

Instituição

Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS)

Título da tecnologia

Resgate, Qualificação E Certificação De Processo De Fabricação De Queijo Artesanal.

Título resumo

Resumo

A tecnologia descreve as ações realizadas pela Emater/RS, produtores rurais e entidades parceiras que garantiram a continuidade da produção do queijo artesanal serrano no Rio Grande do Sul. Sua fabricação, à margem da legislação sanitária, expunha os produtores à apreensão de seu produto pelos agentes de fiscalização e ao aviltamento dos preços no comércio com intermediários, além de colocar em risco a saúde dos consumidores. Esse queijo típico é produzido por pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra do RS e SC, desde a sua ocupação pelos portugueses, com leite cru de bovinos de raças de corte/mistas, predominantemente alimentadas nos campos nativos. É produzido em pequena escala, nas propriedades rurais, com um saber-fazer transmitido entre gerações há mais de 200 anos.

Objetivo Geral

- Gerar condições para a continuidade da fabricação de um produto artesanal, historicamente vinculado aos Campos de Cima da Serra do RS; - Preservar a fonte de renda e resgatar a autoestima dos produtores de queijo artesanal serrano do RS, a partir da valorização do saber-fazer de uma população tradicional; - Qualificar o processo artesanal e legalizar estruturas simplificadas de fabricação, visando ampliar a renda das famílias e garantir qualidade aos consumidores.

Objetivo Específico

- Resgatar o processo histórico de ocupação da região e da fabricação de queijo nos Campos de Cima da Serra do RS; - Identificar e caracterizar o sistema de produção predominante (econômico, social e ambiental); - Descrever e registrar o “modo de fazer” tradicional e as características típicas do queijo artesanal serrano; - Estimular e assessorar a formação de associações de produtores de queijo artesanal serrano; - Qualificar os processos de produção do leite (BPA) e de fabricação do queijo (BPF); - Propor e assessorar mudanças nas normativas legais; - Viabilizar a construção e a instalação de microqueijarias. - Realizar ações para valorização, certificação e divulgação do queijo artesanal serrano.

Problema Solucionado

Apesar da sua relevância econômica (50% ou + mais da renda familiar), social (+ de 1.000 famílias) e ambiental (campos nativos como alimentação dos rebanhos) para os Campos de Cima da Serra, o queijo artesanal serrano foi elaborado durante muito tempo sem amparo na legislação, sujeitando os produtores a uma condição de marginalidade e os consumidores ao risco por falta de inspeção sanitária do produto. No início dos anos 2000, a comunidade pediu apoio à Emater/RS para que a produção artesanal pudesse ser legalizada, preservando a cultura e a renda das famílias. Ocorre que o conhecimento sobre a produção desse queijo era muito incipiente (como e quando surgiu? Por quem era feito? como era feito? quanto era produzido? quais as suas características? etc.). Além dessa questão, até aquele momento, praticamente inexistiam regramentos específicos para a produção de queijos artesanais no Brasil, obrigando a produção em pequena escala a se adaptar as mesmas normas exigidas para a produção industrial. Assim, foi desenvolvida uma metodologia participativa baseada no conhecimento tradicional e do envolvimento dos produtores, das comunidades e entidades, que encontrou soluções para um problema ainda recorrente dentro do Estado e do país, em relação à produção artesanal de outros produtos de origem animal.

Descrição

O primeiro passo da metodologia foi a realização de um estudo para preencher as lacunas de conhecimento sobre o queijo artesanal serrano e sistematizar as informações disponíveis, com o objetivo de identificar as possibilidades de intervenção. Esse estudo foi possível graças a projetos da Emater/RS junto ao Ministério da Agricultura - MAPA e ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA, além de parcerias com diversas entidades (ver “Instituições Parceiras na Tecnologia”) e abrangeu as seguintes etapas: - Resgate histórico da introdução dos bovinos na região, da ocupação do território pelos portugueses e início da fabricação de queijos, através de revisão bibliográfica e documental e entrevistas com informantes-chave; - Caracterização do ambiente natural associado à fabricação do queijo artesanal serrano (clima, solo, altitude, vegetação nativa, etc.), através de revisão bibliográfica e de visita à região produtora; - Descrição do sistema de produção do queijo artesanal serrano (pessoas, animais, propriedades, instalações, práticas, etc.), através de visitas às propriedades e entrevistas com produtores; - Descrição do modo de obtenção do leite destinado ao fabrico dos queijos (frequência e sistemas de ordenha, instalações, manuseio da matéria prima, etc.), através de visitas às propriedades para

observação e descrição dos processos utilizados; - Descrição do “modo de fazer” do queijo artesanal serrano (instalações, equipamentos, ingredientes e modo de preparo), através de visitas às propriedades para observação e descrição dos processos utilizados; - Realização de avaliação sensorial e de análises laboratoriais para a caracterização físico-química de 50 amostras de queijo artesanal serrano, em três estágios de maturação (15, 30 e 45 dias); - Identificação dos principais pontos críticos para controle da qualidade na ordenha e na fabricação dos queijos. A partir dessas informações, foi possível, produzir os primeiros materiais impressos utilizados para divulgação do queijo artesanal serrano e subsidiar a elaboração de regulamentos técnicos que formalizaram a existência desse queijo. Posteriormente, iniciou-se a busca de financiamento para a construção de microqueijarias e para a aquisição dos equipamentos necessários para o funcionamento das mesmas, conforme exigido pela legislação. Além de recursos dos produtores, foram buscados financiamentos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF e do Fundo Estadual de Apoio aos Pequenos Estabelecimentos Rurais - FEAPER. Em 2016, o projeto contou com o apoio da Fundação Banco do Brasil - FBB, com aporte à fundo perdido de R\$ 16.000,00 para cada uma das nove propriedades beneficiadas dos municípios de Bom Jesus e São José dos Ausentes. Essa etapa foi muito importante, em função das limitações financeiras dos produtores para realizar a adequação sanitárias das suas estruturas produtivas. Paralelamente à busca de recursos, foi necessário que os municípios constituíssem os seus Serviços de Inspeção Municipal - SIM, permitindo a inspeção sanitária dos queijos produzidos nas novas estruturas. Com a assinatura de convênio da Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR com o MAPA, foi possível obter os recursos necessários para o envolvimento de 50 famílias ao projeto. Através desse convênio, que se encontra na sua fase final, foi possível capacitar produtores e técnicos em Boas Práticas de Produção - BPA (produção higiênica do leite) e em Boas Práticas de Fabricação - BPF (cuidados higiênicos para a produção dos queijos), em Centros de Treinamento da Emater/RS, o acompanhamento técnico mensal das propriedades, a aquisição de kits de BPA e a produção de material impresso para distribuição aos produtores, além da realização de análises laboratoriais. Em relação à melhoria da qualidade do leite, após participarem de capacitação as famílias foram visitadas para que, em conjunto com os extensionistas rurais, pudessem testar, adotar ou adaptar as práticas que considerassem como mais adequadas ao seu sistema de produção de leite (ordenha manual ou mecânica, ordenha com ou sem terneiro, etc.). Ou seja, foco na qualidade do leite e não na técnica utilizada. Da mesma forma, as melhorias nas benfeitorias foram decididas livremente, dentro das possibilidades financeiras de cada família e na medida em que internalizaram a necessidade das mesmas. Em relação às melhorias nos processos de fabricação, após as capacitações, foram apresentadas as famílias, através de visitas dos extensionistas, as técnicas de processamento dos alimentos recomendadas para garantir a inocuidade aos consumidores. No entanto, não houve nenhuma proposição de mudança seja nos ingredientes ou em relação ao modo de fazer o queijo artesanal serrano. A própria substituição de equipamentos foi sugerida com o objetivo de atender o mínimo exigido pela legislação. Importante destacar que as melhorias adotadas pelos produtores tiveram o seu resultado avaliado através do monitoramento rotineiro da qualidade do leite (mensalmente), da água (semestralmente) e dos queijos (trimestralmente). Aspecto fundamental para dar legitimidade ao trabalho, foi a constituição de associações de produtores de queijo que garantiram o envolvimento das famílias, tanto na geração/sistematização do conhecimento, como na validação das inovações propostas, além da apropriação dos seus resultados. Essas estruturas organizativas, desempenharam inclusive papel fundamental nos avanços em relação ao marco regulatório da produção e na obtenção de uma indicação geográfica para o queijo artesanal serrano. Outras ações relevantes para a qualificação e para a divulgação do queijo artesanal serrano foram a realização de eventos técnicos, concursos de qualidade do queijo e a participação dos produtores em feiras.

Recursos Necessários

Para a implantação de uma Unidade da Tecnologia Social é necessário conhecimento técnico capaz de orientar os produtores em relação: - Normas higiênico sanitárias para a construção de pequenas agroindústrias (microqueijarias); - Normas higiênico sanitárias para equipamentos utilizados em pequenas agroindústrias (microqueijarias); - Boas práticas agropecuárias (BPA), para a produção de leite; - Boas práticas de fabricação (BP), na fabricação de queijos; Esse conhecimento multidisciplinar geralmente envolve um ou mais profissionais, tais como médicos veterinários, zootecnistas, engenheiros agrônomos, engenheiros agrícolas, engenheiros de alimentos, nutricionistas, entre outros. No RS, esse apoio é disponibilizado pela Emater/RS, entidade oficial de assistência técnica e extensão rural e social. Além disso, é necessário a contratação de profissionais que se responsabilizem pela execução da obra civil, conforme as normas técnicas. Considera-se uma Unidade da Tecnologia Social como sendo uma microqueijaria¹ instalada e em condições de funcionamento. É imprescindível que, antes de se fazer qualquer investimento, a assistência técnica da propriedade seja consultada e, preferencialmente, também o serviço de inspeção sanitária. Importante verificar também se existe a possibilidade de adaptar instalações já existentes na propriedade. As informações abaixo se referem a construção de estrutura nova para a produção diária de 10 a 12Kg de queijo artesanal serrano (microqueijaria¹). - Construção civil (35m²): - Equipamentos: - Tanque de inox para fabricação de queijo - Prensa de inox - Pia de inox com duas cubas - Mesa de inox com rodinhas - Lavatório de inox para botas - Lavatório de inox para mãos - Armário

metálico - Prateleiras de madeira para maturação - Balança digital (20 Kg) ¹- Microqueijaria é uma estrutura destinada exclusivamente à fabricação de queijos, cujas Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos estão definidas pela Portaria nº 055/2014, da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Agronegócio (DOE, de 24/03/2014 – p. 63).

Resultados Alcançados

A tecnologia possibilitou a criação do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ e da Lei do queijo artesanal serrano (Portaria 214/2010, IN 007/2014, Lei 14.973/2016 e Dec. 54.199/2018). Esses, protegem a produção para a população tradicional, definem os ingredientes e o modo de fazer e caracterizam físico-química e sensorialmente o queijo. Neles, pioneiramente se reconheceu legalmente no RS um queijo artesanal (mais simbólico ainda por ser de leite cru). A legislação deu segurança jurídica para os investimentos nas propriedades e permitiu a inauguração das primeiras queijarias com inspeção sanitária em 2012. Atualmente, existem 16 queijarias formalizadas e mais 28 em fase de adequação. A constituição de três associações de produtores de queijo artesanal serrano: APROCAMPOS (Bom Jesus e São José dos Ausentes), APROJAC (Jaquirana e Cambará do Sul) e APROSÃOCHICO (São Francisco de Paula) que, juntas com uma associação de SC, formam a Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra do RS e SC (FAPROQAS) é também um dos grandes legados da experiência. A melhoria nos processos e o monitoramento da qualidade possibilitaram que os queijos atingissem os padrões microbiológicos da legislação. Também foram fundamentais para melhorar as características organolépticas dos queijos, fazendo com que, nos últimos anos, produtores venham obtendo vários prêmios em concursos à nível estadual, nacional e internacional. As ações realizadas fizeram com que o queijo artesanal serrano seja até hoje o único produto com “Selo Arte” no RS, distinção concedida aos produtos reconhecidamente artesanais. O 1º selo desse tipo foi concedido no RS em 2021. Atualmente, cinco queijarias possuem essa distinção que permite vender em todo o país. Também como resultado do projeto, o queijo artesanal serrano é o único queijo brasileiro a obter junto ao Instituto Nacional de Propriedade intelectual – INPI, uma Indicação Geográfica do tipo Denominação de Origem – IG/DO, em nome da FAPROQAS. No RS, três queijarias estão autorizadas a usar o selo de DO. A metodologia possibilitou novos espaços de comércio fora da região produtora, melhorando sensivelmente os preços. Na Exposição Internacional de Esteio – 2023, o queijo artesanal serrano foi vendido a R\$ 120,00/Kg, valor que é 300% maior ao dos queijos comercializados informalmente. Tão importante quanto o aumento na renda, tem sido a elevação da autoestima das famílias, que deixaram uma posição de marginalidade para se tornarem proprietários de empreendimentos que entendem como uma boa possibilidade para a permanência dos filhos nas propriedades. Além disso, a metodologia permitiu as famílias aumentar a sua compreensão sobre os aspectos históricos relacionados com a fabricação do queijo na região e, a partir disso, apropriaram não apenas do fato de produzirem um produto diferenciado sensorialmente, mas de grande valor cultural.



Locais de Implantação

Endereço:

Interior do município, Cambará do Sul, RS

Interior do município, São Francisco de Paula, RS

Interior do município, Jaquirana, RS

Interior do município, Bom Jesus, RS

Interior do município, São José dos Ausentes, RS