

## **A PRODUÇÃO INFORMAL DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO E SUA RELAÇÃO COM O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL**

Jorge Guimarães dos Santos Junior<sup>1</sup>

Marja Zattoni Milano<sup>2</sup>

Ademir Antonio Cazella<sup>3</sup>

**Resumo:** O objetivo principal deste trabalho foi apresentar as principais explicações para a persistência da informalidade no sistema produtivo do Queijo Artesanal Serrano (QAS) e quais são as implicações desse cenário para o desenvolvimento territorial sustentável. A pesquisa de campo foi realizada em municípios catarinenses durante os meses de março a maio de 2023, com a aplicação de 59 entrevistas e 39 questionários, em quinze municípios. A informalidade se manifesta enquanto uma alternativa viável para a continuidade da comercialização do QAS, principalmente em canais comerciais tradicionais, frente às barreiras normativas sanitárias. A sua relevância para o Desenvolvimento Territorial Sustentável se dá ao reforçar a valorização de um recurso territorial específico e as relações de confiança e proximidade que mantêm um mercado territorial de grande vitalidade.

**Palavras-chave:** Alimentação tradicional. Mercados territoriais. Indicação geográfica. Legislação sanitária.

## **THE INFORMAL PRODUCTION OF ARTISANAL SERRANO CHEESE AND ITS RELATIONSHIP WITH SUSTAINABLE TERRITORIAL DEVELOPMENT**

**Abstract:** The main objective of this study was to present the primary explanations for the persistence of informality within the production system of Queijo Artesanal Serrano (QAS) and to examine the implications of this scenario for sustainable territorial development. Field research was conducted in municipalities in the state of Santa Catarina between March and May 2023, involving 59 interviews and 39 questionnaires across fifteen municipalities. Informality emerges as a viable alternative for the continued marketing of QAS, particularly through traditional commercial channels, in the face of sanitary regulatory barriers. Its relevance to sustainable territorial development lies in how it reinforces the appreciation of a specific territorial resource, as well as the relationships of trust and proximity that sustain a highly vibrant territorial market.

**Keywords:** Traditional food. Territorial markets. Geographical indication. Sanitary legislation.

## **LA PRODUCCIÓN INFORMAL DE QUESO SERRANO ARTESANAL Y SU RELACIÓN CON EL DESARROLLO TERRITORIAL SOSTENIBLE**

**Resumen:** El objetivo principal de este trabajo fue presentar las principales explicaciones de la persistencia de la informalidad en el sistema de producción del Queso Serrano Artesanal (QAS) y las implicaciones de este escenario para el

---

<sup>1</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Rio de Janeiro, Brasil, [ojorge.vet@gmail.com](mailto:ojorge.vet@gmail.com), <https://orcid.org/0009-0005-4782-9013>

<sup>2</sup> Instituto Federal Catarinense, Campus Rio do Sul, Rio do Sul, Brasil, [marja.milano@ifc.edu.br](mailto:marja.milano@ifc.edu.br), <https://orcid.org/0000-0003-3477-2474>

<sup>3</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Florianópolis, Brasil, [aacazella@gmail.com](mailto:aacazella@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0002-4457-4853>

desarrollo territorial sostenible. Se realizó trabajo de campo en municipios del estado Santa Catarina entre marzo y mayo de 2023, aplicando 59 entrevistas y 39 cuestionarios en quince municipios. La informalidad se manifiesta como una alternativa viable para la continua comercialización del QAS, principalmente a través de canales comerciales tradicionales, frente a barreras normativas sanitarias. Su relevancia para el Desarrollo Territorial Sostenible radica en el fortalecimiento del valor de un recurso territorial específico y las relaciones de confianza y cercanía que sustentan un mercado territorial de gran vitalidad.

**Palabras clave:** Alimentos tradicionales. Mercados territoriales. Indicación geográfica. Legislación sanitaria.

## Introdução

O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um derivado de leite cru e produzido sob a forma artesanal e familiar. A reputação do QAS se consolidou diante da história da região serrana de Santa Catarina e do reconhecimento da sua qualidade junto às pessoas consumidoras, dentro e fora do território (Cazella *et al.*, 2019). Um resultado desse reconhecimento se deu pela concessão do registro da Indicação Geográfica (IG) Campos de Cima da Serra, na modalidade Denominação de Origem (Vieira; Dortzbach, 2017), pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O QAS é o único queijo brasileiro registrado nessa modalidade, que, em geral, apresenta critérios mais rigorosos em relação à modalidade de Indicação de Procedência<sup>4</sup>.

Seu território compreende dezesseis municípios da região Campos de Cima da Serra, no nordeste do Rio Grande do Sul, e dezoito municípios da região Serra Catarinense, no Planalto Sul de Santa Catarina. Estudos realizados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e pela Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS) estimam a existência de mais de duas mil unidades agrícolas familiares que fabricam o QAS (Secom, 2015).

Porém, mesmo sendo uma alternativa de fonte de renda para a maioria dessas famílias e alvo de distintas iniciativas de valorização e fortalecimento do sistema produtivo, a fabricação e a comercialização do QAS se dão quase que totalmente na informalidade (Santos Junior, 2025). A persistência da informalidade no sistema produtivo do QAS desperta atenção pela sua normalização no território, tanto por parte

---

<sup>4</sup> A modalidade Indicação de Procedência (IP) reconhece a notoriedade do produto ou serviço de determinado local de extração ou produção, enquanto a Denominação de Origem (DO) atesta que as características do produto ou serviço decorrem exclusiva ou essencialmente do meio geográfico, considerando seus fatores naturais e humanos (Brasil, 1996).

de quem fabrica e comercializa quanto por quem consome. Neste estudo, a informalidade refere-se à condição de unidades agrícolas que fabricam e comercializam o QAS sem nenhum dos três certificados de inspeção sanitária reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Sistema de Inspeção Municipal – SIM; Sistema de Inspeção Estadual – SIE; Sistema de Inspeção Federal – SIF.

Apesar dos baixos índices socioeconômicos quando comparada às outras regiões de Santa Catarina (Fecam, 2020), a Serra Catarinense ganha destaque pela oferta variada de bens e serviços específicos, pela presença de uma rica biodiversidade, paisagens exuberantes e clima que se diferencia pelos invernos rigorosos, configurando-se como importante destino turístico no estado. Ao analisarem o cenário, a governança territorial e os bens e serviços específicos, Cazella et al. (2019) concluíram que esse território possui o potencial de catalisar processos de Desenvolvimento Territorial Sustentável (DTS) a partir do enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST). Os estudos de Pecqueur (2001) e Hirczak et al. (2008) formulam os principais componentes teóricos desse enfoque, com destaque para a oferta composta de produtos e serviços territoriais de qualidade por parte da articulação de atores territoriais.

Nesse contexto, considerando a relevância da aplicação dos preceitos teóricos do DTS na análise de dinâmicas territoriais e o potencial de aplicação do enfoque da CBST na Serra Catarinense, este trabalho tem como objetivo apresentar as principais explicações para a persistência da informalidade nos processos de fabricação e comercialização do QAS, considerado um recurso territorial específico, discutindo sua relevância e implicações para o desenvolvimento territorial sustentável.

Para além desta introdução, a estrutura deste artigo segue com a apresentação dos procedimentos metodológicos utilizados. Os resultados e discussões são subdivididos em três tópicos: econômico, ambiental e social. No tópico que trata dos elementos da dimensão econômica, será discutida a relevância socioeconômica da informalidade em canais de comercialização presentes no território. No segundo tópico, será apresentada a relação da fabricação e comercialização do queijo, evidenciando a diferença entre as unidades agrícolas inspecionadas e as informais,

nas implicações socioambientais. No último tópico, a informalidade será relacionada como DTS a partir de melhorias no âmbito social que geraram efeitos no sistema produtivo do QAS.

## Procedimentos metodológicos

Este artigo baseia-se em um estudo de caso sobre o sistema produtivo do QAS, organizado em revisão bibliográfica e pesquisa de campo. A abordagem qualitativa se deu pela realização de 59 entrevistas semiestruturadas, cujo roteiro de perguntas priorizou delinear o sistema produtivo do QAS, explorando o perfil dos atores envolvidos (produtores e órgãos públicos de ensino, extensão, fiscalização e legislativos municipais), a participação de cada ator no sistema produtivo, a organização das unidades agrícolas e os mercados acessados. Para além desse delineamento inicial, as entrevistas exploraram o histórico da fabricação de queijo e as práticas empregadas nas unidades agrícolas amostradas, a fim de investigar as recentes transformações do saber-fazer do QAS e as explicações da permanência da informalidade no seu sistema produtivo. Dependendo dos canais de comercialização empregados pela unidade agrícola, as perguntas se desdobravam com o intuito de elucidar suas peculiaridades e motivações.

Já a abordagem quantitativa se efetivou somente para as famílias produtoras de queijo, por meio da aplicação do questionário denominado Ferramenta de Avaliação de Desempenho Agroecológico (em inglês, *Tool for Agroecology Performance Evaluation* - TAPE), da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO). A ferramenta TAPE foi projetada para atender à necessidade de evidências quantitativas sobre a agroecologia<sup>5</sup> e tem sido testada em mais de vinte países (FAO, 2019). Sua estrutura compreende três etapas: i) contextualização geográfica e demográfica da unidade agrícola; ii) disposição dos elementos da agroecologia dentre as atividades realizadas na unidade; e iii) avaliação do desempenho sustentável através das atividades econômicas realizadas pelo núcleo familiar amostrado.

A pesquisa de campo foi realizada entre os meses de março e maio de 2023, com entrevistas e a aplicação do questionário em quinze municípios junto a

---

<sup>5</sup> A Agroecologia é um enfoque que aplica simultaneamente conceitos e princípios ecológicos e sociais de sistemas alimentares e agrícolas, tendo como objetivo principal otimizar as interações entre as plantas, os animais, os seres humanos e o meio ambiente (FAO, 2018).

informantes-chave e as famílias agricultoras produtoras do QAS: Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito e Florianópolis. Esse último compôs a parte das entrevistas com informantes-chave. Todas as entrevistas e questionários ocorreram após o acordo da pessoa investigada com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, previsto a partir da Resolução 466/2012, constando a proteção de indivíduos no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à sua livre circulação, garantindo o anonimato, a participação voluntária e a possibilidade de interrupção da abordagem a qualquer momento.

## **Resultados e discussões**

### **Queijo: a configuração da formalidade e informalidade**

O reconhecimento do queijo como produto comercializável se deu a partir das explorações organizadas em comitivas, chamadas de tropeirismo, na segunda metade do século XVIII. Conforme a economia colonial buscava por novos recursos exploráveis, tais comitivas compostas por colonizadores e grupos escravizados, tanto os traficados da África quanto os ameríndios, conectavam os polos econômicos brasileiros da época. As tropas que transportavam o gado do Sul em direção às regiões mineradoras do Sudeste explicam a crescente demanda de produção e consumo do QAS, que ganhou importância econômica e aprovação pelas pessoas que trafegavam e se estabeleciam no território (Córdova *et al.*, 2010). Por um longo período de tempo, o mercado do QAS se constituiu a partir de laços de proximidade social. Segundo Schneider (2016), nesse tipo de mercado predominam as relações de trocas diretas interpessoais, formadas pela reciprocidade e pelo interconhecimento, estimulando seu próprio controle e regulação.

A partir da década de 1950, o regime político brasileiro incentivou uma expressiva transformação nos sistemas produtivos de queijos, decorrente da implantação de centros industriais e da adoção de novas tecnologias para promover

a modernização agrícola. A primeira lei nacional que instruiu sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal (Brasil, 1950) restringiu as formas de fabricação e comercialização de queijos com a imposição da uniformização dos modos de fabricação. Essa lei motivou o aumento da escala de produção na cadeia agropecuária, redesenhando a estrutura de fabricação e oportunizando a comercialização dos produtos em nível nacional. Também inseriu quesitos sanitários na definição da qualidade do produto, por meio da inspeção das práticas de fabricação e da certificação de sanidade animal.

Atualmente, nos dezoito municípios do território, foram identificadas apenas sete unidades agrícolas (18%) usuárias do SIM e nenhuma com SIE e SIF. Portanto, dentro do levantamento estimado de aproximadamente duas mil unidades produtivas (Secom, 2015), todo o restante das unidades produtoras de QAS, presentes no território, incluindo as não entrevistadas na amostragem deste estudo, pode ser considerado informal. Nas análises que seguem, faz-se também distinção à única unidade produtiva que utiliza a menção da IG Campos de Cima da Serra no território estudado, a qual integra o grupo das unidades formais, visto que o certificado de inspeção é uma pré-condição para acessar a IG.

Nesse campo econômico, a vantagem mais evidente de ser formal, relatada pelas pessoas responsáveis pelas unidades agrícolas entrevistadas usuárias do SIM, envolve o retorno financeiro assegurado e a promoção do produto vinculada à segurança sanitária. Isso se consolida por meio da venda dos queijos e de outros subprodutos lácteos em canais de comercialização inspecionados e também por facilitar a aprovação e o registro dos projetos agroindustriais, fortalecendo o controle da qualidade higiênico-sanitária. Há também a expectativa de que a formalização abra novas oportunidades para a unidade agrícola familiar participar de políticas públicas específicas para fortalecer o sistema produtivo do QAS. Tais políticas vão desde o desenvolvimento de tecnologias para a fabricação e valorização monetária do queijo até o fortalecimento de diálogos sobre a diversidade humana por trás da produção alimentar, impactos na saúde nutricional dos grupos consumidores e formas atrativas de promover a permanência de jovens no campo.

Entre as desvantagens associadas à formalização identificadas em campo, está a necessidade de aumento da escala produtiva para atender os mercados inspecionados, considerada incompatível na maioria dos casos entrevistados com as condições de produção familiar. Apesar da maior produção estar associada a um maior ganho econômico, o perfil estrutural das unidades agrícolas da Serra Catarinense, no que se refere à disponibilidade de mão de obra do núcleo familiar e ao tamanho do rebanho, em sua maioria, não atende às necessidades para o aumento de escala produtiva. Essa desvantagem foi relacionada a outra demanda dos mercados formais: a padronização quanto ao tamanho, peso e maturação do queijo. A média de produção das unidades formais foi de 17 quilos de queijo por dia, variando de oito a 26 quilos por dia. Já nas informais, a média diária foi de três quilos. A unidade com IG também destoou das demais unidades formais nesse quesito, produzindo menos de dois quilos por dia. A estratégia de mercado dessa unidade foca menos na quantidade produzida e mais na diferenciação do produto pelo maior tempo de maturação.

O mercado é um componente fundamental para a dinamização da lógica territorial de desenvolvimento, pois contribui com o retorno econômico, com a valorização de atributos socioculturais e com a integração campo-cidade, através de diferentes tipos de troca de bens e serviços, incluindo sistemas produtivos agroalimentares, em especial os que são alicerçados em circuitos curtos de comercialização (Schneider, 2016). Do universo amostral deste estudo, sete unidades (18%), todas informais, fabricam o QAS exclusivamente para o autoconsumo. As outras 32 unidades (82%) produzem o queijo para fins comerciais.

Nesse segundo grupo, todas as unidades realizam vendas na própria unidade agrícola, das quais 19 unidades informais (48%), quase a metade, têm exclusivamente essa forma de venda. Entre as treze unidades que combinam outras formas de venda, os seguintes canais de comercialização se sobressaem: quatro informais (10%) em feiras livres, sete formais (18%) em supermercados e lojas especializadas e duas unidades informais (5%) via atravessadores de forma exclusiva.

Assim, nas unidades informais, a venda dos queijos se sustenta na reputação construída ao longo de gerações, sendo o QAS fabricado conforme a preferência do

cliente, principalmente em relação ao tamanho e ao tempo de maturação. A possibilidade de venda direta e direcionada, tendo como base a confiança e a proximidade, implica maior acessibilidade do público consumidor do território. Portanto, no contexto das unidades informais estudadas, prevalece o mercado de proximidade social (Schneider, 2016).

Os canais de comercialização informais não contribuem significativamente para a renda das unidades tanto quanto os canais formais, mas por não exigirem investimento financeiro na mesma escala, são avaliados pelas unidades como canais de mais fácil acesso. Conforme uma pessoa entrevistada, responsável por uma unidade informal, o queijo “pode vir a gerar um 13º salário ao longo do ano, sem sobrecarregar o trabalho de outras atividades agrícolas”.

Vale destacar que os canais que possibilitam as vendas informais, tais como feiras, atravessadores e as vendas diretas no estabelecimento e nas residências de consumidores, estão presentes no território do QAS há aproximadamente três séculos. Já a vigência de normas sanitárias ocorre há pouco mais de sete décadas. Ou seja, o vínculo histórico do QAS à Serra Catarinense explica a persistência de canais de comercialização territoriais que operam na informalidade.

O QAS representa a fonte principal de renda de seis unidades agrícolas pesquisadas, das quais cinco são formais e apenas uma informal. Duas das unidades formais não têm o queijo como principal fonte de renda, pois o rendimento financeiro vem principalmente de fontes externas à unidade agrícola, sendo uma delas a unidade com IG. Com relação à pluriatividade, compreendida como exercício de atividades remuneradas por membros de famílias agricultoras fora do estabelecimento agrícola, doze das unidades informais entrevistadas (30%) possuem algum integrante do núcleo familiar com a renda externa<sup>6</sup>.

O valor monetário de uma mercadoria, segundo Schneider (2016), pode ser induzido pela demanda, pela reputação, pela proximidade entre os agentes e também por uma diferenciação aplicada, seja nas etapas de fabricação, seja na forma de comercialização do produto. Ainda que houvesse casos em que unidades informais vendiam o queijo com valor superior à média dos formais, o preço médio do queijo das unidades formais, que não empregam nenhum signo distintivo, foi de R\$42/kg e a média do preço nas informais foi de R\$37/kg. Em 38 unidades (97%), não se utilizava nenhum signo distintivo que pudesse agregar valor ao produto, sem

---

<sup>6</sup> Nesta pesquisa não foi considerado remunerações por benefícios, como aposentadoria e outros auxílios.

considerar o SIM enquanto um signo distintivo. Portanto, a formalização, por si só, não foi percebida como garantia de um maior valor do produto no mercado da Serra Catarinense, à exceção do único caso de IG constatado no território estudado.

Apenas dois signos distintivos foram identificados como mecanismos de diferenciação empregados no sistema produtivo do QAS na Serra Catarinense: o selo Arte e a IG Campos de Cima da Serra, ambos adotados pelo mesmo estabelecimento. A certificação de inspeção (municipal, estadual ou federal) é pré-requisito para o uso desses dois signos distintivos.

Durante o período da pesquisa, somente três unidades agrícolas, em todo o território da IG Campos de Cima da Serra, que abarca municípios gaúchos e catarinenses, detinham o direito de uso desse registro. O preço do quilo do queijo da única unidade catarinense portadora da IG é cerca de quatro vezes maior que a média do preço das demais unidades entrevistadas. Essa unidade atende demandas de mercados específicos, como hotéis e restaurantes, dentro e fora do estado. Conforme já comentado, seu principal diferencial reside no maior tempo de maturação, além de seguir outros preceitos exigidos pela legislação combinados com o Caderno de Especificações Técnicas (CET) da IG.

#### Queijo Artesanal: noções de sustentabilidade socioambiental

A noção de sustentabilidade nos debates sobre desenvolvimento territorial não se aplica estritamente à conservação ambiental, por ser compreendida como um novo valor societário nos dias atuais (Veiga, 2019). Trata-se de um conceito amplo, que contempla também a redução das desigualdades socioeconômicas e a preservação do patrimônio histórico e cultural. Portanto, a aplicação do conceito de sustentabilidade no sistema produtivo do QAS resgata a relevância da tradição e a reputação do queijo artesanal como parte das estratégias de preservação socioambiental, promoção da qualidade de vida das populações rurais, valorização da cultura e hábitos alimentares, além da mobilização política e outras ações comunitárias.

A conformação socioambiental do QAS teve início com as relações sociais associadas ao encontro das famílias açorianas com as comunidades indígenas das

etnias Xokleng e Kaingang que já habitavam a região (Santos, 1997), incluindo as diversas espécies de plantas e animais. Um marco importante dessa conformação foi a domesticação e criação de bovinos com aptidão para carne, trazidos por espanhóis, que se adaptaram à Floresta Ombrófila Mista (Ambrosini, 2007). Enquanto ocorriam adaptações nas práticas agrícolas e a integração de outros grupos sociais ao território, dois eventos históricos afetaram diretamente o uso dos recursos naturais e as modificações das paisagens nativas no contexto do QAS: a Lei de Terras de 1850 e a modernização agrícola, iniciada a partir da década de 1950.

A promulgação da Lei de Terras legitimou e facilitou a concentração de terras na Serra Catarinense, oportunizada pela pecuária extensiva e extração de madeira. Esse processo proporcionou, por um lado, um ambiente de conflitos e desigualdades e, por outro, influenciou o arranjo político, o ritmo de trabalho, o estilo de vida e hábitos alimentares específicos da população local (Bloemer, 2000; Oliveira, 2016).

Atualmente, dentre os critérios oficiais que definem o enquadramento de estabelecimentos agropecuários como familiares, a área total deve ser de até quatro módulos fiscais (Brasil, 2006). Nos municípios serranos, o módulo fiscal varia de 20 a 24 hectares. Das 39 unidades agrícolas pesquisadas, 33 (85%) se enquadram na faixa prevista para uma unidade agrícola familiar. Este é o caso de todas as unidades formais e da unidade com IG. As áreas com mais de quatro módulos fiscais foram encontradas em seis unidades informais (15%), das quais, em apenas uma, as pessoas que fabricavam o queijo ocupavam o cargo de funcionárias e residiam no estabelecimento rural.

Quanto à presença de florestas nativas nas unidades agrícolas pesquisadas, a soma das áreas preservadas foi de 28% da área total. As unidades formais apresentaram a média de 51% de áreas com florestas e 39% de campos nativos, enquanto as informais registraram a média de 23,4% de área preservada e 37% de campos nativos. Esses dados mostram que uma pequena porção (10%) da área de uso da terra nas unidades formais pode ser destinada ao cultivo de culturas agrícolas temporárias, diferentemente das unidades informais, nas quais a média dessa área foi de 60%. Na unidade com IG, a área coberta pela floresta nativa foi de 56% e pela pastagem natural, de 44%, da área total da unidade.

As principais transformações relacionadas ao sistema produtivo do QAS foram a incorporação de fertilizantes químicos comerciais, entre outros insumos utilizados no manejo dos animais, o plantio de espécies forrageiras alóctones, resistentes a geadas, garantindo alimentação do rebanho durante o inverno, além da criação de raças bovinas selecionadas geneticamente para maior produção de leite (Córdova, 2021). Dentre as 39 unidades, 31 (79,5%) estenderam o período de produção do QAS para o ano todo, incluindo as sete unidades formais. Oito unidades (20,5%) fabricam o queijo apenas nas estações de primavera e verão, sendo todas informais, das quais cinco produzem de forma exclusiva para o autoconsumo.

Em doze unidades (30%), as pessoas entrevistadas afirmaram que as intervenções orgânicas no manejo nutricional e sanitário do rebanho são importantes dentro do sistema produtivo do QAS, tendo o sal com vitaminas, medicamentos homeopáticos e urina de vaca (usada como repelente de ectoparasitas) como exemplos de produtos mais utilizados. Onze unidades (28%), sendo nove informais e duas formais (incluindo a com IG), informaram não utilizar pesticidas comerciais para controle de insetos, ervas espontâneas e ectoparasitas em bovinos. Em apenas seis unidades (15%), não houve gastos com compra de sementes e fertilizantes químicos comerciais, entre elas, a única unidade portadora da IG.

Em relação à alimentação dos animais, em outras seis unidades não se constataram despesas com a compra de ração e com o cultivo de soja ou milho, indicando a restrição nutricional dos bovinos ao pasto nativo ou cultivado. No que se refere à presença da raça bovina, descendente direta do gado trazido pelos espanhóis, devido à troca de animais entre estabelecimentos vizinhos e à miscigenação entre as raças de uma linhagem específica (leite ou carne), não foi possível identificar a variedade das raças bovinas presentes nas unidades agrícolas. Antes, no sistema produtivo do QAS, a origem do leite se dava por vacas criadas para a produção de carne; atualmente, a maioria dos rebanhos é enquadrada como sem raça definida. Entretanto, foi possível estimar a presença de raças de vacas com aptidão para a produção de leite, introduzidas junto às tecnologias de modernização agrícola, a partir da relação entre o número de animais e a quantidade de quilos de queijo produzidos por dia. Todas as unidades que produzem mais de quatro quilos por

dia devem possuir, no mínimo, 47 vacas de corte. Portanto, sete das 39 unidades muito provavelmente possuem vacas com aptidão leiteira misturadas ao rebanho, das quais quatro são formais. A média do número de bovinos em unidades formais foi de um rebanho com aproximadamente 40 animais, já nas informais essa média foi de 30 animais. O rebanho da unidade com IG tinha 23 animais. Não se teve registro de compra de animais durante os últimos doze meses em 24 unidades (61,5%), das quais 19 eram informais e cinco formais, sugerindo que essas unidades fazem o próprio manejo reprodutivo.

Percebe-se que, em geral, as unidades agrícolas informais estão mais suscetíveis à adoção de insumos externos voltados para atividades agrícolas implicadas na produção intensiva. As unidades formais tendem a se especializar na fabricação de queijo, reduzindo a sua diversidade produtiva e sua participação econômica em outras atividades agrícolas, enquanto empregam mais técnicas de intensificação produtiva no sistema do QAS.

A relação das IGs com as questões socioambientais em seus territórios nem sempre é positiva (Arce; Charão-Marques, 2020; Milano; Cazella, 2021). Contudo, segundo os resultados desta pesquisa, a única unidade com IG Campos de Cima da Serra em Santa Catarina representa uma experiência exitosa de produção agroalimentar sustentável. O CET dessa IG contribuiu efetivamente para a proteção do saber-fazer do QAS, relacionando a preservação ambiental com as práticas tradicionais na produção do queijo. Em destaque, o manejo animal e a seleção da raça, a alimentação dos animais, principalmente nos meses mais frios, e os cuidados sanitários do rebanho. Quanto às etapas de fabricação, desde a ordenha até a comercialização, ficou evidente a relação da qualidade do queijo com o ecossistema da região preservado, influenciando as condições de maturação, com o mínimo de 60 dias para a comercialização, conforme prevê a legislação sanitária vigente na área delimitada, peso mínimo das peças de queijo (1 kg) e as características sensoriais pré-definidas.

Queijo Artesanal Serrano: aspectos socioterritoriais relevantes

O arcabouço teórico do DTS estimula a superação da visão setorial do rural e do urbano, ao incorporar a unidade territorial como espaço construído, sinérgico e integrado. Através da territorialização das ações, ganham relevância os papéis de atores territoriais na proposição e execução de ações cooperadas de desenvolvimento, com ênfase na valorização da diversidade dos recursos territoriais específicos, na redução das desigualdades sociais e nos cuidados ambientais na escala territorial (Carrière; Cazella, 2006).

O saber-fazer do QAS contribui com a reprodução social e, em específico, com a alimentação de parte da agricultura familiar serrana, mas também do grupo de consumidores, interno e externo à Serra Catarinense. Conforme apontado nas entrevistas, através da rotina de ordenha, na relação com os animais e plantas, a importância do queijo se faz presente nas refeições e nas trocas entre familiares e vizinhança. Constatou-se também a integração do consumo do QAS, em sua maioria informal, a outros produtos *in natura* e agroprocessados reconhecidos como territoriais pela população serrana. Tal integração ocorre nas mesas postas de café, nas “cestas” de frutas nativas, verduras e alimentos processados que abastecem familiares que vivem fora da unidade agrícola. Também foi relatada a presença dessa combinação nas barracas das feiras e estandes em eventos, como a Festa do Pinhão, no município de Lages, e a Vindima de Altitude, em São Joaquim, entre outros eventos comemorativos locais, sugerindo que a noção de uma CBST já se faz presente, embora destituída de uma ação coletiva que aponte para a constituição de um arranjo de governança territorial (Cazella *et al.*, 2019).

A intenção de alguns instrumentos de diferenciação e valorização de recursos territoriais agrega a ação de promover a especificação dos bens e serviços disponíveis, correlacionando-os à tradição e à preservação da paisagem típica da região. Nesse sentido, tais instrumentos se alinham com os preceitos teóricos da CBST. Esse enfoque destaca também a importância da construção de interações entre distintos atores ligados à valorização de outros recursos territoriais específicos, que podem se somar enquanto estratégias que visam à promoção do DTS. Assim, é possível traçar ações compartilhadas e o planejamento de estratégias coletivas contra-hegemônicas e contrárias à imposição vertical de tomadas de decisão. A

transversalização de saberes científicos, técnicos e populares dos recursos específicos para todo o território representa uma vantagem a ser mobilizada (Cintrão, 2019). No caso estudado, não foi constatada a interação direta entre os atores ligados ao sistema produtivo do QAS e outras iniciativas de especificação presentes no território.

Uma alternativa para aumentar a participação de empreendimentos agrícolas familiares em mercados inspecionados e, conseqüentemente, dar visibilidade aos produtos agroprocessados da Serra Catarinense foi a criação da marca coletiva Sabor Serrano. Esse tipo de marca, como a IG, também precisa ser registrada junto ao INPI e, principalmente para produtos de origem animal, há a necessidade de um certificado de inspeção. A marca Sabor Serrano tem a particularidade de ser gerenciada pelo Consórcio Intermunicipal da Serra Catarinense (Cisama), que estruturou uma espécie de sistema territorial de vigilância sanitária (Souza, 2021).

A pesquisa feita por Souza (2021) demonstrou que já houve oito agroindústrias certificadas com SIM, que empregaram a marca Sabor Serrano para comercializar QAS durante um certo período. Porém, as pessoas responsáveis por essas unidades agrícolas optaram pela não continuidade da produção formal e perderam o direito de uso da marca coletiva. Nesta pesquisa, nenhuma unidade agrícola entrevistada empregava a marca Sabor Serrano para a comercialização do QAS. Das unidades entrevistadas, quatro já usaram a marca coletiva, das quais duas formais passaram a usar o rótulo próprio, e outras duas não mantiveram a certificação de inspeção. As outras quatro identificadas por Souza (2021) não fabricavam mais o queijo, por mudarem sua atividade econômica.

A Epagri, além de atuar no registro da IG do QAS, coordenou o Programa Santa Catarina Rural (SC Rural), que contou com investimentos na modernização das atividades agrícolas e, em particular, com incentivos para a legalização de agroindústrias familiares, tornando-se referência para outros projetos do país<sup>7</sup>. Cerca de 28 unidades produtoras de QAS foram beneficiadas pelo SC Rural no período de 2010 a 2017, sendo construídas estruturas específicas para a manipulação do queijo artesanal (Epagri, 2020). Das 39 unidades entrevistadas, treze (33%) participaram desse programa, adquirindo financiamento para a construção de estrutura física da

---

7 Na sua quarta edição, esse Programa foi uma continuidade de outras políticas públicas, com início na década de 1980, após o estado ter sido acometido por grandes enchentes. Em todas edições, esses programas contaram com aportes financeiros do Banco Mundial, com seus investimentos na recuperação, conservação e manejo dos recursos naturais e na realização de ações que promoviam o desenvolvimento sustentável do meio rural catarinense.

agroindústria, segundo as normas sanitárias. Porém, apenas quatro dessas (30%) mantiveram a certificação SIM durante a realização da pesquisa de campo.

O Clube de Intercâmbio e Troca de Experiência (Cite) é outro exemplo de ação descontinuada no âmbito do sistema produtivo do QAS. Construído a partir da articulação da Epagri e da Aproserra, associação responsável por coordenar a IG do QAS, serviu de apoio às unidades agrícolas produtoras desse queijo, promovendo capacitação e trocas de conhecimento, aprimorando as boas práticas de fabricação e discutindo os principais obstáculos existentes no sistema produtivo. Quando questionadas sobre a presença de organizações que fomentam a troca de saberes e ações coletivas entre as unidades produtivas do QAS, o Cite foi frequentemente citado pelas pessoas entrevistadas, em várias localidades da Serra Catarinense. Cabe destacar que grande parte das unidades agrícolas que enfatizaram os benefícios na participação dos grupos Cite também apresentou premiações em concursos de qualidade de queijo artesanal, mesmo estando na condição informal. Entretanto, no momento da pesquisa, esses grupos já não estavam mais em funcionamento. Os dois pontos importantes para essa desarticulação foram: i) a desativação das Agências de Desenvolvimento Regional (ADR), em 2019 (Oganauskas Filho *et al.*, 2018); e ii) a pandemia de Covid-19, em 2020.

Atualmente, cada unidade entrevistada recebe, no mínimo, uma visita técnica periódica de profissionais da Epagri, extensionista social ou rural, e uma pessoa médica veterinária vinculada ao Cisama, a qual poderia cumprir outras funções, para além das ligadas à inspeção sanitária, como serviços clínicos e manejo de criação animal. Com exceção do município de Paineira, que não possuía nenhuma pessoa médica veterinária contratada para atender às demandas de produtos de origem animal, todos os outros municípios eram assistidos pela Epagri e pelo Cisama. A multidisciplinaridade que surge dessa integração de profissionais que interagem com o sistema produtivo do QAS promove a valorização e a articulação de recursos e ativos territoriais, que podem ser considerados um ponto positivo para oportunizar estratégias mais próximas dos princípios do DTS, e, em particular, do enfoque da CBST, a longo prazo.

Entretanto, cabe ressaltar que as unidades entrevistadas foram selecionadas pelo grupo de profissionais da Epagri e Cisama que acompanhou as visitas. Ou seja, a assistência técnica direcionada ao sistema produtivo do QAS não pode ser generalizada para todas as outras centenas de unidades agrícolas informais presentes no território.

A oferta de espaços de formação que contribuem com o fortalecimento do sistema produtivo do QAS, como cursos formais (de curta duração, ensino técnico, graduação e pós-graduação), aumenta a densidade de ações orientadas para o desenvolvimento sustentável do território (Desconsi, 2022). Embora algumas unidades tenham relatado conflitos entre o saber-fazer tradicional do QAS e o conteúdo apresentado no curso de Boas Práticas de Fabricação, bem como os utensílios utilizados e a ordem das etapas de fabricação, principalmente no que se refere ao período mínimo de maturação, as pessoas entrevistadas se sentiam motivadas a participar tanto de cursos associados ao QAS como de formações para outras atividades agrícolas.

Nesse domínio, o Centro de Educação Profissional Caetano Costa, fundado em 1940, com sede no município de São José do Cerrito, oferece o curso Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio. Essa unidade de ensino foi o espaço de formação técnica mais recorrente entre as unidades agrícolas pesquisadas, com 28 pessoas entre egressas e ainda em formação.

Nas unidades produtivas que possuem uma pessoa com formação técnica no ensino médio, percebeu-se uma maior aceitação na adoção de novas tecnologias agrícolas e na realização de outras atividades econômicas. Em um caso específico, um jovem recém-formado incentivou três unidades agrícolas, também visitadas durante a pesquisa de campo, a produzir culturas agrícolas com certificação de Produto Orgânico do Brasil.

No sistema produtivo do QAS, para além de conquistas econômicas, como o acesso a mercados territoriais e formais por parte de unidades agrícolas familiares, faz-se necessário destacar a existência de grupos minoritários informais mais invisibilizados. O reconhecimento do trabalho feminino vinculado à comercialização do queijo ainda é baixo, mesmo com 32 unidades (82%) nas quais as mulheres são

as responsáveis pela fabricação do queijo. Nas sete unidades agrícolas com o SIM, todas com as mulheres à frente da produção do queijo, os rótulos do produto faziam referência a algum homem do núcleo familiar (nome, sobrenome ou estabelecimento da família). Além disso, foi identificada a presença de mulheres analfabetas em duas unidades informais. Em contrapartida, todos os homens eram capazes de ler e escrever. Isso implica maior fragilidade das mulheres rurais no acesso a políticas públicas, na fragilidade da sua autonomia nas tomadas de decisão e na permanência no campo de forma independente. Quanto à visibilidade racial dentro do sistema produtivo do QAS, apesar do reconhecimento visual da presença de pessoas negras nas unidades agrícolas, na maioria das entrevistas foi enfatizada a origem europeia na narração do aprendizado do queijo. Em apenas três unidades, todas informais, foi relatada a origem indígena na família.

## **Conclusão**

Nesta pesquisa, a persistência da informalidade no sistema produtivo do QAS, na Serra Catarinense, e suas principais relações com o arcabouço do DTS foram exploradas em três dimensões: econômica, ambiental e social.

Na dimensão econômica, a maior autonomia da produção, desde a decisão sobre o preço do produto até quando e quanto fabricar ou vender, foi a explicação mais evidenciada pela recorrência da informalidade. Além disso, os resultados revelaram não haver nenhuma dificuldade para a comercialização da produção informal. O queijo informal possui maior visibilidade no território, por estar mais disseminado entre os municípios e por acessar diferentes canais de comercialização, como feiras, atravessadores, vendas diretas e entregas a domicílio. Além disso, devido ao reconhecimento da qualidade do produto no território ser independente da certificação, mas baseado em relações de confiança, as unidades informais, em sua maioria, não possuem interesse em se formalizarem.

Na dimensão ambiental, a informalidade no sistema produtivo do QAS está mais presente em unidades que se dedicam a outras atividades econômicas, notadamente à agricultura convencional. Essas unidades mantêm a produção de QAS com menor necessidade de investimento econômico e nenhuma dificuldade de

escoamento do queijo produzido, enquanto apresentam maior suscetibilidade ao uso das tecnologias para outras atividades agrícolas, com destaque para os monocultivos e o uso dos insumos comerciais externos.

Na dimensão social, foram identificadas conquistas importantes a partir da articulação de atores sociais de diferentes escalas e funções: a marca coletiva Sabor Serrano, o financiamento da construção de instalações físicas para a fabricação do queijo conforme as leis sanitárias e a criação de grupo formativo, que incentivava e fortalecia a articulação entre unidades agrícolas produtoras de queijo. Desse modo, no território Serra Catarinense, a informalidade não está associada a um sistema produtivo desorganizado, periférico ou totalmente desassistido por políticas públicas.

A relação da informalidade com os preceitos teóricos do DTS e, em específico, com o enfoque CBST evidencia um favorecimento da manutenção de mercado territorializado mais dinâmico, marcado por tradicionalidade na fabricação e no consumo do queijo. Essa situação predispõe ao estreitamento das relações sociais e promove maior acessibilidade da população local ao queijo (informal), contribuindo ainda mais com a reputação da produção, a valorização da origem e a cultura alimentar do território. A abordagem da CBST valoriza a sinergia entre produtos diferenciados, materiais e imateriais, reconhecidos pela sua qualidade vinculada à origem de produção e oferta. Assim, por meio da articulação das unidades agrícolas que ofertam esses bens e serviços, sejam elas agroindústrias inspecionadas ou unidades informais sem estrutura física específica, fomenta-se a construção da cesta da Serra Catarinense.

## REFERÊNCIAS

- AMBROSINI, Larissa Bueno. **Sistema Agroalimentar do queijo serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra - RS.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, p. 194. 2007.
- ARCE, Alberto; CHARÃO-MARQUES, Flávia. Espaços ambíguos e a inovação neoliberal contemporânea: o caso do Merkén. **Redes** (St. Cruz Sul, Online), 2020.

BLOEMER, Neusa Maria Sens. Brava gente brasileira: migrantes italianos e caboclos nos Campos de Lages. Florianópolis: **Cidade Futura**, 2000. 300 p.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.** Rio de Janeiro. Presidência da República, 1950. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l1283.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm)>

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Brasília, DF. Presidência da República, 1996.a. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm)>

CARRIERE, Jean Paul; CAZELLA, Ademir Antonio. Abordagem introdutória ao conceito de desenvolvimento territorial. Florianópolis, **Eisforia**, 2006, p.23-47.

CAZELLA, Ademir Antonio *et al.* A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. **Redes**, v. 24, n. 3, p. 49–74, 3 set. 2019.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais.** 2016. 354 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda *et al.* **Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense.** Florianópolis: EPAGRI. 2010.

CÓRDOVA, Ulisses de Arruda. Estado da arte do melhoramento de campo nativo em Santa Catarina. **Agropecuária Catarinense**, [s. l], v. 34, n. 3, p. 7-11, nov. 2021.

DESCONSI, Cristiano. Formação de agentes de desenvolvimento no enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, [S.L.], v. 42, n. 1, p. 241-258, 26 ago. 2022. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**. <http://dx.doi.org/10.37370/raizes.2022.v42.783>.

EPAGRI. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Queijo Artesanal Serrano recebe IG Campos de Cima da Serra.** 2020. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/03/06/queijo-artesanal-serrano-recebe-ig-campos-de-cima-da-serra/>. Acesso em: 15 mar. 2023.

FAO. **The 10 Elements of Agroecology: Guiding the transition to sustainable food and agricultural systems.** Rome: FAO, 2018.

FAO. **Tool for Agroecology Performance Evaluation – Process of development and guidelines for application.** Test version. Rome, 2019.

HIRCZAK, Maud *et al.* From the basket of goods to a more general model of territorialized complex goods: concepts, analysis grid and questions. **Canadian Journal of Regional Science**, v. 31, nº 2, p. 241-260, 2008.

MILANO, Marja Zattoni; CAZELLA, Ademir Antonio. Environmental effects of geographical indications and their influential factors: A review of the empirical evidence. **Current Research in Environmental Sustainability**, v. 3, p. 100096, 2021.  
<<http://dx.doi.org/10.1016/j.crsust.2021.100096>>

OGANAUSKAS FILHO, Vladimir *et al.* A descentralização catarinense e o tímido papel das Secretarias de Desenvolvimento Regional. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 14, p. 87/5-100, 2018.

OLIVEIRA, Marcos Antônio de. Mundo rural (economia, trabalho e migrações) na Serra Catarinense/Brasil: elementos para discussão da centralidade do trabalho agrícola no meio rural no contexto de sua reestruturação produtiva na atualidade. **Jornal de Políticas Educacionais**, UFPR, v. 10, n. 20, p. 106-117, dez. 2016. In memoriam.

PECQUEUR, Bernard. **Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés**. Économie rurale, v. 261, n. 1, p. 37-49, 2001.

SANTOS, Sílvio Coelho dos. **Os índios Xokleng: Memória Visual**. Florianópolis: Ed. da UFSC; Itajaí: Ed. UNIVALI, 1997.

SANTOS JUNIOR, Jorge Guimarães dos. **Da tradição ao mercado: a informalidade na fabricação e comercialização do Queijo Artesanal Serrano em Santa Catarina**. 2025. 185 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina. 2025, Florianópolis, 2025.

SCHNEIDER, Sérgio. Mercados e agricultura familiar. In: CHARÃO-MARQUES, Flávia; CONTERATO, Marcelo Antonio; SCHNEIDER, Sérgio. (org.). **Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para desenvolvimento rural**. Porto Alegre: UFRGS, 2016. Cap. 4. p. 93-140.

SECOM. Secretaria do Estado da Comunicação (Santa Catarina). **EPAGRI e EMATER/RS estabelecem cooperação para desenvolvimento do queijo serrano artesanal**. 2015. Disponível em: <<https://estado.sc.gov.br/noticias/epagri-e-emater-rs-estabelecem-cooperacao-para-desenvolvimento-do-queijo-serrano-artesanal/>>. Acesso em: 15 mar. 2024.

SOUZA, Leonardo Moura de. **As interfaces entre o enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais e a Marca Coletiva Sabor Serrano em Santa Catarina**. 2021. 140 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2021.

VEIGA, José Eli da. **Sustentabilidade: a legitimação de um novo valor**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2019. 163 p.

VIEIRA, Valci Francisco; DORTZBACH, Denilson. Caracterização ambiental e delimitação geográfica dos Campos de Cima da Serra. Florianópolis, SC: **EPAGRI**, 2017.

## NOTAS DE AUTOR

### CONTRIBUIÇÃO DE AUTORIA

**Jorge Guimarães dos Santos Junior** - Concepção. Coleta de dados, Análise de dados, Elaboração do manuscrito, revisão e aprovação da versão final do trabalho

**Marja Zattoni Milano** – Participação ativa da discussão dos resultados; Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

**Ademir Antonio Cazella** – Participação ativa da discussão dos resultados; Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

### FINANCIAMENTO

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior: concessão da bolsa de estudo durante o campo e a elaboração da dissertação, a qual resultou neste artigo;

Centro Brasileiro de Análise e Planejamento: apoio financeiro para a realização da pesquisa de campo por meio do projeto “Reforçar o Desenvolvimento Sustentável dos Territórios através das Indicações Geográficas (IG)”, coordenado pelo Prof. Dr. Jean Louis Le Guerroué.

Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina: apoio teórico-metodológico do projeto “Inovação e transição sustentável: Cesta de bens e serviços em territórios amazônicos”, coordenado pelo Prof. Dr. Ademir Cazella;

### CONSENTIMENTO DE USO DE IMAGEM

Não se aplica.

### APROVAÇÃO DE COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

Não se aplica.

### CONFLITO DE INTERESSES

Não se aplica.

### LICENÇA DE USO

Este artigo está licenciado sob a [Licença Creative Commons CC-BY](#). Com essa licença você pode compartilhar, adaptar, criar para qualquer fim, desde que atribua a autoria da obra.

### HISTÓRICO

Recebido em: 29-07-2025

Aprovado em: 05-05-2026

Publicado em: 21-08-2026