







Agroecologia2020

VIII Congreso Latinoamericano

## The Territorial Brand “Sabor Serrano” and the Agro-ecologically Based Family Agroindustry in Serra Catarinense (Brazil)

La marca territorial Sabor Serrano y la agroindustria familiar de base agroecológica en la Serra Catarinense (Brasil)

A marca territorial Sabor Serrano e a agroindústria familiar de base agroecológica na Serra Catarinense (Brasil)

Souza, L. M. <sup>1</sup>; Tecchio, A. <sup>2</sup>; Chechi, L. A. <sup>3</sup>; Cazella, A. A. <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal do Amazonas (IFAM), Manaus, Brasil

<sup>2</sup> Pós-doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas na Universidade Federal de Santa Catarina (PGA/UFSC), Florianópolis, Brasil

<sup>3</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), Bahia, Brasil

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Florianópolis, Brasil


### Editor

Inés Gazzano 

Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Montevideo, Uruguay

Santiago Sarandón 

Universidad de la Plata, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, La Plata, Argentina

Fábio Kessler Dal Soglio 

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil

Received 02 Aug 2021

Accepted 31 Oct 2021

Published 11 Aug 2022

### Correspondence

Leonardo Moura de Souza  
lmoura1818@gmail.com

### Abstract

This article aims to analyze the main criteria for granting the territorial mark Sabor Serrano (MSS) by the Intermunicipal Consortium of Serra Catarinense (CISAMA), Santa Catarina (Brazil) and its relationship with the regulation of family agroindustry with an agroecological base. MSS is the result of an organization of more than a decade inserted in a context of inter-municipal cooperation, with the purpose of solving common problems related to the valorization of products from the family agroindustry. The methodological procedure adopted was the case study through bibliographical, documental and field research. The MSS is used by 70 agribusinesses, in 702 products, having as main criterion the sanitary norms, with great potential to articulate a joint process of recognition of agroecological and artisanal products, given that several precepts of these notions are already fulfilled.

**Keywords:** sustainable territorial development, family farming, collective brand, agroecology



## Resumen

Este artículo tiene como objetivo analizar los principales criterios para la concesión de la marca territorial Sabor Serrano (MSS) por parte del Consorcio Intermunicipal Serra Catarinense (CISAMA), Santa Catarina (Brasil), y su relación con la regulación de la agroindustria familiar con base agroecológica. El MSS es el resultado de una organización de más de una década insertada en un contexto de cooperación intermunicipal, con el propósito de resolver problemas comunes relacionados con la valorización de productos de la agroindustria familiar. El procedimiento metodológico adoptado fue el estudio de caso mediante investigación bibliográfica, documental y de campo. El MSS es utilizado por 70 agroindustrias, en 702 productos, teniendo como criterio principal las normas sanitarias, con gran potencial para articular un proceso conjunto de reconocimiento de productos agroecológicos y artesanales, dado que ya se cumplen varios preceptos de estas nociones.

**Palabras clave:** desarrollo territorial sostenible, agricultura familiar, marca colectiva, agroecología

## Resumo

Este artigo tem como objetivo analisar os principais critérios de concessão da marca territorial Sabor Serrano (MSS) pelo Consórcio Intermunicipal da Serra Catarinense (CISAMA), Santa Catarina (Brasil), e sua relação com a regulamentação da agroindústria familiar de base agroecológica. A MSS é fruto de uma organização de mais de uma década inserida num contexto de cooperação intermunicipal, com propósito de resolver problemas comuns ligados à valorização de produtos da agroindústria familiar. O procedimento metodológico adotado foi o estudo de caso por meio de pesquisa bibliográfica, documental e de campo. A MSS é utilizada por 70 agroindústrias, em 702 produtos, tendo como principal critério as normas sanitárias, com grande potencial de articular um processo conjunto de reconhecimento de produtos agroecológicos e artesanais, dado que diversos preceitos dessas noções já são cumpridos.

**Palavras-chave:** desenvolvimento territorial sustentável, agricultura familiar, marca coletiva, agroecologia

## 1. Introdução

Considerando os desafios atuais de crises geradas em todas as dimensões da sociedade, a construção de uma sociedade sustentável é imperativa. No meio rural, isso implica a constituição e valorização de estratégias territoriais de desenvolvimento empregadas pela agricultura familiar<sup>(1)</sup>. Nesse sentido, destaca-se o papel da agroindústria familiar na produção de qualidade territorial que, na maioria das vezes, está associada a modos tradicionais de produção (artesanais), provenientes de sistemas sustentáveis de manejo (orgânicos, agroecológicos), de diferentes sistemas étnicos-culturais (quilombola, indígena, caboclo...), que contribuem para maior autonomia, incremento na renda e melhoria das condições de vida dos agricultores<sup>(2)</sup>.

Tais características convergem na perspectiva da transição agroecológica, processo gradual e multilinear de mudança, que ocorre ao longo do tempo, nas formas de manejo dos agroecossistemas. O propósito principal consiste na passagem de um modelo agroquímico de produção para estilos de agriculturas que incorporem princípios e tecnologias de base ecológica. Tal processo depende da intervenção humana, que não se limita na busca de uma maior racionalização econômico-produtiva,

mas numa mudança nas atitudes e valores dos atores sociais em relação ao manejo e conservação dos recursos naturais<sup>(3)</sup>.

No estado de Santa Catarina, a Serra Catarinense apresenta um conjunto de organizações sociais que atuam na perspectiva agroecológica, com destaque para as organizações da sociedade civil Centro Viane de Educação Popular, fundada em 1988, o núcleo da Rede Ecovida de Agroecologia, criado em 1998, com atuação na certificação participativa de produtos orgânicos, e a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, constituída em 1999. Entre as organizações governamentais, o Consórcio Intermunicipal da Serra Catarinense (CISAMA) atua desde 2009 na implementação de serviços de inspeção sanitária ligados, sobretudo, às agroindústrias familiares da região. Em 2010, este consórcio criou a marca Sabor Serrano (MSS) como uma estratégia de valorização territorial dos produtos das agroindústrias regulamentadas pelo Serviços de Inspeção Municipal (SIM) e, a partir de 2020, pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), ambos integrados ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Trata-se de um sistema de normas da formalização sanitária, nos três níveis de competência governamental (federal, estadual e municipal).

A regulamentação sanitária realizada de forma setorializada e fragmentada tende a excluir a pequena agroindústria familiar, principalmente as de base agroecológica e artesanal, em decorrência das suas especificidades, implicando impedimento ao acesso aos mercados formais de comercialização. O processo de regulamentação sanitária da pequena agroindústria familiar na região da Serra Catarinense é realizado pelo CISAMA, cuja origem está associada às políticas públicas do extinto Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), orientadas à criação de Consórcios de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local (CONSAD). Essa iniciativa buscava estimular arranjos territoriais em regiões de baixo índice de desenvolvimento, com objetivo de promover a cooperação entre municípios, em prol da segurança alimentar e do desenvolvimento local. Mais tarde, essa política foi articulada com ações da então Secretaria de Desenvolvimento Territorial do extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário<sup>(4)</sup>.

O presente artigo tem como objetivo analisar os principais critérios de concessão da marca territorial Sabor Serrano pelo Consórcio Intermunicipal da Serra Catarinense e a relação com a regulamentação da agroindústria familiar de base agroecológica. Este estudo foi desenvolvido no período de 2019-2020 e se inscreve no escopo de dois projetos de pesquisa, que adotam o enfoque da Cesta Bens e Serviços Territoriais executados na Serra Catarinense.

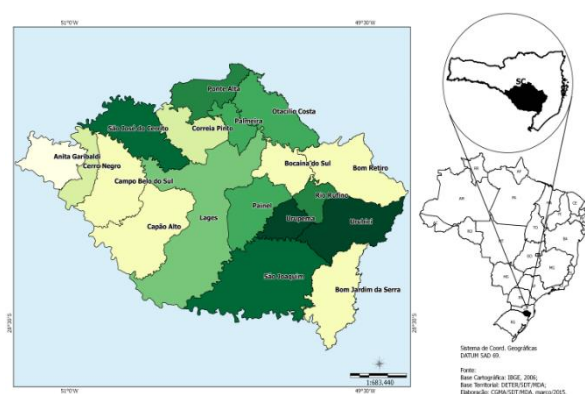
## 2. Metodologia

A unidade de observação empírica corresponde ao território de abrangência da Associação dos Municípios da Região Serrana (AMURES) e do CISAMA do estado de Santa Catarina, composto por 18 municípios. Dentre esses municípios, Lages se destaca por ter mais de 157 mil habitantes, seguido por São Joaquim com 27,1 mil e Otacílio Costa com 18,9 mil habitantes. Os demais possuem menos de 13 mil habitantes. Trata-se da região do estado com os menores índices socioeconômicos. A Figura 1, a seguir, apresenta a localização do território e os municípios em relação ao estado e ao país.

O procedimento metodológico adotado consistiu em pesquisa bibliográfica e documental, seguida por uma pesquisa exploratória no local de estudo, em agosto de 2019, mais especificamente no município-polo de Lages. Naquela oportunidade, por meio de um roteiro semiestruturado de questões,

foram entrevistados o secretário-executivo do CISAMA e a responsável técnica das equipes de profissionais municipais encarregadas pelo SIM/SUASA perante as agroindústrias familiares dos municípios que participam do Consórcio. Essa pesquisa exploratória possibilitou uma análise preliminar do processo de criação da MSS e sua importância para as agroindústrias familiares da região. Na sequência, realizou-se seis entrevistas e contatos remotos com outros atores e instituições que atuam especificamente com o tema da agroecologia na região, como o Centro Viane de Educação Popular, a Rede de Agroecologia Ecovida e a Associação Acolhida na Colônia.

Figura 1. Localização do território da Serra Catarinense, Santa Catarina (Brasil)



Fonte: Base Cartográfica<sup>(5)</sup>.

A pesquisa contou ainda com a análise de dados secundários originários do banco de registro e controle de impressão e emissão dos rótulos da MSS para cada agroindústria familiar atendida pelo CISAMA. A partir desses dados e informações foi possível identificar a existência ou não de agroindústrias de base agroecológicas dentro do grupo de agroindústrias regulamentadas pelo CISAMA e usuárias da MSS, bem como obter uma visão geral da distribuição e classificação dos produtos (vegetal e animal) dessas agroindústrias entre os 18 municípios que compõem o território da Serra Catarinense.

### 2.1 Transparência dos dados

Dados disponíveis: o conjunto de dados que suporta os resultados deste estudo encontra-se disponível na dissertação de mestrado que serviu de referência para sua elaboração<sup>(6)</sup>.

### 3. Resultados e discussões

A MSS atende um conjunto de 70 agroindústrias, e uma diversidade de 702 produtos, distribuídas em 14 dos 18 municípios que compõem o território da Serra Catarinense. Os principais critérios da regulamentação e da concessão da MSS estão associados à infraestrutura administrativa, preservação e combate à fraude, inocuidade e qualidade sanitária dos produtos e de controle ambiental. A utilização da marca é opcional para as agroindústrias regulamentadas, mas, para as que quiserem usar, é obrigatório que seja regulamentada pelo sistema de inspeção e vigilância sanitária.

Entre os produtos, verificou-se a referência nos seus rótulos de denominações como *artesanais*, *coloniais* e *orgânicos*, sendo que a maioria pertence a categoria dos panificados (48%). O queijo artesanal serrano, o mel de melato da bracinga (*Mimosa scabrella*) e o pinhão apresentam as características para serem considerados ativos territoriais específicos na região<sup>(7)</sup>. A Figura 2, a seguir, apresenta a utilização da MSS em três diferentes produtos, sendo dois associados ao SIM (queijo serrano e mel), por serem produtos de origem animal, e outro (pinhão) sem esse selo de inspeção sanitária, por ser um produto de origem vegetal.

Figura 2. Uso da MSS em (A) queijo artesanal serrano, (B) mel e (C) pinhão moído congelado



O queijo artesanal serrano é considerado um dos produtos com maior tipicidade da Serra Catarinense por possuir sabor, qualidade e textura influenciada pelo ambiente, clima, vegetação, raças rústicas, solo e tradição, ligada ao saber-fazer do

agricultor serrano que remonta ao período do tropeirismo do século XVIII. Ou seja, representa um produto com forte identidade territorial e relevância histórica, social, cultural e econômica da agricultura familiar serrana<sup>(8)</sup>. O seu processo de fabricação é totalmente artesanal, produzido em pequenas quantidades, a partir de leite cru, ordenhado de vacas de raças cruzadas de corte, criadas de forma extensiva e alimentadas com pasto nativo<sup>(9)</sup>. Entre as 70 agroindústrias usuárias da marca, oito trabalham com queijo artesanal serrano, cinco localizadas no município de Lages e três em Urubici, Capão Alto e São Joaquim.

Outro produto singular da Serra Catarinense que utiliza a MSS é o mel de melato de bracinga. Esse tipo de mel é produzido nas regiões mais altas de Santa Catarina e está associado à árvore de bracinga que, ao ser infestada pelo inseto conhecido como cochonilha (*Tachardiella* sp.), expele uma secreção açucarada, a qual é transformada em mel durante a estação de inverno pela ação de abelhas melíferas (*Apis mellifera*). Esse mel apresenta características peculiares, com destaque de ser menos adocicado e mais escuro do que o mel floral, além de possuir maior quantidade de minerais e de vitamina C, que agem como antioxidante e anti-inflamatório<sup>(10)</sup>. Entre as agroindústrias que utilizam a MSS foram identificadas uma agroindústria familiar que trabalha com o mel de melato de bracinga e quatro que processam o mel floral ou mel comum.

Outro produto típico da região é o pinhão. Das 58 agroindústrias de produtos de origem vegetal, 16 (33%) processam pinhão, com destaque para o município Correia Pinto, com nove agroindústrias, e São Joaquim e Lages com, respectivamente, três e duas agroindústrias. Segundo o coordenador do Centro Vianei de Educação Popular, o pinhão é um dos produtos típicos da região, por estar intimamente relacionado com as estratégias agroalimentares de agricultores familiares e de povos e comunidades tradicionais, uso e conservação dos sistemas florestais, manutenção das paisagens naturais e de bens culturais imateriais associados à agrobiodiversidade. Os municípios de Paineira, São Joaquim e Bom Jardim da Serra são os maiores produtores. A maior parte dessa produção provém de áreas de regeneração da floresta de araucária<sup>(11)</sup>.

A floresta de araucária sofreu intensa pressão durante o ciclo de exploração da madeira, o que fez entrar na lista de espécies ameaçadas de extinção<sup>(12)</sup>. Em Santa Catarina, a floresta de araucária cobria 42,5% do estado e hoje resta algo em torno de 1% a 5% da área original, sendo que a maior

parte está localizada em áreas de povos e comunidades tradicionais, como áreas indígenas, comunidades quilombolas e, principalmente, de agricultores familiares<sup>(13)</sup>. Destaca-se a atuação do Centro Vianei de Educação Popular junto a agricultores associados à Cooperativa Ecológica de Agricultores, Artesãos e Consumidores da Região Serrana (ECOSERRA) com o propósito de promover a conservação das araucárias em sistema agroflorestal e o extrativismo sustentável do pinhão<sup>(12)</sup>.

O pinhão, o queijo serrano, o mel de melato bracinga e outros produtos identificados como orgânicos e artesanais usuários da MSS apresentam forte associação com a perspectiva da agroecologia, uma vez que suas práticas de manejo e formas organizacionais contribuem direta ou indiretamente para a conservação e recuperação dos ecossistemas naturais, maior autonomia, incremento na renda e melhoria das condições de vida dos agricultores. Neste estudo considera-se a agroecologia como um campo de conhecimentos, de natureza multidisciplinar, que pretende contribuir na construção de estilos de agricultura de base ecológica e na elaboração de estratégias sustentáveis de desenvolvimento rural, numa perspectiva multidimensional de longo prazo<sup>(14)</sup>.

Embora essas iniciativas sejam beneficiadas pela MSS, observou-se que os serviços de inspeção e vigilância sanitária, coordenados pelo CISAMA, são realizados de forma fragmentada e setORIZADA, com pouca articulação com segmentos ligados à agroecologia na região<sup>(5)</sup>.

A existência de agroindústrias familiares de base agroecológica que fazem uso da MSS não é reconhecida como tal, a exemplo da produção de leite e queijo a base de pasto e da produção do pinhão em sistemas agroflorestais. Esse panorama poderia mudar se o processo de regulamentação sanitária das agroindústrias familiares fosse realizado de forma conjunta com outras normas e processos que reconhecem os produtos agroecológicos ou artesanais<sup>(15)</sup>. Ou seja, um processo interinstitucional e intersetorial associado à vigilância sanitária de forma a evitar gastos desnecessários em procedimentos diferentes para obter o reconhecimento da especificidade e qualidade dos produtos agroecológicos.

Além da falta de atuação conjunta entre os órgãos responsáveis pela certificação da qualidade e especificidade dos produtos agroalimentares das agroindústrias familiares, em especial as que processam produtos da agrobiodiversidade, as exigências sanitárias estão levando a produção de alimentos tra-

dicionais, artesanais e de base familiar a adotar procedimentos que aproximam esses produtos da industrialização convencional e da artificialização, dissociando-os de práticas socioculturais inerentes ao modo de produção que historicamente caracterizam esses produtos<sup>(15)</sup>. Com isso, o atual modelo de inspeção e vigilância sanitária ainda está distante da diversidade e das realidades da produção artesanal familiar<sup>(16)</sup>.

O processo de regulamentação sanitária da agroindústria familiar poderia se dar em conjunto com a certificação orgânica e/ou do recém-criado selo ARTE (para produtos artesanais de origem animal), já que todos esses processos são coordenados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). De forma sintética, a certificação de produtos orgânicos é o procedimento pelo qual uma certificadora, devidamente credenciada pelo MAPA, assegura que determinado produto, processo ou serviço obedece às normas e práticas da produção orgânica brasileira, conforme a Lei 10.831/2003. O selo ARTE é um certificado de identidade e qualidade, que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal, sob a coordenação do MAPA, instituído pela Lei 13.680/2018.

Não obstante a falta de uma sinergia e cooperação entre os atores públicos, privados e associativos na constituição de um sistema de regularização e certificação conjunto, para atender as especificidades da agroindústria familiar de base agroecológica, a MSS vem desempenhando um importante papel no desenvolvimento rural na região da Serra Catarinense, principalmente na regularização sanitária das agroindústrias familiares, diferenciação e agregação de valor dos produtos alimentares nos mercados formais de comercialização e criação de um vínculo territorial desses produtos. O uso de marcas e sinais coletivos, entre outras estratégias adotadas pelas agroindústrias familiares, dá-se a partir da constituição de redes sociais de influência regional e local, que buscam acesso aos mercados formais e a agregação de valor aos produtos de qualidade diferenciados e com alguma singularidade territorial<sup>(17)</sup>.

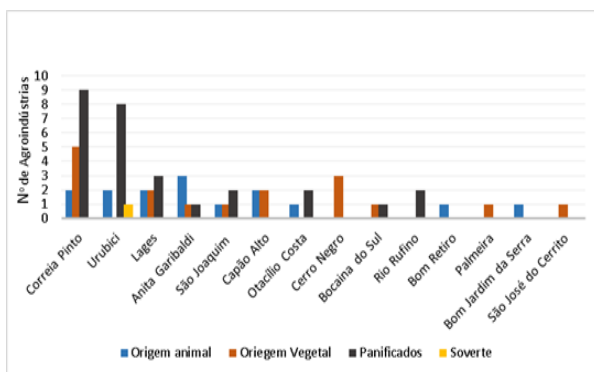
Com a nova instrução normativa<sup>(18)</sup> expedida pelo MAPA, o CISAMA, além de deter a competência pelo SIM na região, passou a reconhecer a equivalência e adesão ao SISBI-POA do SUASA. Tal normativa foi pensada para atender as especificidades da agroindústria familiar, que muito se diferencia dos grandes complexos agroindustriais pelas suas

relações sociais, econômicas e ambientais estabelecidas no território onde estão inseridas.

Até o momento, somente a Cooperativa de Criadores de Frango Caipira Salto dos Marianos (COOPER-SALTO), localizada no município de São José do Cerrito, obteve a equivalência do SIM ao SISBI-POA. A COOPERSALTO é uma cooperativa que envolve 12 famílias e se dedica à produção de frango caipira, cuja qualidade diferenciada decorre do sistema produtivo extensivo. A criação dos frangos se dá nas unidades familiares, porém a gestão e a operação do abatedouro são efetuadas de forma cooperada<sup>(19)</sup>.

A utilização da MSS está mais concentrada nos municípios de Correia Pinto e Urubici, com respectivamente 16 e 11 agroindústrias familiares, não estando presente nos municípios de Urupema, Ponte Alta, Painel e Campo Belo do Sul. Segundo a médica veterinária responsável técnica pelo serviço de inspeção sanitária do CISAMA, a inexistência de agroindústrias usuárias da marca em cinco municípios se deve ao fato de alguns municípios da região ainda não terem aderido aos serviços de inspeção sanitária, mas também ao fato de algumas agroindústrias regulamentadas por esse serviço utilizarem marcas próprias. A Figura 3 apresenta as principais categorias de produtos processados pelas 70 agroindústrias familiares na Serra Catarinense.

Figura 3: Número e classificação dos produtos agroalimentares das 70 agroindústrias familiares usuárias da MSS por município do território da Serra Catarinense



Fonte: Elaborado pelos autores.

Os produtos usuários da MSS foram classificados em quatro principais grupos: origem animal (leite, mel, embutidos), origem vegetal (frutas e hortaliças em geral), panificados (roscas e pães) e sorvetes. A categoria com maior expressividade de produção é a de panificados (46%), seguida por produtos de

origem vegetal (28%), origem animal (24%) e sorvete (2%).

A adesão ao serviço de inspeção sanitária pelos municípios é voluntária, mas ele precisa possuir uma equipe de profissionais especializados, que atuem junto à secretaria municipal de agricultura e de forma compartilhada com a equipe do CISAMA.

#### 4. Conclusões

A MSS exerce uma importante função no desenvolvimento territorial da Serra Catarinense, pois é fruto de uma organização de mais de uma década ligada à regulamentação e qualificação territorial das agroindústrias familiares de pequeno porte. Os principais critérios adotados pelo CISAMA para a concessão da MSS é a regulamentação sanitária das agroindústrias familiares. Essa regulamentação está associada a adequações na infraestrutura administrativa, preservação e combate à fraude, inocuidade e qualidade sanitária dos produtos e de controle ambiental.

As 70 agroindústrias registradas pelos serviços de inspeção e vigilância sanitária da MSS estão presentes em 14 dos 18 municípios da região, com uma maior concentração nos municípios Correia Pinto, Urubici e Lages. Entre os 702 produtos que utilizam a marca, muitos incorporam recursos específicos do território, a exemplo do queijo artesanal serrano, pinhão, mel de melato de bracinga e diversos outros produtos artesanais, integrais e orgânicos. No entanto, as normas sanitárias ainda são aplicadas de forma setorializada e dissociadas de um processo mais amplo que busque a criação de uma reputação conjunta de produtos e serviços de qualidade territorial de base agroecológica.

Essa constatação revela a necessidade de novas ações coletivas que busquem viabilizar nesse processo o reconhecimento das práticas agroecológicas e artesanais empreendidas por essas agroindústrias, além de criar legislações adequadas a essas práticas, uma vez que a maior parte dessas agroindústrias reúne elementos que facilitam um processo de transição agroecológica. Ressalta-se, portanto, a importância da realização de futuros estudos que contemplem as seguintes questões: quais são as características socioeconômicas das agroindústrias que fazem uso da MSS e por que a utilizam? Quais as principais críticas e sugestões para a melhoria da gestão da marca? Por que certas agroindústrias optam por não utilizar a marca ou, depois de um tempo de utilização, criam suas

próprias marcas e deixam de utilizar a marca coletiva? Quais os principais canais de comercialização dos produtos que utilizam a marca?

A experiência da MSS reúne várias características que convergem com a perspectiva da proposta do processo de transição agroecológica, como os inerentes à produção do queijo artesanal serrano, a extração de produtos da agrobiodiversidade, como o pinhão, a produção do mel de melato da bracatinga, entre outras. Embora a maioria das agroindústrias familiares que utiliza a MSS não processe produtos orgânicos, sua natureza e forma de organização social condizem com essa noção, reunindo condições para adotar um processo de transição agroecológica enquanto estratégia complementar de valorização dos seus produtos nos mercados.

### Agradecimentos

Os autores agradecem as agências de fomento à pesquisa do CNPq e da FAPESC, cujos apoios foram imprescindíveis para a realização de pesquisa de campo e de reflexão teórico-metodológica compartilhada por pesquisadores de distintas instituições. Também a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) pela concessão da bolsa de pesquisa para o primeiro autor deste artigo.

### Author contribution statement

Autor 1 Escreveu o artigo, Autor 2 colaborou com análise dos resultados, Autor 3 colaborou com a coleta dos dados e correção final, Autor 4 correção final. Todos os autores contribuíram para o conteúdo.

### Referências

1. Favareto AS. Territórios rurais em um mundo urbanizado e globalizado: paradoxos e transição para a sustentabilidade. In: Guibert M, Sabourin É, editors. Ressources, inégalités et développement des territoires ruraux en Amérique latine, dans la Caraïbe et en Europe. Paris: Institut des Amériques; 2020. p. 32-17.
2. Requier-Desjardins D, Salcido GT. Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y circuitos cortos en América latina. In: Marques FC, Conterato MA, Schneider S, editors. Construção de Mercados e Agricultura Familiar. Porto Alegre: UFRGS; 2020. p. 21-52.

3. Caporal FR, Costabeber JA. Agroecologia e Extensão Rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável [Internet]. Porto Alegre: [publisher unknown]; 2004 [cited 2022 Feb 17]. 177p. Available from: <https://bit.ly/3JzjPZk>.
4. Mascarenhas GA. Consórcio público e arranjos institucionais de desenvolvimento territorial no Meio Oeste Contestado: cooperação ou competição? [master's thesis]. Rio de Janeiro (BR): Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; 2015. 150p.
5. Brasil. Perfil territorial: Santa Catarina – SC [Internet]. 2015 [cited 2022 Feb 17]. 9p. Available from: <https://bit.ly/3sKQJiU>.
6. Souza LM. As interfaces entre o enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais e a Marca Coletiva Sabor Serrano em Santa Catarina [master's thesis]. Florianópolis (BR): Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas; 2021. 140p.
7. Cazella AA, Paula LN, Medeiros M, Turnes VA. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. *Redes*. 2019;24(3):74-49.
8. Yamaguchi CK, Turra NC, Strasser ATB. Visão contemporânea e sustentável da Serra Catarinense. 2a ed. Lages: Uniplac; 2016. 247p.
9. Córdova UA, Schlickmann AFMBF. A contribuição do queijo artesanal serrano para o desenvolvimento regional e preservação dos campos de altitude do sul do Brasil. *Cad Prospecç*. 2015;8(1):150-7.
10. Dortzbach D, Machado LN, Loss A, Vieira E. Influência do meio geográfico nas características do mel de melato da bracatinga. *Res Soc Dev* [Internet]. 2020 [cited 2022 Feb 17];9(9):e198997191. doi:10.33448/rsd-v9i9.7191.
11. Magnanti NJ. Extrativismo do pinhão na promoção da biodiversidade e do desenvolvimento econômico da agricultura familiar no Planalto Serrano Catarinense [doctoral's thesis]. Florianópolis (BR): Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas; 2019. 252p.
12. Mantovani A, Mantovani L, Morellato PC, Reis MS. Fenologia reprodutiva e produção de sementes em *Araucaria angustifolia* (Bert.) O. Ktze. *Rev Bras Bot*. 2004;27(4):787-96.
13. Silva RO, Steenbock W, Magnant JN, Reis E. Fazeres e saberes no manejo da araucária no planalto da Serra Catarinense. Lages: Centro Viane de Educação Popular; 2015. 50p.

14. Caporal FR, Costabeber JA, Paulus G. Agroecologia: matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável. In: Tommasino H, Hegedüs P, editors. Extensión: reflexiones para la intervención en el medio urbano y rural. Montevideo: Facultad de Agronomía; 2006. p. 45-61.
15. Venturin L, Meireles AL. Agrosociobiodiversidade: a indústria familiar de base agroecológica [Internet]. Serra: Centro Ecológico; 2014 [cited 2022 Feb 17]. 53p. Available from: <https://bit.ly/3DYBNIm>.
16. Prezzoto LL. Procedimentos para a Regularização de empreendimentos comunitários, familiares e artesanais. Brasília: ISPN; 2020. 47p.
17. Ferrari DL, Mior L, Marcondes T, Mondardo M. Agroindústrias familiares e construção social de mercados: situação atual e perspectivas a partir do estado de Santa Catarina, Brasil. In: VI Congresso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados; 2013; Florianópolis, Brasil. Florianópolis: SIAL, 2013. p. 32.
18. Brasil. Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020 [internet]. Diário Oficial Da União. 11 fev/2020 [cited 2022 Feb 17]. 3p. Available from: <https://bit.ly/3JBMUTK>.
19. Milano MZ, Cazella AA. Cooperativismo e associativismo no enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais: uma análise a partir da Serra Catarinense. In: Búrigo FL, Rover OJ, Ferreira RG, editors. Cooperação e desenvolvimento territorial: olhares sul americanos. Florianópolis: Letras Contemporâneas; 2021. p. 105-18.