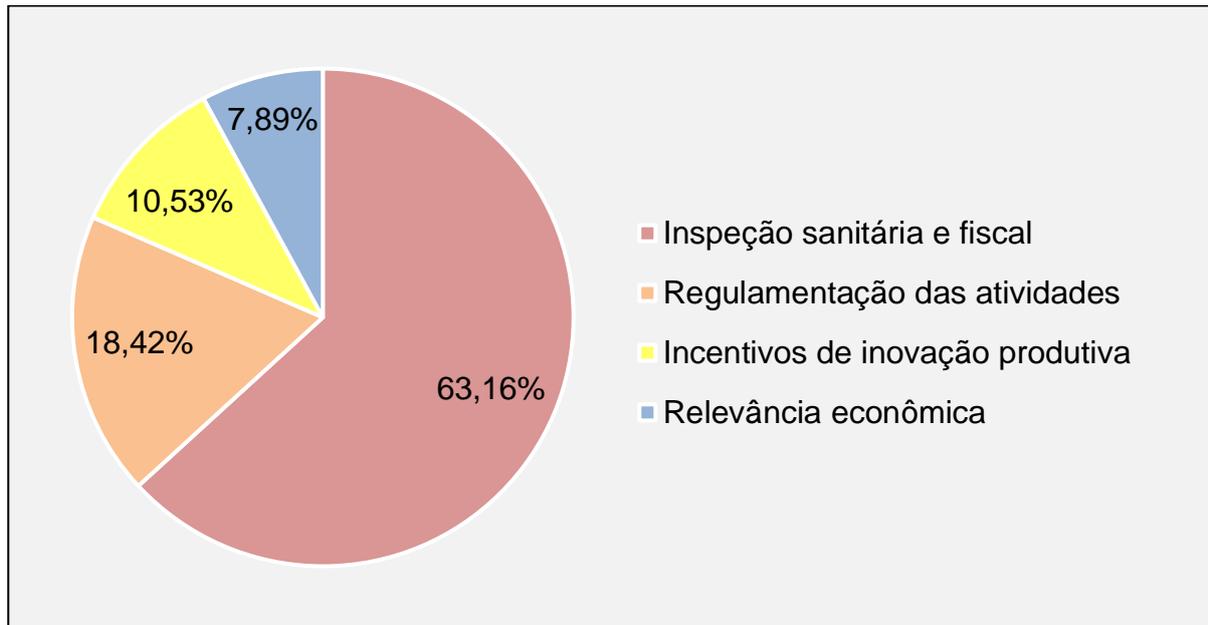
Nesta pesquisa, o conceito de setor informal utilizado para se referir às fabriquetas baseia-se na definição empregada por Wilkinson e Mior (1999, p. 32-33), que considera como informal o setor cuja atividade “não adota as normas e as regulamentações que prevalecem num determinado momento no setor em que opera”. À luz das interpretações realizadas nos autores e em Cruz (2012; 2020), não se trata, pois, de conceber essas práticas como ilegais, haja vista que o produto resultado do trabalho realizado nesses estabelecimentos não é proibido, diferente do que ocorre em relação ao tráfico de drogas e ao contrabando. As atividades desenvolvidas nessas unidades são informais, porque não se enquadram nos padrões de regulamentação vigentes e definidos pelo Estado no tocante às relações de trabalho, às instalações, às técnicas de produção e à legislação ambiental.

Embora revelem uma reação à burocracia do Estado e atuem de forma criativa na manutenção estratégica de um mercado consumidor, que demanda produtos artesanais e com relação de origem, as fabriquetas enfrentam constantemente a ação punitiva dos órgãos de inspeção sanitária e ambiental, sobretudo do serviço de inspeção estadual, da *Adeal* e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (*Ibama*). Esses órgãos, amparados em normativas legais, geralmente autuam proprietários e interdita as fabriquetas em função da inadequação das atividades em relação à legislação vigente. Apesar de importantes, essas normativas desconsideram as particularidades da agroindústria familiar e os referenciais de qualidade atribuídos pelos consumidores aos produtos beneficiados nas unidades de produção.

A adoção de padrões artesanais de produção não regulamentados coloca as fabriquetas em exposição às ações de fiscalização. Em pesquisa *online* de busca livre no *Google*, constatou-se que o assunto “fabriquetas de queijo em Alagoas” foi reportado pela mídia local e estadual ao menos 38 vezes, entre os anos de 2016 e 2024. Dentre as temáticas publicadas nos sites jornalísticos, de órgãos públicos e de notícias, sobressaíram 63,16% de matérias associadas à inspeção sanitária e fiscal, 18,42% relativas à regulamentação das atividades, 10,53% sobre incentivos de inovação às práticas, e 7,89% sobre sua relevância econômica (Gráfico 01).



Gráfico 01 – Alagoas: temáticas reportadas pela mídia informativa sobre as fabriquetas, 2020-2025



Fonte: Google LLC (2025). **Organização:** os autores (2025).

As principais autuações ocorridas no período da pesquisa resultaram das ações da Fiscalização Preventiva e Integrada (FPI) do São Francisco, coordenada pelo Ministério Público Estadual de Alagoas (MPE/AL), que têm como objetivo diagnosticar danos ambientais na Bacia do rio São Francisco. Os grupos que participam das medidas procedem de diferentes órgãos estaduais e federais, dentre eles a Adeal, que atua na fiscalização agropecuária e sanitária dos produtos de origem animal. Os casos de inspeção reportados no Gráfico 1 tomaram como base o método prescritivo, procedimento que, conforme mencionado por Silveira e Heinz (2005), considera o controle de qualidade sanitário mediante a análise laboratorial de amostras de produtos coletados no ato da audtagem.

As matérias apontam que os atos fiscalizatórios junto às fabriquetas desencadearam intervenções e medidas punitivas, que dificultaram a continuidade da funcionalidade dos estabelecimentos. As denúncias mais recentes sobre irregularidades dos estabelecimentos estão associadas aos problemas na infraestrutura, ao uso inadequado dos utensílios e, em casos específicos, à contaminação do leite com bactérias do grupo *Salmonella* e à adulteração dos produtos derivados do leite. No âmbito da legalidade e do compromisso ético, concorda-se, neste estudo, com Wilkinson e Mior (1999), para quem não existe defesa ao setor informal quando seus esforços estão centrados em burlar as leis e as regulamentações visando ao benefício próprio. Destarte,



tomando ainda como base o debate realizado pelos autores, deve-se ressaltar sobre as ambiguidades e as contradições da política institucional que afeta diretamente essa categoria. Nesses casos, a burocracia e o déficit de capital podem resultar em uma evasão fiscal, bem como o desconhecimento, as orientações limitadas e a ineficaz extensão técnica podem causar falhas sanitárias.

De acordo com os produtores, as ações punitivas sobressaem às orientações educativas durante as intervenções dos agentes fiscais. Prezzoto (2005) e Silveira e Heinz (2005) já demonstravam preocupação com esse cenário, quando se referiam às medidas de fiscalização nas agroindústrias familiares. Na ausência ou fragilidade das orientações e processos formativos, potencializam-se os riscos de inadequação produtiva das atividades informais. Em concordância com essas discussões, defende-se que os agentes de auditoria atuem como educadores, a fim de que os direcionamentos na superação dos problemas sobreponham-se à punição.

No que diz respeito às práticas desenvolvidas na produção artesanal, outra discussão em evidência está relacionada à produção do queijo coalho com leite cru, abordagens já levantadas por Cruz (2012). Conforme a Portaria n.º 146, de 7 de março de 1996, o fato de ser elaborado com o leite cru, sem beneficiamento pelo método da pasteurização³ ou tratamento térmico equivalente, demanda que o queijo perpassasse por um período mínimo de 60 dias de maturação em ambiente com temperatura superior a 5° C (Brasil, 1996). Para Cruz e Menasche (2014), a utilização desse critério baseia-se na legislação sanitária de produtos de origem animal dos Estados Unidos, elaborada na década de 1940 e que posteriormente foi alvo de críticas por segmentos da comunidade científica, em função da arbitrariedade e da imprecisão em relação ao mínimo de 60 dias de maturação utilizado como referência para assegurar a sanidade do produto.

Os critérios que permitem a comercialização dos queijos, segundo a Portaria n.º 146, de 7 de março de 1996, não se adéquam à dinâmica da produção do queijo coalho elaborado no TBL, tendo em vista que o tempo de maturação foi reduzido em decorrência do aumento da demanda pelo produto e de novos critérios de qualidade adotados por consumidores em relação à procura pelo queijo fresco⁴. Considera-se ainda que, caso fosse

³ Ordoñez et al. (2005) retratam que existem duas formas de pasteurização: na lenta, realizada para pequenos volumes de leite, a matéria-prima deve ser aquecida a uma temperatura entre de 62 a 65° C por 30 minutos, já na rápida, utilizada na atualidade, o processamento ocorre entre 71 e 75° C por 15 segundos, seguido de um rápido resfriamento. Em síntese, esses procedimentos eliminariam microrganismos responsáveis pela alteração e deterioração do leite.

⁴ Outrora, quando o queijo coalho possuía apenas valor de uso, ele passava por um processo de maturação artesanal entre 5 e 8 dias. Todavia, com o aumento da demanda pelo produto e a sua conversão em alimento



mantido o tempo de maturação do queijo observado no passado, também não seria possível atender a esses critérios, haja vista que o período de maturação não ultrapassava oito dias.

A Instrução Normativa n.º 57, de 15 de dezembro de 2011, posteriormente revogada pela Instrução Normativa n.º 30, de 7 de agosto de 2013, ambas assinadas no âmbito do *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)*, configuram instruções que possibilitaram o aguçamento do debate em torno da produção de queijos com leite cru, sobretudo, porque em seu artigo 1º decide

Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto (Brasil, 2013).

Embora se reconheça avanços em relação à legislação, ela ainda é restrita. O debate sobre a produção de queijos com leite cru consiste em apenas um elemento diante do amplo cenário de entraves que dificultam a regulamentação da produção e comercialização dos queijos artesanais (Cruz, 2012; 2020). Somam-se a isso, os impactos que as normativas legais podem acometer na modificação dos saberes tradicionais intrínsecos às atividades.

No âmbito da legislação estadual, os proprietários das fabriquetas esperavam a publicação da Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020, que dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais inseridos nas modalidades tradicional e inovação. Em seus aparatos legais, o documento considera “queijo artesanal aquele elaborado com leite, sendo fresco, cru ou com tratamento térmico simples, elaborado por métodos tradicionais, com características culturais, regionais ou territoriais” (Alagoas, 2020).

Em função da recente publicação da lei, os seus impactos ainda são imprecisos, mas ela é observada como um importante avanço por dispor de abordagens fundamentais em torno das atividades agroalimentares. Em seu conteúdo, sobressaem a diferenciação entre a produção artesanal e industrial, o reconhecimento da relevância econômica da atividade e o papel da atuação da administração pública estadual, especialmente no que diz respeito ao fomento à produção e à comercialização, o apoio no financiamento e na

com valor de troca, tem sido valorizado o queijo branco e fresco, cuja maturação não ultrapassa 48 horas, sendo, posteriormente, conservado pela técnica de refrigeração.



promoção da adequação sanitária, o incentivo à capacitação, à inovação, à pesquisa e ao aprimoramento tecnológico. Destaca-se, também, o entendimento dos queijos e demais alimentos lácteos artesanais como bens culturais e patrimoniais.

A Lei Estadual n.º 8.228/2020 está alinhada à Lei Federal n.º 13.680, de 14 de junho de 2018⁵, que pela primeira vez dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Cruz (2020) reporta que a regulamentação da referida Lei Federal inova ao tratar especificamente desse tipo de produção e por remeter à proposta do Selo Arte, cuja indicação tem como finalidade promover o reconhecimento da elaboração e da comercialização de derivados artesanais de leite no território nacional.

Durante as pesquisas de campo, realizadas entre os anos de 2019 e 2021, foram identificados produtores de queijos artesanais interessados nas discussões sobre a regulamentação das atividades por meio da proposta do Selo Arte (Lei n.º 13.680/2018). Todavia, em novas investigações empíricas ocorridas em 2024, foi constatado que nenhum estabelecimento do TBL havia adquirido a certidão. A ausência de um plano político em âmbito estadual direcionado à orientação dos produtores acerca da implementação de boas práticas e readaptações sanitárias dos estabelecimentos dificulta a regulamentação das unidades de produção com base na Lei do Selo Arte (Brasil, 2018).

A respeito da Lei Estadual n.º 8.228/2020, o documento expõe critérios de regulamentação pautados em mecanismos relativamente burocráticos e que demanda dos proprietários das fabriquetas investimentos nas readaptações dos estabelecimentos. Na ausência de linhas de crédito e apoio financeiro, corre-se o risco de excluir dos processos de regulamentação as unidades agroalimentares de pequeno porte. Tal fato vai ao encontro das discussões já levantadas por Silveira e Heinz (2005), para quem a implantação das agroindústrias familiares com base nas normativas legais demanda investimentos no processo de regulamentação.

Nessa perspectiva, verifica-se que os requisitos legais colidem com as expectativas e capacidade financeira dos produtores rurais. A pequena escala de produção e o reduzido capital de giro inviabilizam maiores investimentos. O que a princípio se postula como processo de inclusão pela via da adequação sanitária poderá resultar em um mecanismo de exclusão dos agricultores, o que favorecerá as grandes empresas agroindustriais. Na

⁵ Esta legislação altera a Lei n. 1.283, de 18 de dezembro, de 1950. Embora ela tenha sido revisada pelo Decreto n.º 9.013 de 2017, e este, por sua vez, alterado pelo Decreto n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020, as reformulações tornaram praticamente inalteradas as diferenciações da produção industrial e artesanal no que diz respeito às normativas sanitárias.



prática, caso não se concretize o apoio institucional e público, os aparatos da Lei Federal n.º 13.680/2018 e da Lei Estadual n.º 8.228/2020 poderão desencadear desdobramentos não satisfatórios à manutenção das fabriquetas. Logo, as leituras realizadas no TBL permitem sistematizar e traçar as vantagens e os desafios ao desenvolvimento e fortalecimento dessas unidades de produção (Quadro 03).

Quadro 03 – Território da Bacia Leiteira (TBL/Alagoas): vantagens e desafios relativos à manutenção das fabriquetas, 2019-2024

Vantagens	Desafios
Qualidade atrelada à confiabilidade, relação de origem, aporte identitário e artesanidade dos produtos	Informalidade das atividades e domínio do método prescritivo na definição da qualidade sanitária dos alimentos
Mercado local e regional dinâmicos	Competividade exercida pelos laticínios industriais convencionais
Abertura aos processos de inovação produtiva	Fragilidade das políticas de infraestrutura e financeirização
Manutenção de técnicas artesanais e valorização dos saberes tradicionais	Dissociação entre a legislação vigente e as práticas artesanais

Fonte: Pesquisa de campo (2019-2024). **Organização:** os autores (2025).

A incompatibilidade entre as atividades das fabriquetas e as normativas legais sobre a produção de gêneros de origem animal constitui o principal impasse à manutenção dessas unidades de produção. Além dos impactos acometidos pelas intervenções punitivas dos órgãos de inspeção, a informalidade torna os estabelecimentos sujeitos à competitividade predatória exercida pelos grandes laticínios industriais.

Apesar desses entraves, as fabriquetas desempenham um papel relevante, principalmente, na produção e comercialização de queijos. Assim, a prática artesanal não deve ser compreendida como uma condição adversa à especialização produtiva. É possível aderir a processos de inovação, sem perder os saberes intergeracionais vinculados à elaboração dos derivados de leite. Essa é uma escolha que não viola a reputação de qualidade dos alimentos das fabriquetas. Pelo contrário, adotar métodos artesanais é uma estratégia de mercado diante da consolidação de segmentos de consumidores, que demandam produtos referenciados pela relação de origem, pelo aporte identitário e pela artesanidade.



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração artesanal de derivados de leite consiste em uma atividade historicamente difundida no sertão de Alagoas. De prática secundária, perante o domínio econômico da pecuária de corte até meados do século XX, a atividade foi introduzida em circuitos locais e regionais de produção, comercialização e consumo diante de uma combinação de fatores: 1) preservação da cultura alimentar associada à comensalidade de queijos artesanais, 2) constituição de redes de proximidade, que garantem a transmissão de saberes, conhecimentos e técnicas em torno da manipulação dos alimentos, 3) aumento da demanda, exercida pelo crescimento da população urbana, e 4) organização e sistematização das práticas em estabelecimentos de produção agroalimentar.

O trabalho desenvolvido nas fabriquetas está pautado na integração de técnicas artesanais de manipulação dos derivados de leite com processos de inovação produtiva. Tal cenário viabilizou o aumento da capacidade de processamento dos alimentos e a incorporação de novas práticas agroalimentares. Além dos produtos lácteos tradicionais, que continuam sendo os gêneros mais demandados, os estabelecimentos diversificaram sua matriz produtiva ao aderirem à incrementação de outros ingredientes na elaboração do queijo coalho. Ao passo que as experiências de especialização técnica decorrem das adaptações frente às exigências advindas dos órgãos de inspeção sanitária, a produção de novas variedades de queijos é incentivada pela rede institucional, como estratégia de diversificação produtiva dos alimentos e atração de novos consumidores.

Apesar da persistência das fabriquetas, os proprietários dessas unidades padecem devido a não regulamentação das atividades. A Lei Estadual de Alagoas n.º 8.228/2020, que está alinhada à proposta do Selo Arte, corresponde a uma medida legal importante por reconhecer as especificidades organolépticas, o saber-fazer e as características culturais em torno da produção artesanal dos alimentos de origem animal. Todavia, de acordo com a referida legislação, há a necessidade de adequar os estabelecimentos às exigências sanitárias e normativas de funcionamento. Esse processo requer a disponibilidade de investimentos, geralmente, inacessíveis pelos produtores. Por esta razão, é preciso fomentar a governança local com base na implementação de uma política atrelada ao contexto socioeconômico do território. As ações direcionadas ao TBL devem contemplar a diversidade de atores inseridos nas atividades produtivas e a execução de um plano institucional voltado à valorização dos alimentos elaborados de modo artesanal.

Os desafios, desse modo, colocam-se na importância de aliar métodos artesanais



de produção e processos de inovação inter-relacionados às exigências sanitárias, sem, contudo, perder os saberes tradicionais. Estes, conforme produtores e consumidores, são essenciais na preservação da arte do fazer, que garante a manutenção do aporte simbólico e das singularidades organolépticas dos derivados de leite. Atender a essas condições presume mudanças na legislação e nas normativas voltadas à inspeção dos produtos de origem animal, especialmente em relação aos elaborados de modo artesanal.

REFERÊNCIAS

ALAGOAS. **Estabelecimentos registrados no SIE em Alagoas**. Disponível em: <<https://www.defesaagropecuaria.al.gov.br/>>. Acesso em: 24 ago. 2024.

ALAGOAS. **Dispõe sobre a produção e comercialização de derivados lácteos artesanais produzidos no estado de Alagoas**: Lei n.º 8.228, de 7 de janeiro de 2020. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=388596#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%20e,produzidos%20no%20estado%20de%20Alagoas.&text=Art.,produzidos%20no%20Estado%20de%20Alagoas>>. Acesso em: 24 ago. 2024.

ANDRADE, J. C. de. **As palmas forrageiras em Alagoas**. Maceió: Grupo Tércio Wanderley, 1990.

ANDRADE, M. C. de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

AZEVEDO, F. F. de; LOCATEL, C. D. A reprodução camponesa no semiárido Potiguar: importância do setor artesanal de laticínios para as famílias rurais seridoenses. **Okara**: Geografia em debate, v.3, n.1, p. 142-167, 2009. Disponível em: <<https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/okara/article/view/9009>>. Acesso em: 26 out. 2024.

BAUDRILLARD, J. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Edições 70, 1995.

BOUCHER, F. Agroindustria rural y sistemas agroalimentarios locales. Nuevos enfoques de desarrollo territorial. *In*: Congreso Internacional de la Red SIAL “Sistemas Agroalimentarios locales”, Alimentación y Territorios, 2006, Baeza (Jaén) – España, 3. **Anales**. Baeza (Jaén), España: Universidad Internacional de Andalucía/ALTER, 2006, p.1-23.

BRASIL. **Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**: Lei n. 1.283, de dezembro de 1950. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L1283.htm>. Acesso: Acesso em: 15 jan. 2025.

BRASIL. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996**. Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>>. Acesso em: 25 jan. 2025.



BRASIL. **Instrução Normativa n.º 57, de 15 de dezembro de 2011.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/arquivos-credenciamento/instrucao-normativa-no-57-de-11-12-2013-criterios-e-requisitos-para-o-credenciamento-e-monitoramento-de-laboratorios-nova-redacao-nr.pdf>>. Acesso em: 25 jan. 2025.

BRASIL. **Instrução Normativa n.º 30, de 7 de agosto de 2013.** Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30808894/do1-2013-08-08-instrucao-normativa-n-30-de-7-de-agosto-de-2013-30808890>. Acesso em: 25 jan. 2025.

BRASIL. **Decreto n.º 9.013, de 29 de março de 2017.** Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm>. Acesso em: 25 jan. 2025.

BRASIL. **Lei n.º 13.680, de 14 de junho de 2018.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm>. Acesso em: 25 jan. 2025.

BRASIL. **Decreto n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020.** Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.468-de-18-de-agosto-de-2020-272981604>>. Acesso em: 25 jan. 2025.

CABRAL, T.; COSTA, C. **Indicador Geral do Estado.** Maceió: Governo do Estado de Alagoas, 2016.

CERDAN, C.; SAUTIER, D. Construction territoriale de la qualité des produits de l'élevage dans le Nordeste brésilien. In : Colloque International sur les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL), 2002. **Annales.** Montpellier, France: GYS SYAL, 2003. Disponível em: <<https://agritrop.cirad.fr/514168/>>. Acesso em: 14 nov. 2024.

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. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/61937>>. Acesso em: 13 jan. 2025.

CRUZ, F. T. da; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária Debate**, v. 2, n. 04, p.34-42, 2014. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/408>>. Acesso em: 13 jan. 2025.

CRUZ, F. T. da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020. Disponível em: <<https://revistasober.org/article/doi/10.1590/1806-9479.2020.190965>>. Acesso em: 12 fev. 2025.



- FIEA. **Zoneamento Industrial em Alagoas – 2014**. Disponível em: <<http://www.al.senai.br/public/documentos/zoneamento-industrial.pdf>>. Acesso em: 23 nov. 2024.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0743016702000438>>. Acesso em: 12 nov. 2024.
- HOBSBAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.
- MARSDEN, T. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. In: HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. New York: Palgrave, 2004. p. 129-155. Disponível em: <<https://pdfs.semanticscholar.org/d32a/2d70ef085163aaa7e9ee0e6bb8cdca969b8d.pdf>>. Acesso em: 11 nov. 2024.
- MENEZES, S. de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009. Disponível em: <<https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/5474>>. Acesso em: 14 nov. 2024.
- MUCHNIK, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, n. 22, enero- junio, p.89-98, 2006. Disponível em: <https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document_533298.pdf>. Acesso em: 12 set. 2024.
- MUCHNIK, J. **¿Qué elementos definen a un producto como artesanal?** In: Conferencia del Proyecto SIAL. Buenos Aires: INTA, 2010.
- MUCHNIK, J.; BIÉNEBE, E.; CERDAN, C. Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, 4, may. 2005, Online. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/aof/110>>. Acesso: 14 out. 2024.
- MUCHNIK, J.; CAÑADA, J. S.; SALCIDO, G. T. Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. **Cahiers agricoles**, v. 17, n. 6, p. 513-519, nov./dez. 2008.
- MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. **Sistemas agro-alimentares localizados e construção de territórios**. Paris: CIRAD, 1988. 18p. Projeto de pesquisa.
- ORDÓÑEZ, Juan Antonio et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PREZZOTO, L. L. **Sustentabilidade da agricultura familiar – implicações e**



perspectivas da legislação sanitária. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Editora Ática, 1993.

REQUIER-DESJARDINS, D.; BOUCHER, F.; CERDAN, C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. **Revista Eisforia**, v.4, n. especial, p. 107-134, dez. 2006. Disponível em: <<https://agritrop.cirad.fr/540837/>>. Acesso em: 26 out. 2024.

SABOURIN, E. P. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. *In*: SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **A diversidade agricultura familiar.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006. p. 215-239.

SALCIDO, G. T. Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial. **Estudios Latinoamericanos**, Nueva Época, n. 40, p.19-36, Julio-Diciembre 2017. Disponível em: <<https://www.revistas.unam.mx/index.php/rel/article/view/61575>>. Acesso 10 dez. 2024.

SILVA, J. N. G. da. **Territórios queijeiros:** tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas. 2021. 271f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2021. Disponível em: <<https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/14944>>. Acesso em: 07 set. 2024.

SILVA, J. N. G. da.; MENEZES, S. de S. M. Queijo nosso de cada dia: dimensões sociais e culturais na produção queijeira em Alagoas/Brasil. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 16, n. 3, p. 288–304, 2022. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/73339>. Acesso em: 06 nov. 2024.

SILVEIRA, P. R. C.; HEINZ, C. U. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. *In*: Seminário sobre Agroindústria Familiar e Desenvolvimento Rural, 2005, São Luís Gonzaga/RS. **Anais**, 2005, p.1-9.

VASCONCELOS JÚNIOR, N. A. **Organização espacial da Bacia Leiteira no semiárido de Alagoas.** 2017. 226 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Alagoas, 2017. Disponível em: <<https://www.repositorio.ufal.br/handle/riufal/1666>>. Acesso 07 dez. 2024.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014. Disponível em: <<https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>>. Acesso 14 mai. 2024.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Cultura**, Rio de Janeiro, n. 13, p.29-45, 1999. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/159>>. Acesso em: 20 set. 2024.
