



## Selo ARTE e ações para qualidade do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná

### ARTE seal and actions for the quality of artisanal Colonial cheese from the Southwest of Paraná

**Jaqueline Pastro**

[jaquelinepastro@alunos.utfpr.edu.br](mailto:jaquelinepastro@alunos.utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

**Fabiane Picinin de Castro Cislighi**

[fabianecastro@utfpr.edu.br](mailto:fabianecastro@utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

**Daiane Piva Andrade**

[daiane.piva2011@gmail.com](mailto:daiane.piva2011@gmail.com)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

**Andréa Cátia Leal Badaró**

[andreabadaro@utfpr.edu.br](mailto:andreabadaro@utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

#### RESUMO

O queijo Colonial artesanal tem um papel muito importante nos hábitos alimentares da população da região Sudoeste do Paraná e é produzido para complementar a renda de pequenas agroindústrias locais. O objetivo deste trabalho foi contribuir na obtenção do primeiro Selo Arte do estado e na valorização e melhoria dos aspectos de qualidade dos queijos Coloniais artesanais da região Sudoeste do Paraná. Foi prestado auxílio para que a queijaria Rancho Fundo, de Salgado Filho, conquistasse o primeiro selo Arte do estado. Foi feita uma apresentação *online* para os produtores com os principais resultados das análises da água, leite e queijos, características de cada queijo, pontos fortes e fragilidades de cada queijaria, abordando as principais causas dos resultados e formas de melhorar a qualidade. Foram dimensionados os principais problemas que os produtores da região observam em seus queijos e possíveis causas associadas. Uma capacitação *online* vem sendo organizada em resposta aos problemas relatados pelos produtores, a fim de reduzir a incidência de defeitos nos queijos. As ações que vem sendo desenvolvidas estão contribuindo para que os queijos Coloniais artesanais da região ganhem maior visibilidade e para abertura de mercado, possibilitando sua comercialização para todo o Brasil.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agroindústria. Colonial. Leite cru.

#### ABSTRACT

The artisanal Colonial cheese has a very important role in the eating habits of the population of the Southwest region of Paraná and is produced to complement the income of small local agro-industries. The objective of this work was to contribute to obtaining the first Art Seal in the state and to the enhancement and improvement of quality aspects of artisanal Colonial cheeses from the Southwest region of Paraná. Assistance was provided so that the Rancho Fundo cheese factory in Salgado Filho was awarded the state's first Arte seal. An online presentation was made to the



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um  
mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação  
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica  
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



producers with the main results of the analysis of water, milk and cheeses, characteristics of each cheese, strengths and weaknesses of each cheese factory, addressing the main causes of the results and ways to improve quality. The main problems that cheese producers in the region observe in their cheeses and possible associated causes were analyzed. An online training has been organized in response to problems reported by producers, in order to reduce the incidence of defects in cheeses. The actions that have been developed are contributing to the region's artisanal Colonial cheeses gaining greater visibility and opening up the market, enabling their sale throughout Brazil.

**KEYWORDS:** Agroindustry. Colonial. Raw milk.



## INTRODUÇÃO

O queijo Colonial tem um papel muito importante nos hábitos alimentares da população da região Sudoeste do Paraná, além de ser um dos alimentos mais produzidos na região. O queijo Colonial artesanal é elaborado a partir do leite de vaca cru, utilizando técnicas e conhecimentos adquiridos do meio familiar que dão continuidade ao “modo de fazer” herdado através de gerações (PASTRO *et al.*, 2021).

Em virtude das necessidades das pequenas agroindústrias que complementam sua renda com a fabricação do queijo Colonial, algumas ações vêm sendo desenvolvidas nos últimos anos com o objetivo de melhorar a qualidade dos queijos produzidos e também de valorizar não só a identidade do queijo Colonial artesanal, mas também a história daqueles que o produzem. O apoio é fundamental para que esses pequenos produtores melhorem a qualidade e a segurança de seus queijos e também para que seu trabalho ganhe maior visibilidade e importância (CASTRO CISLAGHI; BADARÓ, 2021).

A fundação da APROSUD (Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná), em outubro de 2019, foi uma conquista importante para os produtores e agroindústrias de pequeno porte, pois favorece a valorização do queijo Colonial na região e promove a articulação política, além de dar incentivo para que os produtores formalizem os seus produtos. A associação surgiu como uma forma de auxiliar na melhoria da qualidade dos queijos produzidos preservando o “saber fazer” vinculado à cada peça (PASTRO *et al.*, 2020; CASTRO CISLAGHI; BADARÓ, 2021).

De acordo com o Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019, é permitida a comercialização interestadual dos produtos artesanais, que possuem suas características regionais próprias, desde que tenham inspeção e que sejam produzidos empregando as boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação. Os produtos que atendem as especificações dessa lei, recebem uma certificação denominada Selo ARTE, que assegura que o alimento foi produzido de forma artesanal e que ele possui características únicas, ligadas ao modo de fazer e ao território (BRASIL, 2019). O Selo ARTE tem uma importância muito significativa para os produtores, pois agrega valor aos produtos certificados e amplia o mercado consumidor potencial, além de possibilitar a comercialização dos produtos em todo o território nacional.

No entanto, devido à suscetibilidade dos queijos artesanais a apresentar falhas no seu processamento, ainda são muitos os obstáculos que podem levar o queijo Colonial a apresentar problemas que interferem na sua qualidade e segurança. Isso pode impedir a comercialização do produto e gerar perdas econômicas ao produtor. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi contribuir na obtenção do primeiro selo ARTE do estado e na valorização e melhoria dos aspectos de qualidade dos queijos Coloniais artesanais da região Sudoeste do Paraná.

## MATERIAIS E MÉTODOS

No final de 2020, a queijaria Rancho Fundo de Salgado Filho deu entrada no pedido de obtenção do Selo ARTE para o queijo Colonial junto à Adapar (Agência de Defesa Agropecuária do Paraná). Foram elaboradas respostas técnicas abordando os aspectos necessários para a conquista do selo, como descrição do modo de fabricação e características do produto que o qualificam a receber o Selo ARTE, como matérias primas e ingredientes utilizados e os aspectos tradicionais, culturais e regionais relacionados ao modo de fazer “artesanal”. Além disso, participou-se de reunião com o produtor, Adapar, Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (regional Francisco Beltrão) e Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) a fim de esclarecer dúvidas referentes ao requerimento.

Em março de 2021 iniciou-se a organização de um *feedback* para os produtores associados à APROSUD a fim de repassar os principais resultados das análises físico-químicas e microbiológicas da água, leite e queijos avaliados, destacando o que os resultados destas análises representam sobre os queijos Coloniais produzidos.



Como forma de dimensionar os principais problemas/defeitos que os produtores de queijo Colonial artesanal da região observam em seus queijos, em maio de 2021 foi elaborado um questionário *online*, utilizando a plataforma *Google forms*. O questionário foi disponibilizado a 15 produtores associados à APROSUD, por meio das redes sociais. Foram abordados questionamentos sobre os principais problemas e/ou defeitos observados nos queijos, bem como, as principais causas ligadas aos problemas/defeitos anteriormente citados, de acordo com o Quadro 1. Os produtores podiam assinalar mais de uma alternativa nas questões 1 e 2. Além disso, questionou-se sobre o interesse deles em participar de uma capacitação *online* relacionada ao tema.

Quadro 1 - Questões abordadas no formulário sobre problemas/defeitos observados pelos produtores nos queijos Coloniais artesanais da região Sudoeste do Paraná.

Questão	Alternativas
<b>1. Quais são os principais problemas e/ou defeitos que você observa no queijo Colonial artesanal?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Estufamento</li><li>– “Furinhos” no interior do queijo</li><li>– Trincas/rachaduras internas</li><li>– Trincas/rachaduras externas</li><li>– Queijos muito salgados</li><li>– Sabor amargo</li><li>– Sabor ácido</li><li>– Problemas na cor (coloração da casca)</li><li>– Aparecimento de mofo indesejado</li><li>– Casca muito dura</li><li>– Contaminação microbiológica</li><li>– Separação de óleo/gordura</li><li>– Baixo rendimento</li><li>– Outros</li></ul>
<b>2. Na sua opinião, quais são as principais causas desses problemas/defeitos anteriormente citados?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Uso de leite de vacas com mastite</li><li>– Uso de leite com resíduos de antibióticos</li><li>– Uso de leite de baixa qualidade</li><li>– Uso de leite mantido sob refrigeração por muito tempo</li><li>– Contaminação do queijo por bactérias indesejadas</li><li>– Más condições de higiene na ordenha</li><li>– Más condições de higiene de instalações e equipamentos</li><li>– Excesso de coalho</li><li>– Umidade muito baixa na sala/câmara de maturação</li><li>– Umidade muito alta na sala/câmara de maturação</li><li>– Temperatura muito baixa na sala/câmara de maturação</li><li>– Temperatura muito alta na sala/câmara de maturação</li><li>– Outros</li></ul>
<b>3. Você teria interesse que esse tema fosse abordado em uma capacitação <i>online</i>?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Sim</li><li>– Não</li></ul>

Fonte: PASTRO *et al.* (2021).

A partir dos dados obtidos no questionário, iniciou-se a organização e elaboração de uma capacitação *online* sobre o tema “Principais problemas/defeitos em queijos Coloniais artesanais”.



## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em julho de 2021, o queijo Colonial artesanal do Sudoeste, produzido com leite cru, pela queijaria Rancho Fundo (Figura 1), obteve o primeiro selo ARTE do estado do Paraná. A notícia vem sendo amplamente divulgada em todos os meios de comunicação (um exemplo pode ser visto em <https://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=113887>), o que tem contribuído para a visibilidade e consolidação da região como produtora de queijos artesanais de qualidade.

Figura 1 – Placa de identificação da queijaria Rancho Fundo, primeiro Selo ARTE do estado, em Salgado Filho – PR.



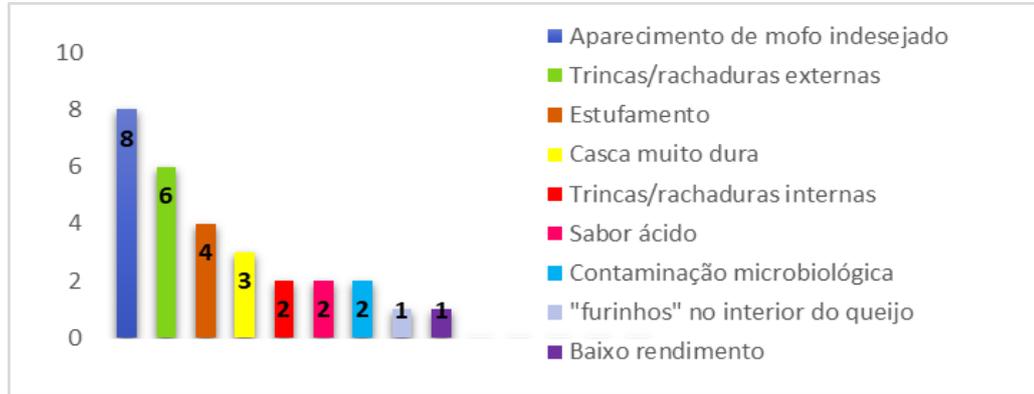
Fonte: Autoria própria (2021).

Além de ampliar a possibilidade de comercialização do queijo, a obtenção do selo tem transformado a vida dos produtores, que tem recebido produtores de outras regiões do estado e também de outros estados para conhecer a propriedade e a queijaria e saber qual o caminho para o selo ARTE, além de consumidores interessados em experimentar e comprar o queijo. O queijo certificado tem sido enviado para venda em diversos municípios do Paraná e até mesmo fora do estado e os produtores também vem pensando no turismo rural como forma de promover a maior visibilidade e desenvolvimento da região.

Em relação ao *feedback* para os produtores, foi feita uma apresentação *online* com os principais resultados das análises físico-químicas e microbiológicas da água, leite e queijos que vem sendo avaliados desde 2018. Foram apresentadas as características de cada queijo, os pontos fortes de cada queijaria e as fragilidades, abordando as principais causas dos resultados e formas de melhorar a qualidade dos queijos.

O questionário sobre os principais problemas/defeitos relatados pelos produtores de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná foi respondido por 13 associados à APROSUD. Foi possível perceber que o aparecimento de mofo indesejado é o principal problema, indicado por 8 produtores, como mostra a Figura 2. Os outros dois defeitos que mais foram citados foram trincas/rachaduras externas e o estufamento; problemas como baixo rendimento e “furinhos” no interior do queijo foram descritos apenas uma vez. Os principais problemas citados anteriormente, também foram evidenciados em estudos com queijo Minas artesanal da região da Canastra, Sobral *et al.* (2017).

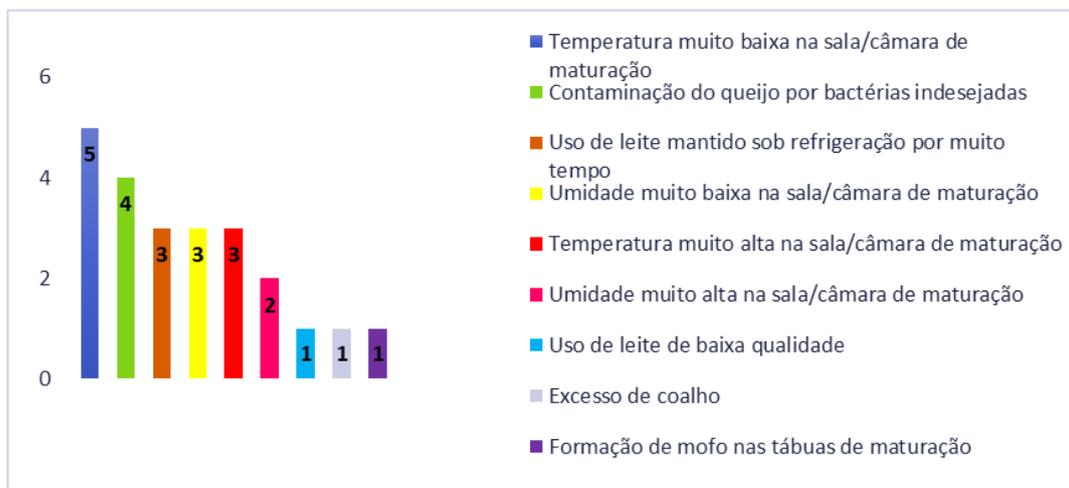
Figura 2 – Principais problemas/defeitos observados pelos produtores no queijo Colonial artesanal da região Sudoeste do Paraná, 2021.



Fonte: PASTRO *et al.* (2021).

Com relação às causas associadas aos principais problemas/defeitos observados (Figura 3), os produtores consideram as condições de temperatura e umidade da sala/câmara de maturação como um fator que está altamente ligado à ocorrência de falhas, sendo a temperatura muito baixa a principal causa relatada. De acordo com Epamig (2019), realmente esses são os principais fatores que devem ser controlados na maturação, visto que estão associados ao aparecimento de mofos, trincas e formação de casca muito dura nos queijos.

Figura 3 – Principais causas dos problemas/defeitos relatadas pelos produtores de queijo Colonial artesanal da região Sudoeste do Paraná, 2021



Fonte: PASTRO *et al.* (2021).

Apesar de algumas correlações entre defeitos e causas estarem coerentes, é visível que os produtores ainda não sabem associar corretamente as causas aos seus defeitos, visto que as causas como o uso de leite de vacas com mastite, uso de leite com resíduos de antibióticos, más condições de higiene na ordenha e de instalações e equipamentos, não foram mencionadas nenhuma vez e são as principais causas de defeitos



como por exemplo, o estufamento. Isso indica o quanto a capacitação sobre esse tema será importante para o conhecimento e entendimento dos produtores, considerando também que todos eles têm interesse em participar da mesma.

A capacitação ainda está sendo organizada e elaborada de acordo com os principais problemas e causas relatados no formulário pelos produtores. Optou-se por fazer a capacitação *online* devido à pandemia Covid-19 e para possibilitar a participação dos produtores de toda a região Sudoeste, sem ser necessário deslocamento.

## CONCLUSÃO

O trabalho tem proporcionado maior visibilidade e maior abertura de mercado para que os queijos Coloniais tão apreciados na região, sejam conhecidos nas demais regiões do país. Através desse trabalho também foi possível repassar aos produtores os pontos fortes e fracos dos seus queijos, além de dimensionar quais são os principais problemas/defeitos que os produtores de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná vêm enfrentando na sua produção. Desta forma será possível dar continuidade ao planejamento das ações de capacitação que visam contribuir para o conhecimento dos produtores a fim de reduzir a incidência de falhas nos queijos e por conseguinte melhorar a qualidade desses produtos.

## AGRADECIMENTOS

À Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), à Fundação Araucária pela concessão de bolsa e aos produtores associados à APROSUD.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. 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**, 19 julho 2019.

CASTRO CISLAGHI, F.P.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. **Faz Ciência**, vol. 23, n. 37, p. 108-124, 2021.

PASTRO, J.; FURLANI, L. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P.; BADARÓ, A. C. L. Qualificação, valorização e RTIQ do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. In: X SEMINÁRIO DE EXTENSÃO E INOVAÇÃO DA UTFPR (X SEI). **Anais**. 2020.

PASTRO, J.; ANDRADE, D. P.; BADARÓ, A. C. L.; CASTRO CISLAGHI, F. P. Percepção dos produtores sobre os principais problemas/defeitos observados nos queijos Coloniais artesanais do Sudoeste do Paraná. In: VIII encontro paranaense de Engenharia de Alimentos (VIII EPEA). **Anais**. 2021.

SOBRAL, D.; COSTA, R.G.B.; PAULA, J.C.J. de; TEODORO, V.A.M.; MOREIRA, G.M.M.; PINTO, M.S. Principais defeitos de queijos Minas artesanais fabricados na região da Canastra. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**, v. 72, n. 3, p. 174-183, 2017.

EPAMIG. **Queijo Minas Artesanal - principais problemas de fabricação: manual técnico de orientação ao produtor**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2019.