

QUEIJO ARTESANAL E AGROBIODIVERSIDADE: VALORIZANDO SABERES

CÁSSIA MARTINS FERREIRA¹; WALTER FAGUNDES ROGRIGUES²;
CRISTINE PARADEDA COSTA³; PAOLA SILVEIRA DE QUADROS⁴; HÉRCULES
GONZALES⁵; LÚCIO ANDRÉ DE OLIVEIRA FERNANDES⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – cassiamartinsferreira@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – walterfagundes@bol.com.br

³ Universidade Federal de Pelotas – crisparadeda@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas – paolaquadrosbio@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – herkuuuu@gmail.com

⁶ Universidade Federal de Pelotas – laofernandes@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A domesticação dos bovinos remonta há 8.400 anos antes da presente Era (DAWKINS, 2010). Segundo SANTOS (2013), houve uma grande aceleração evolutiva na humanidade com a introdução de produtos animais na dieta. Como mamíferos, os humanos possuem uma relação intrínseca de apego com o leite, principalmente no quesito alimentação e com a domesticação de animais, principalmente a vaca, a humanidade descobriu e aprendeu a melhor aproveitar esse alimento (LEMOS, 2006). Segundo ORDONEZ (2005), provavelmente, o queijo, principal derivado lácteo, tenha surgido accidentalmente ao se armazenar o leite em recipientes feitos com estômago de ruminantes, com isso em algumas horas ocorria a coagulação, e se o soro fosse drenado, obtinha-se uma massa compacta que podia ser consumida fresca ou armazenada para ser consumida dias ou meses depois, desse modo obtinha-se um alimento altamente nutritivo a partir de uma matéria-prima muito perecível. Ao longo dos tempos, o queijo evoluiu até os que conhecemos hoje e se tornou um produto de consumo de eleição com apreciadores espalhados pelos cinco continentes do mundo. A produção artesanal de queijos é um sistema complexo e diverso, que inclui o ambiente natural, utensílios, espaços físicos, animais, saberes, práticas, modos de vida, cultura, e portanto, o jeito de produzir, ser e viver das famílias rurais. O sabor intenso e textura única são reflexos dessa interação entre os animais, as pessoas, o ambiente rural e a natureza, fazendo do queijo artesanal um produto vivo, sujeito a modificações naturais e dinâmicas, de alta sensibilidade ao meio (SPERAT-CZAR, 2012).

A agrobiodiversidade resulta da interação entre o ambiente, recursos genéticos e os sistemas de gestão e práticas utilizados pelas populações, originando então diferentes formas de utilização do meio para a produção. Mais ainda, a agrobiodiversidade engloba a variedade e diversidade de animais, plantas e microrganismos que são fundamentais para sustentar as funções-chave, as estruturas e os processos do ecossistema agrícola e também como forma de apoio da produção e manutenção da segurança alimentar (FAO, 1999). O conhecimento local e a cultura podem, portanto, ser considerados partes integrantes da agrobiodiversidade, porque é a atividade humana da agricultura que molda e conserva este padrão, sendo a agrobiodiversidade portanto, um produto das interações do ambiente natural com os aspectos culturais.

Este trabalho tem o objetivo de refletir sobre a importância da atividade queijeira familiar como parte integrante da agrobiodiversidade e desta forma valorizar a cultura camponesa e o conhecimento tradicional associado a este produto.

2. METODOLOGIA

Para a obtenção dos dados, a literatura foi acessada em um processo de busca, análise e descrição de elementos, visando uma revisão integrativa, onde é possível a união do conhecimento empírico e científico (SOUZA et al., 2010). Para a elaboração da revisão da literatura as seguintes etapas foram percorridas: a) Formulação da pergunta-problema: qual a importância do produto agrícola queijo artesanal para a manutenção a agrobiodiversidade local?; b) Seleção do material disponível em rede online e impresso, que contemplassem os critérios pré estabelecidos: publicações e edições em português, inglês e espanhol, relação com os eixos da produção leiteira, agricultura familiar, produção de queijo artesanal e desenvolvimento sustentável. Para análise e posterior síntese dos dados obtidos, os referenciais selecionados foram revisados, os temas correlacionados e uma discussão sobre o conhecimento foi elaborada. A apresentação dos resultados foi feita de forma descritiva, possibilitando ao leitor a avaliação da aplicabilidade da revisão integrativa elaborada, de forma a atingir o objetivo desse método, ou seja, impactar positivamente na práxis do desenvolvimento da atividade leiteira familiar.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No ano de 2018, a produção brasileira de leite sob inspeção fechou com 24,46 bilhões de litros produzidos e destinados a indústria e aproximados 8,9 bilhões de litros de leite de produção informal (ANUÁRIO DO LEITE, 2019). Segundo ZOCCAL (2016), 60% da produção informal de leite é destinada a produção de queijo artesanal, demonstrando a importância social e econômica do setor para o país. Sobretudo, a importância socioeconômica do setor não está baseada apenas na produtividade da atividade, sendo ratificada ao se perceber a íntima relação entre a família produtora, os animais, e a atividade como um todo. A vaca leiteira dentro da propriedade agrícola familiar é um dos principais patrimônios da família. É o animal que denota mais tempo para cuidados e alimentação, maior área e também com maior valor agregado e capacidade produtiva geradora de renda. Porém, a importância da vaca para a família produtora de leite está além dos rendimentos que ela pode gerar, a vaca remete para a família, um apego sentimental de ancestralidade e sagraldade dessa relação mutualística entre as espécies e do ato de se alimentar.

A produção de alimentos de forma artesanal contribui em diversos aspectos para a sociedade, como manutenção do desenvolvimento no campo e a preservação da identidade sociocultural e gastronômica popular, constituindo patrimônio que merece ser preservado (JUNIOR et al, 2012). Nessa perspectiva, avanços legais que buscam a qualificação da produção artesanal, ganham o cenário brasileiro, enquanto técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), viajam o Brasil na tentativa de definição do que é um produto artesanal, para elencar elementos para a redação do decreto que regulamentará o selo “Arte”, instituído pela Lei 13.680/2018, que define as proposições que caracterizam o conceito de Produto Agroalimentar Artesanal (ABIQ, 2019), o Senado aprova a PL 2404/2015 que define as novas regras para a produção de queijos artesanais no país (BRANDÃO, 2019), a lei trata de uma causa com propósitos voltados para a valorização do agro artesanato brasileiro, que conceitua o queijo artesanal como aquele produzido a partir de leite cru, beneficiado na queijaria da propriedade de origem, sem técnicas industriais, em

microrregiões tradicionais (BRASIL, 2015). Esses estudos, buscam identificar, caracterizar e delimitar regiões tradicionalmente produtoras e quando aliados ao tombamento como Patrimônio Cultural Imaterial junto ao IPHAN e à concessão da Indicação Geográfica (IG) registrado no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial), fortalecem o reconhecimento dos queijos artesanais como uma iguaria nacional, incentivando a produção e melhorando sua qualidade (PIRES, 2019).

Além disso, esses avanços legais na cadeia produtiva do leite surgem como alternativa para agregação de valor na produtividade de famílias agricultoras em transição agroecológica, neste caso, uma grande problemática atualmente enfrentada se refere a comercialização desse leite, que em geral é feito para grandes laticínios e cooperativas que não condizem com as intenções da família. No atual sistema de captação do leite por parte da maioria das indústrias beneficiadoras, não há como separar o leite produzido de forma convencional do leite produzido a partir de um sistema mais racional, isso compromete as expectativas do mercado consumidor e frustra a família produtora ao ver o fruto do seu trabalho não ser valorizado como deveria. A venda direta ao consumidor, ideal almejado em uma relação de mercado com preocupações socioeconômicas e ambientais, infelizmente não é possível no caso do leite cru produzido no Brasil atualmente, além de ilegal (BRASIL, 1970) o mercado de leite cru no atual cenário sanitário do país é inseguro pra a saúde humana. Uma alternativa é o beneficiamento do leite dentro da própria unidade produtora. Com a regulamentação da produção e comercialização de queijos artesanais no Brasil, conforme o PL 2404/2015 (BRASIL, 2015), a família produtora tem a opção de ampliar as possibilidades de venda do leite e se inserir em um mercado mais justo e direto.

4. CONCLUSÕES

A produção artesanal de queijos é um importante elemento da agrobiodiversidade, pois reúne elementos biológicos como a vaca e as espécies forrageiras, além de conhecimentos e práticas utilizadas pelas famílias na criação dos animais e pelos mestres queijeiros na produção de suas receitas. A manutenção desse patrimônio agrícola ganha atenção da sociedade a medida que nova legislação se estabelece e cria horizontes para o desenvolvimento da atividade. A cultura queijeira é um fator relevante para o desenvolvimento dessa atividade sob uma nova perspectiva de mercado, através da valorização da agrosociobiodiversidade e do produto artesanal familiar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIQ, Associação Brasileira das Indústrias de Queijo. **MAPA trabalha para definir o que é um produto artesanal** (2019). Selectus 5605. Acessado em 28 jun. 2019. Online. Disponível em: https://www.abiq.com.br/noticias_ler.asp?codigo=2172&codigo_categoria=6&codigo_subcategoria=6

ANUÁRIO DO LEITE 2019. Sua excelência, o consumidor. Novos produtos e novas estratégias da cadeia do leite para ganhar competitividade e conquistar os clientes finais. Texto Comunicação Corporativa. Embrapa Gado de Leite. Ed. EGB – Editora Gráfica Bernardi. 2019. 104 p.

BRANDÃO, M. **Senado aprova regras para produção e venda de queijos artesanais.** 2019. Acessado em 4 jul. 2019. Online. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/politica/noticia/2019-06/senado-aprova-regras-para-producao-e-venda-de-queijos-artesanais>

BRASIL. **Decreto de lei nº 66 183 de fevereiro de 1970.** Acessado em 3 jul. 2019. Online. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1970-1979/D66183.htm

BRASIL. **Projeto de lei nº 2404/2015.** Acessado em 5 jun. 2019. Online. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=1585115>

DAWKINS, R. **A grande história da evolução: na trilha dos nossos ancestrais.** São Paulo/SP: Companhia das Letras. 2009. 759p.

FAO. **Agricultural Biodiversity**, Multifunctional Character of Agriculture and Land Conference, Background Paper 1, Maastricht, 1999

JÚNIOR, J. F. S. et al. Caracterização físico-química de queijos coloniais produzidos em diferentes épocas do ano. **Rev. Inst. Latic.** Cândido Tostes, Mai/Jun, nº 386, p. 67-80, 2012.

LEMOS, J. O. **Zebu para beber.** Uberaba: Museu do Zebu, 2006. 176 p

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** Porto Alegre, RS, Ed. Artmed, 2005. 279 p.

PIRES, M. F. A. Queijo artesanal ganha status, internet e o mundo. p. 80-81. In: **ANUÁRIO DO LEITE 2019.** Texto Comunicação Corporativa. Embrapa Gado de Leite. 104p. 2019. ed. EGB – Editora Gráfica Bernardi.

SANTOS, R. **Zebu: A pecuária sustentável** – Edição comemorativa dos 75 anos de Registro Genealógico e 80 anos da ABCZ. Uberaba: Agropecuária Tropical, 2013. 856 p.

SOUZA, M. T.; SILVA, M. D.; CARVALHO, R. **Revisão integrativa** (2010). Acessado em 3 jul. 2019. Online. Disponível em: www.scielo.br/pdf/eins/v8n1/pt_1679-4508-eins-8-1-0102.pdf.

SPERAT-CZAR, A. **Os queijos de leite cru.** SertãoBras. 2012. In: FERNANDES, L. E. Desenvolvimento de tecnologia de queijo tipo Minas artesanal da microrregião do Campo das Vertentes para produção industrial com emprego de leite pasteurizado. 112p. 2018. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia do leite e Derivados). Faculdade de Farmácia e Bioquímica. Universidade Federal Juiz de Fora, 2018.

ZOCCAL, R. **Queijos: Produção e importação.** Revista Balde Branco. 2016. Acessado em 28 jun. 2019. Online. Disponível em: <http://www.baldebranco.com.br/queijos-producao-e-importacao/>