

SOCOL: A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO PROMOTORA DE AVANÇOS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Jackson Fernandes de Freitas¹; Mariana Barbosa Vinha²; Andreza Araújo Nagipe Simões²; Luzia Miyuki Amano⁴

Resumo - Como desdobramento do reconhecimento formal da Indicação Geográfica do Socol de Venda Nova do Imigrante, destaca-se a atuação das entidades do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Espírito Santo na construção de uma norma sanitária de identidade e qualidade para o Socol. A dinâmica e os principais resultados deste trabalho encontram-se descritos com ênfase na preservação do saber-fazer dos produtores e na proteção comercial do termo Socol para o produto carne tipicamente artesanal, mantida a segurança sanitária dos alimentos. Ademais, como resultados, ainda foi observada a possibilidade de abertura do mercado nacional para o Socol, porque o produto está apto para a concessão do Selo Arte.

Palavras-chave: Produtos cárneos. Microrganismos. Identidade e qualidade de produtos de origem animal.

SOCOL: THE GEOGRAPHICAL INDICATION AS A PROMOTER OF ADVANCES IN SANITARY LEGISLATION

Abstract - As a result of the formal recognition of the Geographical Indication of Venda Nova do Imigrante's Socol, we highlight the performance of the entities that compose the Geographical Indications and Collective Trademarks Forum of Espírito Santo state in the construction of standard sanitary rules for Socol. The dynamics and the main results of this work are described with emphasis on the preservation of the producers' know-how, and on the commercial protection of the term Socol for the typically handmade meat product, maintaining food safety. Furthermore, as a result, the possibility of opening the national market to Socol was also observed, due to the product being eligible for Selo Arte rules.

Keywords: Socol. Geographical Indication. Identity and quality of products of animal origin.

¹ Engenheiro de alimentos, M.Sc. Engenharia Mecânica, Coordenador de Agroindústria e Empreendedorismo da Seag, Jackson.freitas@seag.es.gov.br

² Engenheira de alimentos, M.Sc. Tecnologia de Alimentos, Extensionista do Incaper

³ Médica veterinária, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal do Mapa

⁴ Médica veterinária, Especialização CQA – Processamento e Controle de Qualidade de Carnes, Leite e Ovos, Agente em Desenvolvimento Agropecuário do Idaf

INTRODUÇÃO

O Socol é um embutido de carne suína, salgado e maturado, originário da região do Veneto na Itália. Trazido para o Espírito Santo no início do século XX pelos imigrantes italianos, que se instalaram na região serrana do Espírito Santo. No município de Venda Nova do Imigrante, era produzido inicialmente para consumo familiar como parte da tradição desse grupo de imigrantes. Com o tempo, a produção ganhou escala comercial, tornando-se uma atividade geradora de renda para essas famílias e hoje é considerado um dos símbolos da cultura e da identidade local, estimulando, inclusive, o agroturismo (INPI, 2018). Historicamente o produto era fabricado com o corte de carne oriundo da nuca de suínos (sobrepaleta). Atualmente, a produção utiliza o lombo suíno como matéria-prima, embora algumas famílias ainda produzam o Socol a partir da sobrepaleta. A produção é tipicamente artesanal, variando de acordo com o saber-fazer de cada produtor que foi modificado e aperfeiçoado com o tempo. Os métodos artesanais de produção do Socol interferem em suas características sensoriais, que podem variar conforme a técnica empregada, o peso da peça carnea, o método de salga, os condimentos e envoltórios utilizados e, principalmente, dos parâmetros de secagem e maturação, como tempo, temperatura e umidade (FALQUETO, 2019).

Em 12 de junho de 2018, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o registro de Indicação Geográfica (IG), na espécie Indicação de Procedência (IP), à Venda Nova do Imigrante para a produção de Socol. A concessão foi publicada na Revista da Propriedade Industrial (RPI) nº 2475, em nome da Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante (Assocol). Apesar da concessão da Indicação Geográfica, os produtores de Socol possuíam alguns desafios para a ampliação do mercado para o produto. Uma grande dificuldade era o registro do Socol como produto nos órgãos sanitários, exigência legal por se tratar de um produto de origem animal. Em razão da inexistência de normativas legais que preveem a produção de Socol, os produtores eram obrigados a registrarem o produto como “lombo suíno salga-

do dessecado”, denominação que não condiz com a identidade e com as características do produto. Além disso, apenas três produtores possuíam autorização para comércio em âmbito estadual, outros quatro em âmbito municipal e nenhum possuía autorização para comercializar em nível nacional.

Considerando a importância econômica, social e cultural da produção de Socol e a necessidade de se estabelecer uma normativa que regulamentasse a produção, identidade e qualidade do produto tradicional no Estado do Espírito Santo, foi instituído em novembro de 2018, por meio da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), um grupo de trabalho para elaborar uma proposta de regulamento técnico de identidade e qualidade do Socol. O principal desafio da elaboração do regulamento técnico foi desenvolver uma normativa que garantisse a produção segura do Socol sem comprometer o modo de fazer e as características típicas da produção artesanal. O resultado dos trabalhos culminou com a publicação do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Socol, e que futuramente permitiu expandir a comercialização do Socol para todo o território nacional por meio da concessão do Selo Arte, criado a partir da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.

Este trabalho tem como objetivo caracterizar a produção artesanal do Socol, identificar os principais entraves para a comercialização do produto e relatar as principais ações tomadas para a regularização da sua comercialização como estratégia de fortalecimento da Indicação Geográfica.

REGULARIZAÇÃO DO SOCOL E A CRIAÇÃO DE UMA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA ESPECÍFICA

As particularidades da produção do Socol, assim como as características físico-químicas do produto sempre foram alvo de discordância entre produtores e órgãos de fiscalização sanitária, o que dificultava a regularização sanitária da produção e restringia a comercialização do produto ao mercado formal. A regularização sanitária da produção é uma exigência para garantir que o produto ofertado ao consumidor seja seguro e, assim, evite a ocorrência de surtos e

problemas de saúde pública e de qualidade, garantindo um produto padronizado e livre de fraudes. A inexistência de uma legislação para caracterização do produto, com a previsão de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e peculiaridades da produção era um entrave à regularização, pois dificultava o estabelecimento das condições sanitárias para a fabricação do produto por parte do órgão fiscalizador, o que resultava em exigências de estrutura física e procedimentos de produção não compatíveis com a fabricação de um produto artesanal e com o modo de fazer tradicional do Socol.

Com intuito de regularizar sua produção e diante das dificuldades citadas, o primeiro produtor de Socol a receber registro pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) foi com o produto denominado *Lombo salgado, maturado e dessecado*. Essa foi a alternativa encontrada com o SIE para que o produto pudesse ser registrado, uma vez que o produto Lombo Salgado está previsto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Carneos Salgados, aprovado pela Instrução Normativa nº 06/2001 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – Mapa (BRASIL, 2001). No entanto, a impossibilidade de registrar o produto com o nome de Socol preocupava os produtores, que tinham o anseio de valorizar e divulgar o produto e o receio de que o uso de outra denominação de venda pudesse descaracterizá-lo. Assim, diante da necessidade de utilizar o termo Socol como denominação de venda, só seria possível com a elaboração de uma norma sanitária específica para regulamentar a identidade e qualidade do produto.

Para atender ao pleito da Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante (Assocol), em novembro de 2018, a Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) instituiu um Grupo de Trabalho para elaborar uma proposta de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Socol. Esse grupo era representado por sete instituições, a Assocol, a Seag, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incap), o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), o Mapa, o Instituto Federal

do Espírito Santo (Ifes) e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES).

Foi definida uma metodologia de trabalho que abrangeu reuniões técnicas com os representantes das entidades do grupo de trabalho e produtores, levantamento dos principais produtores de Socol da região, visitas técnicas às unidades de produção para acompanhamento do processo produtivo, realização de análise dos riscos inerentes ao processo, além de análises microbiológicas e físico-químicas do produto feitas pelo Ifes Venda Nova do Imigrante. Por fim, foi elaborada a minuta do regulamento, a qual foi submetida à aprovação dos produtores representados pela Assocol.

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE SOCOL

A caracterização da produção foi realizada com base no acompanhamento e registro das etapas do processo de fabricação e entrevistas aos agricultores para relato de todo o processamento desde a recepção da carne até a embalagem do produto. Foram identificados seis estabelecimentos produtores, quatro deles foram acompanhados de modo a obter informações sobre o processo de fabricação e dois foram visitados, porém as informações foram coletadas por meio de entrevistas e não tiveram o acompanhamento da produção por não estarem produzindo no período. As visitas e as entrevistas foram realizadas entre novembro de 2018 e fevereiro de 2019.

A partir da realização das visitas e entrevistas, pode-se concluir que a produção do Socol apresenta características artesanais de produção peculiares a cada produtor avaliado. No entanto, o processo apresenta etapas básicas comuns a todos os produtores avaliados, o que possibilita estabelecer um regulamento padrão sem prejudicar as particularidades de cada produtor. Também foi possível determinar um conjunto de características e etapas que permitem a identificação e diferenciação do Socol em relação a outros produtos carnes já conhecidos e que possuam identidade e qualidade determinadas na legislação brasileira.

A produção do Socol é tipicamente artesanal, sua fabricação envolve o saber-fazer e receitas familiares, a maturação ocorre em ambiente não

controlado, sofrendo ação direta da temperatura, altitude, umidade relativa do ar e microbiota, o que não possibilita a produção em série com as mesmas características em estabelecimentos distintos ou até mesmo em um mesmo estabelecimento em diferentes épocas do ano. Resguardadas as particularidades de cada produtor, o processo de fabricação do Socol envolve as etapas de recepção da carne, salga, adição de temperos, embutimento, maturação, lavagem e embalagem.

RECEPÇÃO DA CARNE

Os cortes cárneos utilizados na fabricação do Socol são o lombo suíno e a sobrepaleta suína. No entanto, apenas alguns estabelecimentos produzem Socol a partir da sobrepaleta. A carne utilizada é adquirida de frigoríficos inspecionados e com rota de entrega pré-estabelecida conforme programação da produção. A carne resfriada chega acondicionada em embalagens plásticas envoltas por caixas de papelão e são direcionadas à produção assim que chegam aos estabelecimentos (Figura 1).



Figura 1 – Recepção (A) e pesagem do lombo suíno (B).

TOALETE E CORTE DAS PEÇAS

A toaleta das peças ocorre para remoção de gorduras e membranas (aponeurose) presentes no lombo. Essa etapa não é comum a todos os produtores e nem

todos a realizam da mesma forma. Alguns removem parte da gordura, enquanto outros realizam apenas o corte em duas ou três partes em que cada parte originará uma peça de Socol (Figura 2).



Figura 2 – Toaleta do lombo suíno realizada por alguns dos produtores. Remoção parcial da gordura e membranas (A); e remoção total das gorduras e membranas (B).

SALGA E ADIÇÃO DE TEMPEROS

A adição de sal é realizada diretamente sobre a superfície da carne. A concentração de sal, o tempo e a temperatura em que ocorre a salga são variáveis.

Outro ponto de destaque é que alguns produtores realizam a adição de temperos no momento da salga, enquanto outros fazem a adição somente após o término da salga (Figura 3).



Figura 3 – Adição de sal e temperos (A); e adição somente de sal (B).

EMBUTIMENTO

O corte cárneo salgado e temperado é revestido manualmente por um envoltório natural. O tipo de envoltório utilizado varia entre os produtores. Alguns utilizam o peritônio do suíno, conservando o modo de fazer dos antepassados (Figura 4), enquanto ou-

tros utilizam um envoltório natural à base de tripa suína desidratada adquirido no mercado (Figura 5). Alguns produtores utilizam a pimenta-do-reino por fora do envoltório. Depois de acondicionado no envoltório, o produto é inserido em uma rede de algodão e pendurado para o início da maturação.



Figura 4 – Embutimento realizado com peritônio suíno (A) e (B).



Figura 5 – Embutimento realizado com envoltório suíno (A) e (B).

MATURAÇÃO

É realizada em ambientes com ventilação natural ou forçada. O período de maturação varia por influência das etapas anteriores e de fatores climáticos (Figura 6). O importante é garantir a desidratação

adequada do produto até atingir o ponto de maturação considerado adequado. A identificação do ponto de maturação do Socol é realizada sensorialmente pelo tato. O produtor, com a prática para avaliar a maturação, aperta o produto no intuito de verificar

sua textura. Caso o produto apresente o ponto desejado, ele é recolhido e segue para a etapa de lavagem. Segundo relato dos produtores, a redução do peso nessa etapa varia entre 40% a 50%, e o tempo médio

de maturação varia de 40 a 70 dias, sendo menor em períodos de clima quente e seco. Os produtores realizam controle dos lotes por data de fabricação.



Figura 6 – Início da maturação (A) e estágio avançado da maturação, com presença de fungos na superfície (B).

LAVAGEM

Após o processo de maturação, o Socol concentra uma grande camada de fungos na superfície, sendo necessária sua remoção antes da etapa de embalagem. O processo ocorre com a lavagem em água corrente acompanhada de esfregaço com escova de cerdas plásticas. Para facilitar o processo, alguns

produtores colocam as peças de Socol imersas em água potável alguns minutos antes da lavagem. Após a lavagem, o Socol é novamente pendurado em novas redes para que o excesso de água escorra e evapore (Figura 7). Esse processo pode demorar de 2 a 24 horas, conforme o modo de fazer do produtor, até que o produto esteja totalmente seco.



Figura 7 – Lavagem do Socol (A) e secagem por 24 horas após lavagem (B).

EMBALAGEM

Finalizada a secagem, o produto é embalado em sacolas plásticas a vácuo e rotulado com a indicação

do produtor e também com o selo da Indicação Geográfica (Figura 8).



Figura 8 – Socol embalado a vácuo e identificado com selo da Indicação Geográfica.

LEVANTAMENTO DOS RISCOS ASSOCIADOS À PRODUÇÃO ARTESANAL DO SOCOL

Caracterizada a produção artesanal do Socol, fez-se necessário avaliar os possíveis riscos microbiológicos inerentes a cada etapa do processamento com a finalidade de estabelecer parâmetros de controle do pro-

cesso e do produto e, assim, tornar o Socol seguro ao consumo. Nesse processo, foram levantados possíveis patógenos presentes em cada etapa do processamento, sua capacidade de multiplicação ou redução, as justificativas para sua ocorrência e as medidas de controle. Os resultados da avaliação estão descritos no Quadro 1.

Quadro 1 – Avaliação do risco biológico e adoção de medidas preventivas na fabricação artesanal do Socol

(continua)

Etapa	Perigos	Justificativa	Medidas Preventivas
Recepção da carne	<i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter</i> sp, <i>L. monocytogenes</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Brucella suis</i> Toxina estafilocócica	Presença do microrganismo na carne; Presença da toxina pré-formada na carne; Produção de toxina no período entre a recepção e início da produção.	Usar de matéria-prima inspecionada (abate); Aferir a temperatura na chegada; Manter a carne resfriada (menor que 7 °C) até o início da manipulação.

(conclusão)

Etapa	Perigos	Justificativa	Medidas Preventivas
Salga	<i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter</i> sp, <i>L. monocytogenes</i> e <i>Clostridium perfringens</i> . Toxina estafilocócica	Multiplicação dos microrganismos oriundos da matéria-prima; Introdução do microrganismo devido à falta de higiene durante a manipulação; Produção de toxina durante a salga.	Manter a temperatura da carne menor do que 10 °C até o final da adição de sal; Cobrir toda a superfície da carne com o sal - salga seca; Não utilizar menos de 2,5% de sal; Adotar boas práticas durante a manipulação; Fazer salga sob refrigeração (>10 °C).
Tempero	<i>Bacillus cereus</i> , <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, esporos de <i>Clostridium perfringens</i> , esporos de <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	Presença do microrganismo na pimenta e em outros condimentos; Introdução de microrganismo devido à falta de higiene durante a manipulação; Produção de toxina mesmo com a salga.	Controlar a matéria-prima; Caso a pimenta seja produção própria, higienizar com hipoclorito antes e não secar em terreiro; Manter higiene pessoal durante a manipulação; Manter sob refrigeração (>10 °C) para evitar produção toxina estafilocócica.
Preparo das peças para maturação	<i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter</i> sp e <i>L. monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Multiplicação dos microrganismos durante o preparo; Introdução de microrganismo via peritônio; Introdução do microrganismo devido à falta de higiene durante a manipulação; Produção de toxina mesmo com a salga.	Manter a temperatura da carne menor do que 10 °C; Adotar boas práticas durante a manipulação do peritônio; Salgar, refrigerar o peritônio após limpeza; Manter higiene pessoal durante a manipulação.
Maturação	<i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, <i>Yersinia enterocolitica</i> e <i>L. monocytogenes</i> Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> , esporos de <i>Clostridium botulinum</i> ,	Multiplicação dos microrganismos durante a maturação; Produção de toxina mesmo com a salga; Introdução de esporos devido às condições ambientais (ventilação).	Promover o desenvolvimento de fungos para compor uma microbiota competidora; Garantir a renovação do ar e ventilação das áreas de maturação; Retirar o socol apenas quando a atividade de água estiver igual ou abaixo de 0,90; Manter higiene pessoal na manipulação.
Lavagem	<i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> patogênica, <i>Yersinia enterocolitica</i> e <i>L. monocytogenes</i>	Multiplicação dos microrganismos devido ao aumento da atividade de água.	Secar o produto e manter atividade de água inferior a 0,90.
Embalagem	<i>Clostridium perfringens</i> e <i>Clostridium botulinum</i>	Produção da toxina após embalar a vácuo.	Garantir atividade de água inferior a 0,90; Utilizar Nitrito/Nitrato (Conservador); Manter sob refrigeração produtos fatiados e fracionados.

O uso de conservantes, nitrito e nitrato, não é uma prática comum de todos os produtores, mas contribui para redução dos riscos biológicos e deve ser realizada conforme as recomendações da legislação vigente. Diante da avaliação realizada, destaca-se que a maturação do produto até obtenção de atividade de água inferior a 0,90 é a principal forma de evitar a multiplicação de patógenos e possibilitar a produção artesanal segura do produto. Faz-se necessário um controle periódico da atividade de água antes da embalagem do produto a fim de validar o ponto de maturação que atualmente é determinado de forma empírica. O controle da atividade de água, bem como os demais parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos na legislação proposta, é de extrema importância para obtenção de um produto seguro e em conformidade com a legislação sanitária.

Falqueto (2019) avaliou a influência das estações do ano na qualidade microbiológica e nas características físico-químicas do Socol produzido por diferentes produtores de Venda Nova do Imigrante. Constataram-se baixas contagens de coliformes termotolerantes e estafilococos coagulase positivos e ausência de *Salmonella* sp. em todas as amostras coletadas ao longo do ano. Embora não haja padrões microbiológicos estabelecidos para o Socol, os resultados obtidos indicaram que o produto atende ao padrão estabelecido no regulamento técnico de identidade e qualidade para copa (BRASIL, 2000), produto que apresenta características similares ao Socol. Os parâmetros físico-químicos analisados serviram de base para a caracterização do produto e para a elaboração do regulamento técnico de identidade e qualidade. Valores de atividade de água inferiores a 0,90 foram obtidos por Falqueto (2019) para a maior parte dos produtos em todas as estações do ano. No entanto, dois estabelecimentos apresentaram média da atividade dos produtos de 0,91 no outono, o que indica necessidade de maior controle do tempo de maturação nesse período.

ELABORAÇÃO DE MINUTA DO REGULAMENTO TÉCNICO

Após a etapa de realização das visitas, o grupo técnico se reuniu para avaliação das informações colhidas. Foi realizado um levantamento bibliográfico relacionado a temas inerentes à produção de Socol, incluindo regulamentos de produtos similares e também os riscos associados à sua preparação. Por último, foi elaborada uma proposta de texto para o regulamento técnico de identidade e qualidade com base nas informações coletadas.

Realizou-se uma segunda reunião do Grupo de Trabalho (GT) com os produtores no Ifes, em Venda Nova do Imigrante. Inicialmente foi apresentado o levantamento dos aspectos microbiológicos e riscos associados à produção de Socol, sendo ressaltada a importância do controle da produção por se tratar de um produto cárneo, de baixa acidez e que é produzido sem o uso de conservadores pela maior parte dos produtores, o que eleva consideravelmente os riscos de contaminação e de enfermidades veiculadas por alimentos.

Em seguida, foi apresentada a minuta (prévia) do regulamento técnico. Neste momento, as instituições, incluindo a Assocol, manifestaram considerações sobre o texto que foram levadas ao GT para reavaliação.

Após a reunião ocorrida em abril, o GT do Socol avaliou que em função da Lei nº 13.680/2018 que instituiu o Selo Arte, era prudente aguardar a publicação da regulamentação para evitar incoerências entre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) e a regulamentação do Selo Arte que pudesse vir a prejudicar os produtores.

Após a publicação do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019), que regulamenta o Selo Arte, e da consulta pública das Instruções Normativas que disciplinariam o tema, verificou-se que não havia nenhum impedimento na publicação do RTIQ, assim como, de fato, esse decreto serviu de subsídio para os produtores requererem o Selo Arte. Assim, a minuta de Portaria que determina Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Socol foi aprovada na última reunião do grupo técnico e o

texto publicado na Portaria nº 044-R da Seag em 21 de novembro de 2019.

CONCLUSÃO

Apesar do reconhecimento formal concedido para as Indicações Geográficas, é necessário um olhar atento aos outros aspectos socioeconômicos e legais que envolvem a região, a população e o produto para o qual se requereu a proteção. A atuação de colegiados como o Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas permite a formação de redes de trabalho multidisciplinares que possam atuar de maneira holística. O desenvolvimento do regulamento técnico para o Socol tornou-se muito mais que uma mera norma sanitária, pois ao dar identidade ao produto, permitiu a sua proteção, o correto tratamento dos produtores pelos órgãos de licenciamento, além de propiciar o reconhecimento de que sua produção é tipicamente artesanal e passível de ser beneficiada pela Lei nº 13.680 que instituiu o Selo Arte e possibilita às agroindústrias de produtos artesanais de origem animal o comércio em todo o território nacional.

REFERÊNCIAS

ASSOCOL. Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante. **Regulamento de produção do Socol da indicação de procedência Venda nova do Imigrante**. Venda Nova do Imigrante, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa. **Diário Oficial da União** de 3 de agosto de 2000. Seção I, p. 15.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 06/2001. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto Contendo Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União** de 19 de fevereiro de 2001, Seção I, p. 60.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União** de 19 de julho de 2019, Seção I, p. 4.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2475. Indicações Geográficas - Seção IV, 12 de julho de 2018.

ESPÍRITO SANTO (Estado). **Portaria nº 044-R, de 21 de novembro de 2019**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Socol. **Diário Oficial dos Poderes do Estado**, 22 de novembro de 2019.

FALQUETO, A. F. **Socol: avaliação microbiológica e físico-química de diferentes produtores sob a influência das estações do ano**. 2019. Monografia (Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Instituto Federal do Espírito Santo, Venda Nova do Imigrante, 2019.