

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

DIEGO GHEDINI GHELLER

**QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ: DA PRODUÇÃO AOS
DESAFIOS PARA A FORMALIZAÇÃO**

PATO BRANCO

2022

DIEGO GHEDINI GHELLER

**QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ: DA PRODUÇÃO AOS
DESAFIOS PARA A FORMALIZAÇÃO**

**COLONIAL CHEESE FROM THE SOUTHWEST OF PARANÁ: FROM
PRODUCTION TO THE CHALLENGES FOR FORMALIZATION**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus de Pato Branco, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional.

Orientadora: Profª Dra. Norma Kiyota
Coorientador: Miguel Angelo Perondi

PATO BRANCO

2022



[4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Esta licença permite remixe, adaptação e criação a partir do trabalho, para fins não comerciais, desde que sejam atribuídos créditos ao(s) autor(es). Conteúdos elaborados por terceiros, citados e referenciados nesta obra não são cobertos pela licença.



**Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Campus Pato Branco**



DIEGO GHEDINI GHELLER

QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ: DA PRODUÇÃO AOS DESAFIOS PARA A FORMALIZAÇÃO

Trabalho de pesquisa de mestrado apresentado como requisito para obtenção do título de Mestre Em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Área de concentração: Desenvolvimento Regional Sustentável.

Data de aprovação: 02 de Setembro de 2022

Dra. Norma Kiyota, Doutorado - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Dr. Clovis Dorigon, Doutorado - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)

Dra. Josiane Carine Wedig, Doutorado - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Dr. Wilson Itamar Godoy, Doutorado - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Documento gerado pelo Sistema Acadêmico da UTFPR a partir dos dados da Ata de Defesa em 02/09/2022.

AGRADECIMENTOS

O mestrado do PPGDR me trouxe novas concepções não somente para a vida profissional, mas também (e talvez especialmente) para a vida pessoal, moldando novas formas de pensar e interagir com as pessoas, com a natureza e com as coisas. Posso afirmar que estes anos que circulei pelos corredores da UTFPR como espectador nas palestras, depois como aluno externo e agora como aluno regular fizeram parte de uma transformação que ainda está em curso, fato que me leva a ser profundamente grato por todas as pessoas que fazem parte deste Programa, especialmente aos professores, que são os semeadores desta transformação.

Agradeço imensamente também, com todo carinho e admiração, ao casal Norma Kiyota e Miguel Angelo Perondi, pelas orientações e ensinamentos não só neste trabalho mas durante as vivências que pude compartilhar com vocês também na vida lá fora. Pessoas como vocês melhoram os lugares por onde passam e sorte de quem se avizinha com vocês.

Aos professores/pesquisadores Clovis Dorigon, Wilson Itamar Godoy e Josiane Carine Wedig por aceitarem o convite em participar desta banca.

Aos amigos que formei nestas jornadas de trabalho com os queijos artesanais, em especial as Profes Fabi e Andréia, a Mary Stela, Reni, Terezinha, Marcelo e Márcia.

Aos produtores de queijo colonial do Sudoeste Paranaense, em especial aos aqueles ligados a APROSUD, onde fiz amigos.

Aos meus pais Celso e Lourdes e o irmão Rodrigo, que ao longo da minha jornada sempre acompanharam atentos na torcida.

À minha companheira de vida Luciele, pelo apoio que sempre vem em diversos formatos, muitas vezes pela simples, mas marcante presença. Aos meus pequenos tesouros Helena, Theo e Naiara, com quem aprendo diariamente mais sobre mim mesmo.

RESUMO

Mesmo com as mudanças trazidas pelo sistema agroalimentar dominante, os produtos alimentares tradicionais, especialmente os queijos artesanais, se constituem em importante estratégia para a integração dos agricultores familiares ao mercado local, via circuitos curtos de comercialização, com relações de confiança estabelecidas entre produtores e consumidores. Entretanto, a produção e comercialização do queijo colonial, elaborado a partir de leite cru, vem ocorrendo de maneira informal perante os órgãos sanitários oficiais, gerando tensões e gargalos institucionais quanto aos marcos regulatórios e limitando o acesso dos produtores a determinados mercados, mesmo após terem ocorrido sensíveis avanços nas legislações que regulamentam a sua produção. Diante disso, este estudo tem o objetivo de analisar fatores legais, técnicos e socioeconômicos que permeiam a informalidade dos queijos coloniais no Sudoeste do Paraná. A pesquisa foi realizada junto a queijeiros e queijeiras associadas da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD, realizando-se análise qualitativa das informações e ancorada pelas teorias que envolvem a sociologia econômica. Dentre os fatores que influenciam a permanência na informalidade ou a formalização estão a perspectiva futura em relação a sua produção de queijo, a significância da renda advinda do queijo em relação a renda da unidade de produção, as expectativas em relação a construção de novos mercados, as pressões externas exercidas e os custos envolvidos com o cumprimento das exigências legais. Já na aplicação da legislação vigente carece a falta de um enfoque que priorize a inclusão social e produtiva das pequenas agroindústrias, com ações prioritariamente orientativas e razoabilidade quanto as exigências cobradas dos agricultores por parte dos órgãos de fiscalização sanitária.

Palavras-chave: queijo colonial; agricultura familiar; sociologia econômica; legislação sanitária

ABSTRACT

Even with the changes brought about by the dominant agri-food system, traditional food products, especially artisanal cheeses, constitute an important strategy for the integration of family farmers into the local market, via short marketing circuits, with relationships of trust established between producers and consumers. However, the production and commercialization of colonial cheese, made from raw milk, has been taking place informally before the official health bodies, generating conflicts and institutional bottlenecks regarding regulatory frameworks and limiting the access of producers to better remunerating markets, even after significant advances have been made in the legislation that regulates its production. Therefore, this study aims to analyze legal, technical and socioeconomic factors that permeate this informality of colonial cheeses in Southwest Paraná. The research was carried out with cheesemakers and cheesemakers associated with the Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD, performing a qualitative analysis of the information and anchored by theories involving economic sociology. Among the factors that influence the permanence in informality or formalization are the future perspective in relation to their cheese production, the significance of income from cheese in relation to the income of the production unit, expectations regarding the construction of new markets, the external pressures exerted and the costs involved in complying with legal requirements. As for the application of current legislation, there is a lack of an approach that prioritizes the social and productive inclusion of small agro-industries, with actions that are primarily orientative and reasonable in terms of the demands imposed on farmers by the sanitary inspection agencies.

Keywords: colonial cheese; family farming; economic sociology; health legislation

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa dos queijos artesanais brasileiros	36
Figura 2 - Mapa da Região Sudoeste do Paraná, definido pela Lei Estadual 15.825/2008	38
Figura 3 - mapa do Brasil contendo o número de produtos artesanais de origem animal que receberam o Selo Arte até o mês de agosto de 2022 por estado da federação.....	56
Figura 4 – requisitos necessários para a formalização do queijo de leite cru que faltam ser atendidos pelos produtores associados da APROSUD, relacionados às exigências sanitárias legais vigentes, relacionadas na Tabela 03.....	59
Figura 5 - percentual de produtores associados da APROSUD com ou sem registro da queijaria no serviço de inspeção, conforme a renda advinda do queijo em relação ao total da renda da propriedade.....	63
Figura 6 - Produção média por dia de queijo colonial dos produtores associados a APROSUD.....	64

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Número de estabelecimentos rurais com produção de queijo no Brasil, Paraná e Sudoeste Paranaense nos anos de 2006 e 2017, segundo os Censos Agropecuários.....	40
Tabela 2 - Relação dos dispositivos legais publicados recentemente a nível nacional e estadual (Paraná) e respectivas modificações quanto a regulamentação sanitária dos produtos agroalimentares de origem animal.	48
Tabela 3 - relação de requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para a formalização do queijo artesanal elaborado com leite cru.....	57

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ADAPAR	Agência de Defesa Agropecuária do Paraná
APROSUD	Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDR-Paraná	Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PPGDR	Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
UTFPR	Universidade Tecnológica Federal do Paraná

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO: O QUE ME MOVEU	13
2	INTRODUÇÃO	16
3	METODOLOGIA	18
3.1	Etapa 01	19
3.2	Etapa 02	20
3.3	Etapa 3	21
3.4	Porque a escolha pelos produtores da APROSUD?	22
4	MARCO TEÓRICO	23
4.1	O histórico dilema da legislação sanitária e os queijos artesanais de leite cru	23
4.2	A informalidade na produção de queijos artesanais e as relações de confiança com o consumidor	28
4.3	A Nova Sociologia Econômica e os mercados de proximidade	31
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES	35
5.1	Produção de queijo colonial e a Região Sudoeste do Paraná	35
5.2	A APROSUD: o surgimento e os objetivos	40
5.3	A legislação sanitária para os queijos artesanais: o que mudou e quais avanços ocorreram?	45
5.4	A renda do queijo e sua relação com busca pela formalização	61
5.5	Quais entraves ainda permanecem na legislação de queijos artesanais?	66
5.6	Queijos artesanais de leite cru: desafios e caminhos para a sua formalização	70
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	75
7	REFERÊNCIAS	79
	APÊNDICE A - Formulário aplicado de modo remoto	86
	APÊNDICE B - Roteiro da entrevista	89

1 APRESENTAÇÃO: O QUE ME MOVEU

Os produtos alimentares tradicionais carregam junto com sua peculiaridade de sabor muitas histórias que têm como pano de fundo vínculos familiares e sociais. São como uma faísca que acendem memórias só acessadas com aquele cheiro, aquele sabor. Um dos alimentos que melhor representa isto são os queijos artesanais, produzidos historicamente pelos agricultores familiares nas diversas regiões brasileiras.

As histórias com o queijo se repetem e eu também tenho a minha, que está atrelada aos queijos da minha Nona Irma (*in memoriam*), uma agricultora familiar e excepcional queijeira que soube transmitir seus conhecimentos a alguns de seus doze filhos, em especial ao meu nobre tio Vilmar, que também se transformou em exímio queijeiro. Estas memórias olfativas e sensoriais me levam até o porão do velho casarão, no alto da tábua de madeira onde estavam os queijos e salames, fabricados por eles, com o mofo peculiar e único, com cheiros e sabores que induzem a memória a fazer um recorte, transcendendo o ato de alimentar-se, me levando até aquele lugar, com aquelas pessoas, naquele momento.

Assim, meu vínculo com aquele lugar parece estar selado, está registrado e é possível acessar nas lembranças por diversos meios, mas, com certeza, os alimentos, em especial, os artesanais como o queijo, são a principal ponte para este mundo, que aqui dentro das minhas recordações ainda está vivo.

Essa é a motivação que me levou a dedicar parte do meu tempo de trabalho à questão dos queijos artesanais. Contudo, não foi a única. Depois de alguns anos residindo em Pato Branco, já habituado e conhecendo bastante a gente daqui, começaram a chegar demandas relacionadas ao queijo artesanal produzido nesta região, também denominado popularmente como queijo colonial, assim como no Norte do Rio Grande do Sul, terra da Nona Irma e do Tio Vilmar.

As demandas que chagavam até o escritório do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde eu atuava, eram sempre no sentido de que o queijo elaborado a partir de leite cru, típico do queijo colonial, não possuía regulamentação e assim não estava passível de ser formalizado junto aos órgãos sanitários, mesmo nos casos em que os produtores insistentemente procuram a adequação e formalização, fato que gerava gargalos para os produtores e até conflitos.

O assunto era novo para mim, então procurei auxílio com profissionais de outras áreas e de outras instituições, mas o caminho era trancado, cheio de conceitos já formados (ou preconceitos) e demais interesses transversais. Assim, o pontapé inicial deste mergulho no mundo dos queijos artesanais foi dado numa proposta que levei até uma das reuniões do Plano de Desenvolvimento Regional Integrado do Sudoeste Paranaense - PDRI, do qual participava como representante do MAPA.

Essa proposta visava principalmente capitanear parceiros e agregar mais pessoas para as ações que se desenrolariam nas questões do queijo colonial, das quais algumas já estavam desenhadas. Os parceiros que surgiram foram poucos, mas muito bons. Meses depois, em agosto de 2016, organizamos uma viagem até a primeira oficina de queijos artesanais brasileiros em Joinville, Santa Catarina. Voltamos animados com o que vimos lá e muitas luzes surgiram. Começamos a elaborar alguns projetos “de gaveta” visando apresentar a editais que viessem a surgir.

Em seguida organizamos duas oficinas regionais, para tratar de assuntos afetos à produção de queijo artesanal, uma em Francisco Beltrão e outra em Pato Branco, no finalzinho de 2016. Boas discussões surgiram e novos parceiros apareceram. Em 2017 organizamos o Concurso Estadual do Queijo Artesanal, evento que teve sete etapas regionais e a final no mês de julho/2018 no Mercado Público em Curitiba, Paraná, e reuniu quase 200 queijeiros e queijeiras de várias regiões do estado.

Paralelamente ao concurso, o autor da Lei Estadual de Queijos Artesanais, Deputado Professor Lemos nos procurou para tratar de uma nova redação do então projeto de lei. Assim, foi criado um grupo de pessoas de diferentes instituições que deu uma cara nova ao projeto de lei que estava estacionado na Assembléia Legislativa e, então, o mesmo voltou a tramitar, sendo assinado pelo Governador do Estado na mesma semana da Final do Concurso de Queijos. O tema já possuía relevância nacional e agora circulava também em terras paranaenses, em especial na região Sudoeste, onde residiam e produziam a maioria dos resistentes queijeiros e inclusive a campeã do concurso.

Num dos editais públicos que surgiram nesse período, as grandes parceiras, professoras Fabiane e Andréia da UTFPR - Campus Francisco Beltrão encaminharam a proposta, sendo contemplada com recursos do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq para desenvolver algumas ações

de pesquisa e de extensão sobre os queijos artesanais. Dentre as ações, destacou-se um curso de média duração que objetivou a capacitação na produção de queijos artesanais, voltado especialmente para produtores. A várias mãos foi produzido um belo material para ser base de referência no curso, que se iniciou em abril/2019 e finalizou-se em julho/2019. Além dos aprendizados adquiridos e dos materiais produzidos, este curso também ficou marcado pelos vínculos criados entre os participantes.

Esses vínculos aliados a necessidade de enfrentamento de desafios que a atividade possuía (e ainda possui) fizeram com que, mesmo após a finalização do curso, novas reuniões continuassem a acontecer, as quais tratavam de temas relevantes para os queijeiros, especialmente relacionados à formalização da produção e aos aspectos produtivos. Com o estreitamento dos laços de confiança entre os produtores e o apoio dos técnicos que acompanhavam o grupo, a constituição da Associação dos Produtores de Queijo do Sudoeste do Paraná aconteceu de forma natural, tendo se concretizado em outubro de 2019, durante a assembleia de constituição ocorrida no município de Salgado Filho/PR.

Nesse mesmo período, as leis nacionais de produção de queijo artesanal e as regras que regulamentavam o controle dos produtos de origem animal no Brasil passavam por uma reforma abrupta, com a publicação do novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, Lei do Selo Arte, Lei nacional do Queijo Artesanal, Lei Estadual do Queijo Artesanal, as quais citaremos com maiores detalhes no decorrer deste trabalho.

Também neste período ocorreu minha entrada no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional - PPGDR como aluno externo, onde comecei a vislumbrar temas e autores que me inspiravam. Assim, a minha entrada no programa no ano de 2018 coincidiu com todas as mudanças que estavam ocorrendo no mundo dos queijos artesanais. No decorrer do tempo, porém, fui percebendo que as mudanças prometidas na legislação não surtiram o mesmo efeito que o prometido nos discursos quando das suas promulgações. Desta forma, esta história de acontecimentos, tanto sociais quanto legislativos ocorridas com a produção dos queijos artesanais foram a inspiração para a realização deste trabalho.

2 INTRODUÇÃO

A diversidade de queijos tradicionais brasileiros é vasta e está presente em todas as regiões do país, seguindo receitas típicas locais. Muitos destes queijos possuem como base o conhecimento do saber-fazer trazido pelos imigrantes europeus, que difundiram receitas e modos de fazer e introduziram detalhes próprios, a partir da influência dos fatores ambientais e humanos do seu entorno.

Além do valor cultural, o queijo tem sido historicamente um dos principais produtos que fazem o papel de integrar os agricultores familiares ao mercado local, via circuitos curtos de comercialização, com relações de confiança estabelecidas entre produtores e consumidores, constituindo-se uma prática incorporada pelos agricultores na busca da sustentabilidade para os membros da família em praticamente todas as regiões brasileiras (Menezes *et al*, 2010).

O Território Sudoeste do Paraná, caracterizado por possuir relevante número de agricultores e agroindústrias familiares, também expressa na produção do queijo artesanal ou colonial, como é conhecido, uma importante estratégia para a reprodução social da agricultura familiar, agregando valor à sua produção e expressando a cultura do saber-fazer transmitido entre as gerações, cuja produção, segundo dados oficiais (IBGE, 2006; IBGE, 2017; LAZIER, 1983) é realizada na região desde a década de 1940, quando chegaram os colonos vindos do sul do Brasil.

Entretanto, a produção e comercialização do queijo colonial elaborado a partir de leite cru, vem ocorrendo de maneira informal perante os órgãos sanitários oficiais, isto é, sem a chancela sanitária do poder público, como previsto nas legislações vigentes, gerando insegurança, conflitos e gargalos institucionais quanto aos marcos regulatórios, bem como, limitando o acesso dos produtores a outras alternativas de mercado.

Parte desse cenário de informalidade ocorreu historicamente pelas excessivas exigências sobre as pequenas agroindústrias, cujas obrigações e requisitos legais eram os mesmos aplicados aos grandes conglomerados agroindustriais, ocasionando, inclusive, uma redução no número de produtores.

Além disso, por ser elaborado com leite cru, o consumo do produto é considerado pelos órgãos de inspeção sanitária como um risco de transmissão de doenças advindas dos próprios animais, chamadas zoonoses. Assim, a legislação sanitária vinculou o uso da pasteurização como método para minimizar a

disseminação de tais doenças, submetendo o produtor à mudança no seu modo de fazer o queijo, passando a incorporar um processo que não é de seu domínio e que ainda traz prejuízos à qualidade sensorial do produto, cujas modificações leva a não ser mais reconhecido pelos consumidores como o verdadeiro queijo colonial.

Esse cenário relativo à legislação sanitária foi alterado sensivelmente nos últimos anos, onde a pressão de consumidores e produtores culminou com a publicação de novas legislações na tentativa de regulamentar a produção dos queijos artesanais feitos com leite cru, o que trouxe a possibilidade de formalizar a produção do produto mediante o cumprimento de determinados requisitos ou exigências e deram espaço, inclusive, para pleitear junto ao poder público incentivos diversos para esta regularização.

Além dessa certa flexibilização na legislação, os produtores de queijo colonial organizaram-se em associações visando estabelecer parcerias e realizar ações visando a formalização do produto e ampliar o acesso a mercados. Exemplo disso está na criação da APROSUD – Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná.

Contudo, mesmo após a organização dos produtores e os aparentes avanços legais que deram abertura para a regularização dos queijos da agricultura familiar, muito pouco se alterou no cenário de informalidade na produção do queijo colonial. Isto torna importante o entendimento de como ocorrem as decisões das famílias agricultoras no que tange às suas estratégias produtivas e de mercado para, a partir de suas próprias perspectivas, construir as políticas públicas e marcos legais adequados as necessidades e realidades de produtores e consumidores.

Portanto, a este trabalho parte da seguinte problemática: mesmo diante de uma melhor organização dos produtores e de diversas mudanças legislativas e jurídicas ocorridas nos últimos anos, porque a informalidade na produção do queijo colonial perante os órgãos sanitários ainda persiste em altos patamares na Região Sudoeste do Paraná?

Diante desse cenário, este trabalho teve o objetivo de analisar fatores legais, técnicos e socioeconômicos que fazem com que agricultores familiares do Sudoeste do Paraná, produtores de queijo colonial elaborado a partir de leite cru, permaneçam na informalidade da produção de queijos perante a legislação sanitária, mesmo após terem ocorridos mudanças no sentido de viabilizar esta formalização. Além deste

objetivo geral, também foram traçados três objetivos específicos visando nortear a pesquisa:

- Analisar aspectos socioeconômicos relacionados à informalidade perante a legislação sanitária do queijo colonial produzido com leite cru
- Levantar informações sobre aspectos produtivos exigidos pela legislação sanitária de produtos de origem animal; e
- Comparar tais exigências aos parâmetros reais de produção do queijo colonial aplicados pelos produtores.

Assim, a proposta deste estudo foi de permear não apenas nas questões legais e técnicas relativas a produção do queijo artesanal, mas de adentrar em aspectos sociais que tangem o comércio do queijo colonial e sua influência na decisão dos produtores em buscarem a formalização do produto junto aos órgãos sanitários e os motivos que fazem com que a formalização não seja efetivada na íntegra.

Portanto, a intenção é analisar as exigências, contradições e evoluções da legislação sanitária vigente para a produção dos queijos artesanais, contudo não adentrando no discurso da busca pela “legalização” como foco principal ao acesso de mercados, especialmente os chamados “nichos” ou mercados de qualidade diferenciada. A ideia é de analisar as estratégias dos produtores de queijo colonial para seguirem produzindo o queijo da maneira tradicional e construindo diferentes mercados mesmo com a pressão pela adequação à legislação sanitária. Neste sentido analisaremos a questão da formalidade e informalidade da produção de queijos artesanais do ponto de vista de um comportamento socioeconômico, porém não deixando de adentrar nos aspectos técnicos dos recentes marcos legais publicados sobre os queijos artesanais.

3 METODOLOGIA

A pesquisa foi orientada, fundamentalmente, pelos princípios de pesquisa qualitativa, descrito por diversos autores, como Minayo (2001) e Richardson (1999), como sendo aquele que não está guiado pela quantificação a partir de instrumental estatístico, mas possui ênfase em buscar entender a natureza de um fenômeno social.

Segundo Godoy (1995), os estudos qualitativos propõem uma perspectiva integrada que podem melhor compreender determinado fenômeno dentro do contexto em que ocorre. Neste mesmo sentido, Corbon & Strauss (2008) salientam que a análise qualitativa se trata de processo de interpretação, feito com o objetivo de descobrir conceitos e relações nos dados brutos e de organizá-los em um esquema explanatório teórico.

Conforme apontado por Minayo (1996), a pesquisa qualitativa vai se preocupar com um nível de realidade não quantificável, “trabalhando com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis” (Minayo, 1996, p. 22).

Também se optou por realizar a pesquisa no formato Estudo de Caso, onde o objeto em estudo é uma unidade que se analisa profundamente. Segundo Godoy (1995), este método se configura em estratégia atrelada às pesquisas que procuram responder às questões "como" e "por quê" certos fenômenos atuais ocorrem, passíveis de serem analisados dentro de um contexto de vida real, com pouca possibilidade de controle sobre os eventos estudados, cuja realidade é sempre complexa.

As informações que basearam as análises qualitativas foram obtidas em três etapas, conforme descrito a seguir, sendo que as etapas 02 e 03 foram realizadas junto aos produtores de queijos associados da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD, organização fundada no ano de 2019, que congrega produtores de queijo colonial oriundos de diferentes municípios da região. Desta forma, descrevemos a seguir os detalhes metodológicos de cada uma das referidas etapas:

3.1 Etapa 01

Consistiu no levantamento das legislações de regulamentação sanitária no âmbito nacional e estadual do Estado do Paraná que tratam sobre os queijos artesanais. A busca pelas legislações ocorreu em publicações científicas, relatadas no item “marco teórico” deste trabalho e nos portais eletrônicos da Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do

Paraná – ADAPAR, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Câmara dos Deputados.

Em cada uma das legislações publicadas foi realizado um comparativo com os atos legais vigentes até então, visando obter o detalhamento sobre quais aspectos a nova legislação passou a estabelecer, bem como sobre a incidência de avanços positivos no sentido de uma regulamentação mais condizente com a realidade produtiva das famílias produtoras de queijo artesanal. A análise realizada foi com base nos aspectos qualitativos, sendo que parte dos dispositivos legais analisados foram interpretados pelo autor, visto se configurarem em elementos subjetivos, e outra parte houve interpretação literal, visto serem elementos inseridos nas legislações de modo mais taxativo, permitindo, portanto, uma leitura e entendimento mais claros e práticos.

Também foram utilizados materiais orientativos dos próprios órgãos legisladores, os quais, por vezes, adotam a sistemática de publicar “perguntas e respostas” contendo um detalhamento interpretativo dos dispositivos legais mais subjetivos. Esta etapa foi iniciada em maio de 2020 e finalizada apenas em julho de 2022, se estendendo, portanto, durante todo o período da realização do curso de mestrado. Este tempo de acompanhamento estendido foi necessário em razão de que algumas normas foram promulgadas dentro deste período, fazendo-se necessário uma nova revisão das mudanças então trazidas para que o trabalho não ficasse defasado. O levantamento das legislações e sua análise também facilitou a elaboração do formulário aplicado na etapa 02, discorrida a seguir.

3.2 Etapa 02

Consistiu na elaboração de um formulário no formato de questionário via plataforma Google Forms® aplicado aos associados da APROSUD – Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná, os quais foram perguntados sobre temas relacionados à produção do queijo colonial. O questionário foi elaborado pelo autor e encaminhado aos contatos de e-mail e telefone dos produtores, que acessavam o *hyperlink* indicado e respondiam as questões do formulário. As perguntas contidas no formulário aplicado nesta etapa estão relacionadas no Apêndice A, sendo que eram compostas por temas técnicos e sócio econômicos, onde buscou-se identificar a situação da produção de queijo de cada produtor frente à

legislação vigente, bem como seu interesse nas adequações impostas pela legislação, a relevância econômica da produção de queijo para sua propriedade e outros aspectos que julgou-se úteis para as análises pretendidas neste estudo.

Esta etapa foi realizada no mês de julho de 2020, sendo que o uso da ferramenta eletrônica neste momento foi a forma possível de se realizar o levantamento de informações, visto que a pandemia de Covid-19 atingia o primeiro pico no país, não possibilitando contatos presenciais.

O formulário foi encaminhado aos 18 associados da APROSUD na ocasião, sendo que 16 destes responderam.

Posteriormente as respostas foram tabuladas em planilha eletrônica e as informações classificadas para as análises pertinentes, descritas nos itens 5.2 e 5.3.

3.3 Etapa 3

Consistiu na realização de entrevistas presenciais onde foi aplicado um roteiro semiestruturado em parte das famílias produtoras ligadas a APROSUD, selecionadas de maneira que a amostra contemplasse diferentes situações em relação à produção do queijo colonial na propriedade rural, tais como: relevância da renda advinda do queijo em relação ao total da renda da propriedade, situação relativa ao registro da agroindústria no serviço de inspeção, experiência do produtor com a produção de queijo e sua relação com a APROSUD. Assim, foram selecionados produtores que têm registro no serviço de inspeção e outros que não possuem, alguns que ocupam papel mais ativo na APROSUD e outros menos ativos nesta, com diferentes graus de importância econômica do queijo para a composição da renda total da unidade de produção e com diferentes faixas etárias.

As respostas efetuadas na etapa 02 auxiliaram a embasar a decisão em relação a quais produtores seriam entrevistados e a escolha se deu por conveniência, onde o “pesquisador seleciona os elementos a que tem acesso, admitindo que estes possam, de alguma forma, representar o universo” (GIL, 2010, p. 94). Este tipo de amostragem também é denominada de não probabilística intencional, usada quando uma amostra é escolhida “propositadamente”, levando em conta certas características que se acredita sejam “típicas” para a observação do fenômeno (GOODE e HATT, 1979), deixando ampla liberdade de escolha ao entrevistador/pesquisador para dirigir-se intencionalmente a indivíduos dos quais deseja saber a opinião (BARROS e LEHFELD, 1997). Foram realizadas, nesta etapa,

seis entrevistas e os participantes da pesquisa foram nominados de “queijeiras” ou “queijeiros” e numerados pela ordem de entrevista de 1 a 6 visando referenciar suas falas ao longo do trabalho, porém sem identificar a entrevistada ou o entrevistado.

As entrevistas, que foram gravadas e posteriormente transcritas, ocorreram na unidade de produção de cada uma das famílias, sendo que em quatro entrevistas estavam presentes os casais e em outras duas apenas um dos cônjuges. No caso da entrevista do casal, manteve-se o mesmo número de identificação, alterando apenas a identificação do gênero. Além da aplicação do roteiro de perguntas, procurou-se construir uma conversa com os produtores, visando a maior fluidez do assunto e, conseqüentemente, uma maior contribuição nas respostas, para além das limitações de um questionário frio. Assim, buscou-se capturar registros além daqueles intrínsecos às perguntas da entrevista, potencializando a compreensão do ponto de vista dos produtores, como sugerido por Oliveira (2014).

Dessa maneira, as etapas deste trabalho, acima citadas, foram organizadas de modo sucessivo, para que houvesse algum tipo de complemento de informações entre uma e outra, de maneira a ampliar a discussão sobre fatores que envolvem a formalização da produção do queijo.

3.4 Porque a escolha pelos produtores da APROSUD?

A APROSUD se trata de uma associação jovem, fundada em 2019, a primeira no Estado do Paraná a reunir exclusivamente produtores de queijo artesanal, que, apesar de pouco de tempo de constituição, já colhe resultados efetivos da sua atuação, sendo que até então não foram realizadas pesquisas utilizando-se como estudo de caso esta Associação ou o conjunto de produtores que a compõe. Cabe esclarecer que a proximidade do autor com a Associação possibilitou maior abertura para a realização, tanto das entrevistas presenciais, quanto na resposta ao formulário eletrônico e a confiança adquirida junto aos produtores de queijo nos anos que antecederam este estudo, fruto de atuação profissional no órgão em que o autor atua, facilitou o trato com o sensível tema deste trabalho.

No tocante a isso, apesar das críticas existentes acerca da subjetividade associada à proximidade que se estabelece entre pesquisador e pesquisado, há de se destacar o que Martins (2004, p. 294) descreve, no sentido de que “é sempre necessário que o pesquisador seja aceito pelo outro, por um grupo, pela comunidade,

para que se coloque na condição ora de partícipe, ora de observador”. Isto é, a disposição para que o outro fale de sua vida passa pela existência de uma proximidade mínima, o que Malinowski (1984, p. 31) chamava de “a necessidade de mergulhar na vida do outro”, a qual depende do convencimento sobre a necessidade ou importância da sua pesquisa, fazendo com que o pesquisado acolha o pesquisador e se dispondo a falar sobre seu cotidiano.

A falta de proximidade, por outro lado, pode torna-se fator dificultador, conforme citado por Silveira & Trevisan (2007), que, em trabalho de entrevistas junto a produtores informais de queijo no Rio Grande do Sul, relatam dificuldades de aproximação com os mesmos, impossibilitando visitas às unidades de produção e a observação das suas produções, decorrente do receio por parte dos agricultores em função de atuarem na informalidade diante da legislação sanitária.

Portanto, diante da relação próxima estabelecida com as famílias agricultoras da APROSUD e da dificuldade que provavelmente seria encontrada ao tentar trabalhar com produtores não conhecidos, fora desta, decidiu-se por realizar o estudo de campo exclusivamente com as famílias vinculadas a esta associação.

4 MARCO TEÓRICO

4.1 O histórico dilema da legislação sanitária e os queijos artesanais de leite cru

Historicamente, a rígida legislação sanitária acerca dos produtos de origem animal é considerada como um dos principais entraves para a implantação de pequenas agroindústrias, devido aos custos necessários para a adequação de instalações e equipamentos (PREZOTTO, 1999; DORIGON e RENK, 2016). Isto faz com que não haja estrutura financeira suficiente para que os agricultores familiares consigam realizar a regularização da sua produção, os quais, sem alternativa, integram-se à grande agroindústria ou permanecem no mercado informal (ESTEVAM *et al.*, 2012).

Além disso, as determinações legais de processamento do queijo, que desconsideram os modos tradicionais, levam a descaracterização do produto, fazendo

com que boa parte das famílias optem por manter sua produção na informalidade (KRONE e MENACHE, 2019).

Assim, conforme Silveira & Heinz (2005), diante das excessivas exigências quanto às instalações, a inflexiva legislação sanitária condena a produção artesanal à informalidade ao considerar necessários mais investimentos para sua regularização do que os produtores suportariam, negligenciando a realidade de pequenas unidades de produção, focadas em mercados próximos, de consumo imediato (PINTO *et al.*, 2020).

Viana (2016), em estudo realizado na microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná, estimou que existem em torno de 264 produtores de queijo colonial informais nos oito municípios, ou seja, uma média de mais de 30 produtores por município. No mesmo estudo, foi levantado o número de apenas quatro agroindústrias de queijo formalizadas com registro junto aos órgãos de inspeção, perfazendo apenas 1,5% do total.

No caso específico do queijo, a legislação obrigava os produtores a incorporar técnicas, equipamentos e insumos desenvolvidos para a produção industrial, com destaque para a exigência em pasteurizar o leite. Isto trazia modificações nas características do queijo, que levam estes a não serem mais reconhecidos pelos consumidores como queijos coloniais (DORIGON e RENK, 2016).

O processo de pasteurização, utilizado para eliminar os microrganismos presentes no leite, em especial, os potenciais patogênicos, apesar de ser um método eficaz para esta questão, faz com que a multiplicidade de sabores dos queijos artesanais, sua principal característica, não se evidencie. Isto é, ao pasteurizar o leite, elimina-se também a microbiota natural e benéfica, responsável pelo sabor característico de cada queijo e por diferenciar queijos com processos semelhantes produzidos em regiões diferentes.

Em outras palavras, pode-se inferir que o leite cru é o único que garante a diversidade dos queijos artesanais e a infinidade de sabores. De outro lado, a pasteurização homogeneiza o produto, perdendo suas principais características. De acordo com Cintrão (2016, p.1):

A pasteurização é considerada pelos técnicos especializados e pelos agentes sanitários como obrigatória para a eliminação de 'maus microrganismos', mas provoca alterações nas características de sabor, aroma e textura dos queijos, o que é cientificamente explicado por causarem alterações físico-químicas e, em especial, por eliminarem a flora microbiana de 'bons microrganismos', responsável pelas características específicas de cada queijo.

Nesse contexto, as exigências para a formalização do processo produtivo do queijo colonial junto aos órgãos de inspeção passam por duas etapas: primeiramente o registro da instalação, chamada de queijaria, seguindo determinadas regras higienistas sobre os requisitos da estrutura física da agroindústria. E o segundo e, talvez mais limitante, que consiste no registro do produto, onde o processo produtivo precisa se “encaixar” nas exigências previstas de acordo com a classificação do mesmo.

No caso do queijo de leite cru, essa segunda etapa obrigava o produtor a dois caminhos: a pasteurização do leite ou a fabricação do queijo com leite cru, porém com a necessidade de um período mínimo de maturação de 60 dias. Assim, qualquer uma das hipóteses obrigaria o produtor a mudar seu modo de fazer o produto, visto que o período de maturação empregado para o queijo colonial varia geralmente entre 5 e 30 dias (MELLO e ARMACHUK, 2013; DORIGON e RENK, 2016).

Esse requisito da necessidade de maturação por período mínimo de 60 dias foi imposto pela Portaria número 146 de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (BRASIL, 1996) que, capitaneado pelo discurso entre produção de alimentos e saúde pública, tornou rígidos os critérios para a comercialização dos queijos de leite cru. Antes disso, não havia perspectiva legal da fabricação de queijos de leite cru, ou seja, não havia qualquer tipo de regulamento que respaldasse a fabricação destes produtos. A publicação desta norma, apesar de ter reconhecido a produção dos queijos de leite cru, trouxe grandes entraves, visto o desencontro da exigência com a realidade da produção dos queijos artesanais. Tais entraves, com o passar do tempo, foram se tornando verdadeiros paradigmas, em especial ao período de maturação.

Segundo Monteiro (2018, p. 17), analisando a publicação desta legislação, afirma que “tal detalhamento e exigência não trouxe solução para a formalização dos Queijos Minas Artesanais, já que o período de 60 dias de maturação é incompatível, tanto técnica como economicamente com o processamento dos queijos tradicionais produzidos em Minas Gerais”.

A publicação da Instrução Normativa 57/2011 (BRASIL, 2011) permitiu a diminuição desse período mínimo de maturação dos queijos de leite cru, porém fazendo severas exigências, praticamente intransponíveis para os produtores de queijos artesanais.

Em estudo realizado com produtores do queijo Serrano do Rio Grande do Sul, CRUZ (2012), referindo-se à IN 57/2011 como a “Lei dos Sessenta Dias”, argumenta que as determinações desta norma afetam as características do modo de fazer tradicional, em razão de que a grande maioria dos queijos artesanais possui no seu modo de elaboração um prazo bem menor de maturação do que os 60 dias previstos pela legislação.

Dessa forma, a singularidade dos queijos artesanais e todo o conhecimento tradicional que envolve sua elaboração, especialmente no que se refere a utilização do leite cru e períodos curtos de maturação do queijo, foi desconsiderada ou ignorada pelos legisladores brasileiros, cujos processos de constituição das leis e normativas, além de não participativos, focaram única e exclusivamente em aspectos higienistas, associados a grandes escalas de produção e padronização de alimentos, típicos dos impérios alimentares (PLOEG, 2011), alguns inclusive sem respaldo científico, como é foi o caso da exigência de tempo de maturação mínimo.

Este hiato gerado entre estas formas de regulamentação e a realidade cotidiana das populações, incluindo as práticas tradicionais como a elaboração dos queijos artesanais, gera conflitos e reações, que dificultam atingir os objetivos para os quais estas normas teriam sido alegadamente criadas (DUPIN e CINTRÃO, 2018).

Segundo a linha do tempo das legislações brasileiras sobre queijos artesanais, foi editada em 2013 a Instrução Normativa 30 (BRASIL, 2013), também do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que revogou a anterior (IN 57/2011), mantendo requisitos muito semelhantes, porém dando competência para órgãos estaduais e municipais para atestar novos períodos de maturação para os queijos feitos com leite cru. A redução deste período dependeria de estudos técnico científicos que comprovassem que a mesma não comprometeria a qualidade e inocuidade do produto, bem como abria esta possibilidade apenas para regiões com reconhecimento de Indicação Geográfica, aspectos que fugiam da governança dos produtores.

Assim, houve certa inversão de papéis, revogando-se tacitamente o saber-fazer tradicional, pois antes o Estado taxou o período mínimo de maturação dos queijos artesanais de leite cru em pelo menos 60 dias, sem haver, no entanto, base científica para tanto. Posteriormente, os produtores é que deveriam comprovar, cientificamente, com estudos “conclusivos”, que a redução deste período de maturação é condizente para as condições físico-químicas e de inocuidade do seu

produto. Isto é, o ônus da “prova científica” não ficou à cargo de quem apontou a “irregularidade”, mas sim, de quem foi apontado como “infrator”, a partir de então.

A formatação e aplicação desta nova legislação, que abriu a possibilidade da fabricação de queijos de leite cru com menos de 60 dias de maturação, foi analisada por alguns autores como Tesser (2017) e Carvalho (2015), concluindo que nenhum dos produtores acompanhados conseguiu cumprir com todos os requisitos previstos na norma.

Dores & Ferreira (2012) relatam que, embora tenham ocorrido mudanças como alterações na legislação federal, criação de legislações estaduais específicas, reconhecimento pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN e a concessão de selos de Indicação Geográfica, elas ainda não foram suficientes para resolver os entraves da comercialização do queijo artesanal.

Diante deste cenário de dificuldades e incertezas quanto à formalização do queijo de leite cru, muitos foram os produtores que realizaram o registro da agroindústria no serviço de inspeção, porém não conseguiram realizar o segundo passo da formalização, que é o registro do produto.

Neste ponto, Cislighi & Badaró (2021) afirmam que uma das principais dificuldades da regularização dos produtores de queijo colonial está na efetivação do registro do produto, para o qual algumas exigências de alto custo se tornam dificultadoras, como as análises microbiológicas do queijo, os exames no animais e demais análises que comprovem a inocuidade do produto com menos de 60 dias de maturação.

Com isso, há inúmeros casos onde a queijaria (instalação física), possui registro no serviço de inspeção, mas o queijo de leite cru, produzido neste local, não o possui. Visando formalizar o registro do seu produto e não havendo esta possibilidade, o produtor obriga-se a aderir ao registro do queijo de leite pasteurizado, seguindo dois caminhos: passar a de fato pasteurizar o leite para a fabricação do queijo, mudando completamente seu modo de fazer tradicional, ou seguir fabricando o queijo com leite cru, porém o rotulando como “pasteurizado”, deixando, assim, de fazer proveito deste importante atributo comercial, que é o fato de ter sido elaborado com leite cru, tendo que “esconder” a forma original como este foi produzido.

Em entrevistas a produtores de queijo da região Sudoeste do Paraná, PERONDI *et al.* (2019) relatam que metade das famílias amostradas preferem produzir o queijo utilizando leite cru e comercializando-o com menos de 60 dias de

maturação, mesmo possuindo a agroindústria formalizada no serviço de inspeção municipal.

Dessa maneira, a informalidade do ponto de vista sanitário na produção do queijo colonial acontece em níveis diferentes: 1) quando o processo de fabricação é feito em um local não registrado nos órgãos de inspeção, isto é, não há formalização da agroindústria, nem do produto e; 2) quando a agroindústria possui registro no órgão de inspeção, contudo o produto queijo de leite cru não o possui.

Assim, o cumprimento dessas formalidades legais é o que chamaremos neste trabalho de formalização, comumente denominado também de legalização. Neste sentido, Wilkinson & Mior (1999, p. 31) destacam que “o setor informal se distingue do ilegal pelo fato de seus produtos não serem proibidos, como no caso de drogas ou contrabando. Trata-se de uma atividade cujos processos de produção não se enquadram nos padrões de regulação vigentes”. Isto é, atividades informais não podem ser confundidas com atividades ilícitas, uma vez que, ainda que ocorram sem regulação do Estado, o status jurídico de ambas se diferencia significativamente (SANTOS *et al.*, 2016).

Portanto, para fins deste trabalho se considerará como informal os produtos que não estão de acordo com um com ambos aspectos citados. Este esclarecimento faz-se necessário visto que a formalização da produção dos queijos artesanais possui como principal gargalo legal as questões relacionadas às exigências quanto ao seu processo produtivo e em menor grau quanto as às instalações da agroindústria, sendo este um ponto pouco discutido ou estudado em trabalhos científicos. E, é justamente na forma de produzir o queijo artesanal que reside sua maior riqueza cultural e social e onde pairam os maiores embates ocorridos entre sua produção e as legislações sanitárias.

4.2 A informalidade na produção de queijos artesanais e as relações de confiança com o consumidor

Diversos autores relatam sobre os fatores negativos em relação a permanência de produtores de queijos e de outros produtos agroalimentares na informalidade. Em suma, esta situação acarreta dificuldades ao acesso de diversos mercados, tais como as aquisições públicas, os pequenos mercados de centros

urbanos, feiras, lojas especializadas, dentre outros (MELO e SILVA, 2014; DEL GROSSI e SILVA, 2002).

Sob o ponto de vista de muitos comerciantes, o queijo informal é tratado como ilegal, sendo assim, os estabelecimentos não se arriscam a comprar este produto. Braccini *et al.* (2020), entrevistando comerciantes junto às feiras no Rio Grande do Sul, relatam que os mesmos entendem que “a comercialização de queijo colonial “não-legalizado” é uma concorrência desleal, visto que os produtores “legalizados” precisam cumprir inúmeras exigências burocráticas e de uma série de requisitos legais e pagamento de impostos para obter seu registro. Assim, cria-se um ambiente gerador de conflitos e incertezas, opondo setor informal e formal.

Esse cenário de informalidade também gera insegurança aos produtores de queijo, visto que seus produtos estão sempre sujeitos a ações fiscais como a apreensão e até mesmo a paralisação da atividade (CARVALHO, 2015).

Outros autores das áreas tecnicistas e tecnológicas relacionam a produção e comercialização informal de alimentos, em especial do queijo artesanal, aos problemas de saúde pública, às condições insatisfatórias de produção e comercialização, bem como, ao consumo de produtos impróprios, associando estes à ilegalidade (AMORIM, 2014; AMARAL *et al.*, 2020; ROCHA *et al.*, 2014). Diante disso, a informalidade do queijo colonial, em muitos casos é interpretada erroneamente como ilegalidade, traduzindo-se num obstáculo à inserção dos produtores no mercado crescente dos produtos artesanais.

Contudo, parcela importante dos consumidores segue conceitos de qualidade abrangentes, que não envolvem apenas a dimensão sanitária, dando preferência ao consumo destes queijos, baseando-se na validação social da qualidade e nas relações de confiabilidade para com o produtor (SILVEIRA e TREVISAN, 2007).

Logo, a institucionalidade própria dos mercados informais torna o produto socialmente controlado e regulado pelas relações pessoais. Segundo Menezes *et al.* (2010), diante da inoperância de critérios formais, se estabelece um sistema informal de certificação, onde os consumidores definem atributos considerados satisfatórios, cuja sociabilidade e convivência mediam a aquisição de alimentos, onde a confiança e as relações são mantidas em circunstâncias de co-presença entre indivíduos que se conhecem e possuem um relacionamento, algumas vezes mais próximo, outras de modo mais esporádico.

Segundo Dorigon e Renk (2011, p. 109), “os consumidores, ao comprarem um queijo colonial, não compram um produto qualquer, mas, ao fazê-lo, renovam seus vínculos sociais e seu sentimento de pertencimento a certa cultura”.

Dessa forma, para uma parte considerável dos consumidores, os requisitos legais parecem ser menos importantes e as escolhas e preferências de consumo são estabelecidas por este conhecimento socialmente compartilhado, que envolve a reputação dos produtores (KRONE e MENACHE, 2019).

Possivelmente, outro fator que tem levado consumidores a estas escolhas têm sido as recentes crises ligadas ao setor agroalimentar ocorridas nos grandes conglomerados industriais, provocadas por inúmeros casos de contaminações de alimentos industrializados, seja por via acidental, falta de controle, sabotagem, fraude e até mesmo corrupção de agentes fiscais, que têm provocado profunda instabilidade do setor agroalimentar (CRUZ e SCHNEIDER, 2010). Isto acaba gerando uma quebra de confiança e, conseqüente, distanciamento entre as grandes indústrias do setor agroalimentar e o consumidor. Ao passo que há um deslocamento da demanda dos consumidores na busca por produtos artesanais, locais, tradicionais, cuja busca ocorre não apenas pelo alimento de melhor qualidade, mas muito por conta dos laços de confiança que se estabelecem nestas relações sociais.

Wilkinson & Mior (1999), analisando a pequena produção de alimentos diante das recentes transformações do sistema agroalimentar, argumentam que os produtos alimentares e as práticas tradicionais podem constituir-se em via alternativa aos circuitos hegemônicos.

Outros autores, como Goodman (2003), Ploeg (2011) e Schneider & Ferrari (2015), também, relatam sobre esse movimento de uma parcela dos consumidores que se contrapõe ao modelo de produção e consumo em massa associado à economia globalizada, formando-se uma rede agroalimentar alternativa que opera à margem dos circuitos alimentares industriais dominantes.

Dessa forma, a inserção da agricultura familiar nos mercados agroalimentares está ligada a esses mercados alternativos, que possuem como características importantes a proximidade e a reciprocidade, o contato e o conhecimento de quem está produzindo e como está produzindo, sendo que a busca pela formalização ou a permanência na informalidade são estratégias estreitamente vinculadas ao modo de construção destes mercados e, portanto, não há como desvincular o tema central deste trabalho dos aspectos econômicos e das interrelações sociais. Logo, a

informalidade dos mercados de queijo artesanal é uma ação econômica, cujo comportamento é afetado pela estrutura social que circundam os agricultores individualmente, moldando suas decisões.

Nesse sentido, a abordagem trazida pela Nova Sociologia Econômica nos parece adequada para teorizar e compreender melhor o tema, visto que o cerne desta discussão se dá no sentido de que os processos econômicos estão imersos (ou enraizados) na estrutura social, cujas relações de confiança e reciprocidade entre atores locais influenciam significativamente as relações econômicas. Assim, ao menos parte da discussão teórica deste trabalho está ancorada nas bases descritas nas obras de Mark Granovetter e Richard Swedberg, bem como nas valiosas contribuições e sistematizações realizadas por John Wilkinson no que se refere às tangências desta corrente com o setor agroalimentar, cujas raízes estão na obra de Polanyi, como veremos a seguir.

4.3 A Nova Sociologia Econômica e os mercados de proximidade

O conceito fundador da sociologia econômica está amparado na noção de “enraizamento da economia” (*embeddedness*) descrito por Polanyi (2000) em seu livro “A Grande Transformação”, onde cunhou a terminologia expondo seu ponto de vista sobre como as sociedades primitivas se organizavam a partir dos princípios da reciprocidade, da redistribuição e da domesticidade. No decorrer do desenvolvimento da lógica capitalista, segundo o autor, as relações sociais foram se desenraizando de tais princípios, submetendo o homem e a natureza à expansão da economia de mercado.

Assim, o autor contrasta a sociedade capitalista com as comunidades do passado, onde a economia não constituía um setor à parte da sociedade. Muitas vezes, nem sequer era identificável ou diferenciável, se encontrando submersa nas relações sociais. Do outro lado, no capitalismo, a economia desenraizou-se das instituições sociais (*disembeddedness*), tornando-se autônoma ou auto regulável:

O padrão de mercado, relacionando-se com um motivo peculiar próprio, o motivo da barganha ou da permuta, é capaz de criar uma instituição específica, a saber, o mercado. Em última instância, é por isto que o controle do sistema econômico pelo mercado é consequência fundamental para toda a organização da sociedade: significa, nada menos, dirigir a sociedade como

se fosse um acessório do mercado. Em vez de a economia estar enraizada nas relações sociais, são as relações sociais que estão enraizadas no sistema econômico (Polanyi, 2000).

A obra de Polanyi é riquíssima, enveredando por caminhos muito pertinentes à nossa atualidade, porém não é pretensão neste trabalho nos aprofundarmos nos demais aspectos em que ela se debruça. Neste mesmo sentido, nos parece que os autores da denominada Nova Sociologia Econômica também “capturaram” recortes do que Polanyi escreveu visando um aprofundamento maior para o entendimento do conceito de *embeddedness*, que traduzido ao português o termo é utilizado como enraizamento ou imersão.

Também se observa que, dentre os autores que tratam do tema, há uma aceitação geral de que a Nova Sociologia Econômica - NSE possui herança da obra de Polanyi, contudo o marco decisivo está no Artigo escrito por Mark Granovetter em 1985 chamado “*Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness*”.

Nesse sentido, Swedberg (2004) denota que Granovetter (1985) introduziu um conceito de enraizamento diferente e mais útil analiticamente do que o proposto por Polanyi. Primeiramente pelo argumento de que as economias pré-capitalistas estavam tão enraizadas como a economia capitalista, já que ambas são sociais e, portanto, estão enraizadas na estrutura social. Além disso, deu maior precisão analítica ao pontuar que todas as ações econômicas estão enraizadas em redes de relações sociais, assumindo uma expressão interpessoal.

Fazendo um contraponto entre as economias clássica e neoclássica e a sociologia moderna, Granovetter aprofunda sua discussão nas concepções sub e supersocializadas, tomadas como diretrizes por estas correntes na economia e na sociologia humana.

Assim, a visão dominante era de que o comportamento das sociedades pré-mercantis estava fortemente imerso (ou enraizado) nas relações sociais, contudo, com o advento da modernização se tornou muito mais autônomo, de modo a enxergar a economia como um elemento cada vez mais separado da sociedade, cujas transações econômicas passam a ser definidas cada vez mais por cálculos racionais de ganho individual (a racionalidade econômica do *homo economicus*) (Granovetter, 2007), onde as relações sociais entre os atores é vista inclusive como obstáculo circunstancial que inibe os mercados competitivos.

A principal diferença entre a nova e a velha sociologia econômica é que a nova busca questionar as teorias neoclássicas em seus fundamentos, a velha não tinha tal ousadia, já que aceitava o postulado de que os indivíduos são maximizadores de funções de utilidade e se encontram separados uns dos outros, atomizados. Para a NSE, os indivíduos não estão separados, mas envolvidos em interações através de estruturas específicas que precisam ser analisadas teoricamente (ARAÚJO, 2016).

Apesar do aparente contraste entre as visões sub- e supersocializada, ambas possuem em comum, segundo Granovetter, a visão de que as ações e decisões são realizadas por atores atomizados:

Na abordagem subsocializada, a atomização resulta de uma busca estreitamente utilitarista dos interesses próprios; na supersocializada, deriva da ideia de que os padrões comportamentais são interiorizados e, portanto, as relações sociais existentes exercem efeitos apenas periféricos sobre os comportamentos. [...] Portanto, as soluções sub- e supersocializada para o problema da ordem convergem assim no fato de isolarem os atores do seu contexto social mais imediato (GRANOVETTER, 2007, p. 7).

Dessa forma, na concepção supersocializada, o modo como a sociedade influencia o comportamento individual é um tanto quanto mecânica: uma vez conhecida a classe social do indivíduo ou seu segmento no mercado de trabalho, todo o resto em termos de comportamento é automático:

“mesmo quando os economistas levam as relações sociais a sério [...] os laços interpessoais descritos em seus argumentos são extremamente estilizados, convencionais, “típicos” – desprovidos de conteúdo, história ou posicionamento estrutural específicos. O comportamento dos atores resulta de suas posições formais e do conjunto de papéis exercidos” (GRANOVETTER, 2007, p. 8)

Por outro lado, na visão atomizada e subsocializada, na qual se baseia as economias clássica e neoclássica, os argumentos teóricos rejeitam todo impacto da estrutura social e das relações sociais sobre a produção, distribuição e consumo, sendo que nenhum consumidor ou produtor teria influência sobre a demanda ou a oferta e, portanto, os preços e outros termos de troca (GRANOVETTER, 2007). Assim, a competição determinaria os termos relacionados as ações econômicas, não sendo possível a manipulação pelos negociantes individuais, fato que tornaria as relações sociais e suas singularidades apenas questões circunstanciais.

Já a concepção de ator social proposta pela NSE não é nem de um indivíduo com comportamento orientado inteiramente por normas e valores consensuados, nem de um sagaz tomador de decisões capaz de a todo momento

maximizar seus cálculos em benefício da sua utilidade. Isto é, o ator social está envolto por uma rede social e suas decisões são moldadas pelo conjunto de relações sociais estabelecidas:

Uma análise proveitosa da ação humana implica que evitemos a atomização implícita nos extremos teóricos das concepções sub- e supersocializadas. Os atores não se comportam nem tomam decisões como átomos fora de um contexto social, e nem adotam de forma servil um roteiro escrito para eles pela intersecção específica de categorias sociais que eles porventura ocupem. Em vez disso, suas tentativas de realizar ações com propósito estão imersas em sistemas concretos e contínuos de relações sociais. (GRANOVETTER, 2007, p. 9)

Portanto, visando romper o viés estritamente economicista e incorporar noções sociológicas na análise da economia, Granovetter buscou a integração de ambas correntes, de modo a preencher as lacunas da análise econômica com auxílio da sociologia.

Segundo Swendberg (2004), a NSE traz um conjunto de ideias chave que ajudam a traduzir e interpretar relações sociais complexas: todas as relações econômicas estão enraizadas; os mercados podem ser conceituados como “estruturas sociais” e as ações econômicas possuem não apenas um componente racional, como também um sociocultural:

A sociologia econômica, tal como existe hoje, pode ser descrita como um subcampo da sociologia bem estabelecido e com uma identidade própria bem definida [...]. Desde os anos 80 tem-se sentido claramente a importância de a sociologia econômica adquirir o seu próprio perfil, capaz de a diferenciar da ciência econômica neoclássica, mas também de outras abordagens à economia, tais como a socioeconomia ou a ‘velha’ economia institucionalista. (SWEDBERG, 2004, p. 325)

No mesmo sentido, Steiner (2006, p. 42), explica que as relações sociais exercem influência decisiva nos “quadros relacional e institucional nos quais tem lugar a ação econômica e, sem levar em conta essa influência, não se pode compreender ou avaliar o funcionamento dos mercados”.

Portanto, Granovetter busca explicar que os indivíduos estão imersos em relações sociais e tomam decisões contextualizadas socialmente e não por determinações externas ou somente por motivos individuais.

Segundo Wilkinson (2002), a partir do instrumental analítico proposto por Granovetter, é possível perceber que em mercados da pequena agroindústria,

consumidores e canais de comercialização constituem-se em prolongamentos das relações de parentesco, de vizinhança e de conhecimentos pessoais.

Da mesma forma, as decisões dos agricultores em formalizar ou não a sua produção de queijos passa pelo contexto social e econômico a que está inserido, cujo comportamento econômico se associa a este contexto, especialmente, ao considerarmos que se trata de um mercado de proximidade, enraizado (*embeddedness*).

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 Produção de queijo colonial e a Região Sudoeste do Paraná

As práticas cotidianas do campesinato buscam essencialmente alternativas alicerçadas na territorialidade e na identidade, permeadas por inter-relações entre os atores sociais e o território, que visam a busca por autonomia como uma forma de construção e reprodução de um meio de vida rural. Segundo Wanderley (1996), a autonomia das sociedades camponesas face à sociedade global é expressa pela capacidade de prover a subsistência do grupo familiar em dois níveis complementares: a subsistência imediata e a reprodução da família pelas gerações subsequentes.

Nesse sentido, a elaboração de produtos alimentares tradicionais, especialmente os queijos artesanais, tem contribuído na reprodução social do agricultor familiar e na preservação do alimento como identidade (MENEZES *et al.* 2010), possuindo profundos vínculos culturais e históricos ligados ao território. Configura-se, também, como importante meio de geração de renda, sobrevivência e reprodução social da agricultura familiar, cuja prática de transformação do leite e agregação de valor está incorporada por agricultores em todas as regiões brasileiras.

Assim, o processamento artesanal do leite em derivados, utilizando o conhecimento adquirido com as gerações antecessoras e o saber-fazer peculiar, permite ao agricultor enfrentar o presente e preparar o futuro, construindo um saber tradicional, transmissível aos filhos (WANDERLEY, 1996).

No contexto brasileiro, o mapa dos queijos artesanais elaborado pelo Movimento Slow Food (SLOW FOOD BRASIL, 2015), conforme a Figura 01, expressa de forma visual parte da diversidade de queijos produzidos pela agricultura familiar

brasileira, presentes em todas as regiões. A maioria destes queijos, talvez todos, possuem como base o conhecimento do saber-fazer trazido pelos imigrantes europeus, especialmente, portugueses, espanhóis, italianos e franceses que, ao chegarem ao Brasil, difundiram receitas e modos de fazer (CARVALHO, 2015), ganhando detalhes próprios a partir da influência dos fatores ambientais e humanos brasileiros, como as pastagens, as raças e cruzamentos utilizados, as temperaturas e amplitudes térmicas, a incorporação de temperos, improvisos feitos pelos produtores, etc.

Esses queijos estão também arraigados na cultura das famílias consumidoras em suas respectivas regiões, presentes em receitas tradicionais e consistindo em um importante patrimônio gastronômico brasileiro.

Figura 1 - Mapa dos queijos artesanais brasileiros



Fonte: Slow Food Brasil (2015)

A significativa produção de leite pela qual o Brasil é responsável, atualmente com 35 milhões de toneladas produzidas anualmente, cerca de 5% do total mundial (FAO, 2021), também contribui para essa diversidade na produção de queijos. Assim, parte dos produtores de leite adotam como estratégia econômica ou de subsistência a transformação de parte ou todo o leite produzido em queijos.

Em algumas regiões do Sul do Brasil, o queijo artesanal historicamente fabricado pelas famílias de agricultores é denominado genericamente de “queijo colonial” e faz parte de um grupo maior de produtos coloniais que, segundo Dorigon (2010, p. 1), em estudo feito na região Oeste Catarinense, contemplam um híbrido entre ciência e cultura:

[...] processados no estabelecimento agrícola pelos agricultores - os “colonos” - para o autoconsumo familiar, tais como salames, queijos, doces e geleias, conservas de hortaliças, massas e biscoitos, açúcar mascavo, dentre outros. Embora a própria noção de produto colonial ainda esteja em construção, sua imagem está relacionada aos imigrantes europeus e aos seus descendentes, sobretudo os de origem italiana e alemã, que inicialmente se instalaram na Serra Gaúcha em fins do século XIX e que, no início do século XX, migraram para a região Oeste de Santa Catarina, constituindo as “colônias”.

Conforme Dorigon & Renk (2011), o termo “colonial” faz referência a cultura e tradição relacionadas ao saber-fazer dos agricultores, seu modo de vida e suas formas específicas de ocupar o território e produzir alimentos. Neumann & Souza (2006) citam o produto colonial como aquele com algum nível de processamento, realizado no interior das propriedades rurais, geralmente pelo agricultor e/ou sua família, através de um processo artesanal de produção.

Tradicionalmente, o queijo colonial é fabricado de modo artesanal a partir de leite cru, acrescido apenas de sal e coalho, ingrediente composto por enzimas responsáveis por coagular as proteínas do leite, onde, após passar pela coagulação, a massa é talhada, enformada e prensada, realizando-se processo curto, de poucos dias de maturação (DORIGON *et al.*, 2015; CISLAGHI e BADARÓ, 2021).

No Sudoeste paranaense, uma das regiões de reterritorialização da frente colonial, a transformação doméstica de produtos agropecuários realizada no interior da unidade de produção é prática cultural comum, desde a ocupação das terras pelas famílias (colonos) vindas do Rio Grande do Sul e Santa Catarina a partir da década

de 1940 (EDUARDO, 2008), sendo que o queijo colonial está entre os principais produtos alimentares processados nas unidades rurais.

Assim, a produção do queijo colonial no Sudoeste do Paraná tem sua origem relacionada à frente migratória dos colonos, atraídos pelo início da doação de terras por parte do governo federal e pela “colonização” da região. Segundo Lazier (1983), o processo de colonização e doação das terras nesta região, ocorreu com a divisão entre pequenas unidades produtivas de cerca de 50 hectares, prevendo atividades importantes a serem desenvolvidas pelos colonos, como, por exemplo, a produção de leite para subsistência da família. Em razão disto, os relatórios da CANGO, companhia responsável pelo processo de colonização da região, mostram que ao final da década de 1940 já havia relevante produção de leite e queijo na região, sendo o queijo um dos três principais produtos de origem animal processados na época, juntamente com o mel e a linguiça.

Esse cenário de divisão de terras em pequenos estabelecimentos rurais se propagou pela maioria dos 42 municípios da região e, segundo recentes dados do IBGE (2017), ainda, é perceptível e em certa medida se mantém, visto que possui atualmente mais de 13% dos estabelecimentos rurais do Paraná, detendo apenas 8,5% do território, conforme mapa da Figura 2, o que denota uma ocupação de terras com estabelecimentos, na média, bastante menores do que o restante do estado.

Figura 2 - Mapa da Região Sudoeste do Paraná, definido pela Lei Estadual 15.825/2008



Ainda, segundo o Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2017), 80,5% dos estabelecimentos rurais localizados na região são classificados como de agricultura familiar, sendo que 67,8% do total de estabelecimentos possuem menos de 20 hectares de área, uma proporção maior do que o restante do Sul do Brasil, por exemplo, que possui 63,9% dos estabelecimentos rurais com tal característica. Segundo Meneghetti *et al.* (2018), o Censo Agropecuário de 2006 indicava esta parcela na casa dos 70%, demonstrando que, passada mais de uma década, a configuração agrária da região pouco se alterou.

Da mesma forma, a produção de leite da região Sudoeste seguiu a desempenhar papel preponderante na renda das famílias rurais. Os dados da Pesquisa da Pecuária Municipal (IBGE, 2021) demonstram que no início dos anos 2000, a região já respondia por cerca de 20% da produção leiteira do estado do Paraná. Com o passar dos anos, as características culturais e naturais favoreceram para que a região se tornasse a principal bacia leiteira do Paraná, produzindo mais de 25% do total do leite paranaense (IBGE, 2021), fato que se torna ainda mais relevante se considerarmos que o Paraná é o segundo estado produtor brasileiro, responsável, em 2020, por 13% da produção nacional. Destaca-se ainda que, dos 30 municípios com maior produção de leite no Paraná, 14 situam-se na região Sudoeste, demonstrando ser uma atividade presente e distribuída regionalmente.

A principal via de comercialização do leite é feita com laticínios instalados na região. Contudo, buscando agregação de valor, parte das famílias transformam e beneficiam o leite produzido, realizando processos dentro das unidades de produção, principalmente, com a elaboração do queijo, empregando técnicas próprias na fabricação, como alternativa de mercado (COLETTI e PERONDI, 2015).

Dessa forma, pode-se inferir que a produção de leite está atrelada à produção de queijo e vice-versa, fato observado também nos dados apurados nos Censos Agropecuários 2006 e 2017 (IBGE, 2006; IBGE, 2017), que mostram o Sudoeste Paranaense com a maior concentração de produtores de queijo do estado, assim como ocorre com a produção leite, perfazendo mais de um quarto dos estabelecimentos rurais que produzem queijos no estado, seja para o consumo familiar ou para comercialização, conforme Tabela 01.

Tabela 1 - Número de estabelecimentos rurais com produção de queijo no Brasil, Paraná e Sudoeste Paranaense nos anos de 2006 e 2017, segundo os Censos Agropecuários

Região	Nº Estabelecimentos com produção de queijos - 2006	Nº Estabelecimentos com produção de queijos - 2017
Brasil	80825	175198
Paraná	5614	9772
Sudoeste Paranaense	2544	2439

Fonte: IBGE (2017); IBGE (2006). Tabulado pelo autor

5.2 A APROSUD: o surgimento e os objetivos

Por trás do nascimento de uma organização da sociedade civil, geralmente, há histórias e um contexto singular que ajudam a compreender o movimento daquele grupo rumo a seus objetivos. No surgimento da APROSUD não foi diferente, visto que ocorre num momento em que diversas mudanças institucionais relativas aos produtos artesanais da agricultura familiar estavam em curso, como a recente revalorização dos produtos vinculados a origem, a busca pelos consumidores por produtos mais saudáveis e a sua aproximação com quem os produz, a perda de confiança dos “impérios alimentares”. O momento também é de intensa exclusão dos pequenos produtores de leite do mercado de leite *in natura* e de um movimento de mudanças legislativas no sentido de rever as normas higienistas que recaíam sobre as pequenas agroindústrias. Desta forma, a APROSUD surgiu no contexto da necessidade de reunir produtores e demais instituições apoiadoras para a promoção, fomento e estímulo à produção do queijo colonial como vetor de desenvolvimento territorial.

Assim, o seu surgimento possui relação com as questões que permeiam a formalização do queijo colonial e a inserção do produto nos mercados regionais. Tal afirmativa é baseada não apenas nas diversas cláusulas presentes no estatuto social da Associação, que remetem a estes aspectos, mas, também, pela maneira como ocorreu a organização inicial dos produtores, a qual se deu durante um curso de capacitação de média duração, presencial, oferecido pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, *Campus* de Francisco Beltrão, e outras instituições apoiadoras como o MAPA, o IDR-Paraná e a CRESOL. O curso se intitulava “Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial” e foi voltado para produtores

e técnicos da área e possuía como conteúdo assuntos técnicos sobre a produção do queijo colonial. Portanto, o nascimento da APROSUD ocorreu num ambiente de compartilhamento de informações e experiências entre produtores de queijo oriundos de diversos municípios da Região Sudoeste do Paraná.

As questões não resolvidas sobre o queijo colonial, como os entraves legais para sua comercialização e a falta de políticas específicas para as pequenas agroindústrias ficaram evidentes durante o curso, fato que suscitou o desejo dos produtores que ali estavam em fundar uma associação para dar representatividade na busca em transpor as dificuldades encontradas, focando especialmente na melhoria das condições produtivas, na qualidade do produto, inserção em novos mercados e da formalização do queijo colonial feito com leite cru.

Diante disso, os queijeiros e queijeiras que haviam participado do curso de capacitação organizaram-se através de reuniões em diferentes municípios da região, convidando, para tanto, demais agricultores conhecidos que também fabricavam queijo, de modo a agregar força ao movimento. Com o objetivo específico de debater o estatuto da futura associação e criar mecanismos para sua fundação, foram feitas duas reuniões ocorridas nos dias 26 de setembro e 09 de outubro de 2019 nos municípios de Chopinzinho e Salgado Filho, respectivamente. Na segunda reunião, através da aprovação do estatuto próprio e da eleição da primeira diretoria, foi fundada então a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD, a primeira associação de produtores de queijos do Estado do Paraná. Assim, a constituição da APROSUD ocorreu num ambiente socialmente rico, onde a interação entre os atores e instituições foi a grande propulsora que gerou o movimento para que a associação fosse fomentada. Neste ponto, as instituições públicas de ensino, extensão rural e pesquisa desempenharam papel fundamental, especialmente a UTFPR e o IDR, visto que antes mesmo a realização do curso houve o mapeamento dos produtores de queijo e a aproximação destas instituições com os mesmos, cuja interação permitiu que as demandas pontuais fossem sendo identificadas e aos poucos se criasse um ambiente institucional e social que pode dar suporte não somente no momento da criação da associação mas nos críticos momentos subsequentes.

Atualmente a APROSUD conta com 17 associadas ou associados, que representam 17 famílias produtoras de queijo colonial. A associação não realiza compras, comercialização ou fabricação de produtos de forma coletiva, sendo que

cada família possui sua própria queijaria e adota estratégias de comercialização próprias. Durante a realização deste estudo verificou-se que todas as famílias queijeiras comercializam o produto de forma direta ao consumidor, adotando ainda outros canais de comercialização como feiras e vendas a pequenos comércios varejistas situados nos seus municípios. Em situações específicas e pontuais observou-se que alguns produtores comercializam queijos de outros produtores também, numa espécie de parceria. Isto ocorre, por exemplo, em situações onde um produtor está com a demanda mais alta e sua produção não é suficiente para atendê-la. Assim, visando suprir sua demanda, faz a venda de queijos de outros associados, abstraindo uma pequena margem de lucro e auxiliando no escoamento da produção de outros associados:

“O cliente que vem aqui quer o meu queijo, mas a partir do momento que eu digo que este queijo aqui é de um sócio da Aprosud, falo que é de fulano, de ciclano, o cliente também leva e também ganho e a associação também ganha” (Queijeiro 3, 48 anos).

“Uma associação pra dar certo não pode cada um olhar só pro seu umbigo, tem que olhar pro colega, fazer o que nós tamo fazendo.” (Queijeiro 6, 42 anos).

Nas entrevistas presenciais da etapa 2, quando perguntados sobre as razões porque se associaram, as seis famílias produtoras que foram ouvidas inseriram a palavra “força” nas suas respostas:

“Se você tem mais gente junto, tem mais força de conseguir as coisa. Eu já tava organizada, mas eu entrei pra dar força e pra receber também.” (queijeira 1, 55 anos)

“Com a associação, a gente ganha mais força. Tem coisa que sozinho não dá, precisa de mais gente junto. E foi uma coisa que deu certo, já tem mais gente querendo entrar.” (queijeira 2, 36 anos)

[...] o que veio a agregar junto com a APROSUD é essa rota do queijo, que pra nós aqui é o futuro, com o turismo a gente vender o queijo todo aqui na propriedade, porque a questão da mão de obra vai dificultando cada vez mais, então eu penso em parar até com as feiras e vender só aqui na propriedade. Então a hora que apareceu a força da APROSUD o pessoal do IDR viu a possibilidade da rota dos queijos” (queijeira 5)

Nas falas dos produtores observou-se ainda que dentre os membros da associação existe bastante interação no sentido de trocas de informações, especialmente, entre as mulheres. As mais experientes transmitem informações de

detalhes importantes na fabricação dos queijos para a turma “mais nova”, particularidades estas que poderiam ser guardadas, caso não houvesse uma visão de desenvolvimento coletivo. Contudo, a relação é de reciprocidade e domesticidade, fazendo com que determinados “segredos” sejam propagados entre as produtoras de queijo:

“um dia troquei conversa com a “produtora x” e perguntei como que ela conseguia fazer daquele jeito. Daí ela gravou um vídeo pra mim, me explicou direitinho. Meu Deus, nunca mais errei! Era eu que cortava demais e na hora errada e a massa de vez em quando ficava muito seca. Agora eu aprendi, a gente vai aprendendo. A teoria não é a prática, na prática muda completamente.” (queijeira 2, 36 anos)

Tal processo corrobora com a tese de Granovetter de que existe imersão social dentro de uma sociedade moderna, bem como que a estruturação de conceitos como reciprocidade e redistribuição, dentro de um contexto de domesticidade. E estes podem criar condições sociais de mobilização da sociedade civil para o uso de instrumentos como a cooperação e até de instituições formais e seus aparatos jurídicos para a proteção de seu modo de vida e da preservação das condições do ambiente natural necessários a ele.

Durante as entrevistas foi possível levantar informações sobre pontos relevantes em que houve interlocução da APROSUD junto a outras organizações, com significativos êxitos quanto a determinados objetivos, tais como:

- Celebração de convênios com outras organizações, que culminaram no angariamento de recursos, permitindo a realização de diversas ações junto aos associados, como a realização de análises laboratoriais dos queijos, participação em feiras de nível estadual, realização de capacitações dos produtores, criação de logomarca, etc.;
- Obtenção de isenção das taxas do poder público estadual que recaíam sobre os procedimentos para certificação das propriedades rurais livres de brucelose e tuberculose;
- Articulação junto a deputados estaduais para a publicação do regulamento do SUSAF-PR (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), ocorrida através do Decreto 4.229 de 13 de março de 2020, cuja Lei de criação era de 2015, mas ainda não havia sido implementada de fato;

- Incentivo à participação de concursos de queijo em nível nacional e internacional, onde diversas medalhas foram conquistadas pelos associados, trazendo visibilidade ao queijo colonial da região;
- Intensificação de parcerias com a UTFPR e o IDR-Paraná, visando a qualificação na fabricação do queijo colonial e o aumento da assistência técnica prestada aos queijeiros da região.

Observou-se ainda que atualmente todos os sócios da APROSUD são sócios-fundadores, isto é, entraram na associação no ato da sua criação. Assim, desde a fundação não houveram entradas de novos sócios, apesar de alguns produtores relatarem durante as entrevistas que há mais famílias agricultoras interessadas em se associar. Desta forma, verifica-se que a APROSUD ampliou sua rede social no entorno, realizando articulação em outros ambientes sociais, incluindo os políticos, contudo não conseguiu até então ampliar sua base de associados, de maneira a expandir os benefícios gerados para outros queijeiros e queijeiras da região.

Neste sentido, considerando que as informações do IBGE (2017) apontam para a presença de mais de 2000 propriedades rurais que declararam produzir queijo na região, a amplitude da APROSUD é de menos de 1% em relação aos produtores de queijo do Sudoeste do Paraná, um número bastante baixo, se considerarmos a relevância desta produção para a agricultura familiar local. No entanto, observou-se alguns fatores que contribuem para esta não ampliação, tais como a falta de estrutura administrativa para a realização de contatos e procedimentos visando a entrada de novos sócios; a ocorrência da pandemia de Covid-19, que iniciou poucos meses após a fundação da APROSUD; a dificuldade dos produtores de queijo em se dedicarem a atividades extra unidade familiar, devido a característica da produção de leite e queijo, cujas etapas de ordenha dos animais e fabricação do produto são diárias e intermitentes, havendo poucas lacunas para que hajam os contatos necessários de aproximação entre os produtores, dentre outros fatores.

Contudo, mesmo diante do baixo quadro de associados, a APROSUD tem ganhado notoriedade para além das fronteiras do Estado do Paraná, participando de eventos, discussões e articulações em nível nacional sobre os queijos artesanais.

5.3 A legislação sanitária para os queijos artesanais: o que mudou e quais avanços ocorreram?

Como já mencionado no capítulo “Marco Teórico”, a legislação sanitária relativa aos queijos artesanais historicamente foi imposta de modo unilateral pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização do setor. No entanto, a partir da pressão de consumidores e dos próprios produtores de queijos artesanais ligados a movimentos de valorização da alimentação saudável e de produtos tradicionais, mudanças nas normas nos âmbitos federal e estadual passaram a ser propostas e publicadas nos últimos anos, no sentido de proporcionar a regularização da produção dos queijos de leite cru, de maneira a equilibrar a balança entre a segurança do alimento e a manutenção dos saberes tradicionais, visando sua formalização e o acesso a mercados formais.

Um dos fatos que leva a esse entendimento foi que boa parte destas novas legislações foram propostas no âmbito do poder legislativo e não do poder executivo, como sempre ocorreu. Isto é, as demandas chegaram pela via dos deputados federais e estaduais e foram acionadas e reivindicadas por diferentes organizações civis, movimentos sociais ou cidadãos de modo individual, fazendo com que a elaboração destas normas ocorresse de modo mais consensuado, com a participação de atores ligados ao tema dos queijos artesanais, tanto produtores quanto técnicos, pesquisadores e representantes de consumidores. Como exemplo disto, pode-se citar a Lei Estadual do Queijo Artesanal no Estado do Paraná, Lei 19.599/2018, de autoria do Deputado Professor Lemos, cuja base foi gerada por um grupo de trabalho em que faziam parte técnicos e pesquisadores de várias instituições estreitamente ligadas aos aspectos produtivos e também sociais da agricultura familiar, o que possibilitou a construção de um mecanismo legal, teoricamente, mais condizente com a realidade dos produtores.

Além do movimento constante de uma parcela significativa de consumidores em busca de alimentos tradicionais e mais saudáveis, alguns fatores pontuais auxiliaram a desencadear esta movimentação política em torno da questão jurídica da produção de alimentos artesanais. Dentre eles, identificamos quatro que julgamos estar entre os principais motivadores, expostos a seguir.

Em 2008, realizando intenso trabalho junto aos produtores de queijos artesanais no Estado de Minas Gerais, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN reconheceu o “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas Gerais

nas regiões do Serro, da Serra do Salitre e da Canastra” como patrimônio cultural e imaterial brasileiro (IPHAN, 2008).

No ano de 2017, um dos casos mais emblemáticos relacionados a apreensão e destruição de produtos artesanais ocorreu durante o evento *Rock in Rio*, quando 160 kg de queijos e linguiças de produção artesanal foram destruídos pela vigilância sanitária municipal durante fiscalização do evento, suscitando muitos protestos sobre a pertinência da aplicação da legislação sanitária em vigor.

No mesmo ano, produtores de Minas Gerais levaram de forma “clandestina” seus queijos para concorrer no concurso mundial ocorrido em Paris *Mondial du Fromage de Tours*, tendo recebido 12 medalhas de premiações em um dos principais eventos do setor, destacando-se mundialmente quanto à qualidade dos queijos.

Em 2018, vinha à tona o maior escândalo relacionado ao setor agroalimentar ocorrido no país, denominado de “Operação Carne Fraca”, conduzido pela Polícia Federal junto a grandes conglomerados agroindustriais dos setores de leite e carne, expondo as enormes contradições nos sistemas de produção de alimentos advindos das grandes empresas, em detrimento da produção artesanal, inclusive no que se refere aos aspectos jurídicos.

Diante disso, o assunto passou a ser mais incisivamente debatido, com a inserção do tema tanto da mídia quanto da pesquisa, passando a ocupar espaços nas proposições de novas legislações, especialmente dentro dos poderes legislativos, que pudessem mudar o foco da questão sanitária sobre os produtos agroalimentares artesanais, onde o queijo artesanal foi o produto que mais ganhou atenção.

Algumas destas propostas prosperaram e foram publicadas, trazendo novos entendimentos para a regulamentação higiênico sanitária dos produtos de origem animal produzidos artesanalmente, em especial os queijos. Dentre elas estão a Lei Estadual Paranaense dos Queijos Artesanais (Lei 19.599/2018), a Lei Nacional do Queijo Artesanal (Lei 13.860/2019), a Lei e o Decreto do Selo Arte (Lei 13.680/2018 e Decreto 11.099/2022), que passaram a reconhecer a produção artesanal e deram novas diretrizes para sua regulamentação.

É recente também a publicação do Decreto 9.013/2017 que trata do novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, conhecido como RIISPOA, o qual é a principal legislação brasileira da área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, que deu lugar ao defasado regulamento que havia entrado em vigor em 1952 através do Decreto 30.691 e foi a

primeira regulamentação relacionada à inspeção dos produtos de origem animal no Brasil (CRUZ, 2012).

Nesse novo regulamento houve uma separação e especificação entre as exigências previstas para os estabelecimentos industriais e para os de pequeno porte, algo que não estava previsto no regulamento anterior e, portanto, gerava exigências muito semelhantes entre os grandes e pequenos estabelecimentos.

Esta previsão legal consta no Artigo 52 deste Decreto:

“As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.” (BRASIL, 2017, grifo nosso)

Instruções normativas complementares também foram editadas pelo MAPA visando facilitar a formalização das pequenas agroindústrias. É o caso das Instruções Normativas 16 de 23/06/2015 (BRASIL, 2015) e 05 de 14/02/2017 (BRASIL, 2017a), que estabelecem os requisitos relacionados à estrutura física e equipamentos dos chamados “estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte”, isto é, pequenas agroindústrias com até 250 m² de área construída. Além disso, regulamentam as diretrizes para o registro destas pequenas agroindústrias e determinaram um papel mais orientativo da fiscalização, que são visíveis nos trechos da Instrução Normativa 16/2015, que destacamos abaixo:

Art. 3: “as ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios: I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte; II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte; [...] VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas; [...]”

Art. 5: “No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, com linguagem acessível ao empreendedor”. (BRASIL, 2015, grifo nosso)

Dessa forma, apesar de serem aspectos subjetivos, a legislação determina uma mudança no comportamento historicamente praticado pelos agentes de inspeção em relação aos agricultores familiares, no sentido da pró-atividade, com ações focadas na orientação visando a inclusão social e produtiva e não puramente em ações fiscalizatórias.

Em geral houve ampla cobertura midiática sobre estes novos marcos legais, cujo discurso amparava-se na expectativa de uma maior inserção dos agricultores familiares na produção de alimentos de origem animal processados artesanalmente, agregando valor e promovendo desenvolvimento local.

Assim, como resultado da etapa 01 descrita na metodologia deste trabalho, buscou-se analisar detalhadamente as particularidades destas novas legislações, apontando aspectos positivos e negativos sobre a regulamentação sanitária dos queijos artesanais. Para tanto, optou-se em apresentar esta análise em formato de tabela, de modo mais sintético e ao mesmo tempo buscando dar uma dimensão mais prática e menos extensa a este assunto, conforme Tabela 2, abaixo, no qual relacionamos alguns “avanços” e também alguns aspectos que permanecem inalterados, de maneira que pudessem auxiliar nas respostas ao problema de pesquisa deste trabalho.

Portanto, a referida tabela foi estruturada da seguinte forma: na primeira coluna a legislação, com seu número e ano, na coluna seguinte o texto na íntegra do Artigo no qual houve alguma mudança positiva na regulamentação e na terceira coluna uma breve descrição sobre o que houve de modificação ou qual o impacto desta alteração.

Tabela 2 - Relação dos dispositivos legais publicados recentemente a nível nacional e estadual (Paraná) e respectivas modificações quanto a regulamentação sanitária dos produtos agroalimentares de origem animal.

Norma	Texto da Norma	Observações
Decreto Federal 9013/201	Art. 52. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.	Houve uma separação entre as exigências previstas para os estabelecimentos industriais e para os de pequeno porte (agroindústrias familiares de até 250m ²), algo que não estava previsto no regulamento anterior e, portanto, gerava exigências muito semelhantes entre os grandes e pequenos estabelecimentos
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 6º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte	Anteriormente as instalações da agroindústria deveriam estar afastadas

Norma	Texto da Norma	Observações
	deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, <u>independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.</u>	da residência da família. O avanço trazido foi o de permitir que a agroindústria seja anexa à residência (desde que o acesso à residência não seja direto) e que mesmo que esteja construída em imóveis rurais em situações jurídicas “não-resolvidas” o registro poderá ser concedido.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 6º § 1º O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será disponibilizado na página do serviço de inspeção.	As agroindústrias que comercializem exclusivamente de forma direta terão o registro ainda mais simplificado.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	“Art. 7º § 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte <u>podem ser multifuncionais</u> , inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples...”	As agroindústrias poderão processar mais de um tipo diferente de produto, algo até então não permitido. Por exemplo: processamento de ovos e de mel, respeitando, contudo, as particularidades de cada produto, de modo a evitar possíveis contaminações entre os produtos.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 7º § 5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, <u>podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade</u> , desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.	Fica permitido o uso de sanitário existente na residência ou em outro ponto da propriedade, reduzindo o custo da instalação da agroindústria. Este sanitário deve estar a uma distância máxima de 40 metros da agroindústria.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 8º Os perfis agroindustriais, elaborados por instituições públicas ou privadas, servirão de referência para a implantação e registro sanitário de estabelecimentos de produtos de origem animal.	Em muitos casos os Órgãos Públicos de Pesquisa e Extensão Rural elaboravam croquis ou modelos de agroindústrias simplificadas, baseados na necessidade do produtor e na diminuição dos custos, os quais, apesar de testados por instituições notadamente reconhecidas e com expertise no assunto, não eram reconhecidos como “aptos” pelos órgãos de inspeção e fiscalização.

Norma	Texto da Norma	Observações
		Agora estes “modelos de plantas de agroindústrias” podem servir de referência para o registro.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 9º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e <u>remessa de amostras oficiais aos laboratórios.</u>	Anteriormente os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, por estarem vinculados às mesmas normas dos estabelecimentos de grande porte, também eram obrigados a arcar com elevados custos oriundos da própria atividade de fiscalização, como o pagamento da remessa e análise de amostras fiscais. Com a nova norma as pequenas agroindústrias estão desobrigadas à este dispêndio.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 10. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.	A contratação de profissional responsável técnico faz com que as agroindústrias tivessem um enorme custo operacional e, muitas vezes inviabilizando a atividade. Esta nova norma abre a possibilidade de suprir a necessidade do responsável técnico através do profissional de assistência técnica, mesmo que seja agente público, como por exemplo os profissionais das agências estaduais de extensão rural e prefeituras, desonerando o agricultor familiar e inserindo como RT profissionais que já fazem assistência técnica na propriedade rural.
Instrução Normativa 16/2015 (MAPA)	Art. 13. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, <u>ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.</u>	A legislação atual isenta o pagamento de taxas para o registro de agroindústrias junto aos Órgãos Sanitários.
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 4º § 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empocamentos. Nestas áreas a	Está permitido pavimentar apenas as vias de trânsito da área externa da agroindústria, podendo ser com pedras britas (material de menor custo)

Norma	Texto da Norma	Observações
	pavimentação pode ser realizada com britas.	
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	“Art. 26 § 1. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas...”	A maior parte dos produtores de queijos artesanais utiliza somente o leite da própria propriedade, os quais agora estão desobrigados de instalar laboratório. Contudo as análises necessárias dos produtos devem ser feitas em laboratórios terceiros.
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 27 § 4. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.	A maioria dos queijos artesanais, como o Queijo Colonial do Sudoeste Paranaense, possui como tradição a maturação em temperatura ambiente, fato que desobriga a instalação de equipamentos de refrigeração para maturação do queijo.
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 30 § 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.	Desobriga o produtor que utiliza para a fabricação do queijo apenas o leite de sua propriedade de adquirir o resfriador a placas, podendo usar para a o resfriamento do leite o próprio tanque de expansão que na maior parte dos casos já está presente na propriedade.
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 36 § 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.	Dispensa o uso do pasteurizador caso o queijo seja elaborado a partir de leite cru, desde que os demais aspectos legais na fabricação do queijo sejam cumpridos (estes requisitos estão presentes na legislação federal e estadual referentes especificamente ao queijo artesanal)
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 36 § 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.	Passa a permitir e reconhece a maturação dos queijos em prateleiras de madeira, algo típico dos queijos artesanais.
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 3º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios: I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte; II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de	Determina uma mudança no comportamento historicamente praticado pelos agentes de inspeção em relação aos agricultores familiares, no sentido da pró-atividade, com ações focadas na orientação visando a inclusão social e produtiva e não puramente em ações fiscalizatórias.

Norma	Texto da Norma	Observações
	pequeno porte; ... VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;...”	
Instrução Normativa 05/2017 (MAPA)	Art. 5º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, com linguagem acessível ao empreendedor.	Idem ao item anterior
Lei Federal 13.860/2019	Art. 1º, § 3º Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'.	Limita o uso do termo “artesanal” por grandes empresas de laticínios, mesmo que o texto do artigo esteja frágil, já que remete apenas “aos efeitos desta lei”, contudo poderá ser um respaldo jurídico em caso das grandes empresas virem a fazer uso de modo indevido do termo “artesanal”.
Lei Federal 13.860/2019	Art. 2º Parágrafo único. O tempo de cura do queijo feito a partir de leite cru é definido com base no processo tecnológico de produção de cada variedade de queijo, de acordo com suas características.	Passou a não limitar mais o tempo de maturação em um período mínimo como ocorria até então. Assim, o tempo de 60 dias de maturação previsto até então pela Instrução Normativa 30/2013 passou a não existir mais. Neste sentido, criou-se uma certa confusão pois a referida norma (IN 30/2013) não foi revogada. Contudo, segundo os preceitos jurídicos, a norma com maior hierarquia e específica ao tema é a que deve ser seguida. Logo, a Lei Federal 13.860/2018, por estar num nível hierárquico superior à IN 30/2013 e realizar a regulamentação específica dos queijos artesanais, é a que deverá ser seguida.
Lei Federal 13.860/2019	Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei.	Este artigo permite que o queijeiro ou queijeira comercialize seu produto em todo o território nacional independente da esfera de inspeção a qual está registrado, incluindo a esfera municipal, não havendo necessidade de possuir nenhum registro extra, como eventuais adesões a outros sistemas de inspeção ou selos que permitam o comércio nacional.

Norma	Texto da Norma	Observações
Lei Estadual (Paraná) n° 19.599/2018	Art. 4° § 1° O período de maturação dos queijos artesanais estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo será definido mediante comprovação laboratorial que assegure a qualidade higiênico-sanitária do produto.	O período de maturação do queijo artesanal passou a ser determinado por análises laboratoriais e não mais estipulado de modo taxativo o prazo dos 60 dias como previa a IN 30/2013. Como o presente artigo não restringe quem e onde serão feitas as análises, o próprio produtor poderá realizá-las em laboratório particular ou através de convênios firmados com instituições públicas visando a comprovação que o seu período de maturação é suficiente para garantir a qualidade higiênico-sanitária do queijo.
Lei Estadual (Paraná) n° 19.599/2018	Art 7°. Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de container na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários mínimos exigidos.	Abriu espaço para o uso de instalações adaptadas como é o caso do container.
Lei Estadual (Paraná) n° 19.599/2018	§ 6°. É permitida a utilização de água sem a realização da cloração desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a mesma é livre de contaminação em um período de seis meses, sendo que, após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecidos no § 4° deste artigo.	Caso a propriedade rural tenha acesso a água potável, comprovada mediante análise laboratorial, não é necessário realizar a cloração da mesma, trazendo benefícios à produção do queijo artesanal, cuja fermentação é prejudicada pelos efeitos do cloro residual.
Instrução Normativa 73 de 23 de dezembro de 2019 – BPF e BPA para produtos lácteos artesanais	Item 1.5.2 do Anexo I - Nas propriedades rurais que usam como matéria-prima somente o leite de sua própria produção, as análises a que se refere o item anterior, podem ser feitas a cada três (03) meses.	A frequência de análises do leite para a propriedade que fizerem uso apenas do próprio leite para a produção do queijo deverá ser trimestral, uma frequência menor do que propriedades que vendem o leite a laticínios, por exemplo, onde a frequência é mensal.
Instrução Normativa 73 de 23 de dezembro de 2019 – BPF e BPA para produtos lácteos artesanais	1.4.14 Após a ordenha o leite deve ser processado, no máximo, em duas horas ou resfriado a 4°C em até 3 horas para posterior encaminhamento à unidade processadora. A temperatura do leite na recepção na unidade processadora deve ser de até 7°C.	Caso o leite seja processado em até 2 horas após a ordenha não é necessário o seu resfriamento. Este procedimento sempre foi realizado pelos produtores, porém em muitos casos o órgão de inspeção exigia seu resfriamento após a ordenha independente do tempo que levaria para seu processamento, “copiando” a exigência de grandes indústrias de laticínios.

Desta forma, observamos um total de, pelo menos, 25 pontos incluídos nas legislações analisadas que trouxeram algum avanço no sentido de facilitar a produção de modo formal dos queijos artesanais. Contudo, há de se levar em consideração que a atualização do texto das legislações, por si só não traz mudanças significativas. Sem que haja a mudança de postura dos agentes de inspeção em de fato implementar as alterações nas rotinas do serviço, os tais “avanços” ficarão apenas no papel.

A legislação mais recente sobre o tema se trata do Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022, que passou a regulamentar o Selo Arte, até então regido pelo Decreto 9.918/2019, agora revogado. Este novo decreto passou a regulamentar também a Lei nacional do queijo artesanal, Lei 13.860/2019, sendo que sua principal novidade foi de atribuir poderes para todas as esferas de inspeção, incluindo a municipal, em conceder o Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal. Assim, o queijo artesanal passou a possuir um selo específico – Selo Queijo Artesanal, sendo que o Selo Arte será empregado para os demais produtos de origem animal produzidos artesanalmente. Esta norma também define a conceituação para fins legais do queijo artesanal:

“Queijo Artesanais - aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação” (BRASIL, 2022a, p. 2).

Do ponto de vista prático, o novo Decreto é redundante em alguns pontos, citando sobre a necessidade do cumprimento de aspectos já exigidos em outras legislações, tais como a necessidade de a propriedade rural cumprir com boas práticas agropecuárias e da queijaria possuir boas práticas de fabricação. Nos chama atenção também o Artigo 9:

“Art. 9º A identidade, a qualidade e a segurança sanitária do produto alimentício artesanal serão garantidas pelo produtor artesanal” (BRASIL, 2022a, p. 3)

Numa rápida leitura esse artigo poderia sugerir um “avanço” legal, já que reconhece o produtor ou a produtora como real responsável pela qualidade e segurança do produto. No entanto, nas legislações que orientam a grande indústria de alimentos de origem animal, mais precisamente o Decreto 9.013/2017, não há um dispositivo legal semelhante, que remeta a empresa como responsável pela garantia

da qualidade do produto. A questão é um tanto óbvia, por isso talvez não exista este dispositivo legal previsto no referido Decreto. Assim, a presença deste Artigo apenas no Decreto que regulamenta os produtos artesanais provoca dúvidas quanto a sua real função.

Na publicação deste Decreto outro gargalo para os queijos artesanais brasileiros seguiu vivo. Se trata da necessidade de haver um “protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade”. Estes protocolos são típicos das grandes indústrias, onde há uma espécie de regulamento técnico para cada tipo de produto a ser processado. Assim, os produtos devem ser “encaixados” nos tais protocolos (que podem receber outras nomenclaturas como RTIQ, relatório técnico, etc.), perdendo a liberdade da criação livre, do improviso, da inovação e da autenticidade de cada queijo produzido por cada família queijeira.

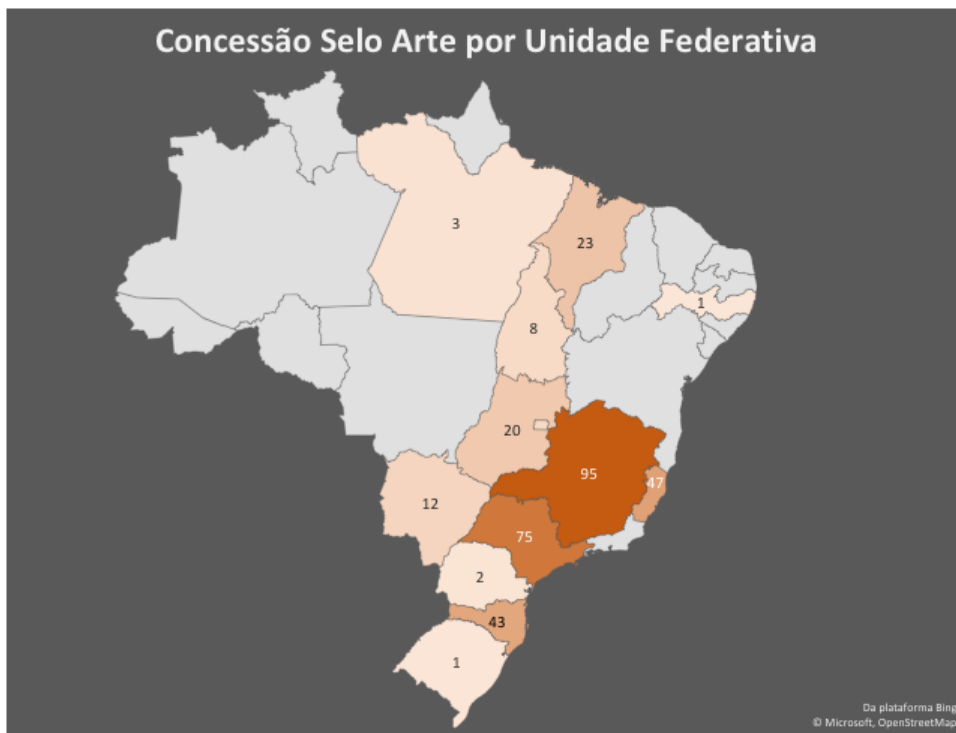
Ao passo que a propriedade rural possui as boas práticas agropecuárias implementadas e o queijeiro ou queijeira aplicam boas práticas na fabricação do produto, mantendo sua qualidade higiênico sanitária, a receita que será seguida é exclusiva e não haveria motivos técnicos para que houvesse um protocolo para a fabricação do produto, fato que, ao nosso entendimento, não colabora para com questões de segurança do produto, já que este protocolo trata apenas de aspectos tecnológicos, tornando-se um entrave para a formalização dos queijos artesanais.

Quanto ao Selo Arte, agora denominado Selo Queijo Artesanal quando se tratar de queijos, na sua publicação, através da Lei 13.680 de 14 de Junho de 2018, o principal apelo trazido pelos discursos dos legisladores era de que seria um significativo avanço no comércio dos produtos artesanais de origem animal produzidos pela agricultura familiar brasileira, visto que a legislação permitia, a partir de então, que os produtos artesanais que cumprissem determinados requisitos os fosse atribuído a indicação ARTE e seu comércio poderia ser feito nacionalmente independente da esfera de inspeção na qual estivesse vinculado. Contudo, passados quatro anos da publicação da Lei, a representatividade da aplicação do Selo Arte em nível nacional é bastante tímida, possuindo apenas 337 produtos que receberam a concessão do Selo Arte, oriundos de apenas 127 estabelecimentos.

Dentre os produtos, o queijo artesanal é o que mais recebeu concessões de Selo Arte, sendo 205 queijos com o Selo em todo o Brasil. Considerando que, segundo dados do IBGE (2017), são 175.198 queijeiros e queijeiras espalhados pelo Brasil, o percentual de produtores que possuem Selo Arte é de 0,001%, isto é, um percentual

irrisório que deixa claro a necessidade de uma revisão nesta política pública. Uma das razões para o insucesso na implementação do Selo Arte pode estar no fato de que é uma política de valorização dos produtos artesanais voltada apenas para aqueles produtores que já possuem registro no serviço de inspeção oficial. Ou seja, como a imensa maioria das famílias produtoras de queijo artesanal fazem o processo de fabricação e comercialização de modo informal, não estão aptas para a concessão do selo, fazendo com que seja uma política voltada apenas para o “topo da pirâmide”.

Figura 3 - mapa do Brasil contendo o número de produtos artesanais de origem animal que receberam o Selo Arte até o mês de agosto de 2022 por estado da federação.



Fonte: MAPA (Brasil, 2022b)

Outros detalhes também chamam a atenção, na análise à Figura 03, como por exemplo o fato de estados com notoriedade na produção de queijos e embutidos artesanais pela agricultura familiar não possuírem nenhum Selo Arte concedido, como

por exemplo a maioria dos estados do Nordeste e outros com número irrisório, como o Rio Grande do Sul e Paraná.

No que tange a esse ponto, dos 16 produtores da APROSUD que responderam ao formulário eletrônico, 11 responderam que possuem intenção de realizar a adesão ao Selo Arte, dos quais apenas uma das famílias produtoras obteve a adesão até o momento.

Por fim, diante dos inúmeros atos legais publicados acerca da regulamentação dos produtos de origem animal produzidos artesanalmente, tanto na esfera federal, quanto nas estaduais e municipais, o entendimento do real funcionamento deste ordenamento jurídico é bastante complexo. São leis, decretos, portarias e instruções normativas que se sobrepõe, com textos similares em alguns aspectos, porém divergentes e até mesmo antagônicos em outros, levando a um cenário confuso, onde até mesmo os fiscais dos órgãos sanitários possuem dificuldade no entendimento prático da situação.

Em se tratando do queijo artesanal, houveram avanços legais concretos, como por exemplo a não exigência de um período mínimo de maturação para os queijos produzidos com leite cru, menores frequências de análise do leite, etc. Contudo, outras exigências se mantiveram. Assim, relacionamos na Tabela 3, abaixo, de modo resumido, quais as exigências atuais para a regularização do queijo artesanal feito com leite cru, conforme normas brasileiras e paranaenses. Os requisitos são para os casos em que o produtor utiliza o leite apenas da própria propriedade, como ocorre na maior parte dos casos:

Tabela 3 - relação de requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para a formalização do queijo artesanal elaborado com leite cru

Requisito	Descrição do requisito	Previsão legal
1	Realizar análises do leite com frequência mínima trimestral	Art. 7º da Lei 13.860/2018, item 1.5.2 do Anexo I da IN 73/2019
2	Realizar anualmente a análise da água utilizada na queijaria e na ordenha	Art. 7º da Lei 13.860/2018, item 1.4.13 do Anexo I da IN 73/2019 e Art. 10 da Lei Estadual PR 19.599/2018
3	Realizar análise laboratorial do queijo visando comprovar a inocuidade do produto para o tempo de maturação definido pelo queijeiro ou pela queijeira (não há previsão para um número mínimo de análises)	Art. 2º da Lei 13.860/2018 e Art. 4º § 1º da Lei Estadual PR 19.599/2018.

4	Possuir capacitação de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias e implementá-las na sua propriedade	Art. 8º da Lei 13.860/2018 e Art. 3º da Lei Estadual PR 19.599/2018.
5	Certificação da propriedade como livre de brucelose e tuberculose	Art. 6º da Lei 13.860/2018, item 1.3.1 do Anexo I da IN 73/2019 e Art. 3º da Lei Estadual PR 19.599/2018
6	Implementar a rastreabilidade de produtos	Art. 8º da Lei 13.860/2018
7	Possuir programa de controle de mastite	Art. 7º da Lei 13.860/2018 e Art. 3º da Lei Estadual PR 19.599/2018 e item 1.3.3 da IN 73/2019

Fonte: BRASIL (2018), BRASIL (2019), PARANÁ (2018). Informação compilada e tabulada pelo autor

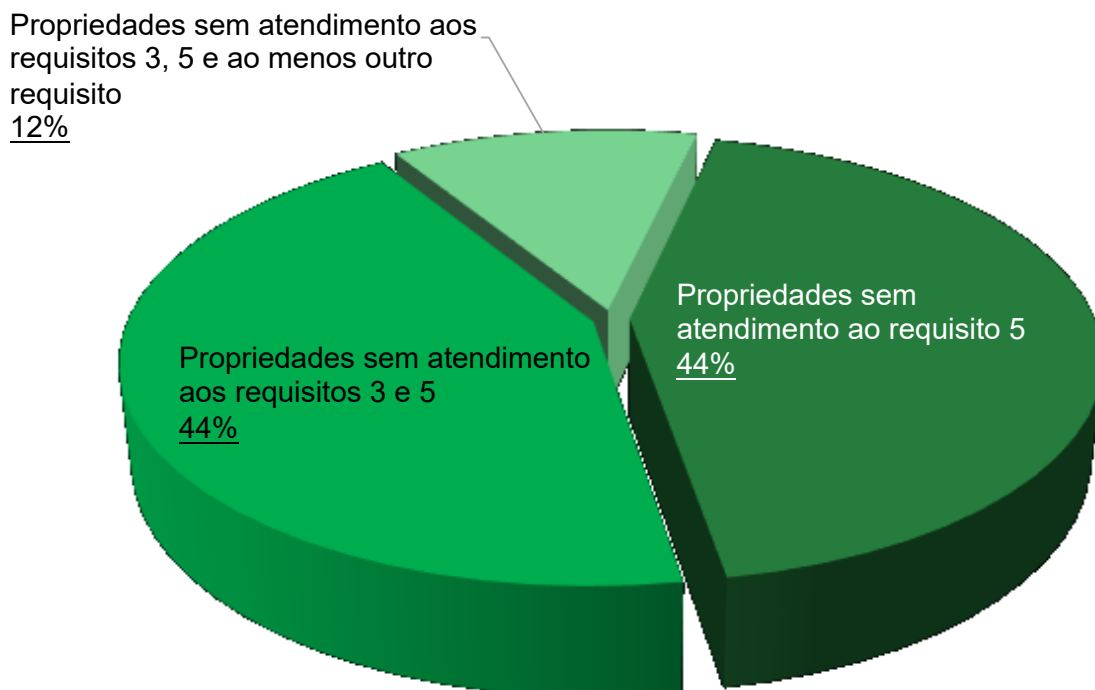
Tais requisitos são específicos para a formalização do produto, sendo que o processo de formalização da agroindústria ou queijaria é um pré-requisito, realizado numa etapa anterior. Não foi objetivo deste trabalho levantar os custos para o cumprimento de todos os requisitos legais acima relacionados, contudo, considerando as várias análises laboratoriais a serem realizadas tanto para o queijo, quanto na água e no próprio leite, bem como os testes nos animais visando a certificação da propriedade, fica evidente que os custos são bastante significativos, a depender do número de animais e outros fatores que são intrínsecos a cada unidade de produção. Por exemplo, uma análise completa do queijo em laboratórios privados, no momento, não custaria menos do que R\$ 600,00. A análise da água sai por no mínimo R\$ 350,00, sendo que, conforme os resultados obtidos, as mesmas necessitariam ser repetidas, em caso de alguma não conformidade. Assim, os procedimentos para a formalização do produto acarretam em um dispêndio financeiro relevante, principalmente, para as pequenas agroindústrias.

Diante desse cenário, a segunda etapa deste trabalho de pesquisa, que envolveu a aplicação do formulário em formato eletrônico, já mencionado no capítulo da metodologia, teve entre seus objetivos a análise do nível de atendimento dos produtores aos requisitos legais acima mencionados, visando levantar quais são os pontos críticos onde os queijeiros e queijeiras da APROSUD tem maior dificuldade de adequar-se. Esta etapa está atrelada ao segundo e terceiro objetivos específicos deste estudo, mencionados no capítulo “Introdução”. O questionário completo com as

perguntas encaminhadas aos produtores sócios da APROSUD está no Apêndice A, sendo que do total de 18 sócios, 16 responderam ao formulário.

Quanto ao atendimento dos itens necessários para a formalização do registro do queijo de leite cru nos órgãos de inspeção sanitária, conforme observa-se na Figura 4, no momento da aplicação do formulário nenhum produtor havia certificado a propriedade rural como livre de brucelose e tuberculose, sendo que para 44% este era então o único requisito não atendido. Para outros 44%, além deste, o requisito referente às análises do queijo também não estava sendo atendido. Para o restante dos produtores (8%) além destes haviam outras exigências que não estavam contempladas nos seus controles.

Figura 4 – requisitos necessários para a formalização do queijo de leite cru que faltam ser atendidos pelos produtores associados da APROSUD, relacionados às exigências sanitárias legais vigentes, relacionadas na Tabela 03.



Fonte: dados apurados e tabulados pelo autor.

Assim, verifica-se que a certificação da propriedade rural como livre de brucelose e tubérculo é com o principal empecilho quanto ao atendimento de exigências legais, já que nenhuma delas havia conseguido tal certificação no momento da aplicação do formulário. Contudo, apesar de não estarem certificadas, todas as propriedades rurais responderam que fazem a vacinação e os exames dos animais dentro da frequência prevista pela legislação vigente e, perguntadas sobre a

intenção de realizar a certificação, 94% responderam que pretendem efetuar tal certificação.

Posteriormente a realização desta etapa de pesquisa, quando já estávamos realizando a terceira etapa deste trabalho, nas entrevistas presenciais, foi possível averiguar que três famílias queijeiras da APROSUD já haviam concluído a certificação de seus estabelecimentos e outras duas já haviam iniciado o procedimento, que foi facilitado em virtude de uma espécie de acordo entre a APROSUD e a diretoria da ADAPAR, onde, utilizando-se de dispositivos legais presentes na Lei 19.599/2018 (Lei Paranaense dos Queijos Artesanais) e na Lei 17.044/2011 (que institui as taxas a serem cobradas pela ADAPAR), a diretoria da APROSUD solicitou a isenção da cobrança de exames para detecção de brucelose e tuberculose realizados no laboratório próprio da ADAPAR, localizado em Curitiba/PR, bem como demais taxas que incidiam sobre o processo de certificação. Com a resposta positiva da ADAPAR em relação a este pleito, os custos em relação a esta certificação foram significativamente reduzidos, abrindo maiores possibilidades para que as famílias agricultoras, especialmente as menos capitalizadas, pudessem realizar o procedimento.

Na Figura 4, observa-se ainda que as análises laboratoriais do queijo se constituem na segunda exigência legal com menor nível de atendimento, sendo que 56% dos produtores ainda não efetuaram tais análises nos seus queijos. Mesmo assim, há um significativo número de produtores que já empregam essas análises com a rotina mínima prevista da legislação (44%). Neste íterim, entre a segunda e terceira etapa deste trabalho, verificou-se que a Associação também realizou parcerias visando abarcar recursos que pudessem ser empregados na realização de análises laboratoriais do queijo e noutros pontos onde os queijeiros possuíam maiores dificuldades. Estas parcerias foram firmadas com instituições locais que atuam no fomento da agricultura familiar, como o IDR-Paraná, a UTFPR, o SEBRAE e a CRESOL e vem representando importantes elos da rede social construída a partir da criação da APROSUD.

Diante disso, observa-se que as ações coletivas, via associação, somadas a constituição de redes sociais com outros atores e organizações locais tem feito surgir novos posicionamentos, que envolvem questões produtivas e políticas, a partir desta mobilização. No caso em tela, a APROSUD, reconhecendo suas necessidades e fazendo uso das suas relações sociais, usufruiu da sua posição como representação

coletiva e passou a criar laços na sua rede social que pudessem auxiliar com seus objetivos.

Ainda no que se refere a atuação da APROSUD uma das queijeiras trouxe um fato subjetivo porém bastante importante sobre a atuação da associação, que diz respeito a forma com que o órgão de fiscalização passa a enxergar os produtores a partir da inserção de uma representação coletiva no contexto:

“Pro nosso município foi bem interessante a associação na questão do olhar dos fiscais. Porque até então tinha bastante dificuldade desse relacionamento com eles porque eles vinham mesmo com olhar de fiscal, não vinham com olhar de parceria e hoje, nossa!, está totalmente diferente. Hoje eles chegam e dizem: “isso aqui tem que arrumar assim e assim” (queijeira 5)

Com isso, constata-se, a mudança apenas do texto jurídico das legislações não acarreta mudanças automáticas. É necessário que outras forças sejam colocadas para que hajam significativas transformações, onde a representação coletiva e a rede de relações sociais em que ela está situada são determinantes para os resultados obtidos.

Esse fato corrobora com a argumentação de Granovetter (2007) de que a maior parte do comportamento, seja econômico ou não, está profundamente imersa em redes de relações interpessoais, se colocando, porém, entre as duas abordagens das visões sub- e supersocializada da ação humana, não havendo ações atomizadas.

5.4 A renda do queijo e sua relação com busca pela formalização

Sobre o quesito renda, nas respostas ao formulário da etapa 02, observou-se que, dos 16 produtores que responderam, nove possuem a renda advinda da comercialização do queijo como a principal da unidade de produção. Os demais responderam que esta renda não é a sua principal. Este dado foi declarado pelos produtores, não sendo apurada detalhadamente os itens que compõe a renda de cada unidade de produção.

Verificou-se ainda que nove associados da APROSUD já possuem registro da sua agroindústria no Serviço de Inspeção, sendo que há certa correlação entre os produtores que possuem a queijaria formalizada e aqueles com maior renda advinda da produção do queijo, conforme observa-se na Figura 5. Assim, dentre os produtores

que possuem renda advinda do queijo inferior a 50% do total da renda da unidade de produção, a maior parte não possui registro da queijaria no serviço de inspeção.

Assim, a busca pela formalização pode fazer parte de uma estratégia associada ao alcance de mercados de cadeia mais longa, que exigem como requisito o registro em algum sistema de inspeção. Também, pode-se inferir que a medida em que a produção e a importância da renda advinda do queijo crescem, há uma maior preocupação do produtor em regularizar-se, evitando transtornos com a fiscalização que possam causar relevantes problemas com sua produção.

Ao passo que o produtor ganha notoriedade e “vai ficando conhecido”, sua visibilidade aumenta e os riscos de se manter na informalidade também. Exemplo disso está no relato do produtor 02, que ainda não possui sua queijaria registrada no serviço de inspeção e, agora que faz parte da APROSUD, passando a ganhar mais visibilidade, acredita que não tem como “fugir” do registro na inspeção:

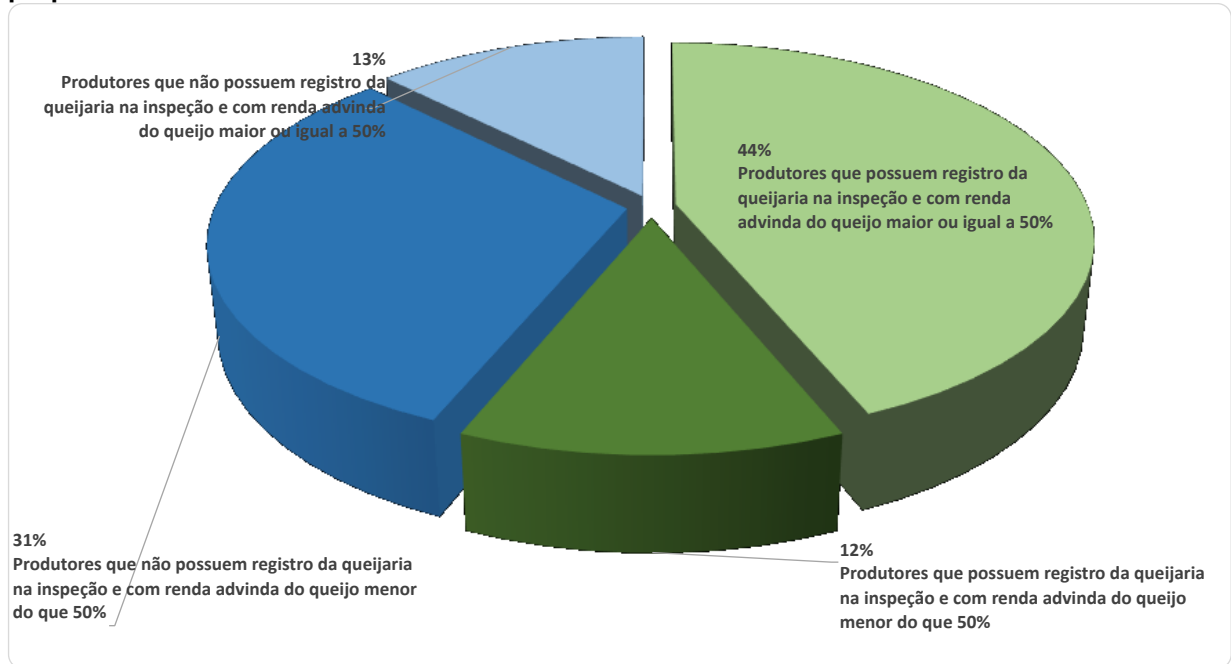
“Eu tava falando que se nós continuar na associação nós teria que “legalizar”, porque todo mundo tá vendo. Daí pensamos, imagina se nós continuar vai ter custo com estrutura, RT, análise e eu conseguiria vender tudo esses queijos sem SIM. Então, se nós saísse da associação podia continuar vendendo clandestino que nem nós estamos hoje, mas a visão do troço, o futuro, como é que nós não vamos ter uma inspeção?” (queijeiro 2, 38 anos)

Assim, há uma tendência de que quanto mais a visibilidade do produtor aumenta, exista uma maior procura pela formalização da sua produção de queijo colonial. Esta maior visibilidade está associada, em muitos casos, a uma renda maior advinda do queijo, que acaba gerando uma necessidade de buscar a formalização da produção, seja pelas pressões externas, tanto de intermediários e dos próprios órgãos fiscalizadores, seja pela estratégia própria da família em buscar mercados para além dos de proximidade.

“[...] o nosso queijo já tá indo pra fora também. A gente vende nos município aqui perto e tem gente que pega aqui e leva pra São Paulo, Mato Grosso, Santa Catarina, então a gente precisa do selo”. (queijeiro 6, 42 anos)

Para Wilkinson (2004, p. 13) “a persistência e a resistência da pequena agroindústria deve-se ao seu embeddedness, enquanto a sua adaptação a transformação dos mercados e aos novos critérios de regulação exige esforços de construção social de mercados”.

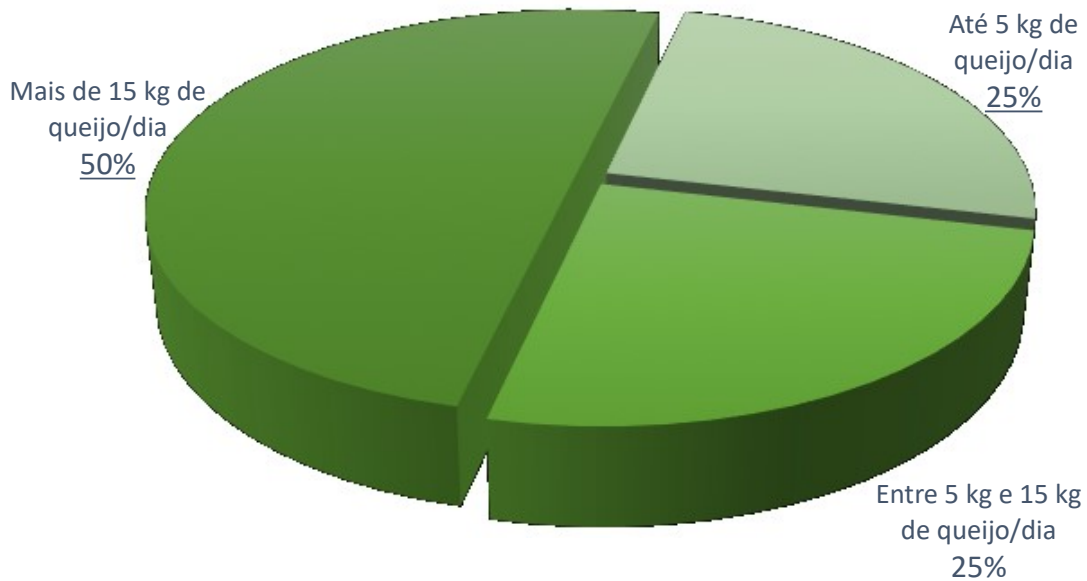
Figura 5 - percentual de produtores associados da APROSUD com ou sem registro da queijaria no serviço de inspeção, conforme a renda advinda do queijo em relação ao total da renda da propriedade.



Fonte: dados apurados e tabulados pelo autor.

Em relação ao volume de produção de queijos, observa-se com base na Figura 6, que os associados da APROSUD possuem certa especialização da produção, já que metade dos respondentes afirmaram que produzem, em média, mais de 15 kg de queijo por dia. Este número é maior do que o citado em trabalho de mapeamento de produtores de queijo colonial na região Sudoeste Paranaense realizado por Cislighi *et al.* (2019), onde verificou-se que cerca de 70% dos produtores fabricam até 5 kg de queijo por dia. Portanto, este dado sugere que os produtores que participam da associação possuem na produção do queijo uma atividade com maior relevância dentro da sua unidade de produção do que a média dos demais produtores de queijo localizados nesta região e que não fazem parte da APROSUD, denotando um elevado grau de significância para a produção e comércio do queijo do ponto de vista da reprodução social destas famílias agricultoras.

Figura 6 - Produção média por dia de queijo colonial dos produtores associados a APROSUD.



Fonte: dados apurados e tabulados pelo autor.

Perguntados sobre sua intenção em aumentar a produção, os agricultores entrevistados foram unânimes em dizer que não querem aumentar significativamente sua produção. Esperam mantê-la em patamares semelhantes aos atuais, porém agregando mais valor ao próprio queijo.

“[...] eu quero girar entre 250 e 300 litro por dia. Hoje to com 250, a propriedade aqui é pequena, então dá pra chegar nuns 300 no máximo, não quero passar disso.” (queijeiro 3, 49 anos)

As principais motivações citadas para a manutenção da produção foram no sentido de manter a qualidade do produto, agregar valor e inserir outros itens na sua “cesta de produtos”, como embutidos, frutas e englobar também ações de turismo rural na sua propriedade:

“[...] é difícil quem pega só o queijo, o cara pega um pão, uma bolacha, um doce de leite e pega o queijo também, daí invulta valor, sabe?” (queijeiro 2, 38 anos)

“[...] então a gente optou em ficar na associação pra legalizar e seguir esse povo e eu vejo muito futuro nisso. Então, a hora que pegá esse SIM na mão, quero me inscrever na Rota do Queijo” (queijeira 2, 36 anos)

Um dos principais motivos que levou os produtores e produtoras a investirem na sua produção de queijo colonial em detrimento da venda do leite *in natura* está na agregação de valor da sua produção, relacionado também à autonomia pela busca de um mercado próprio, face à falta de uma política de preços justos aos pequenos produtores de leite. Neste sentido, alguns produtores de queijo da APROSUD ainda comercializam eventuais “sobras” de leite de modo pontual à laticínios da região, contudo a diferença exorbitante de preços pagos aos pequenos produtores em relação aos grandes expõe o contexto de exclusão dos pequenos produtores de leite do mercado ligado aos grandes laticínios.

Assim, de um lado observa-se um aumento significativo da produção de leite nos últimos anos, especialmente nos estados do Sul. Por outro lado, houve uma notória redução do número de produtores de leite. Os dados censitários demonstram que nos últimos 20 anos mais de 600 mil produtores de leite deixaram a atividade leiteira no Brasil (ROCHA; CARVALHO; RESENDE, 2020). Esta redução se deve a exclusão cada vez mais acentuada, por parte dos laticínios, de produtores com escalas de produção reduzidas, onde a preocupação com questões de logística e lucro é central, não havendo interesse em manter pequenos produtores dentre seus fornecedores.

A exclusão ocorre pela política de remuneração, onde, quanto menos se produz, menos se recebe pelo litro de leite. Este formato aos poucos vai desmotivando e retirando os pequenos produtores da atividade. Contudo, havendo poucas ou nenhuma outra opção econômica factível e vislumbrando um caminho alternativo para a baixa remuneração na venda do leite, parte destes produtores adotam como estratégia a produção e comercialização do queijo para seguir na atividade leiteira. A Tabela 1 mostra este cenário, de modo que no intervalo entre os dois últimos censos agropecuários houve o incremento de mais de 90.000 estabelecimentos rurais produtores de queijo no Brasil. Isto é, dos 600.000 produtores excluídos do atual sistema de produção e comércio do leite *in natura* nos últimos 20 anos no Brasil, parte significativa migrou para a produção e transformação do leite em queijo, mantendo a atividade produtiva na qual já possui familiaridade e expertise, porém se desvinculando da indústria de lácteos e passando a construir seu próprio mercado de queijos, mesmo que de maneira informal.

Logo, a decisão de produzir o leite e transformá-lo em queijo leva em consideração aspectos como a maior autonomia produtiva, retendo o valor agregado

na própria unidade produtiva e eliminando agentes intermediários, que, segundo Menezes (2011), se constitui numa estratégia alicerçada na territorialidade, com vistas à reprodução social e a continuidade no meio rural de grupos familiares.

Este cenário da exclusão de produtores menores do mercado do leite se aproxima do que Polanyi (2000) chamou de sociedade de mercado, onde, após a revolução industrial (“a grande transformação”), a lógica de mercado passou a ser dominante sobre as demais relações próprias da vida em comunidade. A este processo, o autor denominou de desenraizamento, havendo sobreposição do econômico no social, passando o sistema econômico a interferir na ordem social.

Por outro lado, o mercado do queijo colonial se constitui em exemplo de enraizamento de mercados alternativos relacionados à agricultura familiar, visto suas característica de proximidade e reciprocidade, onde as ações estão entrelaçadas em sistemas de relações sociais, ou seja, em redes sociais (GRANOVETTER, 2007).

5.5 Quais entraves ainda permanecem na legislação de queijos artesanais?

Apesar dos esforços no sentido de se modificarem as legislações sanitárias relativas aos produtos artesanais e passado algum tempo da entrada em vigor de algumas destas referidas regras, a situação de informalidade na produção do queijo colonial produzido no Paraná permanece, uma vez que ainda não há nenhum queijo artesanal elaborado a partir de leite cru com menos de 60 dias de maturação formalizado no estado.

Conforme Souza & Bankuti (2019), em pesquisa realizada com produtores de queijos artesanais em cinco diferentes regiões do Paraná, 93% dos entrevistados seguem produzindo e comercializando o queijo na informalidade, onde os autores levaram em conta apenas a formalização da agroindústria e não a do queijo feito com leite cru.

Aparentemente, também, não há sinais de uma mudança significativa na postura dos órgãos de fiscalização sanitária junto às pequenas queijarias, haja visto os depoimentos observados nas entrevistas presenciais da etapa 03 deste trabalho, onde verificou-se que a maior parte dos “avanços” ocorridos na legislação não estão sendo postos em prática pelos agentes de inspeção e fiscalização, tanto em nível municipal quanto estadual. Os produtores entrevistados relataram, por exemplo, que as cobranças pelas análises laboratoriais das amostras coletadas durante a

fiscalização seguem sendo cobradas dos produtores, cuja taxa foi isenta pela Instrução Normativa 16/2015 do MAPA, conforme descrito no quadro 01:

“[...] ele só me passa o boleto da análise e eu pago”. (queijeira 01)

Outra questão que foi considerada como um avanço tanto nas legislações estaduais, quanto nas nacionais foi a possibilidade de o responsável técnico – RT ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou por técnico de assistência técnica. Desta forma, as famílias queijeiras que já contam com assistência técnica dos órgãos estaduais de extensão rural ou de prefeituras municipais, por exemplo, poderiam reduzir os custos com pagamento de responsável técnico privado, já que o próprio técnico do órgão, que rotineiramente atende a propriedade, poderia fazer a função de responsável técnico. Contudo durante este trabalho de pesquisa não identificamos nenhum produtor de queijos que tenha se isentado de possuir um RT (e pagar por isso) por já ser assistido pelos técnicos da extensão rural pública, sendo que dos 16 produtores que responderam o formulário eletrônico, nove recebem assistência técnica da prefeitura municipal ou do IDR-Paraná e estes poderiam ser beneficiados por esta previsão legal.

Alguns detalhes importantes que foram contemplados pelas legislações atuais também são negligenciados pela maioria dos serviços de inspeção, como, por exemplo, o uso de tábua de madeira para realizar a maturação do queijo. Uma pequena especificidade, porém bastante simbólica, pois faz parte do modo tradicional de se fazer o queijo colonial, cujo período de descanso ou maturação historicamente ocorreu sobre a madeira. Assim, o defasado conceito de que seria um material com maior risco de contaminações ao produto ainda é aplicado, mesmo estando permitido pela legislação vigente (IN 05/2017) e mesmo as recentes pesquisas comprovando que seu uso não possui relação com o aumento de riscos de contaminação, em alguns casos inclusive demonstrando ser o método mais seguro, com menores contaminações, em se tratando de queijos de leite cru, cujo biofilme formado entre o queijo e a madeira auxilia para o equilíbrio da flora microbiana e para a manutenção da qualidade do queijo (Ferreira, 2011).

Outro exemplo está na fala em que a produtora cita na sua entrevista uma conversa com o fiscal do SIM, onde pergunta sobre a possibilidade do registro do queijo elaborado com leite cru:

“Ele me disse assim: “depois que liberarem o leite cru, se eu quisesse passar pro leite cru, eu podia passar pro leite cru..”.” (queijeira 01)

Nota-se que o agente está trabalhando com a hipótese de que o queijo de leite cru ainda não possui regulamentação, num cenário onde a fabricação do queijo colonial utilizando-se leite cru ainda não está “liberado” pela legislação vigente. Fato inverídico, já que as legislações pesquisadas, relacionadas na Tabela 02, dão a prerrogativa para a fabricação do queijo de leite cru, mesmo com menos de 60 dias de maturação.

Assim, observa-se que em alguns casos o serviço de inspeção está desatualizado quanto às normas vigentes para a fabricação dos queijos artesanais. Isto é, muitas das novas legislações publicadas não são de conhecimento dos agentes fiscais. Como exemplo disso pode-se citar o fato de que no próprio sítio eletrônico da ADAPAR, que é o órgão oficial de defesa agropecuária no Estado do Paraná, sequer estão relacionadas as principais legislações que regulamentam a produção dos queijos artesanais, dentre as quais está inclusive a Lei Estadual 19.599/2018, que é sancionada pelo próprio Governo do Estado do Paraná. Isto é, o próprio órgão responsável pela execução e implementação da lei Estadual do queijo artesanal não está atento a mesma, visto que sequer a relaciona entre as legislações da área de inspeção de produtos de origem animal no seu sítio eletrônico. Desta maneira, legislações que trouxeram avanços importantes para a produção do queijo artesanal são ignoradas pelos órgãos responsáveis pela sua aplicação. Os produtores e produtoras de queijo artesanal também não possuem condições operacionais, seja de tempo ou estrutura, para executar uma busca por estas legislações e realizar uma leitura de forma a interpretar seu emaranhado de artigos e incisos, ficando assim reféns das exigências realizadas pelo órgão sanitário ao qual está submetido, cuja legislação considerada nem sempre é a que deveria ser aplicada para o caso.

Em muitas situações isto ocorre por simples falta de capacitação e atualização de conhecimento por parte dos órgãos, decorrentes de uma falta de estrutura crônica, da qual não entraremos em detalhes. Contudo, de maneira geral, salvo algumas exceções, os serviços de inspeção municipais, quando existentes, carecem de recursos tanto de estrutura, quanto de pessoal e, também, quanto a atualização de legislações, visto que muitas vezes ainda são aplicados conceitos técnicos e legais defasados, como aspectos citados na fala da queijeira 5, abaixo:

“eles vinham cobrar picuinhas, algum sinal de poeira nos cantos das janelas, um balde fora de lugar, o jaleco que não era branco, eu tinha um verde aqui e tive que trocar. Queriam que a gente tivesse jaleco, bota, toca pra eles quando viessem fiscalizar” (queijeira 5)

Observa-se ainda que, em alguns municípios, o SIM chegou a ser criado por meio de resoluções e decretos municipais, porém não foi estruturado, isto é, está apenas formalmente instalado, mas, na prática não existe. Em outros municípios sequer houve a criação formal. Assim, sem esta interface com o município, os produtores tanto de queijo colonial quanto de outros produtos artesanais como embutidos, mel, lácteos, etc. ficam dependentes da inspeção estadual ou federal caso queiram regularizar ou formalizar sua produção, tornando um empecilho em razão do distanciamento para obter as informações básicas quanto aos procedimentos e por conta da própria visão e comportamento dos agentes fiscais que atuam nas esferas superiores de inspeção, cujas metodologias de fiscalização estão embasadas na visão sobre os grandes conglomerados industriais, não havendo um tratamento com vistas à inclusão produtiva, como a própria legislação prevê.

Contudo, a ausência do SIM em alguns municípios não é fator impeditivo para que os produtores acessem os mercados de proximidade e inclusive comercializem seus produtos com comércios locais. Desta forma, visto que o SIM não está presente no município, a circulação dos produtos informais é maior e as pequenas mercearias e até mesmo mercados de maior porte não limitam a aquisição destes produtos. O produtor 6, morador de município onde não há SIM implementado, relata sobre suas vendas no comércio do município sem grandes empecilhos:

“Aqui no município não tem inspeção, tão tentando criar aí... Eu vendo direto pro consumidor e o pessoal do supermercado também pega lá comigo”.
(queijeiro 6)

Dessa forma, nestes municípios fica mais evidente a presença das relações de confiança e reciprocidade entre os atores locais, cujas relações econômicas, incluindo todo o contexto da informalidade dos produtos, são fortemente influenciadas pelos fatores sociais, tais como os laços de proximidade e parentesco, costumes, cultura, etc. onde o consumo de produtos tradicionais está intrínseco a este ambiente. Assim, é possível utilizar o instrumental analítico da Sociologia Econômica para explicar a persistência destes mercados de proximidade, denominados por Granovetter (2007) de enraizados (*embeddedness*), onde as interações acontecem

no contexto social mais imediato, se estabelecendo redes sociais na localidade, território ou região, onde, diante da confiança no produtor, as garantias formais de qualidade podem ser dispensadas.

Segundo Wilkinson (2002), este *embeddedness* serve como uma proteção natural desses mercados, onde as transações repetidas entre os atores produzem reputações e consolidam lealdades. Por outro lado, se faz presente a ameaça tanto pela concorrência dos mercados formais, em especial das grandes indústrias do setor agroalimentar, que buscam se apropriar desses nichos de produtos tradicionais, quanto pelas pressões para a adaptação às regras higienistas deste mercado formal.

Assim, o queijo colonial está inserido neste mercado enraizado, contudo a depender da interpretação e aplicação da legislação sanitária nos municípios onde o SIM é ativo, este mercado pode ser abalado por ações fiscalizatórias essencialmente punitivas. Portanto, a negociação e a aplicação de legislações apropriadas as pequenas agroindústrias se configura em um caminho viável para a manutenção do enraizamento destes mercados e até mesmo para a sua ampliação e adaptação a contextos institucionais novos, como por exemplo no acesso a mercados distantes fazendo uso da força dos “laços fracos” (Granovetter, 1983).

5.6 Queijos artesanais de leite cru: desafios e caminhos para a sua formalização

Comumente denomina-se de leite cru aquele natural, íntegro, tal qual foi secretado da fêmea ruminante que o produziu. Estes leites possuem uma vantagem incomparável aos leites pasteurizados, que sofreram algum tipo de tratamento térmico ou de microfiltração: a sua rica flora microbiana. É ela que dá o singular sabor dos queijos artesanais mundo afora. Assim, a utilização do leite cru para a fabricação do queijo artesanal é um assunto importante, central, já que seu uso é um fator condicionante para a produção de um bom queijo artesanal. Muitos produtores enxergam este fator como primordial, não abrem mão:

“[...] eu não vou matar meu queijo, pasteurizar. O meu consumidor ele não quer o queijo pasteurizado, ele quer o queijo de leite cru.” (queijeiro 3)

O verbo utilizado na fala acima, no sentido de “matar” o queijo, é bastante simbólico para explicar a importância do leite cru na produção e no comércio do queijo

colonial e resume de modo apropriado o motivo pelo qual este é, dentre todos os demais, o principal percalço existente na legislação sanitária no que se refere a formalização e regulamentação dos queijos artesanais.

Neste sentido, no formulário da etapa 02 deste estudo, os produtores foram perguntados sobre sua pretensão em formalizar o queijo colonial fabricado a partir de leite cru. Dos 16 produtores, 15 (94%) responderam que sim, se tiverem oportunidade e condições financeiras pretendem formalizar, registrar o queijo com leite cru. Portanto, aqueles que já possuem o registro da queijaria junto ao serviço de inspeção, também possuem interesse em regularizar o registro do produto e aqueles que ainda não deram o passo inicial de realizar o registro da queijaria possuem vontade de o fazer.

Assim, apesar das dificuldades legais e operacionais existentes, há um claro interesse por parte dos produtores na formalização do queijo de leite cru perante os órgãos sanitários. Atualmente apenas um dos produtores conseguiu registrar seu produto e, mesmo assim, com mais de 60 dias de maturação, exigência que era feita pela Instrução Normativa 30 de 2013, ainda não revogada, porém substituída por uma legislação de maior hierarquia, a Lei 13.860/2019.

Assim, há um grupo de produtores que atuam de modo informal tanto em relação ao registro da queijaria quanto do produto, porém há uma parcela significativa dos produtores que já registraram a agroindústria junto ao órgão de inspeção sanitária mas, sem conseguir dar o passo seguinte, que seria o registro do queijo de leite cru, utilizam estratégias diversas para driblar a imposição em pasteurizar o leite. Em relação aos produtores da APROSUD esta divisão está evidenciada na Figura 5, onde verifica-se que 56% dos produtores que responderam o formulário da etapa 2 possuem o registro da queijaria no serviço de inspeção, contudo sem lograr êxito no passo seguinte, que seria o registro do queijo elaborado com leite cru.

Nesse momento, o produtor se depara com uma questão chave, pois, ao realizar o registro da queijaria, passa a ser acompanhado pelas fiscalizações do serviço de inspeção ao qual se vinculou, seja municipal através do SIM, estadual via órgãos de defesa sanitária estaduais ou federal, através do SIF, gerido pelo MAPA. Conseqüentemente, ao receber as eventuais fiscalizações, será pressionado a realizar o registro do(s) produto(s) que fabrica, tendo que oficializar junto ao respectivo órgão de inspeção o seu “modo de fazer” o queijo. Nesta situação, não havendo condições de interpretar o emaranhado legal vigente sobre os queijos artesanais, o

queijeiro fica dependente da interpretação dada por cada agente de inspeção, à luz do seu olhar e seu entendimento técnico, muitas vezes carregado por uma opinião já estabelecida, ancorada em conceitos higienistas e muitas vezes obsoletos, que não levam em conta os diferentes fatores técnicos, legais e sociais a que esta pequena produção artesanal está inserida.

Assim, na imensa maioria dos casos o produtor é direcionado para o registro do queijo com leite pasteurizado, condição esta já incorporada pela maioria dos fiscais como sendo obrigatória para a fabricação de queijos, mesmo este aspecto tendo sofrido significativas modificações legais recentes que abrem espaço para a fabricação do queijo de leite cru, como já descritas acima.

Desta forma, lhe é exigida a aquisição do equipamento denominado de pasteurizador, a um custo significativo, não apenas pelo equipamento em si, mas pelo que representa o fato de ter que mudar o modo de produzir, onde o memorial descritivo de fabricação que será usado para o registro do produto e o respectivo rótulo terão inseridas as informações de que se trata de um queijo produzido com leite pasteurizado, havendo ainda a obrigatoriedade de introduzir, ao menos no rótulo, a presença de alguns aditivos artificiais normalmente empregados na fabricação do queijo elaborado com leite pasteurizado, como o cloreto de cálcio, usado para corrigir problemas tecnológicos advindos da própria pasteurização.

Resumidamente, esse é o contexto vivido por muitos produtores de queijo colonial da região Sudoeste do Paraná e possivelmente no restante do Sul do Brasil. Há exceções como, por exemplo, o Estado de Minas Gerais, que viveu um intenso movimento de valorização dos queijos artesanais desde o início dos anos 2000, com publicação de normativos específicos há mais de 20 anos, onde a mudança de comportamento dos agentes fiscais foi ocorrendo paulatinamente e, com auxílio de instituições públicas de pesquisa e extensão rural, os queijos de leite cru foram sendo “oficializados”.

Diante desse cenário, os produtores lançam mão de diferentes estratégias para seguir a produzir o queijo do seu modo tradicional. Alguns voltam para a informalidade total, cancelando o registro da queijaria já efetuada no serviço de inspeção, passando a fazer exclusivamente o comércio apenas com clientes próximos de modo direto. Outros mudam seu modo de produzir o queijo e se “encaixam” nas normas impostas pelo serviço oficial de inspeção, passando a adotar a pasteurização como método para a produção do queijo, contudo afetando, muitas vezes, seu

mercado. Outros ainda realizam o registro do produto documentando os padrões exigidos pelo serviço de inspeção, inclusive adquirindo o pasteurizador, contudo na sua rotina de fabricação adota seu próprio modo de produzir, tradicional, sem a pasteurização do leite.

Dessa forma, os produtores utilizam de manobras para esquivar-se constantemente das fiscalizações, que verificam nas ações rotineiras os aspectos higiênico sanitários das instalações e o modo como o produto está sendo produzido. Logo, o queijeiro que possui sua queijaria devidamente formalizada e utiliza o selo de inspeção nos seus rótulos, mas fabrica o produto genuíno, seguindo as receitas tradicionais que aprendeu, produzindo o queijo artesanal com leite cru e curtos períodos de maturação, está exposto constantemente, pois seu produto segue sendo de certo modo informal, já que não atende os requisitos de “identidade” previstos na legislação ou interpretados pelos agentes de inspeção. Por vezes esta informalidade “parcial”, em relação apenas ao produto, gera mais desconfortos do que a situação onde a informalidade na produção é completa, visto que nestes casos não há uma relação a ser mantida com o órgão de fiscalização.

Esse ponto é, sem dúvida, um dos que geram maiores discussões nas conversas com os produtores e as produtoras de queijo colonial, em especial aqueles que já registraram a queijaria nos órgãos de fiscalização e agora são pressionados a seguir um caminho pelo qual precisará modificar a sua maneira de fazer o queijo, afetando inclusive as relações com os consumidores.

Durante as entrevistas presenciais, perguntados sobre estes pontos, os produtores apontaram para essa tensão existente entre as exigências legais que lhes são cobradas mediante a interpretação unilateral das normas e a manutenção de um dos fatores produtivos mais importantes que permeiam sua produção que é a utilização do leite vivo na produção do queijo:

“Nós jamais vamos pasteurizar o leite, porque tu sabe né, que pasteurizou ele é industrializado e o queijo de leite cru é o que nós tamo lutando, não só nós, a associação também. Mas pra gente produzir a gente ponhou pasteurizado nos documento. Hoje nós produz com leite cru, mas temo o pasteurizador aqui e no documento tá como pasteurizado, pra nós poder ganhar o nosso selo, nosso rótulo.” (queijeiro 2)

“Claro, se pudesse eu registrava o de leite cru, porque daí não precisa ficar escondendo coisa, né.” (queijeiro 1)

“Nós como agroindústria familiar, com leite de dentro da propriedade, é um crime você pasteurizar um leite desse. Os laticínio se obrigam a pasteurizar

porque é leite de tudo lado e tudo jeito, mas aqui o leite é nosso. A gente conhece, o leite cru é o diferencial.” (queijeiro 6)

“Até deixam fazer queijo de leite cru, mais de 60 dia de maturação e aqui ninguém come queijo de 60 dia, que fica um queijo seco.” (queijeira 5)

“O memorial tá como pasteurizado, pra sair o SIM teve que colocar pasteurizado, todos são assim. Quando sair as pesquisa da profe Fabi nós vamos briga pro de leite cru, mas não com 60 dias, comprovar que com 20 dia meu queijo tá bom.” (queijeira 2)

Verifica-se no depoimento dos produtores primeiramente uma preocupação com a manutenção da identidade da sua produção, que significa uma manutenção de sua própria identidade, ligada ao artesanal, ao colonial, ao seu jeito de fazer e a relação que isso possui com seus consumidores. Assim, a opção pela manutenção de algum grau de informalidade, em especial no que se refere ao registro do produto, ao método de produção do queijo, está associada a manutenção da confiança que existe entre ambos, produtor e consumidor. Portanto, há um “acordo” tácito e não escrito entre as partes de que a perduração desta relação continuada está associada a entrega do mesmo produto, com as características já conhecidas. Isso se estende a outros produtos coloniais também como doces, embutidos, leite *in natura*, ovos, panificados, etc.

Portanto, a decisão de não pasteurizar o leite para a produção do queijo é um comportamento situado entre o econômico e o social e está centrado nas relações de confiança e reciprocidade que ocorrem num contexto mais imediato, nas redes sociais estabelecidas por indivíduos pré-dispostos a cooperar e manter a confiança. Assim, é uma ação econômica socialmente situada, enraizada (*embeddedness*) (Granovetter, 2007).

Desta forma, a modificação no seu processo de fabricação tradicional, já “acordado” entre os atores (queijeiro/queijeira e consumidor/consumidora), poderia gerar desconfortos e desconfiança nesta relação, fazendo com que, determinados esquivos dos preceitos legais sejam necessários para que se mantenha as características do que está convencionado entre ambos.

Entretanto, esta estratégia é utilizada dentro de um contexto de profunda preocupação quanto a qualidade e segurança no consumo do produto, tanto por conta dos consumidores próximos, que podem ser vizinhos, parentes e conhecidos de longa data, como pelos próprios integrantes da família, já que o queijo é um importante

produto para o consumo familiar de todas as famílias queijeiras. Esta preocupação fica explícita quando perguntados sobre os motivos que levaram a buscar a certificação da propriedade como livre de brucelose e tuberculose ou os motivos pelos quais pretende certificar futuramente, cujas respostas vieram sempre no sentido de ser “uma garantia” tanto para os consumidores quanto para a sua família. Assim, a motivação principal não foi o cumprimento da legislação ou a busca específica pela formalização do produto, mas sim a garantia de que a confiança já existente não fosse abalada por algum fator inesperado, o que lhe poderia “custar caro”.

“Objetivo de ter mais certeza naquilo que a gente come, né. Tanto pra gente como pros fregueses. É uma garantia que eles tem que é um produto que tu pode ter confiança.” (queijeira 1)

“... o cara tendo um certificado da propriedade ele te dá qualidade e confiança pro cliente, o cara pode comprar um queijo sabendo que nossas vaca são sadia, e nós vacinamo nossas vaca todo ano, então isso soma, as vaca bem caprichada e até pra nós que consumimo o queijo também, então sabendo que não tem a gente come tranquilo e vende tranquilo.” (queijeiro 2)

Portanto, as famílias agricultoras possuem conhecimento nos pontos críticos da sua produção de queijos e tomam as medidas necessárias para que a boa qualidade do seu produto seja assegurada e, conseqüentemente, a confiança perante os consumidores seja mantida, sendo dispensadas, por parte dos consumidores, as garantias formais de qualidade.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise da produção e comercialização do queijo colonial a partir da perspectiva de enraizamento (*embeddedness*) permite verificar que se trata de uma atividade econômica moldada pelos interesses sociais, onde os atores tomam as decisões a partir da sua inserção na rede social e as questões que envolvem confiança e reciprocidade estão fortemente presentes.

Diante disso, verifica-se que a permanência na informalidade ou a procura pela formalização da atividade relacionada a produção do queijo colonial junto aos órgãos de fiscalização sanitária se constitui em uma dentre tantas outras estratégias

socioeconômicas que fazem parte de cada família produtora, que são influenciadas pelas inter-relações em que estão inseridas.

Muitos fatores estão associados a estes movimentos, tais como: a perspectiva futura em relação a sua produção de queijo, a significância da renda advinda do queijo em relação a renda da unidade de produção, as expectativas em relação a construção de novos mercados, as pressões externas exercidas de forma concreta via ações fiscais ou subjetivas oriundas da sua maior ou menor visibilidade perante o mercado local, os custos envolvidos com o cumprimento das exigências legais, dentre outros. Portanto, a decisão em formalizar a produção do queijo colonial não se trata de um cálculo onde as variáveis estão determinadas, mas, uma equação bastante complexa, onde até mesmo crenças e narrativas pré-concebidas localmente influenciam.

Contudo, dentro do grupo de queijeiros e queijeiras que buscam se formalizar, outros fatores de ordem externa passam a fazer parte do cenário, ligados especificamente a legislação sanitária a que estão sujeitos. Neste sentido, diante da conjuntura por que passa o setor agroalimentar, com suas contradições berrantes, houveram de fato algumas mudanças legais que podem beneficiar as famílias agricultoras que produzem e comercializam alimentos de origem animal. Estes podem vir a se transformar em avanços, porém não é um caminho linear com modificações automáticas.

No caso estudado, a APROSUD se constitui em uma organização que congrega famílias queijeiras interessadas na regularização da sua produção de queijo colonial, já que 94% dos produtores responderam positivamente a este interesse. Assim, os movimentos e articulações da associação levam em conta os fatores necessários para que este objetivo seja alcançado, como a capacitação dos produtores, a certificação das propriedades, a realização das análises laboratoriais necessárias, etc., sendo que o principal fator legal impeditivo para a formalização do produto são as análises laboratoriais dos queijos e a certificação das propriedades como livres de brucelose e tuberculose. Contudo, mesmo os produtores que vem cumprindo com todas as exigências têm tido dificuldades para formalizar o queijo fabricado a partir de leite cru, cujo fator limitante está no entendimento e aplicabilidade das legislações vigentes por parte dos órgãos de fiscalização e na falta de um enfoque que priorize a inclusão social e produtiva das pequenas agroindústrias, com ações prioritariamente orientativas e razoabilidade quanto as exigências cobradas.

Nesse sentido, os discursos explanados quando da publicação destas recentes normas parecem superestimados se os compararmos com os reais avanços que as mesmas acarretaram. Portanto, o *embeddedness* típico dos mercados de proximidade, como é o caso do queijo colonial, cumpre um papel tão ou mais importante do que a própria imposição dada pela legislação sanitária. Fato que nos leva a acreditar que as regras para este tipo de mercado poderiam ser simplificadas ao máximo, já que no atual sistema, as características dadas pelo enraizamento deste mercado, sob as condições de confiança e reciprocidade, não são consideradas. Assim, ousamos em propor ao final deste trabalho que a regularização dos pequenos produtores de queijo que realizam apenas este tipo de comércio local, enraizado, fosse realizada mediante um cadastro simplificado, cujos riscos sanitários mais importantes fossem acompanhados pelo órgão municipal de saúde, de modo que se respeitassem duas premissas básicas: a saúde da população no que tange ao consumo de alimentos saudáveis e seguros e as relações de confiança previamente estabelecidas entre estes produtores e os consumidores de seus produtos, cujos aspectos já abordados neste trabalho remetem a desnecessidade de uma ação fiscalizatória mais contundente do estado sobre os pequenos produtores de queijos artesanais.

Neste sentido, a etapa do registro do produto, por exemplo, poderia ser suprimida das exigências legais, tendo como pré-requisito a sanidade do rebanho, mediante as comprovações de vacinações, exames ou mesmo da certificação do estabelecimento e a boa qualidade da matéria-prima, qual seja, o leite oriundo da própria unidade de produção. Assim, as discussões sobre os diferentes períodos de maturação do queijo, as tentativas de enquadrar cada queijo colonial nos memoriais de produção pré-estabelecidos e, até mesmo, alguns registros de produção exigidos de forma exagerada, bem como outras etapas de cunho burocrático, poderiam ser dispensadas nos casos de haver apenas o mercado típico de proximidade, imerso nas relações sociais.

Verificou-se, ainda, que a partir da constituição da APROSUD, muitas forças positivas passaram a ser mobilizadas. Algumas de modo direto, pela ação da associação como representação coletiva, outras de modo indireto e silencioso pela simples existência da associação e pelo que ela representa. Isto denota a importância da coletividade e da rede social em que ela está inserida para a configuração de

cenários mais próximos da necessidade e da realidade vivida pelos agricultores familiares.

7 REFERÊNCIAS

AMARAL, J. W.; SOUZA, S. M. O.; RIBEIRO, J. L.; FERREIRA, M. A.; POGGIANI, S. S. C. Avaliação da qualidade de queijos de produção informal. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 27, p. 1-6, 2020.

AMORIM, A. L. B.; COUTO, E. P.; SANTANA, A. P.; RIBEIRO, J. L.; FERREIRA, M. A. Avaliação da qualidade microbiológica de queijos do tipo Minas padrão de produção industrial, artesanal e informal. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, Campinas, v. 73, n. 4, p. 364-367, 2014.

ARAÚJO, P. H. F. Notas Críticas sobre a Nova Sociologia Econômica de Granovetter. **Economia-Ensaio**, Uberlândia, v. 30, n. 2, p. 151-184, 2016.

Barros, A. J. P.; LEHFELD, N. A. S. **Projeto de pesquisa: propostas metodológicas**. Petrópolis: Vozes, 5 ed., 1997.

BRACCINI, V. P. PIOVESAN, R. T., BRANDÃO, J. B. De onde vem o seu queijo? O cenário da comercialização do queijo tipo colonial em feiras do município de Santa Maria, RS, Brasil. **Produtos Lácteos: Desenvolvimento & Tecnologia**, Santa Maria, v. 2, n. 1, p. 10-24, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa no 57 de 15 de dezembro de 2011**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2011. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em: 11 out. 2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto 9013 de 29 de março de 2017**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2017b. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm> Acesso em: 08 out. 2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto 11.099 de 21 de junho de 2022**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2022/decreto/D11099.htm> Acesso em: 27 jun. 2022.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em 11 out. 2021.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2015. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em 08 jul. 2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 05, de 14 de fevereiro de 2017**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2017a. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em 05 jul. 2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2019. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em: 11 nov. 2021.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Lei 13.680 de 14 de junho de 2018**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 2018. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm> Acesso em: 08 out. 2020.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996**. Diário Oficial da União, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, 1996. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis>> Acesso em 11 out. 2021.

CARVALHO, M. M. **A agroindústria familiar rural e a produção de queijos artesanais no município de Seara/SC**, um estudo de caso. 2015. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável) - Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Marechal Cândido Rondon, 2015.

CINTRÃO, R. P. **Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais**. Tese (Instituto de Ciências Humanas e Sociais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. 2016.

CISLAGHI, F. P. C.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da Produção de queijo colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. **Revista Faz Ciência**, v. 23, n. 37, p. 108-124. 2021.

CISLAGHI, F. P. C.; FIEBIG, M. S. ; SILVA, T. C. ; ABREU, Y. S. M. ; BADARO, A. C. L. Mapeamento dos produtores e aspectos de qualidade do queijo colonial artesanal da região sudoeste paranaense. In: XXXVII SEURS. **Anais [...] Florianópolis**, 2019.

COLETTI, V. D.; PERONDI, M. A. Produção de leite e resistência da agricultura familiar: comparando duas estratégias de comercialização local na região Sudoeste do Paraná–Brasil. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 20, n. 2, p. 236-260, 2015.

CRUZ, F. T. **Produtores, Consumidores e Valorização de Produtos Tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS**. 2012. Tese (Doutorado Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2012.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, p. 22-38. UFRGS, Porto Alegre. 2010.

DORES, M. T.; FERREIRA, C. L. L. F. Queijo Minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, v.2, n.2, p. 26-34. 2012.

DORIGON, C. O mercado informal dos produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina. *In: V ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, Anais [...]* Rio de Janeiro, 2010.

DORIGON, C.; RENK, A. Controvérsias na Produção do Queijo Artesanal de Leite Cru: uma Análise Comparativa entre o caso de Santa Catarina e Minas Gerais. *In: VIII ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO. Anais [...]* Niterói/RJ, 2016.

DORIGON, C.; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Revista de Economia Agrícola**, CIDADE, v. 58, n. 1, p. 101-113, 2011.

DORIGON, C.; RENK, A.; SILVESTRO, M. L.; SILVA, C. A.; SAVIO, J. **Produtos coloniais: tradição e mudança**. Chapecó: Argos, 2015. 432 p.

DUPIN, L. V.; CINTRÃO, R. P. Entre bactérias e lobos: o cerco biopolítico à produção do queijo Canastra. **Revista de Antropologia da UFSCar**, São Carlos, v. 10, n. 1, p. 53-79, 2018.

EDUARDO, M. F. **A Dinâmica Territorial das Agroindústrias Artesanais De Francisco Beltrão/PR**. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente. 2008.

ESTEVAM, D. O.; LANZARINI, J. J. S.; BUSARELLO, R. J. Cooperativas Virtuais e o difícil caminho da legalidade: o caso dos Agricultores Familiares da Região do Sul do Estado de Santa Catarina. *In: IV SEMINÁRIO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS*. 2014. CIDADE. **Anais [...]** CIDADE: UNESC, 2014.

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). **Crops and livestock products – FAOSTAT**. Roma, 2021. Disponível em: <<https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>> Acesso em: 11 out. 2021.

FERREIRA, E. G.; FERREIRA, C. L. F. Implicações da madeira na identidade e segurança de queijos artesanais. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 66, n. 381, p. 13-20, 2011.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2009.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em pesquisa social**. São Paulo: Nacional, 7 ed., 1979.

GOODMAN, D. The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, p.1-7, 2003.

GRANOVETTER, M. S. Ação econômica e estrutura social: o problema da imersão. **RAE Electron**, São Paulo, v.6, n.1, jan./jun. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/raeel/v6n1/a06v6n1.pdf>>. Acesso em: 8 out. 2021.

GRANOVETTER, M. S. Economic action and social structure: the problem of embeddedness. **American Journal of Sociology**, Chicago, v.91, n.3, p.481- 510,

1985. Disponível em: <<http://www.journals.uchicago.edu/AJS/>>. Acesso em: 11 jun. 2022.

GRANOVETTER, M. **The strength of weak ties: a network theory revisited.** *Sociological Theory*, 1, 201-233, 1983.

GROSSI, M., E, Del.; SILVA, J. G. Fábrica do Agricultor: Agregando valor e gerando ocupações não agrícolas. *In: 40º Congresso da SOBER. Anais [...]* Santa Maria, 2002.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Censo Agropecuário 2006.** Brasília, 2006. Disponível em: <<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/default.shtm>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Censo Agropecuário 2017.** Brasília, 2017. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>> Acesso em: 29 out. 2019.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Pesquisa da Pecuária Municipal 2021.** Brasília, 2021. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/ppm/quadros/brasil/2020>> Acesso em: 13 out. 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Queijo artesanal de minas, patrimônio cultural do Brasil.** Belo Horizonte: IPHAN, 2006. Disponível em: < http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf >. Acesso em: 8 out. 2021.

KRONE, E. E.; MENASCHE, R. Confiança e reputação, Doces Coloniais e Queijo Serrano: percepções de qualidade de alimentos tradicionais em contextos de proximidade entre agricultores e consumidores. **Amazônica: Revista de Antropologia**, Belem, v. 11, n. 2, p. 801-825, 2019.

LAZIER, H. **Estrutura Agrária no Sudoeste do Paraná.** Dissertação (Mestrado em História do Brasil). Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 1983.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico ocidental:** um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. 3. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1984.

MARTINS, H. H. T. **Metodologia qualitativa de pesquisa.** São Paulo: Educação e Pesquisa, v. 30, n. 2, 2004.

MELLO, E. Z.; ARMACHUK, M. A. **Avaliação do queijo colonial durante a maturação: modificações físico-químicas e microbiológicas.** Trabalho de conclusão de curso (Engenharia de Alimentos). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2013.

MELO, A. C. A.; SILVA, E. L. **Queijo minas artesanal:** patrimônio brasileiro proibido e oportunidade para o desenvolvimento do turismo rural em Serro/MG. *In: Fórum Internacional de Turismo do Iguassu.* 2014, Foz do Iguaçu. **Anais [...]** Foz do Iguaçu: Festival das Cataratas, 2014.

MENEGHETTI, G. A.; KIYOTA, N.; BECKER, A.; LOSS, E. B. Inovação institucional para pesquisa e inovação tecnológica: a unidade mista de pesquisa e transferência de tecnologia (UMIPTT) Sudoeste do Paraná. *In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural*. 2018, Campinas. **Anais [...]** Campinas: SOBER, 2018.

MENEZES, S. S. M. Queijo Artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. **Revista Geográfica de América Central**, Heredia, Costa Rica, v. 2, p. 1-16, 2011.

MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F.T.; MENASCHE, R. Queijo de Coalho e Queijo Artesanal Serrano: identidades de produtores e de consumidores associadas a atributos de qualidade. *In: VIII Congreso Latino americano de Sociología Rural*. 2010, Porto de Galinhas. **Anais [...]** Porto de Galinhas: ALASRU. 2010.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Rio de Janeiro: Vozes. 2001.

MINAYO, M. C. S. **O Desafio do Conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1996.

MONTEIRO, R. P.; MATTA, V. M. **Queijo Minas Artesanal: Valorizando a Agroindústria Familiar**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2018.

OLIVEIRA, R. C. M. (Entre)linhas de uma pesquisa: o Diário de Campo como dispositivo de (in)formação na/da abordagem (Auto)biográfica. **Revista Brasileira de Educação de Jovens e Adultos**, Salvador, vol. 2, n. 4, 2014.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Paraná. **Lei Estadual 19.599 de 17 de julho de 2018**. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná. Curitiba, 2018. Disponível em: <<http://portal.assembleia.pr.leg.br/index.php/pesquisa-legislativa/proposicao>> Acesso em: 02 abr. 2020.

PERONDI, M. A.; DENGGO, M. B.; GAZOLLA, M. Mercados das agroindústrias familiares de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná. **Revista Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 1, p. 246 - 269, 2019.

PINTO, H. E.; FURQUIM, M. G. D.; SILVA, A. C.; COSTA, R. R.; Implicações do Selo Arte para a competitividade e negócios agroalimentares: o caso dos produtos alimentícios artesanais de origem animal. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 9, n. 8. 2020.

PLOEG, J. D. V. der. Trajetórias do desenvolvimento rural: pesquisa comparativa internacional. Porto Alegre: **Revista Sociologias**, ano 13, n. 27, p. 114-140, 2011.

POLANYI, K. **A grande transformação: as origens da nossa época**. Rio de Janeiro: Editora Campus. 2000.

PREZOTTO, L. L. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social - métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999. 340 p.

- ROCHA, B. B. Prevalência e fatores associados ao consumo de queijo não pasteurizado entre pacientes com tuberculose de uma área urbana do Brasil. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, Niterói, v. 21, n. 2, p. 96-100, 2014.
- ROCHA, D. T. DA; CARVALHO, G. R.; RESENDE, J. C. Cadeia produtiva do leite no Brasil: produção primária. **Circular Técnica Embrapa**, v. 123, p. 1–16, 2020.
- SANTOS, J. S. et al. Dilemas e desafios para circulação de queijos artesanais no Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 4, n. 4, p. 13-22, 2016.
- SCHNEIDER, S.; FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocação da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015.
- SILVEIRA, P. C.; TREVISAN, A. P. A produção e comercialização de queijos coloniais: dinâmicas de validação social da qualidade. *In*: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. **Anais [...]**. Londrina: Sober, 2007.
- SILVEIRA, P. R. C.; HEINZ, C. U. Controle de Qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. *In*: Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar. **Anais [...]** São Luis Gonzaga, 2005.
- SLOW FOOD BRASIL. **Grupo de Trabalho Slow Food Queijos Artesanais**. Disponível em: < <https://www.slowfoodbrasil.com/o-grupo-de-trabalho>>. Acesso em: 23 mar. 2019.
- SOUZA, M. A.; BANKUTI, S. M. S. A Influência do Ambiente Institucional na Configuração da Cadeia de Queijos Artesanais. *In*: XLIII Encontro da ANPAD. **Anais [...]** São Paulo, 2019.
- STEINER, P. **A sociologia econômica**. São Paulo: Atlas, 2006.
- STRAUSS, A.; CORBIN, J. **Pesquisa qualitativa: técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada**. 2. ed., Porto Alegre: Artmed, 2008.
- SWEDBERG, R. **What has been accomplished in new economic sociology and where is it heading?** European Journal of Sociology/Archives Européennes de Sociologie. v. 45, n. 3, p. 317-330, 2004.
- TESSER, I. C. **Fabricação Artesanal e Avaliação Química e Microbiológica do Queijo Colonial produzido em Municípios do território do Cantuquiriguaçu**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável), Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Cascavel. 2014.
- VIANA, C. E. **Construção Social da Qualidade do Queijo Colonial na Microrregião de Capanema (Sudoeste do Paraná)**. Dissertação (Mestrado em e Desenvolvimento Rural Sustentável). Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2016.
- WANDERLEY, M. N. B. Raízes históricas do campesinato Brasileiro. *In*: Encontro Anual da ANPOCS. **Anais [...]** Caxambú: ANPOCS, 1996.

WILKINSON, J. A pequena produção e sua relação com os sistemas de distribuição. *In*: FIGUEIREDO, A.; PRESCOTT; E.; MELO, M. F. (Org.). **Produção familiar e o mercado varejista**. Brasília: Universa, 2004. v. 1, p.55-81.

WILKINSON, J. Sociologia econômica, a teoria das convenções e o funcionamento dos mercados: "inputs" para analisar os micro e pequenos empreendimentos agroindustriais no Brasil. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 23, n. 2, p. 805-824, 2002.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 13. 1999.

APÊNDICE A - Formulário aplicado de modo remoto

APLICAÇÃO DO FORMULÁRIO VIA *GOOGLE FORMS* (REMOTO VIA INTERNET) CONFORME DESCRITO NA ETAPA 02 DA METODOLOGIA

Nome do(a) Associado(a)

Município

1. Qual a sua produção atual de leite (l/dia)?
2. Qual a produção atual de queijo (kg/dia)?
3. Por quais canais costuma comercializar o queijo?
4. Possui registro da queijaria no serviço de inspeção?
5. Pretende futuramente formalizar o registro do seu QUEIJO FABRICADO A PARTIR DE LEITE CRU no órgão de inspeção?
6. Qual a importância da renda advinda do queijo para a composição da renda familiar?
7. Caso opte por fazer a adesão de sua queijaria a algum dos Sistemas de Inspeção abaixo, para qual seria a sua opção?
 - Selo Arte
 - Susaf
 - Sisbi
 - Pretendo apenas manter o registro no SIM, sem aderir aos Sistemas acima
 - Não pretendo formalizar o registro de minha queijaria no Serviço de Inspeção
8. Qual a frequência que realiza análise laboratorial do queijo? (caso possua inspeção, não considere aqui as análises feitas pela fiscalização)
 - Menos de 1 análise por ano
 - Entre 1 e 2 análises por ano
 - Mais de 2 análises por ano
 - Nunca realizei análise do queijo
9. Qual a frequência que realiza análise laboratorial do leite cru usado na fabricação do queijo (análise de CBT, CCS e sólidos)?
 - uma análise individual por animal por mês
 - uma análise com amostragem do tanque por mês
 - uma análise individual por ani... uma análise com amostragem... Utilizo a análise coletada e fo... Não realizo análise no leite Uma análise individual por an... A cada 3 meses
10. Na sua propriedade ou nas propriedades de terceiros onde adquire o leite para fabricar queijo, qual a frequência da realização de testes de brucelose e tuberculose no rebanho leiteiro?
 - Anualmente
 - A cada dois ou mais anos
 - Não realiza testes, apenas a vacinação contra brucelose e tuberculose
 - Não tenho conhecimento sobre a realização destes testes
11. Quanto à Certificação como Livre de Brucelose e Tuberculose da sua propriedade ou das propriedades de terceiros onde adquire o leite:
 - Pretendo certificar minha propriedade como Livre de Brucelose e Tuberculose
 - Por enquanto não pretendo certificar minha propriedade como Livre de Brucelose e Tuberculose

12. Qual a frequência que realiza análise laboratorial da água utilizada na sua propriedade ou na(s) propriedade(s) de quem adquire o leite?

- Menos de uma vez ao ano
- Entre uma e duas vezes ao ano
- Mais de duas vezes ao ano
- Nunca realizou
- Não sei

13. Qual a frequência que recebe assistência técnica em sua propriedade para a produção de leite e/ou queijo?

- Menos de uma vez por mês
- Uma vez ao mês
- Uma vez a cada quinze dias
- Uma vez por semana
- Não recebe assistência técnica voltada para a produção de leite e/ou queijo

14. A assistência técnica é prestada por qual(is) empresa(s) ou instituição(ões):

15. A(s) pessoa(s) envolvida(s) na fabricação do queijo possui(em) curso de Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias?

- Sim, possui(em) os dois
- Possui(em) apenas curso de Boas Práticas de Fabricação
- Possui(em) apenas curso de Boas Práticas Agropecuárias
- Não possui(em) nenhum dos dois

APÊNDICE B - Roteiro da entrevista

ROTEIRO DE ENTREVISTA

- Dados da propriedade
 - Área:
 - Atividades:
- Qtdade produzida de leite e queijo/dia
- Composição da família
 - Idade / gênero /escolaridade
- Quem é responsável por o que? Qual tempo possuem para atividades na propriedade?
- Como é a sua história na fabricação do queijo colonial? Quais os marcos e fatos que mais influenciaram e marcaram esta história?
- O que leva a sua família a optar por produzir o queijo ao invés de comercializar o leite in natura?
- Como comercializa o queijo?
- Qual a importância da renda advinda do queijo para a composição da renda familiar?
- Qual é a perspectiva de futuro da produção de queijo para a sua unidade familiar relativos a sucessão familiar e à escala de produção?
- Porque optou em participar da APROSUD?
- Quais suas expectativas em relação ao futuro da APROSUD?
- Qual sua expectativa em relação ao futuro da produção de queijo colonial?
- Qual é sua visão em relação à dualidade: queijo de leite cru x queijo de leite pasteurizado (preferência do consumidor, tradição no modo de fazer, valorização do produto, exigências legais do serviço de inspeção, etc.) ?
- O seu município possui inspeção municipal?
- Sua queijaria possui registro no Serviço de Inspeção? Se sim, como foi este processo? Se não, quais os motivos que levam a não registrar?
- E o produto (queijo de leite cru), possui o registro no serviço de inspeção? Se sim, como foi o processo de registro? Se não, comente os motivos que levaram a não registrar o produto.
- Quais requisitos têm sido exigidos pela inspeção sanitária para a fabricação do queijo de leite cru e quais são considerados difíceis ou impossíveis de atender?
- Adesão ao SUSAF-PR ou SELO ARTE: Já Aderiu? Se sim como foi o processo? Se não, pretende aderir? Porque?
- A propriedade é certificada como Livre de Brucelose e Tuberculose?
 - Se sim, o que levou a certificar?
 - Se não, há intenção de certificar? Por quê?
- Comente como são realizados os procedimentos de :
 - Análise laboratorial do queijo (frequência, valor pago, onde são analisadas, como foram os resultados, importância)
 - Análise laboratorial do leite (frequência, valor pago, onde são analisadas, como foram os resultados, importância)

- Exames para brucelose e tuberculose (frequência, valor pago, onde são analisadas, como foram os resultados, importância)
- Como acontece o processo de capacitação e treinamento das pessoas envolvidas na fabricação do queijo, qual frequência que participa e qual a importância?