

**PROPOSTA DE MATERIAL INFORMATIVO PARA A REGULARIZAÇÃO DE
PEQUENOS PRODUTORES DE DERIVADOS LÁCTEOS
PROPOSAL FOR INFORMATIVE MATERIAL FOR THE REGULARIZATION OF
SMALL PRODUCERS OF DAIRY PRODUCTS**

**Netiene Monteiro Gusmão¹
Silvia Panetta Nascimento²**

RESUMO: Embora o Brasil esteja entre os maiores produtores mundiais de leite, essa produção é fragmentada entre milhões de pequenos produtores, os quais trabalham com baixa produtividade e, conseqüentemente, pequena margem de lucro, buscando, nos derivados lácteos, opção mais rentável de comercialização. Essa atividade, entretanto, ocorre na informalidade, o que, além de trazer riscos à saúde dos consumidores, dificulta o crescimento e o acesso a mercados. A transição da informalidade para o mercado formal representa ainda um dos maiores desafios para as pequenas agroindústrias de produtos lácteos no Brasil, portanto, o objetivo deste estudo foi analisar a aplicabilidade e a conformidade dos registros sanitários disponíveis, propondo um modelo documental simplificado que facilite a regularização da atividade. A metodologia consistiu em uma revisão narrativa da literatura e pesquisa documental, fundamentada em legislações vigentes e publicações técnicas do Ministério da Agricultura e Secretarias de Agricultura, bem como na elaboração de material informativo. Por meio da análise comparativa dos requisitos regulatórios nas esferas federal, estadual e municipal, verificou-se que, embora o rigor técnico seja comum a todas as instâncias, a escolha estratégica do selo de inspeção é o que viabiliza a sobrevivência econômica do negócio, mas a ausência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em diversas localidades ainda é uma barreira geográfica ao crescimento. O material desenvolvido funciona como ferramenta de capacitação técnica para simplificar o acesso às normas e promover a profissionalização do setor. Conclui-se que a formalização viabiliza a manutenção das atividades e a conquista de novos mercados, o que impacta positivamente na segurança alimentar.

Palavras-chave: Agroindústria rural; Inspeção sanitária; Regulamentação.

ABSTRACT: Although Brazil is among the world's largest milk producers, this production is fragmented among millions of smallholders who operate with low productivity and, consequently, narrow profit margins, leading them to seek dairy derivatives as a more profitable commercialization option. However, this activity often occurs in the informal sector, which, besides posing food safety risks to consumers, hinders business growth and market access. The transition from informality to the formal market still represents one of the greatest challenges for small-scale dairy agro-industries in Brazil. Therefore, this study aimed to analyze the applicability and compliance of available sanitary registries, proposing a simplified documentary model to facilitate the regularization of the activity. The methodology consisted of a narrative literature review and documentary research based on current legislation and technical publications from the Ministry of Agriculture and State Secretariats of Agriculture, alongside the development of informative material. Through a comparative analysis of regulatory requirements at the federal, state, and municipal levels, it was found that, while technical rigor is common to all jurisdictions, the strategic choice of the inspection seal is what enables the economic survival of the business; however, the absence of the Municipal Inspection Service (SIM) in several locations remains a geographic

barrier to growth. The developed material serves as a technical training tool to simplify access to regulations and promote the professionalization of the sector. It is concluded that formalization enables the continuity of operations and the expansion into new markets, resulting in a positive impact on food security.

Keywords: Rural agro-industry; Sanitary inspection; Regulation.

1 INTRODUÇÃO

As agroindústrias representam um segmento crucial do panorama rural, sobretudo por serem, em grande parte, responsáveis pela produção e processamento de produtos comestíveis. Por essa razão, torna-se imprescindível atender aos requisitos regulamentares para assegurar que os alimentos produzidos estejam seguros ao consumo (Sebrae, 2025).

A informalidade nos sistemas agroindustriais constitui uma situação frequente presente em muitos municípios brasileiros. O principal problema da informalidade é a ausência completa ou parcial do atendimento às normas para a produção e a falta de fiscalização na comercialização dos bens, com possibilidade de riscos ao consumidor (Franco, 2019).

A estrutura agroindustrial de lácteos no Brasil caracteriza-se por um sistema de produção intensamente fragmentado e de reduzida dimensão, o que ressalta a elevada contribuição da agricultura familiar. De acordo com os dados do setor, o segmento leiteiro abrange cerca de 1,2 milhão de produtores, os quais estão presentes em 99% dos municípios do país (Sório, 2019).

As exigências regulatórias e a complexidade documental exigida pela legislação sanitária é a principal barreira para a formalização das pequenas agroindústrias de produtos lácteos. Diante desse cenário, levanta-se a seguinte questão, como é possível estruturar e propor um modelo simplificado, acessível e eficiente que sirva como ferramenta prática para a transição bem-sucedida do produtor rural da informalidade para o mercado formal?

O objetivo do presente trabalho, portanto, consistiu na análise comparativa dos serviços de inspeção disponíveis no país para formalização de pequenas e médias agroindústrias de produtos lácteos, promovendo a garantia da conformidade legal, com contribuição social, alinhada ao desenvolvimento do empreendimento rural.

A partir da análise da legislação vigente dos órgãos regulamentadores em nível federal, estadual e municipal e, considerando-se ainda os requisitos exigidos em cada

instância e sua aplicabilidade para cada tipo de registro de inspeção, buscou-se desenvolver um material documental simplificado e customizado para a realidade rural, que, além de facilitar a transição bem-sucedida da produção informal para o mercado formal, possibilitará ao produtor adquirir o conhecimento técnico necessário para a sua profissionalização constituindo-se também como ferramenta de capacitação.

2 METODOLOGIA

A abordagem metodológica deste estudo consiste em uma revisão narrativa da literatura, a qual parte de dados já interpretados por outros pesquisadores e adequadamente registrados. Os autores dos textos dos estudos analíticos contribuem assim para com o trabalho do pesquisador (Severino, 2016).

As fontes de dados usadas nesta pesquisa foram as legislações sanitárias vigentes referentes à inspeção de produtos lácteos nas esferas nacional, estadual e municipal, assim como publicações do Ministério da Agricultura e Secretaria da Agricultura do estado de São Paulo e dos municípios da região do Sudoeste Paulista. Foram também utilizados artigos científicos, bem como teses e dissertações disponíveis nas bases de dados do Google Acadêmico e outros repositórios de interesse, usando-se os seguintes descritores: agroindústria, lácteos, regulamentação, inspeção, registro sanitário.

Entre os critérios de seleção dos artigos destacam-se a atualidade, incluindo os artigos publicados nos últimos dez anos, assim como a relevância para o tema da pesquisa. Esta forma de estudo possibilita a síntese crítica do conhecimento atual, contribuindo para a compreensão dos sistemas de inspeção disponíveis para regularização de agroindústrias rurais.

Com os dados coletados foi realizada análise comparativa dos requisitos exigidos nas legislações relativas à produtos lácteos, assim como elaborado material informativo, na forma de *folder*, com apresentação simplificada e aplicação prática dos requisitos necessários à formalização de agroindústrias rurais.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 SISTEMA AGROINDUSTRIAL DO LEITE NO BRASIL

O Brasil se situa como o sexto principal país na produção global de leite, registrando um volume de 28 milhões de toneladas. A quantidade de leite gerada globalmente no período compreendido entre 2024 e 2025 atingiu 673,3 milhões de toneladas. Desse total, a maior parte (94%) foi proveniente dos 10 principais países fabricantes. A produção estava distribuída da seguinte forma: 23% produzido nas Américas, 43% na Ásia e 22% na União Europeia (Agrosustentar, 2024).

A produção leiteira no Brasil teve início no século XVI, ocupando o segundo plano em relação às demais atividades econômicas do país, sendo assim até a metade do século XX, quando obteve crescente atenção (Sorio A., 2019). O setor lácteo apresentou uma expansão significativa na última década. A produção de leite no Brasil teve um aumento de 1% no período de 2024/25 em comparação com o ano anterior, totalizando 28 milhões de toneladas. Esse volume representa um crescimento de 9% em relação às 25,6 milhões de toneladas produzidas em 2015 (USDA, *apud* Agrosustentar, 2025).

Ainda em 2024, o segmento lácteo no Brasil atingiu um marco histórico de rendimento, totalizando 35,7 bilhões de litros de leite, o que representa uma expansão de 1,4% frente ao período precedente. Esse desempenho favorável foi motivado principalmente pela elevação da eficiência produtiva média do rebanho, que alcançou 2.362 litros por animal/ano em lactação, representando um acréscimo de 4,3% nesse índice. Tal incremento na eficácia da produção se deu apesar da diminuição no contingente de vacas ordenhadas (-2,8%), o que indica um processo de atualização tecnológica na pecuária nacional (IBGE, 2025).

A relevância do segmento lácteo no agronegócio nacional pode ser avaliada pelo expressivo faturamento do setor na última década, que alcançou um acréscimo de 248%, em contraste com o aumento de 78% dos demais segmentos da indústria alimentícia (Carvalho L. A., *et al*, 2002).

A cadeia produtiva do leite e derivados é um setor vital para a economia e sociedade do Brasil. Com produção presente em quase todos os municípios brasileiros e dominada por pequenas e médias propriedades, o setor emprega cerca de 4 milhões de pessoas. O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) dedica esforços ao setor, e as projeções para 2030 indicam que os produtores que se destacarem serão aqueles que adotarem novas tecnologias, aprimorarem a gestão e se tornarem mais eficientes (Mapa, 2025).

O sistema agroindustrial lácteo brasileiro é delineado pela seguinte disposição: na dimensão de insumos, equipamentos e maquinário, observam-se os responsáveis pela produção de embalagens, ordenhadeiras, refrigeradores, rações, produtos e serviços veterinários aplicados no melhoramento genético e manejo do gado. No ponto de origem, estão os produtores primários, especializados ou não. Na etapa final da produção, funcionam as unidades de industrialização de leite, que contemplam vastas empresas transnacionais e nacionais, cooperativas, e indústrias de laticínios de variados portes (Milinsk, Guedine, Ventura, 2008; Brasil, 2022).

Quanto à aquisição de leite pela agroindústria, a quantidade somou 25,38 bilhões de litros, firmando 2024 como o segundo melhor exercício da série histórica para o recolhimento com fiscalização sanitária, mas considerando-se o volume produzido nesse ano, de 35,7 bilhões de litros, nota-se ainda comércio informal do produto e derivados (IBGE, 2025).

Em 2024, a entrada de produtos lácteos de outros países correspondeu a aproximadamente 8,4% de todo o suprimento nacional de leite. Este é o maior percentual já registrado, demonstrando que a quantidade de derivados provenientes do comércio internacional também contribui para o abastecimento doméstico (Antunes, F., 2025). Queijos e iogurtes demonstraram as maiores projeções de aumento da receita de vendas acima da inflação para 2023 e 2024, com uma capacidade de expansão superior a 10% anualmente, ultrapassando leite condensado e leite pasteurizado (Guimarães e Siqueira, 2023).

O leite é extensamente utilizado tanto pela agroindústria alimentícia quanto pela produção informal na sua forma primária ou na forma de seus inúmeros derivados lácteos, como por exemplo, queijo, manteiga, iogurte, leite fermentado, leite condensado, leite em pó, creme de leite e doce de leite (Henrique; Oliveira; Nunes, 2020).

3.2 REQUISITOS PARA PRODUÇÃO DE DERIVADOS DE LEITE

A compreensão da qualidade de um produto alimentício é a consequência da análise de seus atributos. Nos produtos alimentícios, segundo Scalco e Toledo (2006), esses atributos podem ser:

- Sensoriais: que são propriedades avaliadas e percebidas pelo consumidor como cor, sabor, viscosidade, textura, consistência e aparência;

- **Nutricionais:** são propriedades de constituição do produto como teor de gorduras, proteínas, minerais, vitaminas e carboidratos;
- **Sanitários:** são propriedades que comprovam a segurança do produto como livre de resíduos de defensivos agrícolas e toxinas microbianas.

Para manter a segurança e padronização na qualidade do leite bovino na indústria brasileira, os órgãos governamentais estabelecem normativas, as quais exigem a criação de documentos como Manuais de Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Tratamentos térmicos ao leite, como pasteurização e esterilização, são requeridos para evitar riscos à saúde (Costa; Cardoso; Pinto, 2023).

3.2.1 Licenciamento ambiental

Nos processos industriais a gestão ambiental é um requisito essencial para a minimização de impactos ao ecossistema, mas também para a valorização de serviços e bens, principalmente em um cenário econômico extremamente competitivo. A junção das exigências do mercado com legislações ambientais mais rigorosas fomenta o progresso de práticas de proteção ambiental como, por exemplo, o reaproveitamento da água, o tratamento de resíduos gerados nos processos produtivos e a inserção de Sistemas de Gestão Ambiental (SGA) (Veiga, 2018).

Segundo a descrição da norma NBR ISO 14001 da ABNT, atributo ambiental “é o componente das atividades, produtos e/ou serviços de uma estruturação que pode influenciar (modificar) o meio ambiente de forma inversa ou propícia”. São constituídos pelos agentes geradores das interações os seguintes parâmetros ambientais: emissão atmosférica, resíduos, odor, energia, consumo de matérias-primas, água, entre outros (Cetesb, 2013).

Está associado pelo menos um impacto ambiental a cada atributo ambiental, que pode ser determinado como qualquer transformação das características físico-químicas e/ou biológicas do meio ambiente, adequada a qualquer forma de matéria ou energia criada por atividades humanas. Os impactos ambientais fundamentais do setor de laticínios são referentes a: elevado consumo de energia; produção e gerenciamento de resíduos; emissões atmosféricas; ruído e vibração provenientes de máquinas e equipamentos (Cetesb, 2013).

Essas motivações justificam a necessidade de licenciamento ambiental para toda a atividade de produção de alimentos, conforme estabelecido na Lei nº 997/76, aprovada pelo Decreto nº 8.468/76 (São Paulo, 1976), e alterado pelo Decreto nº 62.973 de 28 de novembro de 2017 (São Paulo, 2017) (Cetesb, 2026).

3.2.2 Controle Sanitário

O controle sanitário engloba o conjunto de requisitos regulatórios atribuído pela Administração Pública com o intuito de extinguir, diminuir ou evitar riscos que são associados ao consumo de alimentos. Adicionalmente, também integram aspectos relacionados à rotulagem, constituição nutricional, identidade e atributo dos alimentos, de forma a garantir a adoção de práticas comerciais leais e escolhas acertadas e conscientes por parte do consumidor. A conduta dos órgãos de controle sanitário está baseada em padrões e procedimentos legais, muitos deles ajustados internacionalmente. Os requisitos regulatórios atingem tanto os produtos acabados, como os insumos e procedimentos utilizados na sua produção, compreendendo todas as etapas do processo, desde o campo até a entrega do produto ao consumidor (Anvisa, 2022).

A vigilância sanitária é fundamental para o bem-estar coletivo, visto que atua na prevenção de patologias, mitiga as ameaças de perigos nos alimentos e garante o padrão de excelência dos produtos, impactando diretamente na estabilidade econômica. Atualmente, a busca por itens alimentícios seguros e de alto valor qualitativo constitui uma exigência central por parte dos compradores (Aguilar, *et al*, 2025)

Conforme Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997 do Mapa (Brasil, 1997), as matérias-primas alimentícias precisam ser protegidas contra a contaminação por resíduos de origem doméstica ou sujidades, industriais e agrícola, cuja presença possa atingir concentrações que ofereçam perigo à saúde (Mapa, 2025).

A biossegurança alimentar é um ponto que exige atenção, dado que variados microrganismos com potencial infeccioso podem ser disseminados via queijos artesanais, com ênfase nos produzidos a partir de leite cru. Obter um panorama exato da gravidade dessa ameaça ainda é muito dificultoso, uma vez que há pouca literatura no Brasil avaliando a carga desses patógenos nas diferentes etapas do processo produtivo (Ventura, 2021).

Para minimizar os riscos de contaminação nos derivados lácteos, os empreendedores rurais devem atender aos preceitos sanitários vigentes. Isso inclui a implementação de infraestrutura física compatível com a atividade agroindustrial, a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o monitoramento constante do estado de saúde dos manipuladores. No âmbito da produção primária, exige-se a imunização e o acompanhamento sanitário do rebanho, além do tratamento da água utilizada no laticínio e a realização de análises técnicas para atestar a conformidade dos queijos produzidos (Martins, 2018).

Em áreas onde a água utilizada nos processos de produção possa representar um risco à saúde do consumidor por meio do consumo dos alimentos, é proibido cultivar, produzir ou extrair produtos ou crias de animais para o consumo humano. As estratégias de controle de pragas e enfermidades, que incluem o uso de agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser implementadas exclusivamente sob a orientação de um profissional que esteja ciente dos riscos que esses métodos podem oferecer à saúde (Mapa, 2025).

3.2.3 Boas Práticas de Fabricação

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) representam um conjunto de diretrizes e procedimentos essenciais aplicados em todas as fases da produção de alimentos. Conforme o Riispoa - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Brasil, 2017), as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são as “condições e processos higiênico-sanitário e operacionais sistematizados, colocados em todo o fluxo de produção, com o intuito de certificar a inocuidade, a qualidade, a identidade e a totalidade dos produtos de origem animal.”

Para se obter um leite respeitando os requisitos obrigatórios, as boas práticas são fundamentais, podendo assim se identificar fraudes e quaisquer outras alterações garantindo a segurança do produto para o consumidor (Sandoval & Ribeiro, 2021).

A aplicação das BPF possibilita: minimizar a contaminação dos alimentos por microrganismos; reduzir o risco de contaminação pelo uso de produtos químicos durante a higienização das instalações e equipamentos; aumentar o prazo de validade dos alimentos; proporcionar que o ambiente de trabalho seja mais eficiente, aprimorando a produção; propiciar a regulação da produção; disponibilizar alimentos

mais seguros e de melhor qualidade aos consumidores. Sendo assim, o programa de implementação das BPF abrange os seguintes segmentos: Instalações; Pessoal; Operações; Controle de pragas; Registros e documentação (Machado e Monteiro, 2018).

A implementação das BPF em agroindústrias de leite e derivados é indispensável para mitigar a contaminação dos produtos, garantindo a segurança de queijos, iogurtes, manteiga e outros derivados. As ações primordiais para a produção de laticínios englobam: matéria-prima de alto padrão, localização adequada da unidade fabril, uso de equipamentos e utensílios apropriados, limpeza e sanitização rigorosas, qualidade da água, controle efetivo de pragas e roedores, capacitação dos manipuladores, embalagem adequada, rotulagem correta, e, por fim, armazenamento e transporte controlados (Silva, Vinha e Dias, 2016).

3.3 INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Para assegurar a integridade dos produtos e a defesa do consumidor, a Inspeção de Produtos de Origem Animal está direcionada para a garantia da saúde pública, através da inocuidade alimentar e para a defesa do consumidor (Defesa Agropecuária, 2025).

A Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (Brasil, 1989) conferiu aos estados e municípios a aptidão pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal. A partir da mesma, os serviços de inspeção de produtos de origem animal, foram classificados da seguinte forma: a) S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) – comércio praticado pelos estabelecimentos industriais entre Estados ou para fora do país; b) S.I.E. (Serviço de Inspeção Estadual) – estabelecimentos que exercem o comércio de seus produtos apenas entre municípios do referido Estado; c) S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal) – estabelecimentos que realizem apenas em seu próprio território municipal o comércio de seus produtos (Defesa Agropecuária, 2025).

Conforme Decreto nº 5.741/2006 (Brasil, 2006), a responsabilidade pela inspeção higiênico-sanitária e industrial de produtos de origem animal é compartilhada entre os governos federal, estaduais, distrital e municipais. A fiscalização prévia de todos os produtos de origem animal, tanto comestíveis quanto não-comestíveis, é obrigatória para garantir sua conformidade industrial e sanitária, independentemente

de possuírem ingredientes de origem vegetal. A inspeção abrange todas as etapas do processo produtivo de produtos de origem animal e seus derivados, desde a análise dos animais antes e após o abate até o consumo final. O processo inclui a verificação do recebimento da matéria-prima, a manipulação, o preparo, a conservação, o acondicionamento e a embalagem, além de controlar a rotulagem, o transporte e o depósito, garantindo a segurança e a qualidade do alimento. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto que lide com produtos de origem animal pode operar no Brasil sem o registro prévio no órgão fiscalizador competente (MAPA, 2025).

3.3.1 Serviço de Inspeção Federal

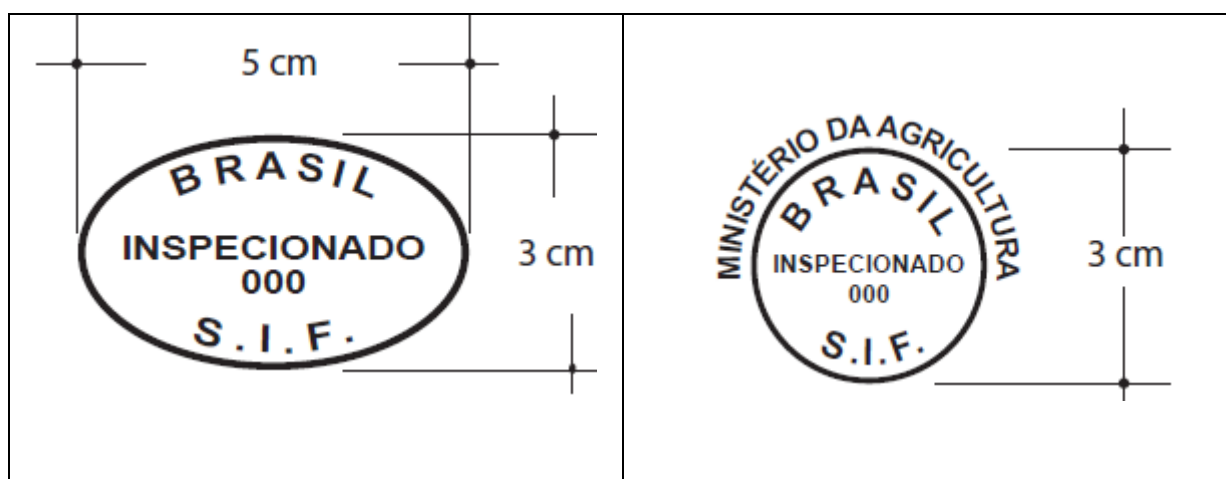
O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) garante a qualidade e a segurança de todos os produtos de origem animal por meio do registro e fiscalização concedidos pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Esse processo assegura que os consumidores brasileiros recebam itens com certificação sanitária e tecnológica, em conformidade com as leis nacionais e as normas internacionais em vigor (Mapa, 2025).

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) está subordinado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Sua principal função é garantir a qualidade e a segurança de produtos de origem animal, tanto comestíveis quanto não comestíveis, que são comercializados nos mercados nacional e internacional, incluindo os produtos importados. Atualmente, o SIF supervisiona mais de cinco mil estabelecimentos brasileiros, todos sob a fiscalização do DIPOA (Mapa, 2025).

A criação do selo de inspeção remonta à publicação do primeiro regulamento que estabeleceu a fiscalização sanitária em estabelecimentos de processamento. Para que um produto receba a aprovação do SIF, ele passa por uma série de etapas de inspeção e fiscalização. Tais procedimentos são planejados e supervisionados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), que integra a Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do Ministério da Agricultura (Mapa, 2025).

O Brasil, atualmente, exporta produtos de origem animal para mais de 180 nações, consolidando-se como um dos principais exportadores globais. A segurança desses produtos é garantida pela fiscalização do DIPOA, atestada por meio do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme apresentado na Figura 1 (Mapa, 2025).

Figura 1 – Modelos autorizados de selo do SIF



Fonte: Brasil (2017)

Os procedimentos necessários ao registro do estabelecimento no SIF e dos produtos produzidos, bem como toda a documentação necessária, são obtidos junto ao site do Ministério da Agricultura e Pecuária, onde o empreendedor faz a solicitação por meio de sistema eletrônico (Mapa, 2025).

3.3.2 Serviço de Inspeção Estadual

O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é responsável por fiscalizar e certificar produtos de origem animal, garantindo que possam ser comercializados dentro das fronteiras de seu estado de origem. Em São Paulo, esse serviço é conhecido como Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (SISP) (Defesa Agropecuária, 2023).

O SISP opera sob a Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA), especificamente por meio do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), que faz parte da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA). A base legal para este sistema está estabelecida pela Lei nº 17.373/2021 (São Paulo, 2021), o Decreto nº 66.286/2021 (São Paulo, 2021) e a Resolução SAA nº 24/94 (São Paulo, 1994) (Defesa Agropecuária, 2025).

O Sistema de Inspeção de São Paulo (SISP), em conjunto com a Secretaria de Agricultura, detém a atribuição de monitorar a conformidade sanitária de itens de procedência animal — abrangendo carnes, ovos, produtos lácteos, pescados e mel — e de origem vegetal, como hortaliças, frutas e cereais. É imperativo que todas as unidades processadoras ou pontos de venda situados no território paulista possuam

registro no referido órgão, assegurando a vigilância higiênico-sanitária, a proteção do bem-estar animal e o padrão qualitativo das mercadorias disponibilizadas ao consumidor final (Aguilar *et al*, 2025).

Os produtos registrados no SISP somente podem ser comercializados dentro do estado de São Paulo e, para obter esse registro é necessário cumprir uma série de exigências que visam garantir a segurança dos alimentos, entre as quais, o cadastro do produtor (CPF) ou da empresa (CNPJ) no sistema GEDAVE da Secretaria de Agricultura, acompanhado da documentação exigida (desenho das instalações; descrição visual do processo produtivo, descrição detalhada de cada produto, com os ingredientes, detalhamento dos materiais de acabamento e da capacidade produtiva do local e laudo atestando a potabilidade da água utilizada). Ainda é necessário haver um profissional habilitado com registro como responsável técnico e a elaboração e implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e dos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) (São Paulo, 2021). Com a aprovação do SISP, o produto é comercializado com o selo apresentado na Figura 2.

Figura 2 – Modelo autorizado de selo do SISP



Fonte: Defesa Agropecuária (2023)

3.3.3 Serviço de Inspeção Municipal

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) visa assegurar que os consumidores tenham acesso a produtos de origem animal (P.O.A.) seguros, que sejam processados em estabelecimentos devidamente registrados e fiscalizados, combatendo assim a clandestinidade. Simultaneamente, o S.I.M. estimula os pequenos empresários a se formalizarem, o que não apenas expande o mercado, mas também aumenta as possibilidades de comercialização de seus produtos em conformidade com as normas legais. Essa regularização é fundamental para garantir

a segurança dos alimentos e a integridade de produtos como carnes, laticínios, ovos, pescados e mel e seus derivados, todos com o respectivo registro de inspeção (Cicesp, 2025).

Coordenado pela prefeitura ou por consórcios de municípios, o SIM assegura que as mercadorias de procedência animal, produzidas do município, sejam elaboradas e distribuídas com inocuidade, mediante protocolos rigorosos que abrangem desde a captação da matéria-prima até a logística do produto finalizado aos centros de venda em escala municipal (CATI, 2023).

Cada município tem regulamentação própria, que deverá ser consultada junto à Secretaria de Agricultura local. Da mesma forma, o selo a ser impresso nos rótulos dos produtos registrados no SIM são específicos de cada município. As exigências documentais, entretanto, não diferem muito das exigidas nas instâncias federal e estadual. Segundo o levantamento "Panorama dos Serviços de Inspeção Municipal em 2023", realizado pela Confederação Nacional de Municípios (CNM), o serviço de inspeção está implementado em apenas 58% das cidades brasileiras, com maior concentração na região Sul (79%), pois nem todos os municípios do país contam com esse serviço. Apesar da maioria das prefeituras sem o sistema demonstrar interesse em viabilizá-lo, entraves como a escassez de recursos financeiros e de pessoal técnico, somados à baixa densidade de agroindústrias locais, impedem a sua consolidação. Assim, a carência estrutural e orçamentária justifica a ausência do órgão fiscalizador em nível municipal em grande parte do território nacional, dificultando a regularização de produtores regionais (CNM, 2025).

3.3.4 SISBI - POA

Integrado ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) atua na normatização e alinhamento dos protocolos de fiscalização de itens de procedência animal, visando assegurar a qualidade sanitária e a proteção do consumidor. Diferentes esferas administrativas, como Estados, Municípios e Consórcios Públicos, estão aptas a aderir a esse modelo, desde que formalizem o registro na plataforma digital e-Sisbi e comprovem tecnicamente a capacidade de realizar o monitoramento e a auditoria com o mesmo nível de excelência e rigor operacional adotados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Brasil, 2025).

A conformidade com o padrão federal confere fidedignidade ao processo e eleva o nível de excelência e a inocuidade da mercadoria acabada. Dessa forma, o SISBI-POA oferece aos empreendimentos agroindustriais a possibilidade de expansão, gerando benefícios financeiros, higiênico-sanitários e coletivos (Souza *et al*, 2025).

Uma vez integrado ao SISBI-POA, os serviços de inspeção estaduais e municipais poderão indicar estabelecimentos registrados junto a eles para adesão ao SISBI, possibilitando a comercialização de seus produtos em todo o território nacional (Defesa Agricultura de São Paulo, 2025).

Dessa forma, os produtos produzidos nos estabelecimentos indicados poderão ser comercializados em qualquer parte do Brasil, necessitando constar em seus rótulos o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal onde são registrados, acrescidos da logomarca SISBI, conforme apresentado na Figura 3 (Secretaria de Defesa Agropecuária, 2009).

Figura 3 - Logomarca SISBI



Fonte: Secretaria de Defesa Agropecuária, 2009

A principal virtude desse sistema consiste na existência de uma autoridade central responsável por uniformizar os protocolos de fiscalização nacional. Tal estrutura expande o mercado consumidor para mercadorias de procedência animal em variados volumes produtivos, garantindo a segurança dos produtos e a proteção à saúde pública, ao mesmo tempo em que fomenta o desenvolvimento regional e a inserção social. Para o êxito desse modelo, é indispensável contar com técnicos qualificados em todas as cidades aderentes. Já os empreendedores rurais beneficiam-se da assistência direta e próxima do órgão municipal, o que simplifica trâmites administrativos e garante a oferta de alimentos regularizados e confiáveis ao mercado (Dickel, 2008).

3.3.5 Produto Artesanal

Considera-se produto de origem animal artesanal aquele cuja produção atenda às seguintes características: pequena escala; predomínio de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem definida, sujeita ao controle do serviço de inspeção oficial; uso de técnicas predominantemente manuais, utilizadas por manipuladores que detenham o controle integral do processo produtivo; uso de receita e processo desenvolvidos pelo próprio produtor ou que disponham características tradicionais, culturais ou regionais (Defesa Agropecuária, 2021).

O Selo Arte configura-se como uma certificação de procedência e excelência técnica, permitindo a circulação em todo o território brasileiro de itens alimentares manufaturados artesanalmente. Diante da urgência em estabelecer um modelo de gerenciamento dinâmico e simplificado, buscou-se viabilizar a execução dos trâmites de requerimento, exame, outorga e monitoramento das mercadorias autenticadas. Sob essa ótica, foi desenvolvido o Sistema de Gestão do Selo Arte (SGSA) que, ao lado dos sistemas de Gestão de Serviços de Inspeção (SGSI) e de Gestão de Estabelecimentos (SGE), compõe a estrutura digital da plataforma e-SISBI (Brasil, 2025).

A Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021 (São Paulo, 2021), modernizou as normas para que agroindústrias de alimentos sejam reconhecidas como Artesanais. A nova legislação prioriza pequenos produtores, permitindo que estabelecimentos em áreas urbanas também obtenham o registro de SISP Artesanal. Além disso, a lei abre caminho para convênios com municípios, visando tornar o serviço de inspeção mais acessível e abrangente, com o objetivo principal de garantir a segurança dos alimentos (Defesa Agropecuária, 2023).

Em 23 de fevereiro de 2022, o Decreto nº 66.523 (São Paulo, 2022) foi publicado para regulamentar a produção artesanal de produtos de origem animal em pequena escala. Esse Decreto estabelece limites máximos diários de produção, como até 1.500 litros de leite/dia. Para obter o registro sanitário de um estabelecimento artesanal, o produtor deve procurar o Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Cipoa) da Coordenadoria de Defesa Agropecuária em sua região (Defesa Agropecuária, 2023).

O programa “FEAP SP Artesanal + Legal”, promovido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, é um instrumento crucial para

viabilizar a formalização de agroindústrias de pequeno porte. Com um investimento total de R\$ 3 milhões, o programa oferece uma subvenção de até R\$ 50 mil por projeto para cobrir os custos operacionais e estruturais da adequação, como obras, aquisição de equipamentos e contratação de serviços técnicos. Esse apoio financeiro permite que o produtor rural execute as melhorias exigidas, obtenha o registro sanitário e, conseqüentemente, avance no mercado formal com garantia de segurança e qualidade, beneficiando tanto o empreendedor quanto o consumidor final. (Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, 2025) .

Para solicitar a concessão do Selo Arte (Figura 4), é necessário o cumprimento de duas condições: a inscrição no SGSI por parte do órgão fiscalizador ao qual a unidade produtora está subordinada, bem como o registro atualizado, tanto do estabelecimento, quanto do item alimentício no SGE; cadastro do serviço oficial de inspeção (SGSI); cadastro do estabelecimento produtor (SGE); cadastro do produto (SGE); comprovação das boas práticas (SGSA); memorial descritivo do produto (SGSA); fotos do estabelecimento (SGSA) (Brasil, 2025).

Figura 4 – Imagem do selo Arte



Fonte: Defesa Agropecuária (2025)

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da análise comparativa da legislação vigente referente à produção e comercialização de produtos de origem animal, verificou-se que, atualmente, para produzir e comercializar derivados lácteos o produtor rural precisa atender os requerimentos da Fiscalização de Produtos de Origem Animal, visando garantir a saúde coletiva por meio da segurança dos alimentos e da proteção do consumidor. A análise dos dados evidencia que a formalização do produtor rural, por meio da obtenção dos selos de inspeção (SIF, SISP ou SIM) transcende o mero cumprimento

burocrático, consolidando-se como um mecanismo estratégico de viabilidade econômica.

A regularização sanitária atua como um atestado de qualidade e inocuidade, mitigando riscos à saúde pública e conferindo legitimidade jurídica à atividade. Observou-se que a transição para a formalidade rompe as barreiras de comercialização impostas pela clandestinidade, permitindo que o produtor acesse canais de distribuição mais amplos.

A fim de facilitar a compreensão dos produtores rurais sobre os registros disponíveis para sua formalização e as exigências relativas à obtenção de cada um desses registros, bem como as vantagens em aderir a tais serviços, foi desenvolvido material informativo, conforme pode ser visualizado na Figura 5.

Figura 5 – Material documental criado para orientação dos produtores rurais

QUEIJO LEGAL

Conheça os registros para vender seu produto.

Caro Amigo Produtor, Produzir um queijo de **qualidade** é uma arte que exige dedicação, paciência e muito trabalho duro. Nós sabemos que, no dia a dia da lida, o seu foco principal é garantir que o leite seja bom e que o produto final tenha aquele sabor que só a nossa região sabe fazer. No entanto, para que o seu queijo chegue a mesas mais distantes, conquiste novos mercados e traga o retorno financeiro que sua família merece, existe um passo fundamental: a **formalização**. Muitas vezes, a "sopa de letrinhas" dos registros — SIM, SISP, SIF, Selo ARTE — assusta e parece algo impossível de alcançar. Foi pensando nisso que esta cartilha foi criada. Como fruto de um estudo realizado na Fatec Itapetininga, este material busca simplificar o caminho das pedras.

Formalizar não é apenas cumprir uma lei; é **valorizar** o seu trabalho, garantir a segurança de quem consome e dar o próximo passo para transformar sua queijaria em um negócio de sucesso e orgulho para nossa comunidade. Boa leitura e muito sucesso na caminhada!

O queijo legal é bom para quem faz e seguro para quem come.

ANTES DE REFORMAR A QUEIJARIA OU COMPRAR EQUIPAMENTOS, VOCÊ PRECISA RESPONDER A UMA PERGUNTA: PARA QUEM EU QUERO VENDER? A RESPOSTA A ESSA PERGUNTA VAI DIZER QUAL "CARIMBO" VOCÊ PRECISA BUSCAR.

SIM (Serviço de Inspeção Municipal)
O SIM é o primeiro passo. Ele é controlado pela prefeitura da sua cidade. Onde você vende: Apenas dentro dos limites do seu município. Informações na secretaria de agricultura do município.

SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo)
O SISP é o selo do Estado de São Paulo, controlado pelo CIPOA. Onde você vende: Em qualquer uma das cidades do estado.

SIF (Serviço de Inspeção Federal)
O Passaporte para o Mundo, controlado pelo DIPOA. Onde você vende: Em todos os estados do Brasil e pode até ser autorizado para exportação (vender para outros países).

Selo ARTE: Produto com história, cultura e qualidade.
Produzido em pequena escala, 1,500 litros/dia e produção manual.

Netiene Monteiro Gusmão
Tecnóloga em Gestão do Agronegócio
Fatec - Itapetininga

Fonte: Autoria própria

A simplificação documental, apresentada neste estudo, não visa apenas facilitar o registro, mas sim promover a inclusão produtiva, transformando a conformidade normativa em um diferencial competitivo que agrega valor real ao produto lácteo no mercado consumidor.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permitiu concluir que a compreensão das esferas de inspeção (federal, estadual e municipal) é o pilar fundamental para a transição da informalidade para o mercado formal na agroindústria de produtos lácteos. A análise comparativa realizada demonstrou que, embora a legislação seja rigorosa, a escolha adequada do selo de inspeção — alinhada à capacidade produtiva e ao mercado consumidor pretendido — é o que viabiliza a sobrevivência econômica de pequenas e médias empresas rurais.

Evidenciou-se, no entanto, que a ausência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em diversas localidades ainda se configura como uma barreira burocrática e geográfica para o crescimento do produtor. Nesse cenário, o trabalho reforça que a regularização não deve ser vista apenas como uma obrigação legal, mas como uma estratégia de profissionalização e garantia de segurança alimentar.

A principal contribuição deste estudo materializa-se na elaboração de um material informativo, que funciona como uma ferramenta de capacitação técnica. Espera-se que este material simplifique o acesso às normas vigentes, permitindo que o produtor rural assuma o protagonismo na gestão do seu negócio e conquiste novos mercados. Por fim, ressalta-se a necessidade de políticas públicas que estimulem a criação de consórcios municipais de inspeção, ampliando as oportunidades de comercialização e fortalecendo o desenvolvimento regional do setor lácteo.

REFERÊNCIAS

AGROSUSTENTAR. **Qual o maior produtor de leite do mundo?** 2024. Disponível em: <https://agrosustentar.com.br/agronegocio/maior-produtor-de-leite>. Acesso em: 31 out. 2025.

AGROSUSTENTAR. **Qual o maior produtor de leite do mundo?** 2025. Disponível em: <https://agrosustentar.com.br/agronegocio/maior-produtor-de-leite>. Acessado em 20 de set de 2025.

AGUILAR, E. A., SANTANA, F. S., CAIRES, K. C. S., SILVA, S. C. V., AVIZ R., E., COSTA, S. Sistema de inspeção de São Paulo – produtos de origem animal: a importância do conhecimento do consumidor. **Revista Foco**, v18, n(12), 2025, p01-11.

ANTUNES, F. **O impacto das importações de lácteos no Brasil e as perspectivas para 2025.** 2025. Disponível em:

<https://www.milkpoint.com.br/colunas/forum-milkpoint-mercado/o-impacto-das-importacoes-de-lacteos-no-brasil-e-as-perspectivas-para-2025-238170/>. Acesso em: 30 out. 2025.

ANVISA. **Controle Sanitário**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/controle-sanitario>. Acesso em: 17 ago. 2025.

BRASIL. **Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre normas complementares de padronização, classificação, inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 nov. 1989.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 set. 1997.

BRASIL. **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**. Regulamenta a Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, que dispõe sobre a criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 mar. 2006.

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. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 30 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Decreto nº 9.013, de 2017 RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Perguntas e Respostas**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/perguntas-e-respostas-decreto-9-013-de-2017-regulamento-de-inspecao-industrial-e-sanitaria-de-produtos-de-origem-animal>. Acesso em: 31 de out. de 2025.

BRASIL, 2025. Agricultura e Pecuária. **Obter selo arte para produtos artesanais**. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-selo-arte-para-produtores-artesanais>. Acessado em: 26 mar. 2026.

BRASIL, 2025. Ministério da Agricultura e Pecuária. **SISBI-POA**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/sisbi-1>. Acessado em: 27 mar 2026.

CATI, 2023. Disponível em: https://www.cati.sp.gov.br/portal/themes/unify/arquivos/produtos-e-servicos/acervo-tecnico/DT%20131%20-%20Diagn%C3%B3stico%20dos%20SIM%20no%20Estado%20SP_web.pdf. Acessado em 25 de mar. 2026.

CARVALHO, L. A., NOVAES, L. P., MARTINS, C. E., ZOCCAL, R., MOREIRA, P., RIBEIRO, A. C. C. L., LIMA, V. M. B. **Importância Econômica**. Embrapa Gado de Leite – Sistema de Produção, 2. 2002.

CETESB. **Guia Técnico Ambiental de Produtos Lácteos: Série P+L**. 2013.

Disponível em: <https://cetesb.sp.gov.br/consumosustentavel/wp-content/uploads/sites/20/2013/11/laticinio.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2025.

CETESB. **Companhia Ambiental do Estado de São Paulo**. 2026. Disponível em: <https://www.cetesb.sp.gov.br/cetesb>. Acessado em: 14 de mai. 2026.

CICESP. **IPOA (SIM)**. 2025. Disponível em:

<https://cicesp.sp.gov.br/?pag=T1RjPU9EZz1PVFU9T0dVPU9HST1PVEE9T0dFPU9HRT0=&idmenu=35>. Acesso em: 18 ago. 2025.

CNM, 2025. Disponível em: <https://cnm.org.br/comunicacao/noticias/cnm-divulga-panorama-dos-servicos-de-inspecao-municipal-em-2023>. Acessado em: 25 mar. 2026.

COSTA, K. L. V.; CARDOSO, T. S.; PINTO, M. S. **Leite bovino: controle de qualidade e segurança do alimento**. Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2023.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2021. **Selo Arte**.

Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/informativo/defesa-agrosp-no-003-outubro2021/selo-arte/>. Acessado em: 27 mar 2026.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Legislações Lei nº 17.453, de 18/11/2021**. 2021. Disponível em:

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/lei-n-17453-de-18-11-2021,1545.html#:~:text=Legisla%C3%A7%C3%A3o:%20Lei%20n%C2%B0%2017.453,do%20Estado%20de%20S%C3%A3o%20Paulo>. Acessado em: 11 de dez de 2025.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **A importância dos alimentos inspecionados**. 2023. Disponível em:

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/informativo/defesa-agrosp-no-021-abril2023/a-importancia-dos-alimentos-inspecionados/>. Acesso em: 27 mar. 2026.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **SISP - Resolução simplifica o registro para produtores artesanais se enquadrarem no Serviço de Inspeção de São Paulo**. 2023. Disponível em:

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/noticias/2023/sisp-resolucao-simplifica-o-registro-para-produtores-artesanais-se-enquadrarem-no-servico-de-inspecao-de-sao-paulo,2023.html>. Acesso em: 03 set. 2025.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Inspeção de Produtos de Origem Animal**. 2025. Disponível em:

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/programas/?/programa-estadual-de->

inocuidade-dos-alimentos/inspecao-de-produtos-de-origem-animal/&cod=24. Acesso em: 17 ago. 2025.

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **SISP - Registro de Estabelecimento Industrial**. 2025. Disponível em:

<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/servicos/?/sisp-registro-de-estabelecimento/&cod=63>. Acesso em: 18 ago. 2025.

DICKEL, E. L. Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA – Nova oportunidade para inspeção e qualidade de produtos de origem animal. **CTPA**, v.1, n.1, 2008. p.48-52.

FRANCO, F. **O problema da informalidade no agronegócio**. 2019. Disponível em: https://www.agrolink.com.br/colunistas/coluna/o-problema-da-informalidade-no-agronegocio_419432.html. Acesso em: 16 out. 2025.

GUIMARÃES, Y. M.; SIQUEIRA, K. B. **Previsão de Vendas de Lácteos no Brasil**. 2024. Embrapa Gado de Leite, 2023. Disponível em:

<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1169625/1/Previsao-de-vendas-de-lacteos-no-Brasil.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.

HENRIQUE, J. C.; OLIVEIRA, L. D. M.; NUNES, E. L. Análise da cadeia agroindustrial do leite. **Revista Brasileira de Pesquisas Agrícolas**, v. 1, n. 02, 2020, p. 2.

IBGE. **Valor da produção da pecuária e da aquicultura chega a R\$ 132,8 bilhões em 2024, com recorde nas produções de leite, ovos de galinha e mel**. 2025.

Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/44534-valor-da-producao-da-pecuaria-e-da-aquicultura-chega-a-r-132-8-bilhoes-em-2024-com-recorde-nas-producoes-de-leite-ovos-de-galinha-e-mel>. Acesso em: 30 out. 2025.

MACHADO, R. L. P.; MONTEIRO, R. P. **Boas Práticas de Fabricação**. 2018.

Disponível em:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1110228/1/cap6queijo-minasp82a95.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2025.

MARTINS, M. G. G. **Patógenos em queijos artesanais e os fatores de risco para sua ocorrência**. 2018.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). **Mapa do Leite: Políticas Públicas e Privadas para a Cadeia do Leite**. Brasília, DF, 2025 Disponível em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/mapa-do-leite>. Acesso em: 08 ago. 2025.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). **Perguntas e Respostas: Decreto nº 12.408/2025 e o Sisbi**. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/perguntas-e-respostas-decreto-12-408-2025-e-o-sisbi/perguntas-e-respostas-decreto-12-408-2025-e-o-sisbi>. Acesso em: 3 set. 2025.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). **Serviço de Inspeção Federal (SIF)**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>. Acesso em: 17 ago. 2025.

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). **Solicitar adesão de serviço de inspeção estadual, municipal e consórcio públicos municipais ao SISBI-POA**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-adesao-de-servico-de-inspecao-estadual-municipal-e-consorcio-publicos-municipais-ao-sisbi-poa>. Acesso em: 3 set. 2025.

SANDOVAL, V. L.; RIBEIRO, L. F. Qualidade do leite: sua influência no processamento, requisitos obrigatórios e sua importância para o produto final. **Revista GeTeC**, v. 10, n. 28, 2021.

SÃO PAULO (Estado). **Lei nº 997, de 31 de maio de 1976**. Dispõe sobre a prevenção e o controle da poluição do meio ambiente. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 1º jun. 1976.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA). **Resolução SAA nº 24, de 13 de maio de 1994**. Dispõe sobre a fiscalização de produtos de origem animal em estabelecimentos registrados no SISP. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, São Paulo, SP, 14 maio 1994.

SÃO PAULO (Estado). **Decreto nº 62.973, de 28 de novembro de 2017**. Altera dispositivos do Regulamento da Lei nº 997, de 1976, e do Decreto nº 47.400, de 2002, referentes ao licenciamento ambiental. São Paulo, SP: Governo do Estado, 2017.

SÃO PAULO (Estado). **Lei nº 17.373, de 16 de setembro de 2021**. Institui o Selo Paulista do Artesanato. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, São Paulo, SP, 17 set. 2021.

SÃO PAULO (Estado). **Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021**. Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, São Paulo, SP, 19 nov. 2021.

SÃO PAULO (Estado). **Decreto nº 66.286, de 24 de novembro de 2021**. Regulamenta a Lei nº 17.373, de 16 de setembro de 2021, que institui o Selo Paulista do Artesanato. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, São Paulo, SP, 25 nov. 2021.

SÃO PAULO (Estado). **Decreto nº 66.286, de 01 de dezembro de 2021**. Regulamenta a Lei nº 17.373, de 18 de maio de 2021, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal no Estado de São Paulo. São Paulo: Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, 2021.

SÃO PAULO (Estado). **Decreto nº 66.523, de 23 de fevereiro de 2022.**

Regulamenta a Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no Estado de São Paulo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, São Paulo, SP, 24 fev. 2022.

SCALCO, A. R.; TOLEDO, J. C. Gestão da qualidade: um estudo multicasos na cadeia de produção de leite e derivados. XIII SIMPEP, 2006.

SEBRAE. **Formalização para agroindústrias: principais tipos e requisitos.** 2025. Disponível em:

<https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Ufs/PE/Anexos/agroind%C3%Bastrias.pdf>. Acesso em: 16 out. 2025.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2025. **Feap SP Artesanal + Legal.** Disponível em: agriculturasp.com.br. Acessado em: 11 de dez de 2025.

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. **Manual de Identidade Visual SISBI.** 2009. Disponível em file:///C:/Users/Silvia/Downloads/manual-de-identidade-visual-da-marca-sisbi.pdf. Acessado em 20 de mar de 2026.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico.** 24.ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2016.

SILVA, A. M., VINHA, M., B., DIAS, R. Q. **Boas Práticas de Fabricação e Produção de Leite.** 2016. Disponível em: file:///C:/Users/netie/Downloads/BRT-boaspraticasfabricacaoeproducaoite-Incaper.pdf. Acesso em: 20 set. 2025.

SORIO, A. **Cadeia Agroindustrial do Leite no Brasil: Diagnóstico dos Fatores Limitantes à Competitividade.** 2019. Disponível em: https://asbaram.org.br/wp5/wp-content/uploads/2019/01/Estudo_do_Leite_Versao_Digital-minimizada.pdf. Acesso em: 30 out. 2025.

SOUZA, I. L.; FERREIRA, A. C. B.; SANTOS, J. B.; SIQUEIRA, S. G. S. O cenário pós integração do SISBI-POA em uma indústria de beneficiamento de carne e produtos cárneos. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, Curitiba, v.8, n.1, 2025. p. 1-17.

VEIGA, T. G. Medidas de adequação ambiental para um laticínio de pequeno porte com vista à implantação de um sistema de gestão ambiental, 2018.

VENTURA, D. S. P. Queijos artesanais brasileiros: características tecnológicas, segurança microbiológica e relevância sociocultural. 2021.