

**Implicações do Selo Arte para a Competitividade de Negócios Agroalimentares: o caso dos produtos alimentícios artesanais de origem animal**

**Art Seal implications for Agribusiness Business Competitiveness: the case of artisanal food products of animal origin**

**Implicaciones del Sello Arte para la Competitividad Empresarial de los Agronegocios: el caso de los productos alimenticios artesanales de origen animal**

Recebido: 06/06/2020 | Revisado: 08/06/2020 | Aceito: 27/06/2020 | Publicado: 09/07/2020

**Heverton Eustáquio Pinto**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7462-3938>

Universidade Federal de Goiás, Brasil

E-mail: [heverton.mg@uol.com.br](mailto:heverton.mg@uol.com.br)

**Maria Gláucia Dourado Furquim**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7823-9546>

Universidade Federal de Goiás, Brasil

E-mail: [maria.furquim@ifgoiano.edu.br](mailto:maria.furquim@ifgoiano.edu.br)

**Andrécia Cósmem da Silva**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1137-1985>

Universidade Federal de Goiás, Brasil

E-mail: [andreciacs@hotmail.com](mailto:andreciacs@hotmail.com)

**Rhynaldo Ribeiro Costa**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0972-4921>

Universidade Federal de Goiás, Brasil

E-mail: [rhynaldoc@gmail.com](mailto:rhynaldoc@gmail.com)

**José Elenilson Cruz**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9901-3340>

Universidade Federal de Goiás, Brasil

Instituto Federal de Brasília, Brasil

E-mail: [jose.cruz@ifb.edu.br](mailto:jose.cruz@ifb.edu.br)

**Resumo**

O negócio agroalimentar brasileiro tem passado por reformas de seus marcos regulatórios que visam o fomento da competitividade da produção de alimentos. Dentre os novos marcos

regulatórios está o Decreto nº. 9.918/2019, conhecido como a Lei do Selo Arte, que estabelece critérios de fiscalização da produção de alimento artesanal de origem animal. O presente estudo tem por objetivo compreender quais vantagens competitivas o Decreto nº 9.918/2019 pode promover aos negócios agroalimentares artesanais de origem animal, por meio da articulação teórica dos modelos de competitividade propostos por Porter (1993), Esser, Hillebrand, Messner e Meyer-Stamer (1996), e Farina (1999). Consultas documentais e bibliográficas permitiram compreender que a capacidade de gerar vantagens competitivas, principalmente para produtores que se encontram na informalidade do segmento, está intimamente ligada à competência do Poder Público e de instituições correlatas de estabelecerem parâmetros técnicos que guardam a inocuidade dos alimentos sem a imposição de novos custos às atividades produtivas. Nesse sentido, considerando que os pressupostos do referido marco legal consistem em simplificar o processo de registro e de regulamentação de produtos oriundos da pequena propriedade rural, viabilizar a sua comercialização em âmbito nacional e agregar-lhes valor, guardadas suas particularidades, verificou-se que o Decreto nº 9.918/2019 não traz inovação institucional que possa promover maior competitividade aos negócios ligados a produção de alimentos artesanais de origem animal.

**Palavras-chave:** Selo Arte; Regulações; Vantagens competitivas; Produção de alimentos; Alimento artesanal.

### **Abstract**

The Brazilian agri-food business has undergone reforms in its regulatory frameworks, which aim at promoting and making food production more competitive. Among the new regulatory frameworks is the Decree 9,918/2019, known as the Art Seal law, which establishes the criteria and supervision of the production of artisanal food of animal origin. The present study aimed to understand which competitive advantages the Law can promote to artisanal agri-food businesses of animal origin, through the theoretical articulation of the competitiveness models proposed by Porter (1993), Esser, Hillebrand, Messner & Meyer-Stamer (1996) and Farina (1999). Documentary and bibliographic consultations made it possible to understand that the ability to generate competitive advantages, especially for producers who are in the informal sector, is closely linked to the competence of the Public Power and related institutions to establish technical parameters that preserve food safety without imposing new costs to productive activities. In this sense, considering that assumptions of the Decree 9,918 / 2019 consists of simplifying the process of registration and regulation of products originating from small rural properties, enabling its commercialization in national scope, and adding

value to them, keeping their particularities, it was verified that Decree 9,918 / 2019 does not bring institutional innovation that can promote greater competitiveness to businesses linked to the production of artisanal foods of animal origin.

**Keywords:** Art Seal; Regulations; Competitive advantages; Food production; Artisanal food.

## **Resumen**

El negocio agroalimentario brasileño ha sufrido reformas en sus marcos regulatorios destinados a fomentar la competitividad de la producción de alimentos. Entre los nuevos marcos regulatorios se encuentra el Decreto nº 9.918/2019, conocida como la Ley del Sello Artístico, que establece criterios para monitorear la producción de alimentos artesanales de origen animal. El presente estudio tiene como objetivo comprender qué ventajas competitivas puede promover el Decreto nº 9.918/2019 para las empresas agroalimentarias artesanales de origen animal, a través de la articulación teórica de los modelos de competitividad propuestos por Porter (1993), Esser, Hillebrand, Messner & Meyer-Stamer (1996) y Farina (1999). Las consultas documentales y bibliográficas permitieron comprender que la capacidad de generar ventajas competitivas, especialmente para los productores que se encuentran en el sector informal, está estrechamente vinculada a la competencia del Poder Público y las instituciones relacionadas para establecer parámetros técnicos que preserven la seguridad alimentaria sin imponer nuevos costos para actividades productivas. En este sentido, considerando que los presupuestos del referido marco legal consisten en simplificar el proceso de registro y regulación de productos de pequeñas propiedades rurales, permitiendo su comercialización en el ámbito nacional y agregando valor a ellos, manteniendo sus particularidades, se verificó que El Decreto nº 9.918/2019 no aporta innovación institucional que pueda promover una mayor competitividad a las empresas vinculadas a la producción de alimentos artesanales de origen animal.

**Palabras clave:** Sello de arte; Reglamento; Ventajas competitivas; Producción de alimentos; Alimentos artesanales.

## **1. Introdução**

O forte movimento de restrição orçamentária do poder público tem trazido ao debate a necessidade de novos marcos regulatórios visando a equalização da saúde financeira de Estados e Municípios e o estímulo à competitividades dos negócios locais. Este é o caso do conhecido Selo Arte, instituído e implementado pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de

2019, cuja atenção recebida deriva de antiga demanda da cadeia pecuária leiteira de Minas Gerais. A demanda dos produtores mineiros refere-se à necessidade de uma regulação que promova maior alcance da comercialização de seus queijos artesanais e de outros derivados do leite.

Considerando as poucas discussões sobre os efeitos de novos marcos regulatórios para a competitividade de negócios agroalimentares, principalmente aqueles relacionados a queijos artesanais e a outros produtos derivados do leite, este artigo tem por objetivo avaliar as implicações do Selo Arte para a competitividade da produção de alimentos artesanais de origem animal. Para tal fim, o trabalho recorre às teorias da competitividade para compreender os efeitos do referido Selo na competição de atividades ligadas à produção de alimentos.

Optou-se por analisar as implicações do Selo Arte para a competitividade da cadeia agroalimentar artesanal de origem animal devido à necessidade de se compreender como essa nova regulamentação pode gerar vantagens competitivas ao setor. Isso se justifica frente à necessidade de geração de renda e de emprego pelos negócios agrícolas tradicionais, nos quais significativa parte da população rural concentra sua atividade econômica (Cruz & Schneider, 2010).

Sendo assim, o presente trabalho busca responder a seguinte questão: a nova regulação sobre produção de alimentos artesanais, o Selo Arte, contribui para a construção de vantagens competitivas para o setor agroalimentar? Se sim, quais são e em que medida o Selo Arte eleva a competitividades dos negócios agrícolas ligados à produção de alimentos artesanais de origem animal? Caso contrário, quais são as ineficiências e gargalos não contemplados e/ou negligenciados pelo Selo Arte?

Portanto, a presente pesquisa busca contribuir com reflexões e questionamentos para análise desse novo marco regulatório. Além desta introdução, este trabalho compõe-se de referencial teórico, que aborda a fundamentação teórica relativa às vantagens competitivas e implicações das regulações para a competitividade de negócios agroalimentares; de metodologia, que descreve os aspectos metodológicos percorridos; de resultados e discussões e, por fim, de conclusões, que encerram o relato dos efeitos do Decreto n° 9.918 quanto a construção de vantagens competitivas para os negócios agroalimentares.

## 2. Referencial Teórico

### 2.1 *Competição: teorias e conceitos*

Nessa seção, a intenção é articular as principais correntes teóricas que tratam do fenômeno da competitividade e de suas implicações na criação de vantagens competitivas para os negócios. Como referências teóricas, articula-se os modelos de competitividade de Porter (1993), de Esser, Hillebrand, Messner & Meyer-Stamer (1996) e de Farina (1999).

Segundo a abordagem de competitividade proposta por Esser et al. (1996), o Estado atua como articulador entre as diferentes organizações sociais objetivando alcançar vantagens competitivas, sendo essa atuação compostas por ações categorizadas em quatro níveis:

- a) **micro** – refere-se ao ambiente interno da empresa, às suas práticas gerenciais (gestão da inovação e aprendizagem coletiva) e às relações entre empresas, fornecedores, prestadores de serviços e clientes que formam redes de cooperação;
- b) **macro** – relativo às condições favoráveis para que as empresas se tornem competitivas no mercado global, por meio de um ambiente macroeconômico estável (política cambial, política comercial, controle inflacionário) entre outras ações governamentais;
- c) **meso** – relaciona-se a políticas de estímulo à economia e a iniciativas público-privadas locais e regionais, sob as quais avalia-se barreiras específicas que afetam a competitividade das organizações, como infraestrutura, política comercial e sistemas normativos (normas ambientais, normas técnicas de segurança);
- d) **meta** – concerne à capacidade da sociedade de se organizar e conquistar representatividade que assegure vantagens através do agrupamento de agentes e da articulação coletiva, desencadeando processos sociais de aprendizagem e inovação.

Esser et al. (1996), ao considerarem que o processo de competitividade é sistêmico, sinalizam a interdependência entre aspectos internos e externos que permeiam as organizações e o papel do Estado no fomento de estruturas necessárias para a promoção da competitividade. Nessa perspectiva, o processo sinérgico concebido entre diferentes atores que compõem diferentes níveis contribui para o desenvolvimento de um setor econômico, ramo de atividade ou região.

De acordo com Cruz & Rossetto (2001), são questões decisivas para a competitividade a capacidade estatal de condução da economia e a existência de padrões de organização para a mobilização da capacidade criativa da sociedade. Para os autores, a efetividade das ações envolvendo os níveis políticos idealizados por Esser et. al (1996), pelos quais perpassam o ambiente de negócios, deve ser concebida sob a perspectiva da competitividade estrutural da economia, ou seja, aquela ancorada em [...] “um projeto de transformação social, que vai além de uma simples correção do contexto macroeconômico (Cruz & Rossetto, 2001, p. 3).

Segundo o modelo de Farina (1999), a competitividade é a capacidade do agente econômico de permanecer e crescer nos mercados em que atua e/ou em novos mercados, por meio da adoção de visão ampla e sistêmica do negócio. A competitividade pode ser avaliada por indicadores de produtividade, grau de adequação do agente aos ambientes institucional, tecnológico e organizacional (Martin, Westgren & Van Duren, 1991). Nesse modelo, o alcance da competitividade está relacionando não somente à alocação ótima de recursos, preconizada pela teoria da firma, mas também à análise institucional no âmbito da organização e de seus processos de produção e gestão, fatores condicionantes para a empresa reagir às mudanças impostas pelo ambiente e adquirir capacidade de reduzir custos de transação (Farina, 1999).

Porter (1993) apresentou, em formato de diamante lapidado, quatro fatores que definem o ambiente, favorecendo ou dificultando a criação de vantagens competitivas no nível da indústria, nação ou região. São eles: condições de fatores, condições de demanda, indústrias correlatas e de apoio, e estratégias, estrutura e rivalidade das empresas.

*Condições de fatores* referem-se aos recursos humanos especializados e aos recursos de conhecimento, considerados os mais relevantes. Porém, por serem de passível depreciação, esses recursos necessitam de renovação constante para manutenção da vantagem competitiva da firma.

*Condições de demanda* enfatizam que quanto mais sofisticada for a demanda interna mais possibilidades terá a indústria local de satisfazer as necessidades futuras dos compradores; em outras palavras, a demanda determina o rumo e o caráter da melhoria e da inovação pelas empresas do país.

Porter (1993) também afirma que *indústrias correlatas e de apoio* são importantes na obtenção da vantagem competitiva, pois uma indústria precisa contar com estrutura competente de fornecedores e distribuidores. Por fim, *estratégia, estrutura e rivalidade das empresas* no mercado interno impulsionam as empresas a se capacitarem para o mercado externo, tornando-se o grande provocador do ambiente competitivo.

Destaca-se que os três modelos de competitividade são similares por atribuírem às regulações o poder de coordenar a atividade produtiva e a capacidade de inovar em si mesma. Para Farina (1999), as regulações têm o objetivo de coordenar as atividades levando em consideração atributos dos ativos e transações entre os agentes. Porter (1993) refere-se às regulações como instrumentos estratégicos que um país tem para organizar o ambiente de negócios, e para Esser et al. (1996) as regulações passam pelo papel do Estado como agente estruturador de regras que fomentam a construção de vantagens competitivas via ações político-econômicas nos níveis agregados (meso e macro) e nos níveis desagregados (nível micro e meta).

## ***2.2 Regulações e seus efeitos sobre a estratégia e competitividade***

A regulação econômica é um termo que ganhou destaque a partir dos anos de 1980, devido ao movimento de reestruturação e transformação da economia mundial. Segundo Kupfer & Hasenclever (2013), regulação econômica é a área da economia que estuda o funcionamento do sistema econômico com base na regularidade de preços e nas quantidades produzidas, ofertadas e demandadas através da interação entre os agentes (Estado, empresas, instituições de crédito, trabalhadores, fornecedores e consumidores etc.) do sistema econômico.

Do ponto de vista normativo, Posner (1974) afirma que regulação econômica pode ser definida como a ação do Estado que tem por finalidade limitar os graus de liberdade que os agentes econômicos possuem em seus processos de tomada de decisão, com o intuito de observá-las e acompanhá-las por meio de agências regulatórias. Assim, devido a autoridade governamental, o Estado pode interferir de forma direta na tomada de decisão dos agentes quanto ao seu desenvolvimento econômico (Posner, 1974).

Segundo Wood Jr. & Caldas (2007), a competitividade, em uma perspectiva geral, pode ser entendida como um sistema composto por: setor industrial, país e grupo de empresas, que de maneira inter-relacionada operam em determinado segmento de negócio. Segundo os autores (apud Coutinho & Ferraz, 2002, p. 19-21), os elementos que compõem o sistema e condicionam seu desempenho são fatores sistêmicos, ou seja, aspectos do ambiente externo da empresa que influenciam diretamente o grau de competitividade da empresa. Dentre esses aspectos, estão os fatores macroeconômicos - que promovem a estabilidade econômica e a confiança dos investidores, os marcos regulatórios e as políticas institucionais de fomento a determinados setores e regiões, e os fatores de infraestrutura.

Os fatores estruturais compreendem o setor econômico no qual a empresa está inserida e sob o qual incide sua influência, contemplando os seguintes aspectos: perfil socioeconômico do consumidor, modelo de gestão e operação adotados, relacionamento com fornecedores, clientes e concorrentes, níveis tecnológico e de aprendizagem, e inovação. Por sua vez, os fatores internos à empresa envolvem as particularidades de cada organização, bem como seus pontos fortes e fracos que podem ser potencializados ou minimizados, conforme a capacidade de gestão dos empreendedores de empregar recursos da empresa para a geração de vantagem competitiva (Wood Jr. & Caldas, 2007, p. 70-71).

Segundo Farina (1999), as estratégias competitivas dependem de estruturas de governança apropriadas para que possam ser bem-sucedidas; já o desempenho das firmas está condicionado à provisão de bens públicos e privados fora do controle da empresa e à articulação estratégica de ações cooperativas entre rivais, fornecedores, distribuidores, institutos de pesquisa públicos ou privados, visando atingir objetivos comuns.

Assim sendo, políticas setoriais que alterarem as regras do jogo devem contribuir para o alcance de resultados superiores àqueles vistos anteriormente “[...] sob critérios de eficiência alocativa, distributiva ou capacidade de adaptação do sistema. Ao definir as regras do jogo, o Estado desempenha papel que pode reforçar ou inibir a competitividade das firmas” (Farina, 1999, p.159).

### ***2.3 Produtos alimentícios artesanais de origem animal: contexto e marco institucional brasileiro***

Produtos alimentícios artesanais podem ser definidos como aqueles produzidos com características tradicionais a partir de conhecimentos transmitidos de geração em geração, de acordo com a tradição cultural de determinada região. Além disso, devem ser elaborados com matérias-primas produzidas de forma integrada ao espaço produtivo dos produtos artesanais, em conformidade com padrões de identidade e de qualidade estabelecidos nas legislações de alimentos e aditivos (Brito & Xavier, 2016).

No que diz respeito a regulação da produção de alimentos artesanais no Brasil, especificamente no tocante à qualidade e à agregação de valor, as regulações brasileiras têm como característica e abordagem a adoção das visões mediterrâneas, especialmente as da França, Itália, Grécia e Portugal, sob as quais a qualidade do produto é ampliada. Assim, essas visões relacionam a qualidade do produto a aspectos sensoriais e a valores éticos, sociais e



ambientais, vinculados ao processo produtivo e não somente às características sanitárias e higiênicas (Acampora & Fonte, 2008; Santos, Cruz & Menasche, 2012).

A produção artesanal de alimentos contrapõe-se ao modelo atual de processamento de matéria-prima pautado na industrialização e homogeneização de alimentos produzidos em escala, bem como ao cumprimento de normativas que assegurem uma produção que atenda a um padrão mundial (Wilkinson, 2008). Assim, a forma artesanal de produzir remete-se à defesa da alimentação tradicional e usa do retorno às origens como oportunidade para valorizar o local e resgatar alimentos qualitativamente superiores, mais frescos e saudáveis oriundos de famílias rurais, de sua região e cultura.

Nesse sentido, a indústria caseira de alimentos ou agroindústria artesanal de alimentos pode atender esse mercado emergente - fruto de proposição politizada do ato de alimentar - que evidencia novas relações de consumo, proporcionando a diversificação de produtos de origem animal e vegetal, assim como a valorização do que está sendo ofertado e de todos os processos envolvidos na sua fabricação. Esses aspectos são definidos como “a arte do homem e da família rural consagrada pelo tempo e pela tradição” (Bragança, 2015, s.p.). Similarmente, Silveira & Heinz (2005, p. 2) abordam a produção artesanal de alimentos como um modelo além da técnica, no qual cada produto é único e diferenciado pelo fundamento do artesanal que envolve a sua produção.

O consumo e a demanda de produtos artesanais envolvem os consumidores no tocante aos aspectos cognitivo, afetivo e normativo, e relacionam a qualidade do produto ao simbolismo que representa os valores da sociedade (Verlegh & Steenkamp, 1999). A exigência pela disponibilidade de produtos artesanais nos mercados aumentou nos últimos anos, uma vez que os consumidores procuram não somente qualidade de vida, mas também o simbolismo presente nesses produtos, como a tradição, a origem, as raízes e a recordação de histórias passadas de uma comunidade ou região que esses alimentos trazem consigo (Zuin & Zuin, 2008).

Contudo, se de um lado produtos artesanais ganharam destaque nos últimos anos, por meio de projetos de valorização e manutenção de características da produção no meio rural, de outro, sofreram pressão no sentido de legalização da produção, pois em sua maioria, eram produzidos sem a fiscalização do Estado. Dessa forma, têm sido discutidas medidas que vão além de aspectos econômicos e burocráticos, com o objetivo de formalizar a produção artesanal, de forma a atender as exigências legais, mas também preservar as características tradicionais dessa produção (Murdoch, Marsden & Banks, 2000).

Segundo Wilkinson & Mior (1999), tradicionalmente, não existiam regulamentações da produção de produtos de origem animal, em especial da cadeia leiteira (setor primário), em escala nacional, estadual e municipal. Somente a partir de 1950, com promulgação da Lei nº 1.283, a produção de produtos de origem animal passou a ser fiscalizada, incluindo a produção de leite no setor formal à medida em que era entregue aos laticínios mediante inspeção. Após conflitos ocorridos em meados dos anos 1980 entre os setores tecnificado e tradicional, iniciou-se, nos anos 1990, a busca pela regulamentação e o estabelecimento de padrões entre produção formal e informal dentro das propriedades agrícolas.

Recentemente, a regulamentação da produção e do comércio interestadual de produtos de origem animal voltou a ser discutida. Foi então estabelecida a Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, cujo regulamento ocorreu pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Assim, o Art-10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, foi alterado e passou a dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Em termos regulatórios sobre o registro e a comercialização de produtos de origem animal (POA), a Lei nº 1.283/1950 configura-se no marco legal inicial que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, estando em vigor até os dias atuais. Em seu Art. 1º “É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito”. A Lei dispõe, no Art. 2º, que são passíveis de fiscalização: “a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas; b) o pescado e seus derivados; c) o leite e seus derivados; d) o ovo e seus derivados; e) o mel e cera de abelhas e seus derivados”.

No Art. 10-A, a Lei estabelece que os produtos produzidos artesanalmente, mediante o emprego de boas práticas de produção agropecuária e em conformidade com a fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal, estarão habilitados para a comercialização interestadual, e aqueles identificados com o selo ARTE devem estar em consonância com as normas e prescrições estabelecidas na Lei e em seu regulamento (Brasil, 1950).

Com a promulgação da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabeleceu-se a competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios na inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, assim como as sanções a serem aplicadas conforme a infração cometida.

No Estado de Goiás, a Lei nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018, estabeleceu normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e especificou os órgãos competentes para a emissão do registro e fiscalização da produção (entidade estadual de Defesa Agropecuária), além da qualidade do processo produtivo, da água do abastecimento, da matéria-prima, da saúde dos manipuladores, das análises laboratoriais, da embalagem e do transporte.

### **3. Metodologia**

Quanto à natureza, este trabalho classifica-se em pesquisa básica, tendo por finalidade gerar novos conhecimento e reflexões no que concerne às regulações e suas implicações para as atividades ligadas à produção de alimentos artesanais de origem animal. Quanto ao objetivo, este estudo se caracteriza como exploratório, por levantar informações sobre o tema e seu delineamento, e quanto à abordagem é qualitativo, vez que fundamenta-se em bases lógicas de investigação constituídas por referências bibliográficas e documental sobre o fenômeno estudado.

Para atingir seu objetivo, a pesquisa utiliza-se de articulação teórica de três modelos que explicam a competitividade das firmas e indústrias: o modelo de diamante de Porter (1993), o modelo de competitividade sistêmica de Esser et al. (1996) e o modelo de competitividade e coordenação de atividades agroalimentares proposto por Farina (1999).

A utilização desses modelos se justifica por atribuírem às instituições (Normas, Leis e Organizações) papel preponderante na construção das vantagens competitivas das firmas e de indústrias. Portanto, a presente pesquisa busca responder, por meio dos procedimentos metodológicos supracitados, a principal questão da pesquisa: a regulação sobre produção de alimentos artesanais, o Selo Arte, contribui para a construção de vantagens competitivas para o setor agroalimentar? Se sim, quais são e em que medida o Selo Arte eleva a competitividade dos negócios agrícolas ligados a produção de alimentos artesanais de origem animal? Caso contrário, quais são as ineficiências e gargalos não contemplados e/ou negligenciados pelo Selo Arte?

### **4. Resultado e Discussão**

Percebeu-se que a evolução da legislação direcionada para as agroindústrias de pequeno porte compreende um conjunto de ações que assegura a qualidade sanitária dos produtos, atendendo às exigências do mercado. Ao mesmo tempo, o processo de certificação,

como o selo Arte, remete-se à confiabilidade de produtos e à consonância com os atributos demandados pelo consumidor, apresentando-se como estratégia mercadológica de agregação de valor.

Segundo Lages, Lagares & Braga (2005, p.12) “[...] as certificações passam a ter uma importância estratégica, pois se constituem em uma ferramenta de valorização e garantia da qualidade diferenciada de produtos, por meio de sua indicação geográfica e de sua reputação tradicional”.

Nesse sentido, tem-se como referência internacional as experiências francesa e europeia na implementação, pelos poderes públicos, de selos, menções e logomarcas oficiais de qualidade, de conformidade e de origem dos alimentos, proporcionando “a promoção e o reconhecimento da qualidade dos alimentos assim como a defesa do *Know-how* alimentar francês” (Brabet & Pallet, 2005, p.19). Os selos possibilitam (1) aos consumidores diferenciarem os alimentos, (2) aos produtores alcançarem preços de 10% a 30% superiores decorrente da segmentação de mercado, e (3) proteção aos micro setores alimentares de regiões agrícolas vulneráveis (Brabet & Pallet, 2005, p.20).

O modelo francês de certificação inspirou o sistema de selos adotado pela União Europeia. Tal sistema, apoiado nas premissas de proteção e de valorização do conjunto de práticas produtivas de alimentos presentes nos Estados-membros e na proposição de viabilizar o intercâmbio comercial, implementou modelos de certificação que sinalizam os atributos específicos (região de origem, tradições histórica, protocolo de fabricação e etc.) do produto para o mercado consumidor (Quadro 1).

**Quadro 1** - Principais sistemas oficiais de certificação adotados na França e na União Europeia.

Selos oficiais de qualidade	Processos de obtenção
Apelação de Origem Controlada ou AOC	É a denominação geográfica de uma região, e implica uma relação entre o produto e o território, não sendo possível sua utilização em produtos, ainda que similares, produzidos em outro território.
Selo Vermelho ou <i>Label Rouge</i>	Sistema de certificação que leva em consideração a qualidade de sabor do produto, no qual toda a cadeia de produção é acompanhada para que se cumpra as

	determinações apresentadas no “ <i>cahier des charge</i> ”, ou caderno de normas.
Certificação de Conformidade de Produto ou CCP	Sistema de certificação que valida a conformidade do produto com as características específicas identificadas pelo consumidor, levando-se em conta a produção, transformação e condicionamento.
Agricultura Biológica ou AB (França e UE)	Sistema de certificação do processo de produção biológica (orgânico).
Apelação de Origem Protegida ou AOP	Sistema de certificação europeu que relaciona produto e território, no qual a produção, transformação e condicionamento ocorrem numa determinada região, garantindo uma qualidade determinada e identificada pelo consumidor.
Indicação Geográfica Protegida ou IGP	Sistema europeu de certificação, a partir de um “ <i>cahier des charges</i> ”, sobre um produto de determinada região, que lhe garante uma constância qualitativa.

Fonte: Adaptado Flores e Almeida (2004, p.14).

No Brasil, a busca pela diferenciação e valorização de produtos locais como vetor para o desenvolvimento territorial expressa-se na certificação de identificação geográfica que se classifica em *procedência* e *denominação de origem*. A instituição do Selo Arte é mais uma oportunidade estratégica para o pequeno produtor acessar novos mercados, pois desburocratiza o processo de comercialização interestadual e estabelece aos órgãos sanitários dos Estados e do Distrito Federal o dever da inspeção e fiscalização dos empreendimentos.

Dessa forma, verificando as esferas atuais de coordenação e suas respectivas competências para fiscalizar os estabelecimentos fabricantes de produtos artesanais de origem animal, identificou-se ações compatíveis com os níveis *meso* e *micro* do modelo de competitividade de Esser et al. (1996). Essas ações são representadas, respectivamente, pela competência de (1) órgãos estaduais de inspeção para fiscalizar aspectos higiênico-sanitários e de qualidade dos estabelecimentos fabricantes de produtos que possuem o Selo de Inspeção Estadual (SIE) e (2) de órgãos municipais de inspeção para fiscalizar os mesmos aspectos nos estabelecimentos que produzem produtos detentores do Selo de Inspeção Municipal (SIM).

O Quadro 2 mostra as competências e atribuições dos agentes nos níveis *meso* e *micro* relativas à regulação do Selo Arte e à adequação da infraestrutura para adoção de boas práticas agropecuárias na produção de produtos artesanais.

**Quadro 2** - Competências dos agentes envolvidos na perspectiva da competitividade sistêmica.

Níveis	Agentes envolvidos	Competências e atribuições
Meso	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabelecer, por meio de normas técnicas complementares, boas práticas agropecuárias e de fabricação para produtos artesanais.</li> <li>• Realizar procedimentos de verificação da conformidade da concessão do Selo Arte.</li> <li>• Fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais.</li> <li>• Criar e fazer a gestão do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais.</li> <li>• Auditar os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que tiverem o Selo Arte.</li> <li>• Elaborar guias orientadores de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais.</li> </ul>
	Órgãos de Agricultura dos Estados e do Distrito Federal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceder o Selo Arte.</li> <li>• Fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido o selo ARTE.</li> <li>• Elaborar normativos que caracterizem e garantam a inocuidade do alimento artesanal.</li> <li>• Fornecer e atualizar as informações do cadastro nacional de produtos artesanais.</li> </ul>
Micro	Produtor artesanal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantir a identidade, a qualidade e a segurança do produto alimentício artesanal.</li> </ul>

Fonte: Adaptado CNA (2019).

A análise de potenciais ganhos de competitividade para o produtor artesanal ou agroindústria familiar, sob a perspectiva de estruturas de governança, deve considerar as contribuições de Farina (1999) que, embora idealizadas sob a ótica das transações econômicas e de seus reflexos nas organizações, destacam igualmente o papel do Estado de regular o ambiente institucional por meio de políticas governamentais setoriais, regulamentações, tradições e costumes, entre outras ações que afetam a competitividade e a coordenação dos sistemas agroindustriais.

Todavia, a instituição de ações governamentais - como a instituição do Selo Arte (Decreto nº 9.918/2019) para diferenciar produtos alimentícios tradicionais de origem animal - que visem fomentar determinado setor econômico deve necessariamente contemplar a efetividade da Lei e seu respectivo alcance para o atendimento das demandas dos produtores artesanais. Embora a legislação estabeleça critérios higiênico-sanitários que remetam à confiabilidade e procedência de produtos artesanais, a adequação às exigências legais ainda é complexa para o pequeno produtor, especialmente quanto as instalações e equipamentos (Silva & Costa, 2018).

Esse entendimento é corroborado por Cruz & Schneider (2010), que equiparam o processo de normatização da produção artesanal a uma comprovação da qualidade do produto para obtenção de ganhos econômicos e enfatizam a ausência de alinhamento dos possíveis desdobramentos de Leis ou Normas. Segundo os autores, é igualmente importante considerar a capacidade produtiva de cada unidade agrícola em termos de escala e regularidade. Ou seja, evidenciam que as diferenças que caracterizam o sistema convencional e o sistema tradicional demandam o emprego de medidas distintas pelos agentes envolvidos.

Para Silveira & Heinz (2005, p. 2), muitos agricultores mantêm-se em situação de informalidade na fabricação e comercialização de alimentos artesanais de origem animal e vegetal por não possuírem capacidade de investimento para adequação da infraestrutura física às exigências de normas municipais, estaduais e federais. Isso é consequência de regulações pautadas nos princípios da produção em larga escala, as quais negligenciam realidades de pequenas unidades de produção, como menor volume produzido e comercialização local ou regional. Assim, o que se percebe é a inflexibilidade da legislação diante de uma pequena escala de produção e de um consumo quase imediato, situação da produção artesanal desenvolvida na agricultura familiar. Associando qualidade a estrutura física, a legislação condena a produção artesanal à informalidade (Silveira & Heinz 2005, p. 4).

Tal situação expõe a fragilidade da política setorial contemplada no nível *meso*, segundo a abordagem de Esser et al. (1996), ao ilustrar o distanciamento entre ações públicas

e demandas do setor. Ademais, o elevado investimento para ajustar as unidades de produção artesanal à legislação é uma barreira para adoção da certificação. Aos produtores que conseguem adequar instalações e equipamentos às exigências da legislação, o tempo de retorno do investimento apresenta-se como uma barreira de saída, segundo a abordagem de Porter (1993), que acarreta no aumento dos custos de produção e, conseqüentemente, no valor do produto final. Isso pode comprometer o volume de vendas em relação aos concorrentes diretos, diminuindo a competitividade do negócio, uma vez que “Uma firma não ajusta suas estratégias à estrutura dos mercados, mas ao padrão de concorrência vigente” (Farina, 1999, p. 151).

Nesse contexto, apresenta-se como fator que sinaliza a qualidade e os atributos do produto, a frequência das relações estabelecidas entre produtor e consumidor, pois “[...] antes de atender a critérios normativos – recentemente estabelecidos se comparados à tradição e cultura - os produtos aqui estudados são procurados pelos consumidores por atender a qualidades que superam regras formalmente estabelecidas” (Cruz & Schneider, 2010, p.26).

No modelo de competitividade de Farina (1999), a frequência das relações entre produtor e consumidor é um indicador de efetividade das transações, uma vez que “em transações recorrentes as partes podem desenvolver reputação, o que limita seu interesse em agir de modo oportunista para obter ganhos de curto prazo” (Farina, 1999, p. 56). No mesmo modelo de competitividade, a especificidade do ativo permite a diferenciação, o que pode elevar o padrão das condições de demanda, que por sua vez, exige aprimoramento das condições de fatores, estimulando as inovações e criando estruturas que contribuem para a manutenção e/ou aumento do *market share*.

## 5. Conclusão

O Decreto nº 9.918/2019, que estabeleceu a regulação sobre os processos de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, tem como principal contribuição a inovação de marco regulatório sobre a produção artesanal de alimentos que estava vigente há 70 anos. Contudo, a sua capacidade de gerar vantagens competitivas, principalmente aos produtores que se encontram na informalidade, está intimamente ligada à capacidade de Poder Público e de instituições correlatas de estabelecerem parâmetros técnicos que guardam a inocuidade dos alimentos, ao mesmo tempo que não imponham novos custos a atividade.



O novo marco regulatório sobre POA representa esforços do Estado para promover a descentralização e a desburocratização da fiscalização, o que permite maior aproximação dos órgãos competentes às realidades da produção artesanal. Isso faz com que barreiras regulatórias sanitárias não imponham custos de transação aos produtores. Como ressaltam Cruz & Schneider (2010), as exigências em termos de escala e de infraestrutura para produtores desses produtos, previstas nas normas convencionais, tornam inviável e inacessível a inserção de boa parte dos agricultores artesanais no mercado formal, o que implica negativamente na formalização do negócio e/ou processo produtivo de alimentos artesanais de pequena escala.

O Estado negligencia a construção de normas que visam incentivar e integrar os negócios da produção de alimentos artesanais de origem animal ao mercado externo e, conseqüentemente, às cadeias globais (distribuição e varejo) de valor, quando permite apenas o comércio interestadual dos produtos artesanais. Outro fato importante a ser ressaltado é a falta de capacidade de inovação institucional do Poder Público de estabelecer regulações que reduzem custos de formalização dos negócios agroalimentares artesanais, uma vez que o Decreto nº 9.918/2019 não esclarece o que são boas práticas agrícolas e como as normas complementares serão discutidas com a sociedade civil e outros *stakeholders*.

A construção de vantagens competitivas dependerá da capacidade da sociedade e de órgãos responsáveis de fomentar a educação sanitária, via qualificação técnica, e de estabelecer parâmetros de produção e de qualidade em conformidade com as melhores práticas internacionais, com vistas a criar fatores produtivos eficientes e efetivos e distribuí-los na indústria e nos segmentos de apoio e correlatos.

## Referências

Acampora, T., & Fonte, M. (2008). Productos típicos, estratégias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*. Bogotá: (7), 191-212.

Brabet, C., & Pallet, D. (2005). Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa. In: *Valorização de productos com diferencial de qualidade e identidade : Idenciações geográficas e certificações para la competitividade nos negócios*. Lages, V.(ed.), Lages, L. M. (ed.), Lima, B. C. (ed.). Brasília: Sebrae:19-43.

- Bragança, M. G. L. (2015). Indústria caseira de alimentos. *CPT-Centro de produções técnicas*. Viçosa-MG. Disponível em: [http://www. https://www.cpt.com.br/cursos-industriacaseira-comomontlar/artigos/industria-caseira-de-alimentos](http://www.https://www.cpt.com.br/cursos-industriacaseira-comomontlar/artigos/industria-caseira-de-alimentos). Acesso em: 18 novembro 2019.
- Brasil. (2019). Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: *Diário Oficial da União*
- Brasil. (1950). Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rio de Janeiro: *Diário Oficial da União*
- Brasil. (1989). Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências. Brasília: *Diário Oficial da União*.
- Brasil. (2018). Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Brasília: *Diário Oficial da União*.
- Brito, L. M., & Xavier, A. F. (2016). *Comportamento do Consumidor e o Mercado Informal de Produtos Artesanais*. In: Congresso Latino-Americano de Varejo e Consumo: Transformação Digital no Varejo, FGV-EAESP - São Paulo. (12).
- CNA. (2019). Confederação Nacional da Agricultura e da Pecuária. Disponível em: <http://www.cna.org.br>.
- Cruz, F. T, & Schneider, S. (2010). Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*. 5 (2).
- Cruz, C. M. L, & Rosseto, C. R. (2001). Análise das oportunidades e ameaças no negócio leiteiro na região do Condepro: Um estudo baseado no modelo de competitividade sistêmica.

In: XXV Enanpad – Encontro Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Administração.  
Campinas-SP

Esser, K., Hillebrand, W., Messner, D., & Meyer-Stamer, J. (1996). Competitividad sistémica: nuevo desafío para las empresas y la política. *Revista de la CEPAL*, 59(3), 39-52, doi: 10.18356/183846f0-es.

Farina, E. M. M. Q. (1999). Competitividade e coordenação de sistemas agroindustriais: um ensaio conceitual. *Revista Gestão e Produção*. 6 (3), 147-161.

Flores, M., & Almeida, F. O. S. G. (2004). Possibilidades no Mercado Internacional para a Agricultura Familiar: o Mercado Justo e o Orgânico, e os Sistemas de Certificação. *Faces do Brasil*. Disponível em: [http://cirandas.net/articles/0029/9258/Anexo\\_P33\\_-\\_Felipe\\_Sampaio\\_-\\_AF\\_Mercado\\_Justo\\_Action\\_Aid\\_2002.pdf](http://cirandas.net/articles/0029/9258/Anexo_P33_-_Felipe_Sampaio_-_AF_Mercado_Justo_Action_Aid_2002.pdf)

Goiás. (2018). Lei nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018. Estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal. Secretaria de Estado da Casa Civil do Estado de Goiás. Goiânia: *Diário Oficial do Estado de Goiás*.

Kupfer, D., & Hasenclever, L. (2013). *Economia Industrial: fundamentos teóricos e práticas no Brasil*, 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier.

Lages, V., Lagares, L., & Braga, C. L. (2005). Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae.

Martin, L., Westgren, R., & Van Duren, E. (1991). Agribusiness competitiveness across national boundaries. *American Journal of Agricultural Economics* 73:1456-1464.

Murdoch, J.; Marsden, T., & Banks, J. (2000). Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic geography*. 76 (2): 107-125.

- Porter, M. E. (1993). *Vantagem Competitiva: criando e sustentando um desempenho superior*. Editora Campus: Rio de Janeiro.
- Posner, R. A. (1974). Theories of economic regulation. *The Bell Journal of Economics and Management Science*. 5 (1): 335-358.
- Santos, J. S.; Cruz, F. T., & Menasche, R. (2012). O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. *Revista de Economia Agrícola*. 59 (2): 7-19.
- Silva, J. O., & Costa, J. A. (2018). Brandão, J. B. *Agroindústrias de laticínios e legislação ambiental: algumas questões para debate*.
- Silveira, P. R. C., & Heinz, C. U. (2005). *Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos*. UFSM - Santa Maria-RS. Disponível em: <http://coral.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigosauluis.pdf>. Acesso em: 18 novembro 2019
- Verlegh, P. W., & Steenkamp, J. B. E. (1999). A review and meta-analysis of country-of-origin research. *Journal of Economic Psychology*. 20 (5): 521-546.
- Zuin, L. F. S., & Zuin, P. B. (2008). Produção de alimentos tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*. 4 (1):109-127.
- Wilkinson, J., & Mior, L. C. (1999). Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. *Estudos Sociedade e Agricultura*. 13: 29-45.
- Wilkinson, J. (2008). *Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar*. Porto Alegre: UFRGS.
- Wood Jr, T., & Caldas, M. P. (2007). Empresas Brasileiras e o Desafio da Competitividade. *RAE. Revista de Administração de Empresas*, 47: 66-78.

**Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito**

Heverton Eustáquio Pinto – 20 %

Maria Gláucia Dourado Furquim – 20 %

Andrécia Cósmem da Silva – 20 %

Rhynaldo Ribeiro Costa – 20 %

José Elenilson Cruz – 20 %