

Qualificação, valorização e RTIQ do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná

Qualification, valorization and RTIQ of artisanal Colonial cheese from Southwest Paraná

RESUMO

Jaqueline Pastro
jaquelinepastro@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Fabiane Picinin de Castro Cislighi
fabianecastro@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Lucas da Luz Furlani
furlani@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Andréa Cátia Leal Badaró
andreabadaro@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

O queijo Colonial artesanal ganha vez na escolha do consumidor do Sudoeste do Paraná, devido a sua importância histórico cultural na região, o que levou os produtores rurais a produzirem esse queijo, visando gerar uma renda extra. O objetivo deste trabalho foi promover a qualificação e valorização do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste do Paraná. Foi fundada a Aprosud, que é uma conquista muito importante para os produtores da região. Ademais, o RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) foi elaborado e submetido à Adapar para avaliação. Foram levantadas junto aos produtores as demandas de qualificação, através de um questionário que abordou também a produção do leite e queijos, forma de venda, entre outros dados. Foram realizadas palestras, exposição e degustação de queijos Coloniais artesanais. A melhoria da qualidade e da segurança na produção do queijo estão possibilitando a legalização do produto, inserção de novos produtores no mercado e agregação de valor.

PALAVRAS-CHAVE: Leite cru. Agroindústria. Regulamento técnico.

ABSTRACT

Artisanal Colonial cheese wins the choice of consumers in the Southwest of Paraná, due to its cultural and historical importance in the region, which led rural producers to produce this cheese, aiming to generate extra income. The objective of this work was to promote the qualification and valorization of artisanal Colonial cheese from the Southwest region of Paraná. Aprosud was founded, which is a very important achievement for producers in the region. In addition, the RTIQ (Technical Regulation on Identity and Quality) was prepared and submitted to Adapar for evaluation. Qualification demands were raised with producers, through a questionnaire that also addressed the production of milk and cheese, form of sale, among other data. Lectures, exhibitions and tasting of Colonial artisanal cheeses were held. The improvement of quality and safety in cheese production is making it possible to legalize the product, insert new producers in the market and add value.

KEYWORDS: Raw milk. Agroindustry. Technical regulation.

Recebido: 19 ago. 2020.

Aprovado: 01 out. 2020.

Direito autoral: Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



INTRODUÇÃO

O queijo Colonial é um dos produtos artesanais mais encontrados na mesa da população do Sudoeste do Paraná. Esse queijo ganha vez na escolha do consumidor, devido a sua importância histórico cultural na região (SILVA et al., 2015). Diante desse público favorável, os produtores rurais, visando gerar uma renda extra, produzem o queijo Colonial (TAVARES et al., 2019).

A fabricação de queijos deve seguir normas rigorosas de higiene, incluindo também a condição sanitária dos animais que originam a matéria-prima utilizada, para que dessa forma se torne possível obter a legalização (ZAFFARI et al., 2007). Esse alimento tem produção essencialmente artesanal com pouca tecnologia e o conhecimento adquirido da tradição familiar. Em virtude disso, ainda existem muitos problemas associados à produção de queijos artesanais a partir do leite cru (TESSER, 2014).

Nesse contexto, a abertura do mercado para a agroindústria familiar exige adequação à legislação vigente, a fim de estabelecer e manter a qualidade dos alimentos produzidos. Assim, o objetivo deste trabalho foi contribuir para a valorização e a re-apropriação do “saber-fazer” que dá identidade aos queijos artesanais, por meio da união e da qualificação dos produtores.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi dado suporte na organização e criação da APROSUD (Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná), onde foram convidados a participar de uma reunião os produtores de queijos da região e os colaboradores institucionais, em que foi feito o estatuto e eleita a diretoria da associação.

A elaboração do RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) foi realizada em parceria com o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), Emater, APROSUD e com os produtores de queijo Colonial artesanal.

Por meio de contato telefônico com 16 associados da APROSUD, após a devida permissão foi aplicado um questionário *on-line* com 10 perguntas referentes à quantidade de animais da propriedade, volume de leite e queijo produzidos no dia, a forma de comercialização dos queijos; preço médio do quilograma do queijo e os locais de venda. Ainda nesse questionário foi perguntado qual a importância da venda do queijo na renda da família, se gostariam de ampliar a produção e se possuíam algum tipo de inspeção. Por conseguinte, foi feito o levantamento das demandas de capacitação/qualificação dos produtores.

Em resposta aos dados obtidos no levantamento, foram organizadas e acompanhadas palestras de qualificação, bem como, dado orientação técnica aos produtores.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em outubro de 2019 foi fundada a APROSUD – Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná. A APROSUD é uma conquista importante para os produtores e agroindústrias de pequeno porte, pois fortalece a valorização dos queijos artesanais na região, dá visibilidade e favorece a articulação política.

Quanto à redação do RTIQ, o mesmo foi submetido para avaliação à ADAPAR (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná), em março de 2020 e ainda não foi recebida nenhuma resposta. Esse regulamento é imprescindível para a legalização do produto, visto que vai estabelecer os parâmetros de qualidade (cor, textura, teor de lipídios e proteínas, entre outros) do queijo Colonial da região e as normas de segurança na sua fabricação, possibilitando cada vez mais a inserção de novos produtores no mercado.

Na Tabela 1 estão apresentados os resultados do questionário aplicado, quanto ao número de animais, produção diária de leite e queijo. É possível verificar que a maior parte dos agricultores tem uma pequena produção de leite e queijo por dia e alguns também informaram que parte da produção de leite é vendida para laticínios da região.

Tabela 1 – Número de animais, produção de leite (L) e queijo (kg) por dia dos produtores associados à APROSUD.

Produtor	Número de animais	Produção atual de leite (L/dia)	Produção atual de queijo (kg/dia)
A	18	200	22
B	15	50	5
C	25	300	20
D	30	400	Consumo próprio
E	12	250	28
F	10	110	13
G	30	450	50 (4 vezes na semana)
H	7	150	5,7
I	90	900	2
J	30	320	12,5 (4 vezes na semana)
K	20	2.000	250
L	13	120	15
M	Não tem	Compra o leite	Não está produzindo
N	30	500	55
O	15	280	30
P	14	360	20

Fonte: Autoria própria (2020).

Em relação à comercialização do queijo foi verificado que as vendas são realizadas principalmente de forma direta ao consumidor, mas também são vendidos na feira, em supermercados e para a merenda escolar. O preço do quilograma do queijo varia de R\$18,00 a R\$45,00.

Como mostram os dados do Quadro 1, para a maioria dos associados a venda do queijo representa mais da metade da renda total e para aqueles que estão começando a produzir, o objetivo é aumentar a proporção desta renda. De 16 associados; 9 gostariam de ampliar a produção, o restante está satisfeito. Em relação à inspeção, 10 produtores possuem alguma forma de inspeção e os demais gostariam de ter, pois a inspeção é um meio de passar para os consumidores que o produto vendido é seguro e de qualidade, além de possibilitar a comercialização.

Quadro 1 – Importância da venda, ampliação da produção e inspeção dos queijos dos produtores associados à APROSUD.

Produtor	Importância da venda do queijo na renda da família	Gostaria de ampliar a produção	Tem algum tipo de inspeção
A	50%	Sim	Sim, inspeção municipal
B	25%	Não	Não, mas gostaria de ter
C	50%	Sim	Não, o município não tem. Mas gostaria de ter
D	No momento ainda não contabiliza renda, mas o objetivo é ter uma boa % na renda total	Não	Não. Já buscou informações e eram muito vagas, mas gostaria de ter
E	60%	Não	Sim, inspeção municipal
F	80%	Não	Sim, inspeção municipal
G	50%	Sim	Sim, inspeção municipal
H	50%	Sim	Sim. Está em acompanhamento com a EMATER e a vigilância sanitária, para que inicie a agroindústria com inspeção SIM
I	No momento nada	Sim	Não. Gostaria de ter
J	80%	Não	Sim, inspeção municipal
K	75%	Não	Sim, inspeção municipal
L	25%	Não	Sim, inspeção municipal
M	Ainda não tem muita importância, mas acredito que futuramente será	Sim	Não. Gostaria de ter
N	100%	Sim	Sim
O	100%	Sim	Sim, inspeção municipal
P	É a segunda semana que está vendendo, ainda não tem como agregar proporção	Sim	Regularizando

Fonte: Autoria própria (2020).

Quanto às demandas de qualificação, os temas sugeridos partiram dos associados. Muitos deles gostariam de aprender mais sobre fabricação de outros tipos de queijo, como Provolone, Mussarela e Parmesão. Alguns se interessam também por cursos sobre mofo, maturação, higienização e apenas um produtor mostrou vontade de realizar cursos sobre mídia, *marketing* e gerenciamento de estoque. Isso mostra que o interesse é bem variado e visa adaptar os produtores ao mercado atual.

Como forma de qualificação, em 2019 foi realizada uma palestra presencial com o advogado da APROCAN (Associação dos Produtores de Queijo Canastra) e em 2020 antes do início da pandemia no Brasil, os produtores de queijo Colonial artesanal participaram de uma feira (EXPOBEL) em Francisco Beltrão-PR, expondo seus queijos e promovendo uma degustação ao público (Imagem 1). Com a impossibilidade de realizar atividades presenciais, atualmente a orientação técnica está sendo feita online. Além disso, foi realizada uma *live* sobre Queijos artesanais e agregação de valor, a qual foi transmitida pelo *youtube* e *facebook*.

Imagem 1 – Exposição e degustação de queijos na Expobel 2020, Francisco Beltrão-PR, 2020.



Fonte: Autoria própria (2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho tem contribuído para a valorização do queijo Colonial artesanal na região Sudoeste do Paraná, por meio da capacitação, do apoio, mas principalmente pela união que emergiu em cada etapa. A capacitação dos produtores assegura que os queijos coloniais produzidos mantenham os padrões de qualidade e de segurança o que possibilita a legalização do produto, tornando-o uma importante fonte de renda para os produtores.

AGRADECIMENTOS

À Central Cresol Baser, pelo apoio financeiro prestado ao projeto e à Fundação Araucária pela concessão da bolsa. À APROSUD e a todos os produtores de queijo, que acreditam na importância do “saber-fazer” e por fim, à Universidade Tecnológica Federal do Paraná pelo suporte oferecido.

REFERÊNCIAS

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I.B.; CASTRO-CISLAGHI, F.P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. **Boletim CEPPA**, v. 33, p. 33-44, 2015. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/47167/28264>. Acesso em: 24 ago. 2020.

TAVARES, A B. Queijo artesanal produzido no sul do Rio Grande do Sul: avaliação físico-química, microbiológica e suscetibilidade a antimicrobianos de isolados de *Staphylococcus coagulase positiva*. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.20, p.1-10, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1809-68912019000100605&script=sci_arttext. Acesso em: 24 ago. 2020.

TESSER, I. C. **Fabricação artesanal e avaliação química e microbiológica do queijo colonial produzido em municípios do oeste do território da Cantuquiriguaçu – Paraná/Brasil**. 2014. Dissertação – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Programa de Pós-Graduação Nível Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável. Marechal Cândido Rondon, 2014. Disponível em: http://tede.unioeste.br/bitstream/tede/1493/1/Ionara_Tesser_2014. Acesso em: 25 ago. 2020.

ZAFFARI, C. B.; MELLO, J. F.; COSTA, M. da. Qualidade bacteriológica de queijos artesanais comercializados em estradas do litoral norte do Rio Grande do Sul, Brasil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 37, n. 3, p. 862-867, 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-84782007000300040&script=sci_arttext. Acesso em: 24 ago. 2020.