

[39528] QUALIFICAÇÃO DOS PROCESSOS DE CONTROLE DA CADEIA PRODUTIVA VISANDO A MELHORIA DA QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

AUTORA: Izadora Bottega Gonçalves

COAUTORES: Maricia Monks Jantsen, Jaime Eduardo Ries; João Carlos Santos da Luz, Saionara Araujo Wagner

COORDENADORA: Saionara Araujo Wagner

Trazido por imigrantes portugueses a mais de 200 anos, o Queijo Artesanal Serrano, (QAS), inicialmente era transportado por mulas e funcionava como moeda de troca para obtenção de outros insumos na região dos Campos de Cima da Serra. Produzido com leite de vacas de corte ou cruzadas, alimentadas principalmente com campo nativo, é fabricado a partir de leite cru, recém ordenhado e com período de maturação que é, atualmente, de sessenta dias. Geralmente feito em pequena escala por pecuaristas familiares, representa, muitas vezes, até metade da renda bruta mensal destes pecuaristas. A partir da Instrução Normativa SEAGRI nº 7 de 2014 que instituiu o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, RTIQ do QAS e do decreto nº 54.199 que regulamentou a lei nº 14.973, de 29 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano, este passou a ser fabricado e comercializado formalmente em queijarias com sob inspeção sanitária. O objetivo da ação, que está vinculada a projeto de pesquisa visa a qualificação da cadeia produtiva e do processamento do queijo através da aplicação de ferramentas de autocontrole; capacitação dos técnicos e produtores em Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Boas Práticas Agropecuárias (BPA); monitoramento da qualidade da água, leite e queijo das propriedades participantes; confecção e distribuição de cartilhas de BPA e BPF e planilhas de controle dos animais e insumos. Atualmente participam da ação/projeto 50 queijarias cadastradas, ou em fase de cadastramento no Programa Estadual de Agroindústria Familiar da Secretaria da Agricultura Pecuária e Desenvolvimento Rural. Com a obtenção do Selo Arte no Rio Grande do Sul na 42ª Expointer, o Queijo Artesanal Serrano passou a ser identificado como produto artesanal com a expectativa de ocorrer a comercialização em todo o território nacional.