



# QUEIJO ARTESANAL

PRODUZIDO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO,  
COMERCIALIZADO EM TODO O BRASIL

Guia orientativo sobre o  
passo a passo necessário à  
obtenção da certificação de  
queijo artesanal.



## SUMÁRIO

Institucional.....	3
Apresentação.....	4
Selos de identificação artesanal.....	5
Queijo artesanal.....	6
Produção dos queijos artesanais .....	7
Propriedade produtora de leite .....	8
Condições de obtenção do leite .....	10
A queijaria .....	11
Entreposto de laticínios .....	13
Maturação dos queijos artesanais .....	14
Registro no Serviço de Inspeção Oficial .....	14
Queijo artesanal elaborado a partir de leite cru .....	16
Transporte do queijo artesanal .....	17
Cronograma do queijo artesanal .....	18
Referências Normativas .....	21
Informações de Contatos .....	22

## INSTITUCIONAL

Governador do Estado do Rio de Janeiro

**Cláudio Bomfim de Castro e Silva**

Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA

**Flávio Campos Ferreira**

Superintendência de Defesa Agropecuária - SUPDA

**Paulo Henrique Pereira de Moraes**

Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal -  
COOIPOA

**André Sampaio Ferreira**

Coordenação Setorial de Fiscalização e Inspeção - COOIPOA

**Izabelle de Oliveira**

Elaboração e Diagramação

Coordenação Setorial de Educação Sanitária - COOIPOA

**Carolina Martins Kamiyama**

Colaboração e Revisão

**André Sampaio Ferreira**

**Paulo Henrique Pereira de Moraes**

**Secretaria de Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento - SEAPA**

Alameda São Boaventura, 770 - Fonseca,  
Niterói - Rio de Janeiro | 24120-191

2025

## APRESENTAÇÃO

Cientes da importância da fabricação do queijo artesanal para a valorização da cultura e da economia em nosso estado, esta cartilha visa pontuar as etapas a serem cumpridas para a obtenção do selo artesanal nos queijos produzidos no território fluminense.

O fomento à produção passa pelas orientações adequadas aos interessados, que precisam ser claras e precisas, permitindo o acesso à informação, tanto para quem possui o registro da sua agroindústria quanto para quem pretende registrar um novo estabelecimento.

Prioritariamente, as diretrizes previstas em legislação têm o objetivo de garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal, gerando segurança para o produtor e para o consumidor.

**Paulo Henrique Pereira de Moraes**  
Superintendente de Defesa Agropecuária - SUPDA/SEAPA



## SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

Os selos de identificação Artesanal, o selo ARTE e o selo Queijo Artesanal, são certificados que asseguram que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, de valorização ou vinculação territorial, regionais ou culturais.

O selo ARTE identifica os produtos de origem animal como carne, leite, ovos, mel, pescado e seus derivados, produzidos de forma artesanal. Apenas queijos produzidos de forma artesanal serão exclusivamente identificados com o selo Queijo Artesanal.

A certificação de identificação Artesanal permite que produtos artesanais possam ser vendidos livremente por todo território nacional, proporcionando a desburocratização de registro e comercialização para produtores artesanais que se encaixem nos requisitos exigidos pelas regulamentações dos selos.



Selo ARTE



Selo Queijo Artesanal

No estado do Rio de Janeiro, a produção e a comercialização dos queijos artesanais são regulamentadas pela Lei 9.059/2020 e pelo Decreto Estadual 48.858/2023. Esta cartilha trás todas as informações necessárias para a obtenção do selo Queijo Artesanal.

## QUEIJO ARTESANAL

### O que caracteriza o queijo artesanal?

Queijo elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação.

### Como é realizado o reconhecimento do processo produtivo como artesanal e a identificação das áreas de produção dos queijos artesanais?

Mediante estudo de caracterização do meio físico e do processo produtivo tradicional, considerando os aspectos sócios-culturais.

O reconhecimento do processo produtivo como artesanal e a identificação de regiões produtoras de queijos artesanais devem ser publicados em Resoluções, mediante solicitação do produtor ou de organizações representativas dos produtores, junto à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA, com base em estudos realizados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro - Emater-Rio, instituições de pesquisa e demais parceiros municipais que comprovem, por meio da caracterização da região seus processos produtivos tradicionais vinculados à atividade.

### Todo queijo artesanal pode obter o selo Queijo Artesanal?

Não. Somente os queijos artesanais que cumprem os requisitos legais estabelecidos estão qualificados à certificação. Não são considerados queijos artesanais aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”.

## Quais são os órgãos ou entidades de controle e de defesa agropecuária competentes para a concessão dos selos de identificação artesanal?

Os órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital são autorizados a conceder os selos aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

No estado do Rio de Janeiro, a Superintendência de Defesa Agropecuária, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RJ, especificamente para os queijos produzidos em estabelecimentos registrados da Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

## **PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS**

### Quais as condições necessárias para a produção dos queijos artesanais?

- A matéria-prima leite proveniente de rebanho sadio, sem sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses apresentem resultados negativos, além de apresentar qualidade microbiológica e físico-química, conforme legislação vigente específica;
- atendimento às boas práticas agropecuárias pelo estabelecimento rural produtor de leite e das boas práticas de fabricação na queijaria;
- o processamento deve ser orientado pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal;

- a adoção de técnicas e a utilização de utensílios em determinada fase do processo produtivo devem ser predominantemente manuais, em conformidade com o regulamento técnico de identidade e qualidade, e que não influenciem a qualidade sanitária do produto final.

## PROPRIEDADE PRODUTORA DE LEITE

### Quais são os requisitos necessários para a propriedade produtora de leite?

- possuir um curral de espera e uma sala de ordenha em conformidade com os padrões de construção, equipamentos e higiene, levando em conta as boas práticas agropecuárias;
- realizar análise laboratorial do leite cru, em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL, de acordo com todos os parâmetros estabelecidos na legislação específica, seguindo a periodicidade:
  - trimestral, se o leite cru é oriundo da propriedade onde está situada a queijaria.
  - mensal, para leite cru fornecido por outra propriedade.
- realizar teste para detecção de mastite clínica diariamente em todos os animais em lactação e quinzenalmente teste para detecção de mastite subclínica;
- manter em dia as vacinações dos seus rebanhos, conforme determinação de legislação sanitária nacional, devidamente comprovada à Coordenadoria de Defesa Sanitária Animal - COODSA, da Superintendência de Defesa Agropecuária/SEAPA-RJ;

- realizar o controle de parasitas, de manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite, da administração de medicamentos, respeitando o período de carência, e o controle de insetos, roedores ou qualquer outra praga;
- vacinar contra a brucelose todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina, conforme preconizado no Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose - PNCEBT;
- realizar anualmente os testes de diagnóstico para brucelose em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT, adotando o protocolo preconizado no programa para os animais reagentes positivos;
- atualizar o quantitativo de rebanho na COODSA/SUPDA/SEAPA, anualmente ou com a periodicidade determinada em legislação e, imediatamente, em caso de ocorrências de furto ou roubo;
- comunicar, imediatamente, à COODSA/SUPDA/SEAPA, a ocorrência de alta mortalidade de animais na propriedade.

### O leite para a fabricação dos queijos artesanais podem provir de outras propriedades?

Sim. A matéria-prima pode ser oriunda de terceiros mediante a emissão do título de relacionamento da origem determinada à queijaria. É emitido pelo órgão do serviço de inspeção oficial relacionando a propriedade fornecedora do leite à queijaria registrada.

## CONDIÇÕES DE OBTENÇÃO DO LEITE

Quais são os requisitos necessários para a obtenção do leite?

O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria, atendendo aos seguintes critérios:

- **Pessoal capacitado:**

Treinamentos anuais de boas práticas agropecuárias para os envolvidos na ordenha e de boas práticas de fabricação para os que atuam no processo de fabricação.

No caso da contratação de novos funcionários, estes deverão ser submetidos aos treinamentos de boas práticas agropecuárias ou de boas práticas de fabricação num prazo máximo de noventa dias.

Cabe ainda ressaltar que os treinamentos podem ser realizados por técnicos de extensão rural pública ou privada, instituições parceiras, como universidades, ou por profissional com formação na área específica, conforme dispuser em regulamento.

- **Condições de saúde e higiene:**

Todos os funcionários e proprietários de queijarias deverão fazer exames de saúde anualmente e sempre que se fizer necessário.

Os manipuladores envolvidos de forma direta ou indireta em qualquer atividade da produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

- **Qualidade da água utilizada na ordenha e na queijaria:**

Deve ser segura para consumo humano, potável (*mediante análises laboratoriais, atendendo normas do Ministério da Saúde*) e disponível em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

Deve estar canalizada desde a fonte até o reservatório, devendo estar protegida de qualquer tipo de contaminação e, filtrada e clorada antes da utilização nas dependências do estabelecimento.

A cloração da água deverá ser realizada por meio de dosador de cloro e o controle de cloro deve ser realizado, periodicamente, antes do início das atividades, mantendo uma concentração de 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão).

Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente e sempre que se fizer necessário.

A água utilizada na ordenha e na produção do queijo artesanal deve ser submetida à análise físico-química e microbiológica, semestralmente, e sempre que se fizer necessário, realizando a coleta de amostra no local de uso.

## **A QUEIJARIA**

As instalações para as queijarias devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação.

Dispor dos seguintes ambientes:

- área para recepção e armazenagem do leite;
- área de fabricação;
- área de maturação, se necessário;
- área de embalagem e expedição;
- área de almoxarifado;

- área de vestiário/sanitário (*poderá ser instalado junto à queijaria desde que inexista o acesso direto ou comunicação com este local e não seja construído no andar superior das instalações do estabelecimento*);
- barreira sanitária;
- e demais dependências, conforme exigido pelo órgão competente responsável pelo registro sanitário.

A delimitação das instalações e ambientes deve ser feita de forma a não permitir a contaminação da matéria-prima e do produto durante o fluxo de elaboração do queijo, observando regulamento específico.

Pode ser instalada junto ao curral ou local de ordenha, desde que não tenha comunicação direta, sendo permitida a entrada de matéria-prima por meio de óculo ou tubulação. Também pode ser instalada contígua à residência, desde que haja delimitação física e inexista comunicação direta.

Deve estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro e possuir impedimento físico ao acesso de animais e pessoas estranhas à produção.

As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser pavimentadas com material que evite formação de poeira e acúmulo de água. Nas áreas de circulação de pessoas, na recepção e na expedição o material utilizado para revestimento deve permitir adequada higienização.

## ENTREPOSTO DE LATICÍNIOS

É o estabelecimento devidamente registrado no Serviço de Inspeção Oficial, destinado ao recebimento, à maturação, à afinação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento.

As instalações para o entreposto devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, considerando as boas práticas de fabricação e ter fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção dos queijos, ambiente de maturação e afinação, câmaras frias e, se for o caso, estocagem, embalagem e expedição.

A recepção deve possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento dos queijos com segurança.

A expedição deve ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos queijos do estabelecimento e deve possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

O almoxarifado deve ter dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento e ser destinado a guarda dos materiais de uso geral, permitindo o depósito de embalagens, desde que reservado local próprio, convenientemente separado dos materiais ali depositados.

Os vestiários e sanitários devem estar localizados, preferencialmente, anexos ao entreposto, não devendo haver comunicação direta com a área do mesmo.

## **MATURAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS**

Os locais de maturação podem ser a própria queijaria ou o entreposto. Em caso de área subterrânea, será definida em regulamento específico.

O material dos utensílios e equipamentos, empregados na maturação/afinação do queijo, deve permitir fácil higienização. As prateleiras para maturação podem ser constituídas de madeira, plástico ou outro material, desde que aprovado pelo serviço oficial.

## **REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL**

Os registros do rótulo do queijo, da queijaria, do entreposto e o relacionamento são atos sanitários, realizados pelo Serviço Oficial, e autorizativo para a produção ou comercialização dos queijos artesanais.

O registro da queijaria atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais. O registro do rótulo concede o direito de produção e comercialização do queijo artesanal, em conformidade com as legislações pertinentes, abrangendo a formulação e o rótulo.

Cabe ressaltar que registro no órgão de serviço de inspeção sanitária oficial não isenta a queijaria de outras autorizações e exigências de outros órgãos. Os documentos de rastreabilidade do produto serão estabelecidos em portarias do órgão de serviço de inspeção oficial.

O registro da queijaria e do entreposto devem ser renovados a cada três anos.

## Documentos necessários para o registro da queijaria e do rótulo do queijo:

- I - requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo Serviço Oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;
- II - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF e da Inscrição Estadual - IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;
- III - cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;
- IV - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;
- V - atestado de saúde dos manipuladores da ordenha e da produção;
- VI - certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT ou controlada para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal por um período de até três anos, a contar da publicação da Lei nº 9.059 de 2020;
- VII - certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias e de fabricação de todos os envolvidos no processo;
- VIII - Procedimentos Operacionais Padrão - POP escritos para limpeza e sanitização, contendo, no mínimo, a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;
- IX - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X - planta baixa ou croqui compreendendo localização do curral, da sala de ordenha, da queijaria, dos equipamentos, dos pontos de água e da rede de esgoto;

XI - planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes à queijaria existentes na propriedade;

XII - formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

XIII - layout dos rótulos dos queijos;

XIV - análises físico-químicas e microbiológicas do produto dentro dos padrões estabelecidos em regulamento específico com base nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo.

## **QUEIJO ARTESANAL ELABORADO A PARTIR DE LEITE CRU**

A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru é restrita à queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal.

É importante lembrar que o tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.

Documentos necessários para a obtenção título de relacionamento da origem determinada da propriedade produtora de leite à queijaria:

I - requerimento de relacionamento do estabelecimento rural produtor de leite de origem determinada, conforme modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;

II - cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III - cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou documento equivalente;

IV - atestado de saúde dos manipuladores da ordenha;

V - exames negativos de brucelose e tuberculose atualizados em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

VI - certificado de estabelecimento rural produtor de leite como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT;

VII - certificado de conclusão de cursos de boas práticas agropecuárias dos ordenhadores;

VIII - Procedimentos Operacionais Padrão - POP escritos para limpeza e sanitização, contendo no mínimo a descrição do que deve ser higienizado, os produtos utilizados, a concentração recomendada, o procedimento a ser adotado, o material auxiliar a ser empregado, o tempo de contato a ser observado, a sequência das operações e a frequência com que se deve realizar a limpeza e desinfecção;

IX - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

X - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção.

O título de relacionamento da origem determinada à queijaria será requerido pela queijaria registrada, junto ao órgão de serviço de inspeção sanitária oficial. Para a elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru, a propriedade de origem determinada, deve ser certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do PNCEBT, ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até três anos contados da publicação do Decreto Estadual nº 48858 de 19/12/2023.

### Documentos necessários para o registro do entreposto e do rótulo do queijo:

- I - requerimento, conforme modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;
- II - cópia do CNPJ ou CPF e da IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;
- III - cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento ou equivalente;
- IV - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;
- V - atestado de saúde dos manipuladores;
- VI - certificado de conclusão de cursos de boas práticas de fabricação de todos os envolvidos no processo;
- VII - Manual de Programas de Autocontrole;
- VIII - resultados de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;
- IX - planta baixa ou croqui contendo as instalações, equipamentos, pontos de água e rede de esgoto;
- X - planta de situação ou croqui contendo a localização das construções circundantes ao entreposto;

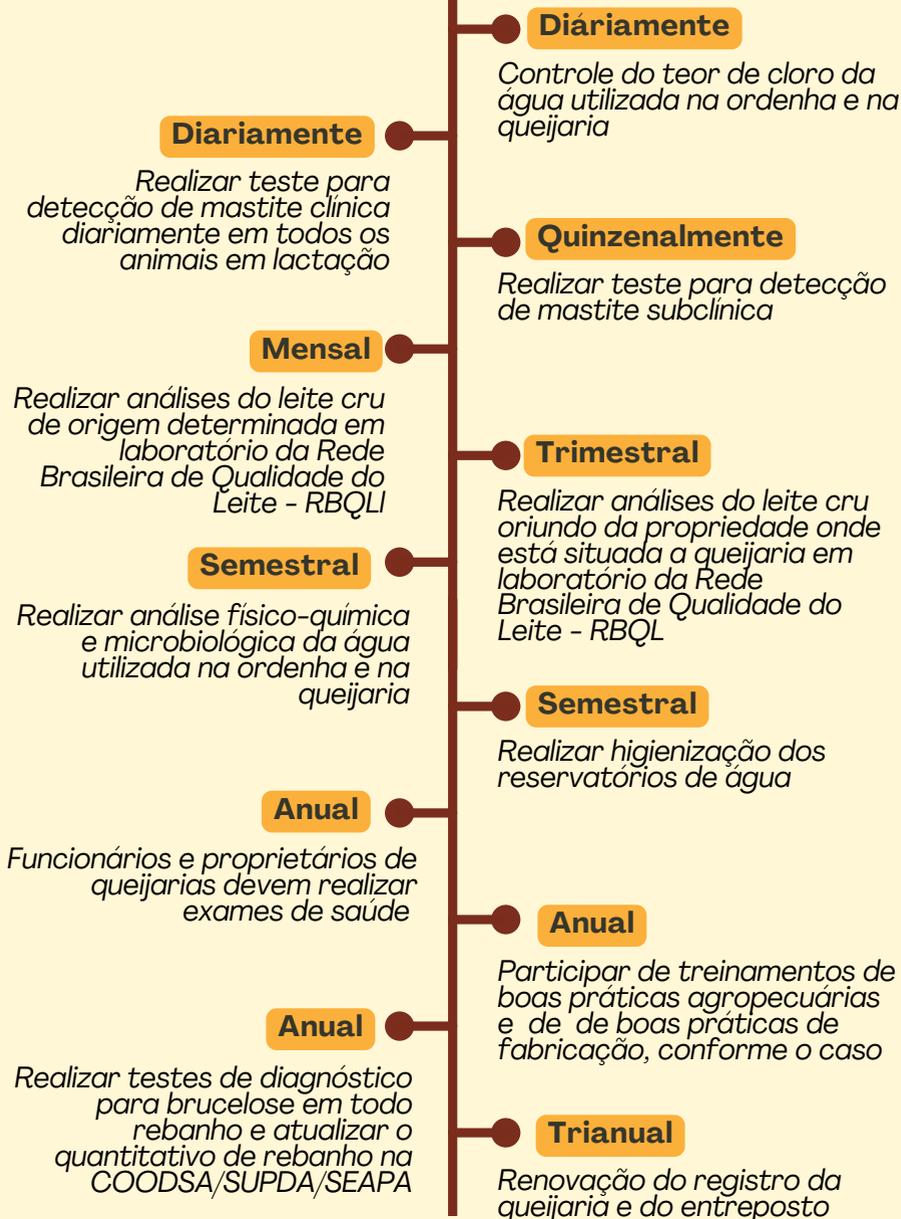
- XI - formulário de registro de rótulo do queijo, de acordo com modelo padrão disponibilizado pelo serviço oficial responsável pela Inspeção Sanitária do estabelecimento de produção;
- XII - layout dos rótulos dos queijos;
- XIII - formulário para o título de relacionamento de cada queijaria registrada ao entreposto.

## **TRANSPORTE DO QUEIJO ARTESANAL**

Para o transporte do queijo, o acondicionamento deve ser realizado de forma organizada de modo a preservar sempre as condições tecnológicas e higiênicas, evitando sua contaminação, deformação e quaisquer condições que possam comprometer o queijo artesanal. O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada e atender às boas práticas.

Os queijos refrigerados devem ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis para que, no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando for necessário, dotados de unidade de refrigeração. O uso de caixas de isopor não é permitido.

# CRONOGRAMA DO QUEIJO ARTESANAL



Decreto Estadual nº 48.858 de 19/12/2023

## REFERÊNCIAS NORMATIVAS

### **Lei Federal nº 1.283, de 18/12/1950**

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

### **Lei Federal nº 13.860, de 18/10/2019**

Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

### **Portaria MAPA Nº 531, de 16 de dezembro 2022**

Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; dene os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal.

### **Lei Estadual nº 9.059 , de 15/10/2020**

Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Rio de Janeiro.

### **Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022**

Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

### **Decreto Estadual nº 48.858 de 19/12/2023**

Regulamenta a Lei Nº 9059/2020, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais do Rio de Janeiro.

### **Instrução Normativa nº 67 de 10/12/2019**

Estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão de Selo Arte.

### **Instrução Normativa nº 73 de 23/12/2019**

Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais.

## INFORMAÇÕES E CONTATOS

Superintendência de Defesa Agropecuária - SUPDA

[sda@agricultura.rj.gov.br](mailto:sda@agricultura.rj.gov.br)

Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal - COOIPOA

[ccqpa@agricultura.rj.gov.br](mailto:ccqpa@agricultura.rj.gov.br)

Núcleos de Defesa Agropecuária

[acesse aqui](#)



Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal

[acesse aqui](#)



Secretaria de  
**Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento**



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO DE JANEIRO**