

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA E RELAÇÕES INTERNACIONAIS
BACHARELADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL
PLAGEDER**

ISMAEL MICHAELSEN

**POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE
LATICÍNIOS ARTESANAIS NO SUL DO BRASIL**

Porto Alegre

2022

ISMAEL MICHAELSEN

**POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE
LATICÍNIOS ARTESANAIS NO SUL DO BRASIL**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel

Coorientadora: Dra. Claudia Ribeiro

Porto Alegre

2022

ISMAEL MICHAELSEN

**POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE
LATICÍNIOS ARTESANAIS NO SUL DO BRASIL**

Trabalho de conclusão submetido ao Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural - PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, ____ de ____ de 2022.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel – Orientador
UFRGS

Prof. Me. Etho Roberio Medeiros Nascimento
UFRGS

Prof. Me. Leonardo Bohn
UFRGS

Dedico este trabalho a minha família. Aos meus pais José Alberto e Araci, meus sogros João Danilo e Lenir. As minhas irmãs Graziela e Tayná. A minha esposa Kátia Cibele e aos meus queridos filhos Catharina Cecília e Miguel Augusto.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por me guiar e dar força para finalizar este trabalho.

Agradeço aos meus pais José Alberto e Araci, minhas irmãs Graziela e Tayná, sogros João Danilo e Lenir e a meus filhos Catharina Cecília e Miguel Augusto, por todo apoio oferecido.

Um agradecimento muito especial à minha esposa Kátia Cibele, minha maior incentivadora e apoiadora, que auxiliou em tudo que esteve a seu alcance.

À equipe de trabalho do Polo Vera Grin de Gramado por toda receptividade, e toda a disposição para auxiliar durante esta caminhada.

Ao Orientador desta pesquisa, Prof. Dr. Lovois de Andrade Miguel, em conjunto com a Coorientadora Dra. Cláudia Ribeiro, pelo trabalho de apoio tendo como objetivo os avanços necessários e a realização desta Monografia.

Aos agricultores e empreendedores rurais, que muito me auxiliaram para a obtenção de dados, bem como para a elaboração da presente Monografia e a realização dos estágios.

A todos os meus colegas.

À UFRGS, que me proporcionou importantes momentos para o meu avanço pessoal e profissional.

RESUMO

Neste trabalho buscou-se fazer um levantamento quanto à produção de laticínios artesanais na região sul, bem como a aplicação da legislação para pequenos produtores e conhecer a jornada de legalização dessas produções artesanais. Para isso realizou-se levantamentos bibliográficos, bem como visitas a empreendimentos já estabelecidos no Estado do Rio Grande do Sul (RS) e Santa Catarina (SC), onde são processados leite de vaca e ovelha respectivamente. Nestas propriedades fez-se um levantamento de dados através de entrevistas semiestruturadas. Também foram realizadas entrevistas informais, com representantes da EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural e Prefeitura Municipal de Picada Café – RS e da Vigilância Sanitária do município de origem do autor, Picada Café. Ambos os órgãos acolheram muito bem a ideia da possibilidade de um projeto de laticínio para o município, visto que, apesar de diversos produtores de leite não há estabelecimentos desta natureza. Os empreendimentos visitados apresentam propostas distintas. A Cooperativa de Laticínios General Neto, de Barão/RS, desde a sua fundação em 1946, produz o tradicional queijo colonial, fazendo adequações às normas sanitárias, trabalhando sempre com o apoio da EMATER. Já a Casa Bianchi de Lajeado Grande/SC beneficia leite ovino, tendo uma gama diversificada de produtos, com alto valor agregado, possuem projeto para expandir sua produção nos próximos dois anos, enfrentando os desafios de uma atividade ainda em formação no Brasil. Com este trabalho constatou-se que, apesar das dificuldades impostas pelas legislações, com um pouco de bom senso por parte dos produtores artesanais, muitas vezes relutantes em ajustar suas formas de produção e preferindo ficar na informalidade, é possível produzir ótimos produtos com um mínimo de padronização da produção e garantindo salubridade para o consumidor. E que a produção de derivados de leite, provenientes de ovelhas leiteiras, é algo muito recente e pouco difundido na região.

Palavras-chave: Laticínio. Ovelha Leiteira. Legislação. Queijo Artesanal.

ABSTRACT

This work aimed to make a survey about the production of artisanal dairy products in the southern region, as well as the application of legislation for small producers and to know the legalization journey of production of two properties. For this, bibliographic surveys were carried out, as well as visits to projects already established in the State of Rio Grande do Sul (SC) and Santa Catarina (SC), where cow's and sheep's milk are processed, respectively. In these properties, data were collected through semi-structured interviews. Formal interviews were also conducted with representatives of EMATER - Technical Assistance and Rural Extension Company and Municipality of Picada Café - RS and the Sanitary Surveillance of the municipality of origin of the author, Picada Café. Both agencies welcomed the idea of the possibility of a dairy project for the municipality, since, despite several dairy producers there are no establishments of this nature. The projects visited present different proposals. The General Neto Dairy Cooperative, from Barão/RS, since its foundation in 1946, produces traditional colonial cheese, making adjustments to sanitary standards, always working with the support of EMATER. Casa Bianchi, from Lajeado Grande/SC, benefits sheep's milk, having a diversified range of products, with high added value, have a project to expand its production in the next two years, facing the challenges of an activity still in training in Brazil. With this work it was found that, despite the difficulties imposed by the legislation, with a little common sense on the part of artisanal producers, often reluctant to adjust their forms of production and preferring to stay in informality, it is possible to produce optimal products with a minimum of standardization of production and ensuring health iness for the consumer. And also that the production of milk products from dairy sheep is something very recent and little widespread in the region.

Keywords: Dairy. Dairy Sheep. Legislation. Artisancheese.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização dos municípios Lajeado Grande e Chapecó.....	23
Figura 2 – Localização dos municípios Barão e Picada Café.....	23
Figura 3 – Fundadores da Cooperativa General Neto.....	28
Figura 4 – Primeira Certificação do Produto.....	28
Figura 5 – Área de Pasteurização.....	29
Figura 6 – Área de Processamento.....	29
Figura 7 – Imagem Externa do Laticínio.....	32
Figura 8 – Área de Processamento.....	32
Figura 9 – Sala de Maturação.....	32

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABCOL	– Associação Brasileira de Criadores de Ovinos Leiteiros
APP	– Área de Preservação Permanente
BPF	– Boas Práticas de Fabricação
CEFAS	– Centro de Treinamento de Fazenda Souza
DIPOA	– Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
EMATER	– Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EPAGRI	– Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
FAMURS	– Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul
FARSUL	– Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul
FETAG-RS	– Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul
IBGE	– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
MAPA	– Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PEAF	– Programa Estadual de Agroindústria Familiar
POA	– Produtos de Origem Animal
RS	– Rio Grande do Sul
SC	– Santa Catarina
SEAPDR	– Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural
SIE	– Sistema de Inspeção Estadual
SIF	– Sistema de Inspeção Federal
SIM	– Sistema de Inspeção Municipal
SISBI-POA	– O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SP	– São Paulo
SUASA	– Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUSAF	– Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte
UDESC	– Universidade do Estado de Santa Catarina

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	15
2	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	18
2.1	AGROINDÚSTRIA FAMILIAR.....	18
2.2	OVELHAS LEITEIRAS.....	19
2.3	QUEIJOS ARTESANAIS.....	20
2.4	INSPEÇÕES SANITÁRIAS.....	21
3	CAMPO EMPÍRICO DOS ESTUDOS.....	22
4	METODOLOGIA.....	24
5	RELATOS HISTÓRICOS DE CONSTITUIÇÃO DE QUEIJARIAS ARTESANAIS AO SUL DO BRASIL.....	25
5.1	COOPERATIVA DE LATICÍNIOS GENERAL NETO – DUPLEX.....	25
5.2	CASA BIANCHI.....	29
5.3	CONTATOS (PERCEPÇÕES) JUNTO ÀS INSTÂNCIAS REGULATORIAIS.....	33
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
	REFERÊNCIAS.....	36
	APÊNDICES.....	40
	APÊNDICE A – Guia de entrevista da pesquisa Cooperativa Laticínios General Neto.....	40
	APÊNDICE B – Guia de entrevista da pesquisa Casa Bianchi.....	42

1 INTRODUÇÃO

A motivação para a realização deste trabalho, proposto como atividade de conclusão do Bacharelado em Desenvolvimento Rural, surge da vivência do autor e de sua família, habitando por 15 anos em propriedade própria na zona rural do município de Picada Café, no Rio Grande do Sul (RS). Dada as suas aptidões de cultivo, basicamente adequadas somente para o plantio de pastagens, visto que a área é argilosa e com relevo que não permite mecanização de produção, a família optou pela criação de ovelhas da raça *Lacaune*, destinadas para a produção de leite em 2020, sendo esta uma forma de conciliar interesses do casal, a criação de ovinos e os queijos.

Após optarem pela criação, em 2018, a família buscou aprofundamento sobre o manejo e instalações para ovinos leiteiros. Buscou na literatura, estudos já realizados sobre o assunto no Brasil e da Europa, onde este tipo de criação é amplamente difundido. Além disso, através de conversas com produtores, buscou dicas de quem vive na prática o dia a dia da criação. Também iniciou a estruturação da propriedade, com o plantio da pastagem, cercas e aprisco com área específica para ordenha dos animais.

Os primeiros ensaios com a produção de laticínios realizados pela família se deram com leite de vaca obtido na propriedade do sogro do autor. Inicialmente utilizaram receitas de queijo colonial, já produzidos na família, mas após a realização de um curso de fabricação, maturação e afinação com A Queijaria de São Paulo (SP), empresa especializada na venda de queijos artesanais e realização de cursos para produção, maturação e venda deles, foram realizados testes com a utilização de fungos e diferentes tempos de maturação. Os cursos de fabricação, maturação e afinação totalizaram 9 horas de capacitação na modalidade online e o investimento foi de R\$ 640,00.

O primeiro módulo, que foi o de fabricação, trouxe informações muito importantes e essenciais como a composição do leite, manuseio dessa matéria prima, qualidades e propriedades nutritivas e de estrutura do leite. Sendo importantíssimas para o bom aproveitamento do produto. A importância da sanidade e alimentação adequada dos animais, como isso interfere no sabor e na qualidade do leite. Já no módulo de maturação e afinação, o foco foi mais nos tipos queijos e o que distingue cada tipo de maturação e as propriedades específicas de cada queijo. Como queijos de casca lavada, queijos curados e semicurados, queijos mais secos e mais cremosos, com adição de fungo ou com fermentação natural.

O processamento da produção de pequenas propriedades familiares já é tradicional no Brasil. Este processamento é chamado de agroindústria familiar, onde a força de trabalho

empregada, como já diz o nome, é prioritariamente familiar. Economicamente, a agroindústria familiar agrega valor aos produtos, podendo ser de origem vegetal ou animal, como leite por exemplo, gerando renda e podendo tornar-se, a principal fonte de renda da propriedade rural (PHILIPSEN, 2017). Socialmente, a agroindústria familiar ajuda a fixar as pessoas no campo, que na falta de atividades que lhe tragam sustento, acabam migrando para o meio urbano, em busca de oportunidades de trabalho. Estas agroindústrias devem ser estruturadas para o beneficiamento ou processamento de produtos agropecuários de origem vegetal ou animal oriundas de propriedade familiar, cada qual com legislações específicas. Segundo a Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989 (BRASIL, 1989), é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), delegar a competência a Estados e municípios a realização do licenciamento sanitário de produtos de origem animal.

A ovinocultura leiteira, apesar de bem estruturada em países Europeus e Asiáticos, é uma atividade recente no sul do Brasil. O início dos trabalhos com a genética de ovinos leiteiros se deu em 1992, com a importação de animais da raça francesa *Lacaune* por produtores do Rio Grande do Sul (RS). Em 2006 foi introduzida no Brasil uma segunda raça leiteira, a *East Friesian*, de origem alemã. Gradativamente, a produção atrai novos adeptos motivados, principalmente, pela aptidão que o leite ovino possui para produção de lácteos (JUNIOR *et al.*, 2015).

Existem no país laticínios cuja produção é voltada especificamente para o beneficiamento de leite ovino, que são inspecionadas pelo SIF- Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal, quando o município em qual o laticínio estiver instalado o possuir. Os principais queijos produzidos são os Tipos Pecorino Toscano, Tipo Feta, Tipo Roquefort e Ricota Fresca (JUNIOR *et al.* 2015).

Por se tratar de pequenos ruminantes, a criação de ovelhas leiteiras é uma atividade indicada e viável para pequenas propriedades familiares. Devido suas propriedades, o leite de ovelha é altamente recomendado para produção de queijos finos, iogurtes e doces, tendo assim um grande valor agregado. Contudo, a legislação brasileira impõe uma série de dificuldades para implantação de tais projetos por estes pequenos produtores, exigindo um alto poder de investimento em estrutura e equipamentos. Mas os agricultores familiares, normalmente não tem condições econômicas para estes investimentos.

Segundo publicação de Naaman Nogueira, 2020, “historicamente, as três possibilidades de comercialização convencionais de Produtos de Origem Animal (POA) no Brasil são: (1) o comércio interestadual e internacional é realizado por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF); (2) o comércio intermunicipal, dentro de um mesmo estado, é feito

por estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção do Estado (SIE); (3) o comércio somente no município é praticado por estabelecimentos vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM)”. Este formato legal, é definido pela Lei 1.283/1950 (BRASIL, 1950), a qual está inclinada à realidade de médias e grandes empresas no país, mas foi prejudicial às agroindústrias familiares e de pequeno porte. Isto pode ser atribuído a dois fatores principais: em primeiro, a população diminuta da maioria dos municípios brasileiros apresenta (68% dos municípios têm menos que 20 mil habitantes) (IBGE, 2020), reduzindo consideravelmente as possibilidades de comercialização de agroindústrias inspecionadas por serviços de inspeção municipais; e em segundo, grande parte dos pequenos municípios não possuem um SIM. Em consequência disto pequenos empreendimentos se mantem na informalidade.

Com a regulamentação da Lei do Selo Arte 13.680/2019 (BRASIL, 2019) fica permitida a comercialização de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal ou tradicional de pequenos produtores em todo território nacional, contudo deverão seguir as boas práticas agropecuárias e sanitárias que serão fiscalizadas por órgãos estaduais.

O queijo artesanal, produzido em pequenas propriedades familiares e vendido na informalidade é uma importante fonte de renda para alguns produtores. Segundo Guimarães (2001), *apud* Cenci (2007), com o objetivo de garantir a qualidade aos produtos, a indústria brasileira de alimentos, passa a seguir uma série de requisitos técnicos, como a adoção de normas industriais para processamento e higiene de alimentos, exigências de instalações e equipamentos e melhor controle técnico da produção (CENCI, 2007). Com isso, quando buscam caminhos para legalizar sua produção, esbarram nestas legislações muito rígidas, que não diferenciam sua escala de produção artesanal para uma produção industrial. São lhes exigidos construção de estrutura adequada, com revestimento de parede e piso laváveis, equipamentos e utensílios impermeáveis e de fácil desinfecção, análises de água e leite, controle de sanidade dos animais. Além disso, diversas vezes, estes pequenos produtores precisam lidar com “incursões violentas e invasivas de técnicos locais à intimidade das casas” (RIBEIRO, 2018). Estas exigências são empreendimentos muito acima das possibilidades de investimento destes pequenos produtores. Estes são alguns pontos de uma lista ainda mais extensa que produtores em pequena escala não conseguem arcar.

Esta burocracia para a implantação do laticínio vai na contramão do que seria o queijo artesanal em sua essência. São queijos produzidos em pequena escala, típicos de algumas regiões com receitas de gerações, muitas vezes maturados em tábuas. Estas características tornam os queijos artesanais únicos e este resultado não é possível de ser alcançado na produção

industrializada exigida pelas inspetorias. Além da morosidade na avaliação dos processos e a falta de reconhecimento das especificidades regionais.

Contudo, a inspeção se faz necessária para que o produto esteja minimamente enquadrado nas normas de higiene e sanidade, para que se torne um produto que possa ser comercializado sem trazer riscos ao consumidor. Na tese de doutorado, Ribeiro (2018), menciona a tradição das práticas “do reconhecido saber” para a produção dos próprios alimentos desde a escolha da fonte de água, armazenamento e controle intuitivo da qualidade da matéria-prima. No entanto, este ponto específico não é o suficiente para garantir salubridade do produto e ter o aval do órgão regulador, que por sua vez valida a qualidade dos produtos que chegam à mesa do consumidor.

Com isto, o presente estudo tem como objetivo geral avaliar as possibilidades de produção de laticínios artesanais no sul do Brasil. Partindo deste objetivo geral, os objetivos específicos foram assim delineados: a) Analisar as diferentes normas e legislações incidentes sobre a produção artesanal de laticínios (tanto na esfera municipal, estadual como federal); b) Descrever diferentes experiências de implantação de laticínios artesanais; c) Discutir e analisar as personalidades e perspectivas para a produção de laticínios artesanais no sul do Brasil.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

O processamento da produção de pequenas propriedades familiares já é tradicional no Brasil. Este processamento é chamado de agroindústria familiar, onde a força de trabalho empregada, como já diz o nome, é prioritariamente familiar. Economicamente, a agroindústria familiar agrega valor aos produtos e gera renda, podendo tornar-se, a principal fonte de renda da propriedade rural (PHILIPSEN, 2017). Contudo o início desta produção, por vezes, foi a alternativa encontrada pelos produtores para contornar uma situação em que se viram impossibilitados de seguir exclusivamente em cadeias tradicionais de *commodities*. Problemas de ordem social e ecológica, aliados a uma redução da utilização da mão-de-obra e a uma maior necessidade de investimentos que refletiram em um aumento de produtividade e um maior custo de produção reduziram a lucratividade das produções tradicionais, levando a este aumento de empreendimentos voltados para o processamento da produção no meio rural (DAMKE *et al.*, 2015).

Esse meio começou a ser modificado de forma intensa a partir dos anos 90, oferecendo uma visão ampla, que considera, além da produção, a produtividade, mercados, rentabilidade,

aspectos sociais e ecológicos (NICHELE e WAQUIL, 2011). Conforme mencionam DAMKE *et al.*, 2015, “a agroindústria familiar define uma forma de organização onde a família produz, processa ou transforma, parte da produção agrícola ou pecuária, visando a produção de valor de troca que se realiza na comercialização”. O que os autores distinguem do “processamento de alimentos e matérias-primas que visa prioritariamente à produção de valor de uso que se realiza no autoconsumo” (DAMKE *et al.*, 2015).

A produção artesanal das famílias de agricultores e as características de produtos coloniais, são o diferencial destes produtos, daqueles padronizados da grande indústria. O incentivo para a criação de agroindústrias familiares, é a constatação de uma busca cada vez maior por produtos diferenciados e com qualidade (VASQUEZ, 2012). Contudo, existem gargalos neste setor. A garantia da qualidade de produtos produzidos em larga escala está diretamente ligada a padronização dos processos de produção, e esta padronização exige investimentos altos em equipamentos e instalações, muitas vezes inacessíveis para produtores de classes menos favorecidas, impossibilitando sua adequação às normas de padronização determinadas pelos órgãos reguladores destes processos (NICHELE e WAQUIL, 2011).

A agregação de valor é uma necessidade manifestada tanto pelos agricultores, através de suas iniciativas, como por agentes de desenvolvimento e pelas próprias políticas públicas, tanto a nível nacional como estadual e local (DAMKE *et al.*, 2015). Com o crescimento deste tipo de atividade, governos discutem e implantam políticas públicas que formalizam os empreendimentos. O estado do Rio Grande do Sul fez sua contribuição através da Lei Estadual 13.921, de 17 de janeiro de 2012 que instituiu a Política Estadual da Agroindústria Familiar – PEAFF e ao institucionalizar o selo “Sabor Gaúcho” através do Decreto 49.341, de 05 de julho de 2012. Quando cadastradas no PEAFF, as Agroindústrias Familiares têm acesso a vantagens no acesso ao crédito, financiamentos, períodos de carência e taxas de juros (DAMKE *et al.*, 2015).

2.2 OVELHAS LEITEIRAS

A ovinocultura leiteira, apesar de bem estruturada em países Europeus, onde queijos e iogurtes são tradicionais, é uma atividade recente no Brasil. Em 1984, produtores de Minas Gerais importaram uma pequena quantidade de material genético da raça *Lacaune*, de origem francesa, porém, números não estão disponíveis e por algum motivo a atividade não se expandiu e a genética não foi multiplicada (BIANCHI, 2018). No ano de 1992, a produtores do RS, importaram 10 matrizes e 1 reprodutor, também da raça *Lacaune*, para avaliar a adaptação na região sul. Com o resultado positivo da avaliação, em 1993 a Cabanha importou mais 50

matrizes e 2 reprodutores além de algumas doses de sêmen, material genético esse que deu origem a maioria dos rebanhos existentes no Brasil até hoje (CAPRINOCULTURA..., 2008).

A raça *Lacaune* passou por ampla janela sem renovação do material genético, em função da interrupção das importações por questões sanitárias e somente no ano de 2012 alguns produtores conseguiram trazer novamente uma quantidade significativa de sêmen da raça, com boa procedência genética. Antes, entre os anos de 2006 e 2009, foram introduzidos no Brasil animais, embriões e sêmen da raça *East Friesian*, de origem alemã, sem registros de quantidade, tendo sido esse material importado do Uruguai, Argentina, Nova Zelândia e Austrália (BIANCHI, 2018). Com base nestes dados, observa-se que o rebanho comercial de ovinos de leite está sendo trabalhado no Brasil a aproximadamente 30 anos, sendo ainda a atividade principiante quando comparada a outras atividades produtivas.

Segundo o levantamento das estatísticas da ovinocultura leiteira realizado pelo Censo Agropecuário de 2017, cerca de 750 estabelecimentos agropecuários declararam produzir leite de ovelhas, representando um rebanho de 5,7 mil ovelhas ordenhadas, produzindo 1,72 milhões de litros de leite de ovelha. O volume de leite comercializado alcança 1 milhão de litros, movimentando cerca de R\$ 2,75 milhões (IBGE, 2017 *apud* NÓBREGA, 2018).

2.3 QUEIJOS ARTESANAIS

Atualmente o queijo artesanal no Brasil é definido pela Lei 13.860 de 18 de julho de 2019 como sendo um produto produzido através de métodos tradicionais, com vínculo e valorização territorial, regional ou cultural, de acordo com a especificidade de cada tipo e variedade, respeitando as boas práticas agropecuárias e de fabricação (BRASIL, 2019). Conforme Pinto *et al* (2020), a forma artesanal de produzir remete a uma alimentação tradicional, que através do retorno às origens, busca valorizar e resgatar alimentos com qualidade superior, frescos e saudáveis, vindos de famílias rurais de determinada região e cultura. Segundo Zuin & Zuin (2008), citado por Pinto *et al* (2020), nos últimos anos houve um aumento significativo na busca de consumidores por produtos artesanais nos mercados. Estes consumidores, além da qualidade de vida, buscam também o simbolismo presente nos produtos artesanais, como a tradição, a origem e a recordação de histórias passadas de uma comunidade ou região.

Segundo Campello *et al* (2021) *apud* Embrapa (2017), o Brasil produz um milhão de toneladas de queijo por ano a classe dos artesanais é representada por apenas um quinto deste, cerca de 220 toneladas/ano. Contudo, dos 175 mil produtores de queijo registrados no Brasil, mais de 140 mil são de agricultores familiares. Toda essa representatividade do queijo artesanal,

gerou uma pressão no legislativo por parte dos produtores artesanais para facilitar a regularização de sua produção. Com isso foi aprovada a Lei 13.860, já citada anteriormente, que regulamenta o Selo Arte (CAMPELLO *et al*, 2021).

Mesmo havendo uma definição do queijo artesanal em Lei, ainda há discordância quanto a esta definição entre os envolvidos. Pois, limita novos pequenos produtores de regiões não tradicionais na produção de queijo a se enquadrarem nesta Lei. Uma vez que para obtenção do Selo Arte, que permite que os produtos artesanais sejam comercializados fora do seu estado de origem, desde que passem por inspeção dos órgãos públicos de saúde, o produtor necessita se enquadrar em normas que o fazem se desviar da forma de produção de origem (VENTURA DA SILVA *et al*, 2022). Como exemplo, podemos citar o RS, que apesar dos diversos produtores de queijos do Estado, apenas um laticínio, produtor de Queijo Serrano, obteve a marca (RIO GRANDE DO SUL, 2021).

Segundo Flávio Smaniotto (2021), diretor do departamento de Agricultura Familiar e Agroindústria da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR), “Atualmente, apenas o queijo serrano tem a possibilidade de requisitar o Selo Arte no Rio Grande do Sul” Contudo, uma parceria entre Ministério da Agricultura, EMATER/RS, Federação dos Trabalhadores na Agricultura no RS (FETAG-RS), Federação da Agricultura do RS (FARSUL) e Federação das Associações de Municípios do RS (FAMURS) está elaborando uma minuta de Instrução Normativa para facilitar a concessão do Selo Arte no RS (PINTO, 2021).

Além disso, as exigências em escala e infraestrutura para produtores artesanais, previstas nas normas convencionais, tornam inviável e inacessível o ingresso de boa parte dos agricultores artesanais no mercado formal, o que implica negativamente na formalização do negócio ou processo produtivo de alimentos artesanais de pequena escala (PINTO *et al.*, 2020).

2.4 INSPEÇÕES SANITÁRIAS

Os produtos de origem animal no Brasil, o que inclui os laticínios, tiveram sua inspeção sanitária regulamentada na década de 50, porém, foi através da Lei 7.889 de 1989 (BRASIL, 1989), que estes produtos começaram a ter restrições em sua comercialização conforme o nível de inspeção a qual eram submetidas. Atualmente o país possui três níveis de inspeção, cada qual com suas exigências para obtenção do selo e permitirem ao produtor realizar a comercialização de seus produtos em diferentes regiões.

O SIF que é vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), assegura a qualidade de produtos de origem animal, comestíveis ou não, destinados

ao mercado interno, externo e para os produtos importados, visando garantir ao consumidor brasileiro produtos com certificação sanitária e tecnológica conforme a legislações nacionais e internacional (MAPA).

Já o SIE segue leis e decretos estaduais, podendo assim, variar de estado para estado. As indústrias de produtos de origem animal registrado no SIE, são liberados para comercializar em toda a área do estado de origem. Contudo, existe a possibilidade do SIE adotar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), o que permite que estes produtos sejam comercializados em todo o Brasil (PREZOTTO, 2016).

O SIM é ligado a agricultura e regulamentado por leis, decretos, portarias e instruções normativas do município de origem (PREZOTTO, 2016). Contudo, grande parte dos pequenos municípios brasileiros não possuem um serviço de inspeção municipal, forçando pequenos empreendimentos a se manterem na informalidade. Considerando que 68% dos municípios possuem população inferior a 20 mil habitantes (IBGE 2020), mesmo possuindo o SIM, a área de venda e número de clientes é diminuta. No estado do RS especificamente, foi implantado o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF), segundo Decreto Estadual nº 55.324 de 22 de junho de 2020 (RIO GRANDE DO SUL, 2020), permite aos estabelecimentos registrados no SIM e que adotam o Sistema, a comercializarem em todo o estado do RS (GOV-RS, 2022).

3 CAMPO EMPÍRICO DOS ESTUDOS

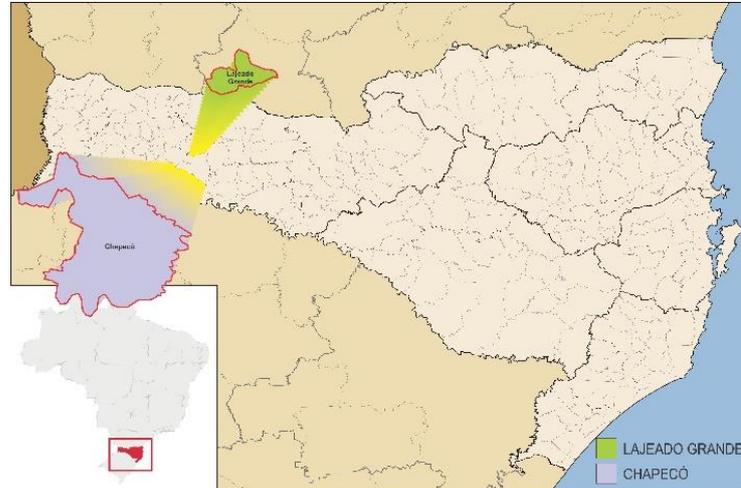
O estudo de caso foi realizado nas seguintes propriedades: Casa Bianchi, no município de Lajeado Grande e Cabanha Chapecó no município de Chapecó, ambos no Estado de SC, Cooperativa de Laticínios General Neto no município de Barão, EMATER e Inspetoria Veterinária do município de Picada Café, no Estado do RS.

Chapecó é uma cidade localizada no oeste do Estado de SC na divisa com o Estado do RS. Segundo o Censo 2010 possuía uma população de 183.561 habitantes. Destes, 168.159 habitantes vivem na zona urbana e outros 15.402 na zona rural, o que equivale a 8,39% do total da população. A cidade de Lajeado Grande também se situa a oeste do estado de SC, distante 36km de Chapecó. A população em 2010 era de 1.490 habitantes (IBGE, 2010), sendo 56,51% da zona rural do município.

A Mesorregião Oeste de SC engloba 118 municípios, incluindo os municípios do estudo é a principal produtora de alimentos de origem animal, sendo o carro-chefe da agricultura familiar. Segundo publicação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa

Catarina – EPAGRI, a bovinocultura leiteira possui grande destaque na região, onde 63% das propriedades rurais obtém a renda com a atividade (JOCHIMS *et al*, 2016).

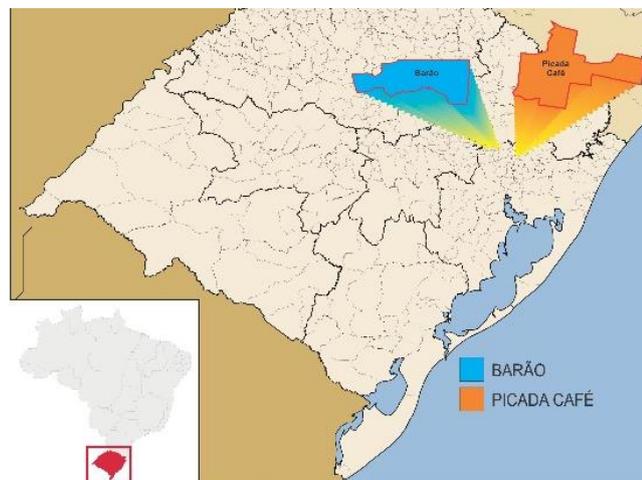
Figura 1 – Localização dos municípios Lajeado Grande e Chapecó



Fonte: Google Imagens - Editado por Ismael Michaelsen (2022), Picada Café

Os municípios de Barão e Picada Café, integram a Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre. Ambos são municípios pequenos, com uma população estimada para o ano de 2021 de aproximadamente 6 mil habitantes (IBGE, 2010). A população rural de Barão é de aproximadamente 48%, em Picada Café esse índice fica abaixo dos 10%. Devido ao relevo acidentado e não possuir uma grande área territorial, Picada Café não possuem grandes propriedades rurais, tendo como principal fonte de arrecadação o setor industrial.

Figura 2 – Localização dos municípios de Barão e Picada Café



Fonte: Google Imagens - Editado por Ismael Michaelsen (2022), Picada Café

4 METODOLOGIA

A escolha das propriedades envolvidas no estudo se justifica pelo uso do leite ovino para produção de laticínios pela Casa Bianchi, assunto de interesse do autor e pelas diferentes experiências de implantação dos laticínios, privada e cooperativa.

Para a realização deste estudo de caso foram utilizadas técnicas de pesquisa qualitativa, fazendo uso de entrevistas semiestruturadas como meio para coleta de informações. Conforme citado por Fonseca (2002) *apud* Gerhardt & Silveira (2009, p.39), no estudo de caso:

(...) O pesquisador não pretende intervir sobre o objeto a ser estudado, mas revelá-lo tal como ele o percebe. O estudo de caso pode decorrer de acordo com uma perspectiva interpretativa, que procura compreender como é o mundo do ponto de vista dos participantes, ou uma perspectiva pragmática, que visa simplesmente apresentar uma perspectiva global, tanto quanto possível completa e coerente, do objeto de estudo do ponto de vista do investigador.

Podemos ver como uma pesquisa exploratória para atingir os resultados do estudo. Segundo GIL (2007) *apud* Gerhardt & Silveira (2009, p.35), “este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema”, “envolvendo levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado e análise de exemplos que estimulam a compreensão”.

Como procedimento para obtenção de informações, foram utilizadas como técnicas, a entrevista semiestruturada. Gerhardt & Silveira (2009, p.72), classificam como “um conjunto de questões (roteiro) sobre o tema que está sendo estudado, mas permite, e as vezes até incentiva, que o entrevistado fale livremente sobre assuntos que vão surgindo como desdobramentos do tema principal”.

Como procedimento para obtenção de informações, foram utilizadas como técnicas, a entrevista informal. Conforme GIL (2008) “A entrevista informal se distingue da simples conversação porque tem como objetivo a coleta de dados e obter uma visão geral do problema pesquisado”.

Para o embasamento teórico desse estudo foi realizada uma pesquisa bibliográfica, que de acordo com Fonseca (2002) *apud* Gerhardt & Silveira (2009, p.37) permite coletar informações ou conhecimentos prévios já publicados sobre o tema a ser estudado.

A coleta de informações foi realizada nos meses de abril e maio de 2022, através de visitas presenciais com aplicação de entrevistas semiestruturadas e posteriormente transcritas (APENDICE A e B). Estas entrevistas foram previamente agendadas e com a intenção de

conhecer as estruturas, instalações e gerenciamento dos empreendimentos voltados para a produção de derivados de leite. Sendo possível identificar a jornada que cada um vivenciou até a formalização da sua produção.

A entrevista realizada com os representantes da EMATER e da Vigilância Sanitária em Picada Café foram de forma informal, sem um questionário previamente elaborado, apesar de previamente agendada. O objetivo foi o levantamento de dados acerca da legislação para as agroindústrias e sobre o SIM, a pouco implantado no município.

Após efetuada uma análise dos dados coletados, foi possível visualizar resultados e tirar conclusões a partir das informações obtidas.

5 RELATOS HISTÓRICOS DE CONSTITUIÇÃO DE QUEIJARIAS ARTESANAIS AO SUL DO BRASIL

Conforme detalhado na metodologia, as pesquisas foram realizadas em quatro municípios: Picada Café e Barão no RS e Lajeado Grande e Chapecó em SC. Os contatos foram realizados com dois produtores de queijo, que são a Cooperativa de Laticínios General Neto em Barão/RS, que processa leite de vaca e a Casa Bianchi em Lajeado Grande/SC, que processa leite de ovelha. A visita à Cabanha Chapecó, no município de Chapecó/SC teve o intuito de conhecer o sistema de criação dos animais e de produção do leite, tendo em vista que a propriedade é uma das pioneiras na criação de ovinos no Brasil. Uma pequena porcentagem do leite produzido é destinado para a produção de gelato e o restante é comercializado para a Casa Bianchi.

Na cooperativa de Barão, o Gerente Administrativo Milton Neumeister respondeu a entrevista realizada em 20 de maio de 2022. E a entrevista na Casa Bianchi foi respondida pelo proprietário Anderson Elias Bianchi em 24 de abril de 2022. Ambos autorizaram, via formulário assinado, o uso das informações concedidas. Para informações sobre a inspeção técnica e apoio para os produtores rurais, conversou-se com o representante da EMATER de Picada Café, Sr. Rafael Hoss e a Veterinária Denise Maltoni Bino, da Vigilância Sanitária.

5.1 COOPERATIVA DE LATICÍNIOS GENERAL NETO – DUPLEX

Em 14 de abril de 1946, 22 pequenos produtores rurais da comunidade de Linha General Neto, se uniram com a finalidade de melhorar a situação financeira na produção leiteira e assim a Cooperativa de Laticínios General Neto Ltda. nasceu. A Cooperativa ainda hoje está na mesma localidade. Na época Barão pertencia a Salvador do Sul e em maio de 1988 se tornou um município.

Estes 22 produtores rurais tiveram uma brilhante ideia, estavam a frente de seu tempo quando criaram a cooperativa de laticínios. Puderam ajudar muitas famílias e seu produto, desde o início, era vendido na capital gaúcha. Por conta da linha férrea que passava pela localidade de Barão, foi possível comercializar o produto em Porto Alegre já naquela época. Ainda hoje os queijos são comercializados no Mercado Público e em outros estabelecimentos e armazéns da capital.

Atualmente a Cooperativa conta com 94 associados, sendo que 44 deles estão ativos e fornecem leite diariamente para a produção dos queijos. Em média as propriedades dos associados variam em torno de 10 a 50 hectares de áreas. Os associados são todos da agricultura familiar provenientes das comunidades de Linha General Neto Alto e Baixo, Linha Camilo, Linha Rodrigues da Rosa e Linha Francesa Alta, localidades do município de Barão, além da comunidade de Vale Suíço, que pertence ao município vizinho de São Vendelino. Não há propriedades orgânicas. No total são recolhidos pela cooperativa 230 mil litros de leite mensalmente. Tem produtores que fornecem 100 litros/dia e tem produtores que fornecem 1200 litros/dia. O leite utilizado para a produção do queijo é de vaca provenientes das raças Jersey e Holandesa. A Cooperativa não tem especificado o tamanho do rebanho de cada propriedade associada. E não há outra cultura de leite que seja utilizada, além da de vaca.

Há 40 anos atrás o leite era ordenhado e ficava de um dia para o outro até ser recolhido. Houve uma grande evolução desde então. Com a questão da vigilância sanitária e os cuidados, foram sendo implementados recursos e melhorias para conservar o leite de uma forma mais higiênica e segura. Assim, o leite é imediatamente alocado em tanques de refrigeração logo após a ordenha. E o transporte até a cooperativa também é feito desse modo, com um tanque específico que mantém essa mesma refrigeração. A cooperativa conta com a parceria de técnicos veterinários que dão o suporte em relação ao manejo, o valor é custeado pela cooperativa, não foi especificado o valor deste custo.

Uma vez por mês é feito uma coleta de amostra para verificar a qualidade do leite, essa amostra é enviada para um laboratório terceirizado. Além de ser uma exigência da legislação, o resultado desses testes é utilizado para fazer o pagamento da qualidade do leite ao produtor. Cada propriedade tem o mínimo da exigência sanitária, como por exemplo a ordenha é mecânica e o cuidado com a sanidade do animal. Este cuidado com a sanidade dos animais envolve a atenção com a mastite, comum e animais de alta produção quando negligenciadas, banho para controle de carrapatos, verminoses e imunização com vacinações.

A cooperativa produz dois tipos de queijo: um queijo colonial e um queijo colonial Premium, com mais tempo de maturação. Ambos os queijos são rotulados com o nome Duplex.

Atualmente são processados em média 280 mil litros mês. Em 2021 foram captados 2.594.110 litros de leite. De acordo com as médias dos anos anteriores, a produção está aumentando 10% a cada ano. Atualmente a Cooperativa conta com 13 colaboradores.

Razão de muito orgulho, trabalho honesto e sempre pensando no melhor para o associado, a cooperativa possui uma saúde financeira muito boa e consegue arcar com os investimentos com recurso próprio. Atualmente a cooperativa não tem financiamento ativo. O único que foi feito nesses últimos 40 anos, foi para compra de um caminhão. No último ano investiram em torno de 100 mil reais em melhorias e estão em vias de ampliar o laticínio com um projeto de ampliação do laticínio que gira em torno de 500 mil reais.

Na época em que a cooperativa foi pensada pelos produtores rurais de Barão, não havia uma legislação assim como existe hoje. Não se necessitava de aprovação de projetos com inspeção sanitária. O primeiro registro documental de inspeção sanitária é de 15 de maio de 1969, referente ao rótulo. Esse documento foi emitido pelo Ministério da Saúde da República Federativa do Brasil, conforme Anexo. Dos fundadores, não há mais nenhum vivo. Ao longo dos anos, o empreendimento foi tocado pela composição da cooperativa: Gerentes, Diretores, Conselho de Administração, Conselho Fiscal, Associados e Colaboradores.

A Cooperativa foi fundada em 1946 e em 1969 foi realizado o primeiro registro oficial. Mesmo nesses 23 anos de informalidade, os queijos já eram comercializados em Porto Alegre, até porque na localidade onde está localizada a Cooperativa não havia demanda para a produção e atualmente também não tem, por ser um município de aproximadamente 6 mil habitantes. A parceria com a EMATER possibilitou grandes melhorias na produção, processo e comercialização dos produtos. A partir do momento que passaram a receber a assessoria do órgão regulador, foi possível criar uma parceria entre a cooperativa e seus cooperados no que tange o melhoramento mínimo das condições de produção do leite e posterior melhora na produção do queijo. A exemplo disso é a adequada refrigeração do leite desde a produção e posteriormente a sua pasteurização, garantindo um queijo com um padrão de qualidade sem perder a essência do queijo colonial. Isso possibilitou menos perdas e uma escalada na produtividade muito importante. Hoje a cooperativa possui o Registro Sanitário no Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF) sob o nº 007 e tem o selo de marca de certificação “Sabor Gaúcho”.

Além da comercialização do queijo na grande Porto Alegre, os produtos também são comercializados na Serra Gaúcha e Vale dos Sinos. Os valores praticados atualmente são de R\$ 33,00 para cliente pessoa jurídica e para cliente pessoa física é de R\$ 37,00 o quilo do queijo. Como a capacidade de produção é pequena não há interesse em deixar o produto em grandes

redes de supermercado. Segundo o Gerente Geral, a maior dificuldade foi com o CISPOA, hoje chamada de DIPOA. Quando tinham um projeto ou algo para trocar uma ideia com a entidade ou fiscal, não era possível fazê-la de forma presencial, apenas por documentos, que eram entregues em Porto Alegre e analisados posteriormente. Por vezes, a demora para um retorno era de meses. Agora com a EMATER e a fiscalização ser de responsabilidade do município, ficou mais próximo, não menos exigente em termos de inspeção, mas mais fácil para troca de ideias e assistência. Faz uns 5 anos que estão registrados na inspeção municipal e desde 2020 estão na SUSAF.

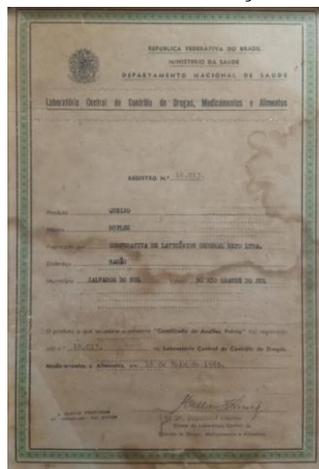
As perspectivas para o futuro é ampliar a Cooperativa para poder aumentar a produção. Estão sempre pensando no associado em primeiro lugar, em poder cada vez remunerar melhor. Atualmente já estão pagando mais no litro de leite do que as demais cooperativas da região. Prezam muito pela satisfação do associado e nos valores que baseiam o cooperativismo.

Figura 3 – Fundadores da Cooperativa General Neto



Fonte: Imagem fornecida Milton Neumeister (2022), Barão/RS

Figura 4 – Primeira Certificação do Produto



Fonte: Imagem fornecida Milton Neumeister (2022), Barão/RS

Figura 5 – Área de Pasteurização



Fonte: Fotografia de Ismael Michaelsen (2022), Barão/RS

Figura 6 – Área de Processamento



Fonte: Fotografia de Ismael Michaelsen (2022), Barão/RS

5.2 CASA BIANCHI

Há 55 anos a propriedade, localizada no município de Lajeado Grande/SC, foi adquirida pelos avós paternos de Anderson, onde a família produziu grãos e suínos em ciclo completo até meados dos anos 2000, quando ingressou na bovinocultura leiteira. Após cursar zootecnia na Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Anderson exerceu a função em uma Cabanha produtora de leite ovino no município de Chapecó/SC. A experiência adquirida nesta Cabanha, o levou a busca por diversificar a produção na propriedade de sua família e o aumento na renda da propriedade. Com isso, em 2012 deram início a produção de ovelhas leiteiras da raça *Lacaune*. O começo foi bem discreto, com oito matrizes e um reprodutor. Momento em que Anderson lembra com carinho, relatando que ainda possuem o balde amarelo utilizado na primeira ordenha guardado como recordação. Hoje a Cabanha possui mais de 500 animais, entre

ovelhas lactantes, borregas, ovelhas secas, reprodutores, e cordeiros, e comercializa sua genética para diversos estados brasileiros.

A propriedade tem uma área total de 34 hectares, dos quais 13 são destinados para a produção de alimentos e criação dos animais. Atualmente não possuem mais a criação de vacas leiteiras. As instalações que antes eram destinadas para estes animais foram adaptadas e estão sendo usadas para alojar as ovelhas cuja criação é toda confinada. Atualmente o rebanho é composto por duas raças, a *Lacaune* já citada e a *Frisona*, que segundo a literatura é melhor produtora de leite se comparada a primeira. Contudo, segundo Anderson, esta realidade ainda não é percebida no Brasil. Questionado sobre o motivo, ele disse que o material genético disponível ainda não tornou isso possível, visto que é uma raça recente no país. Os primeiros animais foram importados em 2006.

Conforme comentado anteriormente, parte da alimentação é produzida na propriedade, como milho grão, silagem, feno, aveia e trigo. Acrescenta-se a isso farelo de soja e mineral específico para ovinos e tem toda a base da alimentação dos animais, tendo cada categoria uma alimentação balanceada específica. Os cuidados com a sanidade são os manejos profiláticos básicos para ovinos.

Além do rebanho ovino, cujo leite é utilizado para produção de queijos, iogurtes e doce de leite no laticínio da propriedade, possuem uma criação de Porco Moura para processamento, um abatedouro, inspecionado pelo SIM, onde é feito o abate dos cordeiros que não são selecionados para reprodução e animais de descarte, oriundos do processo de seleção genética que é desenvolvido na Cabanha. Também possuem um parreiral destinado à vitivinicultura e uma área de silvicultura onde a espécie cultivada é o eucalipto. O restante da área se divide entre APP – Área de Preservação Permanente e reserva legal.

Atualmente, para a realização de todas as atividades da propriedade, desde preparação do solo, plantio, colheita, trato, ordenha, abate, produção do laticínio e venda, trabalham quatro pessoas da família, quatro funcionários e eventualmente recebem estagiários do curso de Zootecnia da UDESC, que também auxiliam no manejo com os animais.

Antes da implantação do laticínio na propriedade, enquanto o volume era pequeno, o leite era congelado e após vendido para um laticínio da região. Conforme o volume de leite aumentou esta comercialização passou a ser feita na forma fluída. O primeiro licenciamento do laticínio foi através do SIM, após dois anos foi realizada a primeira Inspeção Estadual e após mais um ano receberam o SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). Algumas das dificuldades relatadas pelo Anderson para obtenção do selo, foram o de legislações inexistentes para o leite ovino e a baixa humildade dos fiscais. Contou que os fiscais

não estavam preparados tecnicamente para fiscalizar produção de derivados do leite de ovelha, por se tratar de algo muito recente no Brasil. Com todo o seu conhecimento, como Zootecnista, precisou por vezes mostrar e provar primeiro como era possível o funcionamento, para que os fiscais pudessem dar seu aval posterior.

Anderson mencionou a Associação Brasileira de Criadores de Ovinos Leiteiros – ABCOL, que foi fundada em 2008 com a intenção de defender a ovinocultura. Esta associação cria conteúdo para ajudar os produtores e simpatizantes da ovinocultura. Sempre atualizada com as questões de melhoramento genético e manejo dos animais.

Atualmente a Casa Bianchi processa em média 45 mil litros de leite ano, onde são produzidos queijos maturados por 60 dias, que corresponde a 60% da produção, doce de leite, 20% da produção, iogurtes e queijos frescos que equivalem a 10% cada um. Estes produtos são vendidos em uma lojinha na própria propriedade, redes sociais e em comércios da região. O leite utilizado na produção é da própria propriedade e adquirido na Cabanha do município de Chapecó, já citada.

Sobre os investimentos, o entrevistado não quis entrar no mérito da questão. No entanto, foi possível identificar investimentos recentes, além da implantação de toda a estrutura do laticínio, nas instalações do abatedouro, bem como na restauração e adaptação de um barracão para as ovelhas, que antes era usado para o manejo das vacas leiteiras.

As perspectivas para o futuro são muito positivas. Pretendem aumentar a produção de leite para 120 mil litros ano nos próximos 18 meses, isso com um fornecedor parceiro que é a Cabanha Chapecó, que está em fase de reestruturação.

Encerrou a entrevista aconselhando que o projeto da queijaria fosse pensado e estruturado em parceria com os departamentos responsáveis no município, como EMATER, no caso do RS e Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente. E que por vezes será necessário aprenderem juntos como tratar cada aspecto sobre a ovinocultura leiteira, por se tratar de algo novo no Brasil.

Figura 7 – Imagem Externa do Laticínio



Fonte: Imagem fornecida Anderson Elias Bianchi (2022), Lajeado Grande/SC

Figura 8 – Área de Processamento



Fonte: Imagem fornecida Anderson Elias Bianchi (2022), Lajeado Grande/SC

Figura 9 – Sala de Maturação



Fonte: Imagem fornecida Anderson Elias Bianchi (2022), Lajeado Grande/SC

5.3 CONTATOS (PERCEPÇÕES) JUNTO ÀS INSTÂNCIAS REGULATORIAIS

Desde junho de 2020, o município de Picada Café, dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM instituído através do decreto n° 097/2020 (PICADA CAFÉ, 2020). Possibilitando a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal. Desde sua adesão, o município já entregou selos para diversos produtores. Dentre eles, um abatedouro de aves, agroindústria de embutidos e açougues de mercados de bairro.

Este decreto também estabelece sobre o funcionamento de agroindústrias de leite e seus derivados. Ainda não há uma agroindústria dessa natureza instituída no município. No entanto, ao tratar do assunto com a veterinária responsável, Denise Maltoni Bino e o encarregado da EMATER, Sr. Rafael Hoss, obteve-se um acolhimento muito positivo e orientações importantes para o desenvolvimento do projeto de implementação de uma agroindústria de produção de derivados de leite. Mais ainda, quando se tratou sobre o leite ser proveniente de ovelhas leiteira. Algo ainda mais pioneiro no município. A EMATER realiza um trabalho em parceria com centros de formação. Quando mencionado o interesse em produzir derivados de leite, tão logo o responsável indicou uma capacitação a ser realizada no Centro de Formação de Agricultores de Fazenda Souza, em Caxias do Sul – CEFAS. Este centro oferece capacitações no setor de Agroindustrialização de Frutas e Hortaliças, um de Doces e outro de Salgados, Boa Prática de Fabricação (BPF), que é obrigatório para os produtores que buscam a implantação de uma agroindústria, Processamento Artesanal de Laticínios, Vinificação e Gestão de Agroindústrias.

Contudo, nos aconselhou a conversar com a veterinária responsável pelas inspeções do SIM para obter informações mais precisas sobre a inspeção. De acordo com a veterinária responsável, não há um tamanho mínimo de espaço para a produção dos produtos, desde que este espaço comporte a produção da propriedade e esteja enquadrado nas premissas mínimas de higiene e sanidade, assim como se dispôs a acompanhar toda a evolução de um possível projeto.

O município possuindo o SIM, possibilita que ele faça adesão ao SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte, possibilitando assim, que o produtor venda seus produtos em âmbito estadual.

A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do município de Picada Café está estruturada de maneira muito eficiente e está sempre em busca do melhor para o produtor rural, independentemente de quem está governando, o município sempre trabalhou muito pela educação, saúde e agricultura em todas as suas gestões.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se, a partir da apresentação da presente monografia, que as normas previstas na legislação para a produção de laticínios na região sul do país, podem e devem ser seguidas pelos produtores artesanais de derivados de leite. Entende-se que há um alto custo envolvido, mas estas adequações possibilitam que o produtor agregue valor ao produto, com certificação, garantindo ao consumidor um produto seguro. Por outro lado, pode-se perceber que a Lei do Selo Arte 13.680/2019 (BRASIL, 2019) é bastante “engessada”, e necessita de adequações para que um maior número de produtores possa se enquadrar. Inclusive, este assunto já é discutido por representantes do governo e federações do RS conforme citado anteriormente.

Foi possível identificar que há uma diferença entre as inspeções federais e estaduais em relação às municipais. Em ambas as propriedades visitadas, houve esta observação em relação às dificuldades vivenciadas quando se tratava de fiscalização em âmbito federal e estadual. Diferente quando passou a ser fiscalizado pelo município, se sentiram mais acolhidos e perceberam maior colaboração das partes envolvidas. A exemplo disso, a ampliação da Cooperativa de Laticínios General Neto foi toda pensada e planejada em parceria com a Vigilância Sanitária e a EMATER do município de Barão.

Outro ponto a concluir é a melhoria nos produtos e de aproveitamento da matéria-prima a partir da adoção das normas previstas na legislação. Com maiores cuidados na ordenha e refrigeração do leite, as perdas por contaminação reduzem significativamente. Entende-se que a tradição e a cultura devem ser cultivadas e preservadas, no entanto a adequação e exigências mínimas de higiene e sanidade só trazem melhorias para estes produtos. Podendo assim garantir que o consumidor final usufrua de um produto artesanal de qualidade.

O queijo artesanal brasileiro ganha cada vez mais destaque, no Brasil e no exterior. Basta uma rápida busca na internet e encontra-se diversos produtores premiados em renomados concursos mundo afora. O queijo de ovelha especificamente, vem conquistando seu espaço aos poucos. Impulsionado principalmente pelos benefícios que este tipo de leite e seus derivados proporcionam. Baixo índice de lactose, gorduras saudáveis e rico em minerais são algumas das qualidades. Por ser um produto com alto valor agregado, o público consumidor é um tanto restrito.

No município de Picada Café, especificamente, não há um laticínio formal. Contudo, a Secretaria de Agricultura e EMATER se mostraram abertos e entusiasmados a apoiar o desenvolvimento de um projeto para tal fim. Muito ainda há de se aprender, por se tratar de algo novo no município. No entanto, as possibilidades são muito positivas. A começar pelo

SIM – Serviço de Inspeção Municipal, que possibilita o município a aderir ao SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte, permitindo a comercialização dos produtos em todo o território do Estado de origem.

Considerando os objetivos do estudo e utilizando como base os dados levantados durante esse processo, principalmente em relação ao SIM e a adesão do município ao SUSAF, possibilitando desta forma atingir um mercado mais amplo, considerando ainda, a localização de Picada Café, que é próxima a cidades turísticas e com diversas opções gastronômicas, vejo como viável seguir com o projeto de instalação de um laticínio artesanal de leite de ovelha.

REFERÊNCIAS

BIANCHI, Anderson Elias. **Avaliação de Sistemas Produtivos de Ovinos Leiteiros em diferentes regiões do Brasil**. 2018. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2018.

BRASIL. Lei n. 13.860, de 18 de julho de 2019. **Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências**. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=1>>. Acesso em: 10 de junho de 2022.

BRASIL. Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=1283&ano=1950&ato=bcaUTRq5UMBRVT493>. Acesso em: 24 de abril de 2022

BRASIL. Lei n. 7.889, de 23 de novembro de 1989. **Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências**. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=7889&ano=1989&ato=506ATQE5EeFpWTd0d>. Acesso em: 24 de abril de 2022

BRASIL. Lei n. 13.680, de 18 de julho de 2019. **Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de Queijos artesanais e dá outras providências**. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=1>. Acesso em: 17 de junho de 2022

CAPRINOCULTURA Ovinocultura – Negócio Rentável e pouco explorado. **Editora Centaurus**, Porto Alegre/RS, Ed.121, out. 2008. Disponível em: <https://edcentaurus.com.br/ag/edicao/121/materia/1770>. Acesso em: 12 de junho de 2020

CENCI, Alexander. **Análise do perfil das agroindústrias familiares situadas na Região do Condesus**. 2007. Dissertação de Mestrado em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria/RS. Disponível em: http://w3.ufsm.br/ppgexr/images/An%C3%A1lise_das_Agroind%C3%BAstrias_Familiares_da_regi%C3%A3o_do_CONDESUS.pdf. Acesso em: 17 de junho de 2022

DAMKE et al. **Agroindústria familiar gaúcha – perfil e políticas públicas**. Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Cerro Largo, 2015. Disponível em: <https://www.uffs.edu.br/campi/cerro-largo/repositorio-ccl/anais-viii-simposio-iberoamericano-de-cooperacao-para-o-desenvolvimento-e-a-integracao-regional/agroindustria-familiar-gaucha-2013-perfil-e-politicas-publicas/@@download/file>. Acesso em: 12 de junho de 2022

GERHARDT, Tatiana T, Silveira, Denise T. **Métodos de pesquisa**. Universidade Aberta do Brasil / Universidade Federal do Rio Grande do Sul. SEAD UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS: 2009.

GIL, Antônio Carlos. Estudo de Campo. In: GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6ª Edição. São Paulo: Editora Atlas S.A.2008. Capítulo 6. P.130.

JOCHIMS, F.; DORIGON, C.; PORTES, V. M. **O leite para o Oeste Catarinense**. Agropecuária Catarinense, v.29, n.3, Florianópolis, 2016. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/67/44>. Acesso em: 24 de abril de 2022

JUNIOR, I. A. M.; COSTA, R. G.; COSTA, L. G.; LUDOVICO, A.; REGO, F. C. A.; ARAGON-ALEGRO, L. C.; SANTANA, E. H. W. **Ovinocultura leiteira no Brasil: aspectos e fatores relacionados à composição, ao consumo e à legislação**. Disponível em: [file:///C:/Users/User/Downloads/ana,+7-ok-1053-5578-1-ED+\(3\)%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/ana,+7-ok-1053-5578-1-ED+(3)%20(1).pdf) Acesso em 11 de abril de 2022

NICHELE, Fernanda Severo e WAQUIL, Paulo Dabdab. **Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções**. Ciência Rural, Santa Maria/RS, v.41, n.12, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/ZVgyKhjV6hQCmXy8KSRX3xr/?lang=pt>. Acesso em: 9 de junho de 2022

NÓBREGA, Adilson. **Novo Censo Agropecuário mostra crescimento de efetivo de caprinos e ovinos no Nordeste**. EMBRAPA – Centro de Inteligência e Mercado - Caprinos e Ovinos, 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/cim-inteligencia-e-mercado-de-caprinos-e-ovinos/busca-de-noticias/-/noticia/36365362/novo-censo-agropecuario-mostra-crescimento-de-efetivo-de-caprinos-e-ovinos-no-nordeste#:~:text=De%20acordo%20com%20o%20levantamento,300%20litros%2Fcabec%C3%A7a%2Fano..> Acesso em: 11 de junho de 2022

PHILIPSEN, Simone Angélica. **Análise do sistema produtivo de uma agroindústria familiar rural a luz dos princípios da produção mais limpa**. 2017. TCC Pós-Graduação, Gestão da Produção, Materiais e Logística, UNOESC – Maravilha/SC – disponível em: <http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/wp-content/uploads/2017/09/TCC-Simone-Angelica-Philipsen.pdf>. Acesso em: 24 de maio de 2022

PINTO et al. **Implicações do Selo Arte para a Competitividade de Negócios Agroalimentares: o caso dos produtos alimentícios artesanais de origem animal**. 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/5352/4916>. Acesso em: 17 de junho de 2022
PICADA CAFÉ. Decreto Municipal n. 97/2020, de 02 de junho de 2020. **Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM no Município de Picada Café e dá outras providências**. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/picada-cafe/decreto/2020/10/97/decreto-n-97-2020>. Acesso em: 17 de junho de 2022

PORTAL MINESTRONE. **Queijo artesanal brasileiro protagoniza uma revolução**. Ep.9, 2019. Disponível em <https://www.minestrone.com.br/podcast/queijo-artesanal-brasileiro/>. Acessado em 12 de abril de 2022

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Agroindústria da Agricultura Familiar –Regularização e Acesso ao Mercado**. 1ª Edição, Brasília/DF, 2016. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Carlilha_Agroindustria_Familiar.pdf. Acesso em: 17 de junho de 2022

PRODANOV E FREITAS. Pesquisa Científica. Classificação das Pesquisas. In: PRODANOV, Cleber Cristiano e FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e**

Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2ª Edição. Novo Hamburgo: Editora Feevale. 2013. Capítulo 3. P.51.

PRODANOV E FREITAS. Pesquisa Científica. Classificação das Pesquisas. In: PRODANOV, Cleber Cristiano e FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico.** 2ª Edição. Novo Hamburgo: Editora Feevale. 2013. Capítulo 3. P.70.

RIBEIRO, Cláudia. **Desejos Serranos: A Emancipação de uma Paisagem dos Campos De Cima Da Serra, Rio Grande Do Sul, Brasil.** 2018. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

RIO GRANDE DO SUL. LEI N.º 13.921, DE 17 DE JANEIRO DE 2012. **Institui a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul.** Disponível em: <http://www3.al.rs.gov.br/FileRepository/repLegis/Arquivos/13.921.pdf>. Acesso em: 11 de junho de 2022

RIO GRANDE DO SUL. Decreto n. 49341, de 05 de julho de 2012. **Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=243084>. Acesso em: 11 de junho de 2022

RIO GRANDE DO SUL. Decreto n. 55324, de 22 de junho de 2020. **Regulamenta a Lei nº 13.825, de 4 de novembro de 2011, que dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF/RS.** Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=397341>. Acesso em: 24 de abril de 2022

RIO GRANDE DO SUL. Instrução Normativa SEAPDR n. 03, de 11 de fevereiro de 2021. **Estabelece a documentação e o fluxo a ser observado pelas agroindústrias produtoras de Queijo Artesanal Serrano que tenham interesse em obter o Selo Arte e revoga a Instrução Normativa SEAPDR nº 10, de 29 de agosto de 2019 e a Portaria SEAPDR nº 306, de 13 de setembro de 2019.** Disponível em: <<https://estado.rs.gov.br/upload/arquivos//in-selo-arte-queijo-serrano.pdf>>. Acesso em: 24 jun. 2022.

SENAR. **Ovinocultura: Criação e manejo de ovinos de leite.** Coleção Senar, Ed. 264. Disponível em https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/264-Ovinocultura-cria%C3%A7%C3%A3o-e-manejo-de-ovinos-de-leite_191025_203520.pdf. Acesso em 11 de abril de 2022

VASQUES, Samuel Tafernaberi. **Estratégias de diferenciação de agroindústrias familiares de Chapecó/SC.** 2012. Título parcial de Agronegócio, Curso de Pós-Graduação em Agronegócio do Dep. De Economia Rural e Extensão, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/50769/R%20-%20E%20-%20SAMUEL%20TAFERNABERRI%20VASQUES.pdf;jsessionid=3CF7B2A9AE5AF002C48AF3DC0241677D?sequence=1>. Acesso em: 24 de maio de 2022

CAMPELLO et al. **Os caminhos para obtenção do Selo Arte no Rio de Janeiro.** 2021. Disponível em:

<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/revista/index.php/alimentos/article/view/1869>. Acesso em: 29 de junho de 2022

RIO GRANDE DO SUL. **Selo arte terá Instrução Normativa mais abrangente**. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Rio Grande do Sul. Brasil. 2021. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/selo-arte-tera-instrucao-normativa-mais-abrangente>. Acesso em: 29 de junho de 2022

APENDICES

APÊNDICE A

Guia de entrevista da pesquisa Cooperativa Laticínios General Neto: POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE LATICÍNIOS ARTESANAIS NO SUL DO BRASIL

- 1 Nome completo:
- 2 Idade:
- 3 Local de nascimento:
- 4 Se possível, conte um pouco da história de como se idealizou a Cooperativa de Laticínios General Neto: a motivação, datas importantes, principais passos do início até agora.
- 5 Tamanho e características da(s) propriedade(s) fornecedoras de leite para a Cooperativa: se familiar, orgânica, empresarial etc.
- 6 Qual o tamanho e tipo do rebanho envolvido?
- 7 Quais são os principais aspectos do manejo do rebanho (inclusive com os aspectos ambientais e sanitários)?
- 8 Existe alguma integração com outras criações animais e/ou culturas? Descreva, se for o caso.
- 9 Quais as características do laticínio em questão? Número de funcionários, capacidade de processamento e tipos de produtos.
- 10 Qual a origem dos recursos financeiros investidos no empreendimento como um todo? Ainda existe dívida a ser paga?
- 11 Pode dar uma ordem de grandeza dos valores investidos?
- 12 Existiu um projeto para a queijaria? Em caso positivo, como e por quem este projeto foi feito?
- 13 Para qual público o projeto foi pensado (mercado, relações comerciais etc.?)
- 14 Quanto tempo levou o projeto e suas demais fases até a concretização do empreendimento como no momento atual?
- 15 Se possível, citar os nomes e funções das pessoas e instituições envolvidas no projeto e no seu licenciamento posterior.
- 16 Como e quando iniciou a produção, mesmo em fase “informal” neste caminho. Rememore alguns elementos deste trecho da história – escalas produtivas e relações comerciais ao longo do tempo.

- 17 Em que local e de que modo é feita a venda do queijo e dos outros produtos, quem são os clientes/consumidores e há variações de valores dos produtos?
- 18 Quais as dificuldades e/ou auxílios encontradas no caminho de regularização (ou licenciamento) junto aos órgãos normativos ou junto a outros parceiros?
- 19 Quanto tempo levou o licenciamento e que ajuda existiu (ou não) dos órgãos reguladores do município, estado ou união.
- 20 Quais são as legislações ou normas específicas aplicáveis (incluindo a categoria de inspeção) no momento (ou em outra fase prévia)? Alguma é exclusiva para o empreendimento?
- 21 Por onde começaram este caminho e quanto custou este processo (uma noção ao menos do valor)?
- 22 Poderia falar de sua satisfação da cooperativa/laticínio como negócio, passando uma noção dos custos envolvidos? A lucratividade tem sido como esperada?
- 23 Quais são as perspectivas que visualiza para o futuro?

APENDICE B

Guia de entrevista da pesquisa Casa Bianchi:

POSSIBILIDADES PARA A PRODUÇÃO DE LATICÍNIOS ARTESANAIS NO SUL DO BRASIL

- 1 Nome completo:
- 2 Idade:
- 3 Local de nascimento:
- 4 Poderia nos contar brevemente a história da propriedade, da Casa Bianchi, trazendo fatos de como chegaram até a ovinocultura? A motivação, principais passos do início até agora?
- 5 Qual o tamanho (área) e características da propriedade?
- 6 Sobre os animais, poderia nos relatar como se dá o manejo (alimentação, custos e sanidade animal), falar brevemente sobre as raças que possuem.
- 7 Existe alguma integração com outras criações animais e/ou culturas? Descreva, se for o caso.
- 8 Atualmente, como é a estrutura de trabalho na propriedade, possuem funcionários (quantos), como são divididas as tarefas? Existe alguma parceria com escolas técnicas ou Universidades?
- 9 Antes de se estabelecer o laticínio, como se deu essa fase mais informal de produção de derivados do leite de ovelha (estrutura, escala de produção, relações comerciais)?
- 10 Como se deu o projeto do laticínio da Casa Bianchi? Quais foram as principais dificuldades para montar a estrutura e iniciar a comercialização dos produtos (custos, necessidade de algum fomento do governo, clientes, mão de obra)?
- 11 Quanto aos órgãos normativos, como foi ou está sendo este processo (tempo de espera para liberação da inspeção, teve orientação e ajuda dos órgãos reguladores)?
- 12 Em qual tipo de inspeção estão enquadrados no momento?
- 13 Quais são os tipos de produtos e sua escala de produção?
- 14 Todo o leite utilizado é da propriedade?
- 15 Quais são as perspectivas para o futuro?