

# O POTENCIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE COMPLIANCE PARA O FORTALECIMENTO DA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO IMATERIAL AGROALIMENTAR

Carlos Magno de Souza Paiva

*Doutor em Direito Público pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.*

*Docente do PPGD da Universidade Federal de Ouro Preto*

*magnopaiva@ufop.edu.br*

<https://orcid.org/0000-0003-2528-5631>

Flávia Coelho Augusto Silva

*Mestranda no programa “Novos Direitos, Novos Sujeitos” da Universidade Federal de Ouro Preto.*

*flavia.augusto@aluno.ufop.edu.br*

<https://orcid.org/0000-0002-6109-718X>

Roberto Henrique Pôrto Nogueira

*Doutor em Direito Privado pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.*

*Docente do PPGD da Universidade Federal de Ouro Preto.*

*roberto.nogueira@ufop.edu.br*

<https://orcid.org/0000-0003-0216-1433>

Rosana Sampaio Pinheiro

*Mestranda no programa “Novos Direitos, Novos Sujeitos” da Universidade Federal de Ouro Preto.*

*rosana.pinheiro@aluno.ufop.edu.br*

<https://orcid.org/0000-0002-8905-9118>

## RESUMO

O Direito do Patrimônio Cultural, enquanto ramo próprio da Ciência Jurídica, é autônomo em relação ao Direito Ambiental. Por sua vez, a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil ocorre, sobretudo, por meio do registro, criado pelo Decreto n.º 3.551/2000. No entanto, suas ações de proteção parecem ser insuficientes diante das peculiaridades do Patrimônio Imaterial Agroalimentar. Por isso, em pesquisa teórico-dogmática apoiada no método de análise documental e em referências sociojurídicas para a obtenção de resultados oriundos da apreciação sistemática dedutível das normativas brasileiras correlatas, investiga-se se as boas práticas de *Compliance* têm o potencial de contribuir para a salvaguarda do Patrimônio Agroalimentar. Conclui-se que as boas práticas de *Compliance*, por meio do Programa de Integridade, podem fortalecer a proteção das organizações coletivas formadas por detentores dos modos de fazer produtos agroalimentares.

**PALAVRAS-CHAVE:** Patrimônio Cultural Imaterial; Patrimônio Agroalimentar; Registro; *Compliance*; Programa de Integridade.

Artigo recebido em: 10-mar-2022

Artigo aceito em: 10-ago-2022



## ABSTRACT

The Cultural Heritage Law, as a branch of the Law Science, is autonomous in relation to the Environmental Law. On the other hand, the safeguarding of the Intangible Cultural Heritage in Brazil occurs mainly through registry, a mechanism created by the Federal Decree no. 3.551/2000. Yet, the protection acts that have arisen from this instrument seem to be insufficient in the face of the Agri-Food Intangible Heritage singularities. For this reason, theoretical-dogmatic research supported by document analysis as well as socio-legal references was conducted to obtain results from the systematic deductive assessment of the related Brazilian regulations, in order to check if compliance best practices, could potentially contribute to safeguarding the Agri-Food Heritage. At last, this study revealed that these practices implemented by the Integrity Program can strengthen the protection surrounding the collective organizations formed of traditional foodways maintainers.

**KEYWORDS:** Intangible Cultural Heritage; Agri-Food Heritage; Registry; Compliance; Integrity Program.

## RESUMEN

El Derecho del Patrimonio Cultural, como rama propia de la Ciencia Jurídica, es autónomo en relación al Derecho Ambiental. A su vez, la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Brasil ocurre sobre todo por medio del registro, creado por el Decreto n.º 3.551/2000. Todavía sus acciones de protección parecen ser insuficientes frente a las peculiaridades del Patrimonio Agroalimentario. Por lo tanto, en una investigación teórico-dogmática apoyada en el método de análisis documental y referencias socio-jurídicas para obtener resultados de la apreciación sistemática deductiva de las normas brasileñas correlacionadas, se investiga si las buenas prácticas de *compliance* tienen el potencial de contribuir a la salvaguarda del Patrimonio Agroalimentario. Finalmente, se concluye que estas prácticas, en el Programa de Integridad, pueden fortalecer la protección de las organizaciones colectivas formadas por tenedores de modos de hacer productos agroalimentarios.

**PALABRAS CLAVE:** Patrimonio Cultural Inmaterial; Patrimonio Agroalimentario; Registro; *Compliance*; Programa de Integridad.



## 1. Introdução

O Brasil, que possui vários bens móveis e imóveis reconhecidos como Patrimônio Cultural Material, também é lócus de expressiva riqueza de tradições orais, danças e saberes-fazeres de vários povos. A salvaguarda desse Patrimônio Cultural Imaterial ocorre, sobretudo, por meio do registro, mecanismo criado pelo Decreto nº 3.551/2000, o qual, por sua vez, estabeleceu o Programa Nacional do Patrimônio Cultural Imaterial (PNPI).

Nesse sentido, uma das cinco linhas de ação do PNPI é a sustentabilidade, que contempla medidas com o objetivo de “apoiar a sustentabilidade de bens culturais de natureza imaterial, com diversos focos de atuação, que incluem desde a transmissão de conhecimentos e saberes, até o fortalecimento das condições sociais e materiais de continuidade desses bens [...]” (BRASIL, 2016, grifo nosso). Logo, infere-se a preocupação do legislador em proteger as condições de manifestação dos bens culturais imateriais. No entanto, as ações de salvaguarda decorrentes do registro parecem ser insuficientes diante das peculiaridades do Patrimônio Imaterial Agroalimentar.

Traz-se, então, o exemplo emblemático do Queijo Minas Artesanal (QMA), que, sobretudo, por ser feito com leite cru,<sup>1</sup> esbarra sobremaneira nas fiscalizações sanitárias (*vide* TJ-MG – APR: 10112130081444001 MG, Relator: Catta Preta, Data de Julgamento: 23/05/2019). Tal peculiaridade também suscitou, em 2021, um embate entre, de um lado, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), sob o argumento de que o leite cru apresentaria riscos à saúde do consumidor, e, de outro lado, os detentores do modo de fazer QMA, organizados em cooperativas, associações e sindicatos.

A EMBRAPA postou em suas redes sociais, em janeiro de 2021, um vídeo chamado “Pasteurização lenta do leite para queijos artesanais saudáveis com qualidade”. A postagem do vídeo gerou uma nota de repúdio assinada por vinte e quatro associações e entidades do setor, desencadeando uma grande mobilização nas redes sociais. Por sua vez, o MAPA, a EMBRAPA, a EPAMIG e o ILCT emitiram uma nota de esclarecimento, conforme recortes a seguir:

---

<sup>1</sup> O Queijo Minas Artesanal “[...] se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica [...]” (MENESES, 2006, p. 9). Há, ainda, outros aspectos que são tidos como obstáculos para uma adequada tutela do Patrimônio Cultural Imaterial, tais como o uso de balcões e formas de madeira, a forma de manuseio, a utilização de galpões não esterilizáveis.



Os Queijos Artesanais são patrimônio imaterial brasileiro e um dos orgulhos da produção agroalimentar nacional. O país vem trabalhando para viabilizar a produção e a regularização dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, incluindo os artesanais. Entretanto, o Brasil ainda apresenta uma série de desafios, principalmente do ponto de vista sanitário, que ainda precisam ser superados [...] (EMBRAPA, on-line, 2021).

Ademais, a questão em linha alcançou repercussão internacional quando, no evento Rock in Rio, em 2017, a Vigilância Sanitária apreendeu e inutilizou queijos artesanais que seriam comercializados durante o famoso festival de música. Em resposta, além de grande mobilização nas redes sociais, o então presidente interino da Câmara, Fábio Ramalho, promoveu uma degustação de queijos e produtos típicos mineiros. Na ocasião, o senador Antonio Anastasia ressaltou que “[e]ssa é uma das questões mais relevantes de Minas Gerais. [...] A cadeia do queijo é formada por 35 mil famílias de produtores mineiros” (NOSSA, on-line, 2017).

Para que o Patrimônio Agroalimentar, cujo suporte físico é portador de referências à identidade, possa ser salvaguardado, é preciso que a produção artesanal esteja em conformidade com as normas. Em Minas Gerais, a regulamentação envolvendo o QMA já se encontra avançada. “Entre outras iniciativas que buscavam retirar os queijos artesanais de leite cru da ‘clandestinidade’, destaca-se a aprovação da Lei Estadual n.º 14.185, de 31 de janeiro de 2002, dispondo sobre o processo de produção do Queijo Minas Artesanal de leite cru” (IPHAN, 2014, p. 14). Mais à frente, verificam-se importantes legislações estaduais, como a Lei n.º 23.157 (MINAS GERAIS, 2018) e o Decreto n.º 48.024 (MINAS GERAIS, 2020).

Assim, diante da aparente insuficiência de ações e de normas de cunho sanitário que não logram êxito em sobrelevar, adequadamente, aspectos importantes da cultura mineira, sobretudo “o saber envolvido na arte queijeira [...]” (PIRES, 2013, p. 163 *apud* PAIVA, 2015, p. 187), pretende-se investigar se as boas práticas de *compliance*, analisadas a partir do referencial dos parâmetros firmados pelas normativas nacionais legais e regulamentares voltadas a empresas privadas e implantadas por meio do Programa de Integridade para Pequenos Negócios, podem contribuir para a proteção do Patrimônio Agroalimentar.

Para a consecução de tal pretensão, vale realizar pesquisa teórica apoiada no método de análise documental e subsidiada por referências sociojurídicas. A vertente jurídico-dogmática é adotada para a obtenção de resultados oriundos da apreciação sistemática dedutível das normativas brasileiras correlatas. Para desenvolver a hipótese de que as boas práticas de *compliance*, entendido como uma noção que envolve um complexo orientador e organizador de diretrizes, de mecanismos e de procedimentos de transparência e de conformidade ético-jurídicas, disciplinares e/ou regulamentares, voltados à lisura e ao aperfeiçoamento de práticas e de



comportamentos organizacionais, culturais, identitários e negociais, possuem o potencial de fortalecer a salvaguarda do Patrimônio Imaterial Agroalimentar, cabe fazer um breve giro histórico para preconizar a autonomia do Direito do Patrimônio Cultural em relação ao Direito Ambiental. Na sequência, apresenta-se o instrumento do registro e a conceituação do Patrimônio Agroalimentar. Após, o tema do *compliance* é contextualizado, com ênfase nas boas práticas, viabilizadas por meio do Programa de Integridade. Por fim, tem lugar uma abordagem específica para Pequenos Negócios para relacionar as boas práticas à salvaguarda do Patrimônio Agroalimentar.

Por fim, algumas advertências sobre recorte da abordagem trazida a seguir merecem registro. Em que pese a delimitação do objeto do presente estudo, vale reconhecer a existência, a relevância e a inderrogabilidade de posteriores ampliações do debate, para que outros ângulos analíticos, diferentes esferas de conhecimento e distintas vertentes normativas que marcam a celeuma sejam mais robustamente incluídas, a exemplo da vigilância sanitária e das políticas públicas de saúde que resultam do dever do Estado de regulamentar os mercados e os produtos alimentícios. E mais: mesmo que as boas práticas de *compliance* sejam aferidas como úteis à otimização de proteção de direitos ligados ao Patrimônio Cultural Imaterial, tal serventia não é sujeita à universalização irrefletida, sempre dependendo de admissão e de ajustes, em concreto, por parte dos sujeitos envolvidos e devidamente contextualizados histórica e culturalmente.

## 2. Desenvolvimento

### 2.1 A autonomia do direito do patrimônio cultural

A historicidade mostra que os direitos se estabeleceram sob fundamento das necessidades essenciais de cada época. Nesse sentido, evidenciam-se os direitos de “terceira dimensão”,<sup>2</sup> que são os metaindividuais, coletivos e difusos, ou seja, não são privados nem públicos, mas se referem a um grupo ou categoria específica (WOLKMER, 2013). “Na particularização desses ‘novos’ direitos transindividuais importa lembrar que os chamados direitos relacionados à proteção do meio ambiente e do consumidor começaram a ganhar impulso no período pós-Segunda Guerra Mundial (1945-1950)” (WOLKMER, 2013, p. 130). Os primeiros estudos brasileiros sobre os direitos transindividuais ocorreram na década de 1970, a exemplo do Direito Ambiental.

---

<sup>2</sup> Tendo em vista a multiplicação de “novos” direitos, para fins de sistematização, prefere-se utilizar, em alinhamento a Wolkmer (2013), o termo “dimensões” em vez de “gerações”, pois este sugere a substituição de direitos numa linearidade temporal, enquanto aquele representa, de forma mais adequada, a ampliação de direitos.



No entanto, Paiva (2015) defende que o Direito do Patrimônio Cultural é autônomo em relação ao Direito Ambiental, eis que a tutela jurídica destinada aos bens naturais não se aplica aos bens culturais de maneira adequada. O melhor exemplo disso está na própria compreensão ontológica dos bens jurídicos em causa, pois, enquanto o meio ambiente natural possui valor intrínseco, o que desvincula sua proteção de eventuais juízos de oportunidade e convivência humana,<sup>3</sup> a proteção do patrimônio cultural só se justifica, em termos de pertencimento, pluralismo, diversidade e alteridade conforme sua relevância material e procedimental para o ser humano, ou seja, é preciso que o bem cultural se preste a um propósito de representatividade para o sujeito e a coletividade, ao mesmo tempo que funcione como instrumento para construção de uma comunidade local e global mais inclusiva e altera. Desprezar essa condição distintiva dos bens naturais e culturais, não obstante os seus muitos pontos de confluência, pode significar uma proteção do patrimônio cultural por si, capaz de menosprezar seus mais valiosos atributos, congelando percepções e inibindo as possibilidades de ressignificação. Tem-se, então, um embate à concepção ampla de meio ambiente, pois os bens culturais, distintamente dos naturais, não possuem valor intrínseco (em si), isto é, não se resumem a seu suporte físico. Desse modo, o seu valor e o seu significado são dados pela coletividade, sendo, pois, um meio capaz de reconhecer e valorizar a diversidade, a inclusão e a solidariedade entre as manifestações culturais plurais.

Ademais, os bens naturais são valorados segundo o binômio equilíbrio *versus* não equilíbrio ecológico, o que não é adequado aos bens culturais, cuja valoração se pauta na existência ou não de relevância cultural. Não é pertinente, então, que se defenda uma "pre"servação dos bens culturais, pois estes são dinâmicos, criados e recriados continuamente, devendo, em contrapartida, ser buscada a sua "con"servação, com a qual se vinculam compromissos de identidade, de acesso, de fruição e de criação do patrimônio cultural (PAIVA, 2015).

Sobre o assunto, Paiva (2015) destaca o potencial referencial do patrimônio cultural na construção da identidade do indivíduo. Ademais, os vínculos de responsabilidade intergeracionais são reafirmados quando se trabalha o patrimônio cultural, porque, conforme Paiva (2015), os bens culturais estabelecem um processo de comunicação interno de identificação cultural e um processo externo de identidade cultural. "A partir da identificação cultural, indivíduos pertencentes a uma mesma comunidade se identificam e atribuem, ainda que involuntariamente, um mesmo significado

---

<sup>3</sup> Trata-se do reconhecimento, cada vez mais consolidado, do Meio Ambiente como próprio sujeito de direito, tal como exposto por Carolina Rodrigues de Freitas e Sílvia Gabriel Teixeira em "O Rio Doce e a Natureza como sujeito de Direito". In: II Congresso Mineiro de Direito Ambiental. Disponível em: [https://vlex.com.br/vid/rio-doce-natureza-sujeito-852807991]. Acesso em 02 de maio de 2022.



ao seu patrimônio.” (PAIVA, 2015, p. 205). Esse processo traz à baila um vínculo cultural entre os indivíduos, a partir de um contínuo diálogo interno sobre a definição do que possui significado e relevância e o que não possui.

O processo de autorreconhecimento cultural, consoante Paiva (2015), possibilita uma autodeterminação da identidade da comunidade. Por sua vez, a identidade cultural decorre do esforço de cada comunidade em apresentar, discutir e comparar seu patrimônio cultural com outro. A identidade é, então, um processo que caminha lado a lado à identificação cultural, e envolve a necessidade de cada comunidade se expressar, ser conhecida, reconhecida e aceita (PAIVA, 2015). Em suma, mais do que direitos metaindividuais, coletivos e difusos, característicos do Direito Ambiental (WOLKMER, 2013), o Direito do Patrimônio Cultural é tão umbilicalmente enraizado ao ser humano que se figura como um direito personalíssimo (PAIVA, 2015).

### **2.2 O registro como instrumento de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**

A Convenção da UNESCO para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial (2003), ratificada pelo Brasil em 2006, ensejou uma emenda à Constituição da República, que reafirmou o que se considera patrimônio cultural, nos termos dos artigos 215 e 216, para consolidar a importância dos bens culturais de natureza imaterial. Desse modo, os bens que expressam manifestação cultural de forma imaterial devem ser protegidos, por meio de instrumentos como o registro e o inventário, consoante o art. 216, § 1º, da Constituição (BRASIL, 1988).

O registro, em específico, é um mecanismo administrativo de salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, a partir de um processo administrativo próprio, instituído pelo Decreto nº 3.551/2000. Ademais, no âmbito federal, o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) estabelece regulamentos complementares, aplicando-se, de forma subsidiária, o disposto na Lei nº 9.784/99, que prevê normas básicas para o processo administrativo no âmbito da União (COSTA, 2020). Esse instrumento consiste em um meio legal de preservação dos bens do patrimônio imaterial do Brasil que contribuem para a formação cultural do país, sendo que o registro é feito em um dos quatro Livros de Registro, conforme a categoria correspondente. Como exemplo, o então Modo Artesanal de Fazer Queijo de



Minas, conforme era denominado à época do registro,<sup>4</sup> foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes em 13 de junho de 2008 (IPHAN, 2014).

Salienta-se que o registro não é apenas um processo jurídico-administrativo, mas um processo com repercussão social, vez que o reconhecimento do valor cultural de um bem imaterial é “ferramenta para exercício do direito das comunidades e grupos tradicionais ao seu próprio patrimônio e balizador das ações do Poder Público no campo das políticas culturais.” (COSTA, 2020, p. 332). Nesse sentido, evidencia-se a Portaria IPHAN nº 200/2016, que dispõe sobre a regulamentação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, o PNPI, que é executado a partir de três macroprocessos: a) Identificação de Bens Culturais de Natureza Imaterial; b) Reconhecimento de Bens Culturais de Natureza Imaterial; e c) Apoio e Fomento a Bens Culturais de Natureza Imaterial (IPHAN, 2016). Tais macroprocessos são executados conjuntamente e de maneira independente, de forma a proporcionar uma complementaridade mútua (COSTA, 2020).

A prática de política de proteção do Patrimônio Cultural Imaterial não se restringe somente ao Apoio e ao Fomento, já que, conforme o art. 6º da Portaria supracitada, as atividades típicas incluem: I. Pesquisa, documentação e informação; II. Reconhecimento e valorização; III. Sustentabilidade; IV. Promoção e difusão; e V. Capacitação e fortalecimento institucional. Tendo em vista o enfoque dado na presente pesquisa, sobreleva-se o pilar da Sustentabilidade, o qual:

[...] contempla ações que têm como objetivo apoiar a sustentabilidade de bens culturais de natureza imaterial, considerando focos de atuação diversos, que incluem desde a transmissão de conhecimentos e saberes, até o **fortalecimento das condições sociais e materiais de continuidade desses bens**, incluindo ainda o apoio a atividades de organização comunitária e a constituição de instâncias de **gestão compartilhada** da salvaguarda, envolvendo **instâncias públicas e privadas** (IPHAN, 2016, grifo nosso).

Sobre tal temática, tem-se o chamado tripé da sustentabilidade, desenvolvido na década de 90, o qual parece ser raso diante da complexidade da sociedade contemporânea. Nessa toada, para além das dimensões ambiental, social e econômica, há premente necessidade de se incluir o aspecto cultural. Por essa razão, James (2015) critica o entendimento dominante de sustentabilidade e propõe novas formas de se pensar as possibilidades inerentes ao conceito em

---

<sup>4</sup> Em 11 de novembro de 2021, ocorreu a revalidação decenal do registro de tal Patrimônio Cultural Imaterial pelo IPHAN, ocasião em que se fez necessária atualização da nomenclatura para “Modos de fazer o Queijo Minas Artesanal”. A revalidação também reconheceu, além das regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, oito regiões mineiras identificadas até a data da revalidação, bem como aquelas que venham a ser identificadas posteriormente (IPHAN, 2021).



comento. Nesse direcionamento, Costa (2020) explica que o registro possui maleabilidade de se adaptar à singularidade e à realidade de cada bem imaterial registrado, consoante o objetivo e o resultado delineado pelo plano de ação ou salvaguarda, o que se aplica às peculiaridades referentes à gestão do Patrimônio Agroalimentar.

Portanto, para além de se pensar uma sustentabilidade que contemple a dimensão cultural do ser humano e que signifique uma sustentabilidade da manifestação cultural em si e também a sustentabilidade de uma comunidade a partir do potencial dos seus “recursos culturais”, é preciso garantir que o registro do Patrimônio Cultural Agroalimentar perceba e considere todas as suas peculiaridades e todos os interesses envolvidos no complexo debate em torno dos saberes tradicionais, da propriedade intelectual, da comercialização de produtos agroalimentares e das regras de salubridade pública.

### 2.3 O patrimônio imaterial agroalimentar

O Patrimônio Cultural Imaterial guarda relevante ligação com o tema da inclusão cultural e de seus efeitos sociais, tendo em vista a preocupação contemporânea em superar as visões homogêneas e etnocêntricas de desenvolvimento, para também favorecer os produtores de expressões culturais a que todos consideram importante conhecer e valorizar (CAVALCANTI, 2008). Nesta toada, “devido à riqueza agroalimentar presente no Brasil, vários produtores se diferenciam por sua qualidade ou reputação, sobretudo relacionado à origem.” (OLIVEIRA; SOUZA, 2021, p. 910). As autoras elucidam, em um contexto de produtos agroalimentares,

[...] a identificação de “sites remarquables du goût”, um selo francês de reconhecimento turístico e gastronômico, de responsabilidade do Conselho Nacional de Artes Culinárias (órgão interministerial francês) (...) (SITES, 2020). Esta autora também cita, no caso da Itália, o movimento Slow Food, criado em 1986 e que luta pela melhoria da relação entre pessoas e alimentos, valorizando os produtos e culturas locais em contraponto à homogeneização do fast-food (OLIVEIRA; SOUZA, 2021, p. 909).

A abordagem sistêmica dos bens culturais imateriais ligados à alimentação traz à tona a problemática acerca de sua conceituação. Isso porque é preciso “encontrar um recorte que, ao mesmo tempo, evidencie o processo e não apenas o produto enquanto valor patrimonial, e que não perca de vista a conexão com os significados e linguagem utilizados pelos grupos sociais que o legitimam enquanto um patrimônio cultural” (PIERONI, 2018, p. 83).

Nessa acepção, destaca-se o conceito de sistema culinário, que abrange o modo de



obtenção dos alimentos, considerando a indissociabilidade entre práticas agrícolas e culinárias em sua abordagem cultural. “Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação” (MACIEL, 2004, p. 2). Essa visão dialoga com a compreensão de patrimônio cultural adotada pela política do IPHAN, que vem utilizando a terminologia “patrimônio agroalimentar”. Como exemplo, citam-se os eventos “Patrimônio agroalimentar: promovendo saberes e práticas” (IPHAN, 2019) e “Quitandeiras de Minas Gerais e o Patrimônio Agroalimentar” (IPHAN, 2020).

O Patrimônio Agroalimentar é composto por bens culturais cuja documentação e cujas estratégias de salvaguarda contemplam, em similar grau de importância, práticas agropecuárias e culinárias no processo de registro (PIERONI, 2018). Portanto, em que pese ser possível encontrar outros termos, tais como patrimônio alimentar, culinário ou gastronômico, o presente estudo adota a expressão “Patrimônio Agroalimentar”. Assim, em afinidade com a linguagem corrente do IPHAN e o recorte pretendido, optou-se por utilizar a expressão “Patrimônio Agroalimentar”. Salienta-se, todavia, que a instituição nunca registrou um bem com a denominação supracitada.

Destarte, a cozinha constitui um importante elemento para a construção da identidade de qualquer povo e, especialmente, do mineiro, trazendo à baila a formação de hábitos alimentares em Minas Gerais, cadernos de receitas e discursos oficiais de fomento à comida típica (ABDALA, 1997). Todavia, o potencial de referencialidade contido no Patrimônio Agroalimentar não se restringe a uma localidade, mas diz respeito à própria relação do ser humano com a natureza, a história e todos os demais fatores que moldam a personalidade coletiva de uma comunidade.

Tanto é assim que a comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias (HALL; WOODWARD, 2000). O antropólogo francês Claude Lévi-Strauss propôs desenvolver a significação da cultura por meio da transformação da comida, pois a cozinha é um meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. “Na análise de Lévi-Strauss, a comida é não apenas ‘boa para comer’, mas também ‘boa para pensar’. Com isso, ele quer dizer que a comida é portadora de significados simbólicos e pode atuar como significante” (HALL; WOODWARD, 2000, p. 30). “Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repositório de ingredientes, nem convertida em fórmulas e combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço” (MACIEL, 2004, p. 3).



### 2.4 Boas práticas de Compliance e programa de integridade

O estabelecimento do Estado de Direito Agroambiental iniciou-se, no Brasil, nos anos 80, com a discussão sobre o socioambientalismo. É preciso enfatizar o imbricamento entre o direito ao desenvolvimento econômico e o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, princípios constitucionalmente estabelecidos que fundamentam o direito agroambiental (BRASIL, 1988). Este, por sua vez, indica a necessidade de integrar o desenvolvimento das atividades agropecuárias à proteção do meio ambiente e às comunidades locais, “em respeito a seus conhecimentos e práticas de manejo ambiental” (MATTOS NETO, 2018, p. 46).

Contudo, ainda que tal integração agroambiental seja um avanço, Paiva (2015) evidencia os riscos da aplicação do princípio do meio ambiente ecologicamente equilibrado às demandas de natureza cultural, ao mencionar que, em nome de uma perspectiva monista sanitária, criam-se “obstáculos ou mesmo proibições de se manter a produção de queijo de modo artesanal e tradicional em Minas Gerais” (PAIVA, 2015, p. 187). Por outro lado, a legislação sanitária vem se aperfeiçoando para se harmonizar com os métodos e características tradicionais, regionais e culturais. É nesse sentido que se aventa o potencial das boas práticas de *compliance* para a salvaguarda do Patrimônio Imaterial Agroalimentar.

O termo *compliance* equivale a “estar em conformidade com”, e ganhou força no Brasil com o advento da Lei 12.846/2013, conhecida como Lei Anticorrupção. Para regulamentá-la, foi publicado o Decreto nº 8.420 de 18 de março de 2015, o qual dispõe, em seu capítulo IV, sobre o Programa de Integridade. Trata-se da existência de mecanismos e de procedimentos internos no bojo da pessoa jurídica com vistas a proteger a organização, oferecendo um controle de atendimento às normas a ela aplicáveis (RESENDE, 2020, p. 280).

No art. 42 do Decreto supracitado, há dezesseis parâmetros para a avaliação quanto à existência e à aplicação do programa no âmbito das pessoas jurídicas, que são sintetizados pelo guia da Controladoria Geral da União (CGU) para empresas privadas em 5 pilares, quais sejam: I. Comprometimento e apoio da alta administração; II. Instância responsável pelo Programa de Integridade; III. Análise de perfil e riscos; IV. Estruturação das regras e instrumentos; e V. Estratégias de monitoramento contínuo. Frise-se que o Decreto regulamentador que institui os parâmetros do Programa de Integridade abrange quaisquer pessoas jurídicas, tais como associações, cooperativas e até mesmo pessoas jurídicas de direito público, havendo a possibilidade de acompanhamento e implementação das boas práticas agropecuárias e de fabricação atinentes aos coletivos em questão.



Constata-se que o Programa de Integridade tem como um de seus pilares a “Estruturação de regras e instrumentos internos”. Essa perspectiva implica, pelo menos, duas possíveis conjecturas. A primeira delas diz respeito ao desdobramento relativo à utilização do Programa de Integridade pelos detentores de saberes-fazeres agroalimentares, de modo a firmar critérios aptos a fortalecer a observância de diretrizes de conformidade nas práticas correlatas, somando-se à atuação da vigilância sanitária e corroborando a fiscalização, uma vez dirimidas as irregularidades do ponto de vista da saúde pública. Há, também, outro espectro, que guarda ligação com a prerrogativa autorregulatória dos titulares dos saberes-fazeres, no que diz respeito ao delineamento de parâmetros de conformidade para a orientação das atividades internas de produção e de conservação. Destarte, essa autonomia se refere a um aspecto de ordem interna, estando os deveres do Estado plenamente intactos. Quiçá a autorregulação em âmbito das organizações coletivas possa empoderá-las para a reivindicação de ações públicas devidas pelo Estado para proteção dos saberes, os quais as comunidades consideram relevantes proteger.

Nesse rumo, Magalhães (2020) trata a referencialidade como princípio para balizar a atuação do poder público e para assegurar a colaboração da comunidade para a seleção, a promoção e a proteção do patrimônio cultural. Assim, a autorregulação, por parte dos detentores de modos de fazer, e por meio da implementação de programas de integridade, pode contribuir para reforçar a salvaguarda do Patrimônio Imaterial Agroalimentar.

O pilar da “Instância interna responsável pelo Programa de Integridade”, a seu turno, tem o potencial de resguardar se permaneça em linha com a conformidade das legislações e critérios regulatórios, especialmente sanitários, em razão da relevância de se ater à Saúde Pública. Logo, o Programa de Integridade pode servir de ferramenta determinante à demonstração externa de comprometimento das comunidades, em constante luta em seus territórios, com as métricas de lisura, heteronomamente fixadas, a fim de empreender um equilíbrio entre a lógica privatista, as demandas socioculturais específicas e uma dimensão ainda mais ampla, que é a da saúde.

Outrossim, o pilar de “Estratégia e monitoramento contínuo” do programa também apoia a fiscalização e fomento por parte dos órgãos públicos. A esse respeito, o Programa de *Compliance* ou Integridade é um mecanismo facilitador da atuação dos órgãos públicos competentes, os quais devem exercer seu papel de acompanhar, incentivar, promover e monitorar os agentes relacionados ao saber-fazer em questão. Poder-se-ia questionar se os mecanismos previstos no decreto para avaliação de um Programa de Integridade seriam adequados à realidade desses detentores, que pleiteiam a tutela dos saberes e condições tradicionais envolvidas com os bens culturalmente protegidos. Não obstante, em que pese seu conteúdo técnico-empresarial, o próprio decreto elucida,



no § 1º do artigo 42, a necessidade de se considerar o porte e as especificidades da entidade para fins de avaliação dos parâmetros de integridade (BRASIL, 2016). Vale dizer, é viável a inteligência segundo a qual o suporte físico do Patrimônio Imaterial Agroalimentar também há de ser reconhecido em razão e nos moldes de suas peculiaridades.

Dando prosseguimento à investigação proposta inicialmente, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) publicou a cartilha “Integridade para Pequenos Negócios”, a fim de desmistificar a ideia de que o Programa de Integridade seria apenas para grandes empresas. Nessa cartilha, os subsequentes benefícios para quem adota medidas de integridade são listados: a) o ganho de conhecimento sobre o próprio negócio em que atua; b) a melhor aplicação dos recursos financeiros; c) a proteção da organização, na medida em que evita a ocorrência de fraudes e irregularidades; d) o aumento das chances de contratação; e e) a redução de penalidades caso a empresa seja punida com base na Lei Anticorrupção (SEBRAE, 2017). No que se refere à gestão que envolve os detentores dos saberes-fazer, que, frequentemente, enfrentam os imbróglios atinentes à legislação acerca da produção artesanal, frisam-se os benefícios contidos nos itens “a” e “c”, sobretudo pela intrínseca relação existente entre o Patrimônio Agroalimentar e a Saúde Pública, a qual se desvela na importância da atuação dos órgãos e agentes da Vigilância Sanitária.

O Programa de Integridade indicado para Pequenos Negócios, pelo SEBRAE, é adotado, inclusive, para a gestão das indicações geográficas concedidas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Um caso emblemático é o do Queijo Canastra, cujo modo de fazer foi reconhecido como patrimônio cultural em 2008 pelo IPHAN. Já em 2012, o INPI concedeu a Indicação Geográfica ao Queijo Canastra, após pedido feito pela Associação dos Produtores do Queijo Canastra (APROCAN). Contudo, ambos os reconhecimentos permaneceram carecedoras de diretrizes objetivas de boas práticas até a implementação do Programa de Integridade do SEBRAE<sup>5</sup> na APROCAN. Hoje, é fato notório que o Queijo Canastra é referência nacional quando se fala em Patrimônio Agroalimentar.

Portanto, o registro do Patrimônio Imaterial Agroalimentar demanda uma maior organização de seus detentores, que são, frequentemente, produtores artesanais. Por consequência, parece haver a potencial utilidade de adoção de parâmetros de conformidade com um amplo feixe de legislações e critérios regulamentares infralegais que seguem em atualização em prol da produção

---

<sup>5</sup> Informação proferida por Fabricio Welge no painel Up Day – Indicações Geográficas do IV Evento Internacional de Marcas Coletivas e Indicações Geográficas, on-line, 9 dez. 2021.



artesanal, o que pode acontecer pela via da implementação de Programas de Integridade.

### 3. Considerações finais

Se o registro é o principal mecanismo de tutela do Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil, é bem verdade que é desafiadora a instituição de ações de salvaguarda que considerem as peculiaridades do Patrimônio Imaterial Agroalimentar. E se a mera ameaça ao patrimônio cultural, inclusive o imaterial, está sujeita à punição, na forma da lei, por força constitucional (BRASIL, 1988), sobreleva-se a importância do reforço do amparo às organizações compostas pelos detentores dos saberes-fazer agroalimentares.

Assim, considerados os parâmetros firmados pelas normativas nacionais legais e regulamentares aplicáveis a empresas privadas para esse mister, revela-se evidente a necessidade de revisitar a possível utilidade das estratégias jurídicas relativas aos Programas de Integridade e às boas práticas de *compliance* aptas a aparelharem a busca pelo reconhecimento endógeno e exógeno que o Patrimônio Imaterial Agroalimentar reivindica. Vale dizer, uma vez que o bem jurídico em apreço é representativo de vínculos de responsabilidade intergeracionais que são reafirmados quando se trabalha o patrimônio cultural, ferramentas de apoio à proteção da identificação e da identidade cultural comunitária recebem guarida constitucional e merecem o esforço científico para o seu aperfeiçoamento. A rigor, trata-se da iniciativa urgente de refletir sobre caminhos que favoreçam a proteção dos processos culturais, para além do mero produto, enquanto valor patrimonial, de modo que sejam levados em conta conhecimentos, significados, linguagens e práticas que se originam da integração comunitária.

Como resultado do esforço teórico desenvolvido, confirma-se que as boas práticas se demonstram capazes de reforçarem a observância regular e continuada de diretrizes de conformidade nas práticas correlatas, de maneira a favorecerem a gestão de riscos e de exigências regulamentares sanitárias. Em outro giro, as estratégias tratadas no presente ensaio lançam luzes sobre a tendência de adoção da prerrogativa autorregulatória dos titulares dos saberes-fazer, para que, em exercício de autonomia, sejam tracejados, dentro do complexo organizacional, preceitos de conformidade que emergem da singularidade identitária do Patrimônio Cultural Imaterial. Com efeito, as boas práticas autorreferenciadas, no estudo dos pilares que integram o piso teórico eleito, avultam-se como horizontes promissores para o cultivo do autorreconhecimento cultural, na medida em que articulam a personalidade coletiva de uma comunidade para fazerem resistência à visão monista sanitária, às estruturas regulamentares homogêneas e, pode-se dizer,



hegemônicas e etnocêntricas acerca do fenômeno cultural.

À guisa de conclusão, e diante da insuficiência nas ações de proteção do Patrimônio Imaterial Agroalimentar, verifica-se que o Programa de Integridade, por meio das boas práticas de *compliance*, tem o potencial de coadjuvar na sua organização, melhor gestão e consequente defesa. De modo específico, o Programa de Integridade destinado a Pequenos Negócios insere-se na lógica de autorregulação por parte das organizações, reforçando, inclusive, a força do associativismo e do cooperativismo, cujo fundamento legal se encontra no art. 5º, XVII a XXI, e art. 174, § 2º, da Constituição da República (BRASIL, 1988).

Portanto, parece ser premente a existência de um grau mínimo de sistematização dentro das organizações coletivas compostas pelos detentores de modos de fazer produtos agroalimentares, a fim de salvaguardar o suporte físico dos bens culturais imateriais, sempre em conformidade com a identidade culturalmente autodeterminada de comunidades envolvidas e em coordenação com o interesse público revelado por políticas públicas legítimas.

### Referências Bibliográficas

ABDALA, M. C. **Receita da mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ASSOCIAÇÕES se unem para defender o Queijo de Leite Cru. **Portal do Queijo**. 26 jan. 2021. Disponível em: <[https://portaldoqueijo.com.br/noticias\\_queijos/2021/01/26/associacoes-se-unem-para-defender-o-queijo-de-leite-cru/](https://portaldoqueijo.com.br/noticias_queijos/2021/01/26/associacoes-se-unem-para-defender-o-queijo-de-leite-cru/)>. Acesso em: 1 nov. 2021.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2021]. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm)>. Acesso em: 2 nov. 2021.

BRASIL. **Portaria nº 200, de 18 de maio de 2016**. Dispõe sobre a regulamentação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI. Ministério da Cultura. Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Boletim Administrativo Eletrônico do IPHAN nº 1172, 2016. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/portaria\\_n\\_200\\_de\\_15\\_de\\_maiode\\_2016.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/portaria_n_200_de_15_de_maiode_2016.pdf)>. Acesso em: 17 dez. 2020.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. **Patrimônio imaterial no Brasil**: legislação e políticas estaduais. Brasília, DF: Educarte, 2008.

CONTROLADORIA GERAL DA UNIÃO (CGU). **Programa de Integridade – Diretrizes para empresas privadas**. Brasília, DF: 2015. Disponível em: <<https://www.gov.br/cgu/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/integridade/arquivos/programa-de-integridade-diretrizes-para-empresas>>



privadas.pdf>. Acesso em: 10 dez. 2021.

COSTA, Rodrigo Vieira. Os efeitos jurídicos-sociais do registro do patrimônio cultural imaterial brasileiro. **Revista Culturas Jurídicas**, Niterói, vol. 7. n. 18, set./dez., 2020. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/culturasjuridicas/article/view/46242>. Acesso em: 10 nov. 2021.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Pasteurização lenta do leite para queijos artesanais saudáveis com qualidade**. 19 jan. 2021. Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=C\\_21ghi6grE&ab\\_channel=Embrapa](https://www.youtube.com/watch?v=C_21ghi6grE&ab_channel=Embrapa)>. Acesso em: 1 nov. 2021.

FÉRES, Marcelo Andrade; CHAVES, Natália Cristina. (Orgs.). **Sistema anticorrupção e empresa**. Belo Horizonte: Editora D'Plácido, 2020.

FREITAS, Carolina Rodrigues de Freitas, TEIXEIRA, Silvia Gabriel. **O Rio Doce e a Natureza como sujeito de Direito**. In: II Congresso Mineiro de Direito Ambiental. Disponível em: <<https://vlex.com.br/vid/rio-doce-natureza-sujeito-852807991>>. Acesso em 02 mai. 2022.

HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Tomaz T. da Silva (Org.). Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. Brasília, DF: Iphan, 2014. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie\\_Queijo\\_de\\_Minas\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf)>. Acesso em: 1 out. 2021.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Parecer Técnico nº 141/2021/COTEC IPHAN-MG/IPHAN-MG**. 20 mai. 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/aberta-consulta-publica-sobre-o-modo-artesanal-de-fazer-queijo-minas-e-o-modo-de-fazer-a-viola-de-cocho/ParecertcnicoRevalidaoModoArtesanaldeFazerQueijoMinas.pdf>>. Acesso em: 2 nov. 2021.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio agroalimentar é tema de evento realizado em São Paulo (SP)**. 01. out. 2019. São Paulo. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/sp/noticias/detalhes/5373/patrimonio-agroalimentar-e-tema-de-evento-realizado-em-sao-paulo-sp>>. Acesso em: 12 nov. 2021.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio à Mesa: Quitandeiros de Minas Gerais e o Patrimônio Agroalimentar**. Colóquio online. 9, 10 e 11 dez. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/coloquio-online-debate-oficio-das-quitandeiros-de-minas-gerais>>. Acesso em: 12 nov. 2021.

JAMES, Paul. **Urban Sustainability in Theory and Practice: Circles of Sustainability**. London: Routledge and Earthscan, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.



MAGALHÃES, Allan Carlos Moreira. **Patrimônio Cultural, Democracia e Federalismo: comunidade e poder público**. Fortaleza: Dialética, 2020.

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil - Dossiê Interpretativo**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). v. 1. Belo Horizonte, maio de 2006. Disponível em: <[portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_modos\\_fazer\\_queijo\\_minas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf)>. Acesso em: 5 nov. 2021.

MINAS GERAIS. **Decreto nº 48024, de 19 de agosto de 2020**. Regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais. Diário Oficial do Executivo – MG, de 20 de agosto de 2020. Minas Gerais. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=DEC&num=48024&comp=&ano=2020s>>. Acesso em: 20 nov. 2021.

MINAS GERAIS. **Lei 23.157, de 18 de dezembro de 2018**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Regulamenta a Lei nº 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Diário Oficial do Executivo – MG, de 19 de dezembro de 2018. Minas Gerais. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=23157&comp=&ano=2018>>. Acesso em: 16 nov. 2021.

MINAS GERAIS. Tribunal de Justiça. Apelação criminal nº 1.0112.13.008144-4/0001. Rejeição da preliminar de inépcia de denúncia. Emerson Eustáquio Parreira e outro versus Ministério Público do Estado de Minas Gerais. Relator: Catta Preta. Belo Horizonte, 23 de maio de 2019. **Jus Brasil**. Disponível em: <<https://tj-mg.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/716722466/apelacao-criminal-apr-10112130081444001-mg/inteiro-teor-716722536>>. Acesso em: 20 out. 2021.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Ministério alerta para perigos do consumo de leite cru**. jun. 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/ministerio-alerta-para-perigos-do-consumo-de-leite-cru>>. Acesso em: 12 out. 2021.

MATTOS NETO, Antonio José de. **Curso de Direito Agroambiental Brasileiro**. São Paulo: Saraiva Educação, 2018.

NOSSA, Leonêncio. Câmara faz desagravo a Minas contra apreensão de queijos no Rock in Rio. 20 set. 2017. **O Estado de São Paulo**. Disponível em: <<https://politica.estadao.com.br/noticias/geral,camara-faz-desagravo-a-minas-contrapreensao-de-queijos,70002009298>>. Acesso em: 13 jan. 2021.

OLIVEIRA, Alini Nunes de; SOUZA, Silvana do Rocio de. As indicações geográficas de produtos alimentares: possibilidade de conservação e valorização do patrimônio cultural gastronômico. **Formação (Online)**, v. 28, n. 53, p. 905-932, 2021. Disponível em: <<https://revista.fct.unesp.br/index.php/formacao/article/view/8114>>. Acesso em: 26 out. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 17 out. 2003. Trad. Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006. Disponível em:



<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguada%20Patrim%20Cult%20material%202003.pdf>>. Acesso em: 5 nov. 2021.

PAIVA, Carlos Magno de Souza. **Direito do Patrimônio Cultural:** autonomia e efetividade. Curitiba: Juruá Editora, 2015.

PIERONI, Gabriella Cristina. **Fazedores de cultura, comedores de patrimônio:** Estado e sociedade civil no registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação. Dissertação (Mestrado Profissional). Preservação do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. IPHAN. Rio de Janeiro. 2018. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/PIERONI\\_Gabriella\\_Dissertacao\\_Mestrado\(2\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/PIERONI_Gabriella_Dissertacao_Mestrado(2).pdf)>. Acesso em: 10 out. 2021.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Integridade para pequenos Negócios** – Construa o país que desejamos a partir da sua empresa. 2017. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Integridade%20para%20pequenos%20neg%C3%B3cios.pdf>>. Acesso em: 20 dez. 2021.

SOUZA, Fernanda Nunes Coelho Lana e; TOMAGNINI, Flávia Neves; UCHOA, Maria Raquel de Sousa Lima; ANDRADE, Renato Campos. (Orgs.). **Compliance em perspectiva:** abrangência, especificidades, mecanismos de atuação e a salvaguarda das organizações. Belo Horizonte: Editora D'Plácido, 2019.

WELGE, Fabricio. **Up day Indicações Geográficas (Painel).** In: IV EVENTO INTERNACIONAL DE MARCAS COLETIVAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. On-line. 9 dez. 2021.

WOLKMER, Antonio Carlos. Introdução aos Fundamentos de uma Teoria Geral dos 'Novos' Direitos. **Revista Jurídica UNICURITIBA**, Curitiba, v. 2, n. 31, p. 121-148, 2013. Disponível em: <<http://revista.unicuritiba.edu.br/index.php/RevJur/article/view/593/454>>. Acesso em: 5 out. 2021.