

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ

MELAINE ROBERTA CAMAROTTO

**A PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE
LOCAL DAS PRODUTORAS E PRODUTORES ASSOCIADAS E ASSOCIADOS A
APROSUD**

FRANCISCO BELTRÃO-PR

2025

MELAINE ROBERTA CAMAROTTO

**A PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE
LOCAL DAS PRODUTORAS E PRODUTORES ASSOCIADAS E ASSOCIADOS A
APROSUD**

Tese apresentada como requisito para obtenção do título de Doutora em Geografia no Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE, campus de Francisco Beltrão.

Orientadora: Dr.^a Roselí Alves dos Santos.

FRANCISCO BELTRÃO-PR

2025

Ficha de identificação da obra elaborada através do Formulário de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da Unioeste.

Camarotto, Melaine Roberta

A produção do queijo artesanal como elemento de identidade local das produtoras e produtores associadas e associados a Aprosud / Melaine Roberta Camarotto; orientadora Roseli Alves dos Santos. -- Francisco Beltrão, 2025.
198 p.

Tese (Doutorado Campus de Francisco Beltrão) --
Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2025.

1. Agricultura familiar. 2. Produção artesanal. 3. Queijo Colonial. 4. Sudoeste do Paraná. I. Santos, Roseli Alves dos, orient. II. Título.



unioeste

Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Campus de Francisco Beltrão

Rua Maringá, 1200 – Bairro Vila Nova

Fone (046) 3520-4845 – CEP.: 85605-010 – Francisco Beltrão – PR

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA – MESTRADO/DOCTORADO



TERMO DE APROVAÇÃO

MELAINE ROBERTA CAMAROTTO

**TÍTULO DO TRABALHO: A PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL COMO
ELEMENTO DE IDENTIDADE LOCAL DAS PRODUTORAS E PRODUTORES
ASSOCIADAS E ASSOCIADOS A APROSUD**

TESE apresentada ao Programa de Pós-graduação em Geografia, Mestrado e Doutorado, Área de Concentração: Produção do Espaço e Meio Ambiente, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE, Campus de Francisco Beltrão, julgada adequada e aprovada, em sua versão final, pela Comissão Examinadora, que concede o Título de Doutora em Geografia a autora.

COMISSÃO EXAMINADORA

Roseli Alves dos Santos – Orientadora

Romilda de Souza Lima – UNIOESTE/FB

Aline Motter Schmitz – SEED/PR

Andréa Cátia Leal Badaró – UTFPR/FB

Fabiane Picinin de Castro Cislighi – UTFPR/FB

Francisco Beltrão, 03 de setembro de 2025

À minha nona **Luiza** (*In memoriam*), minha inspiração, cujos ensinamentos e legado continuam a me guiar; à minha mãe **Inês**, meu porto seguro, que abdicou da liberdade e de oportunidades em prol da família; e a minha posteridade **Lívia Maria, Ana Luiza e Vitor Henrique**, minhas razões de viver, lembrem-se de que a vida é um grande desafio, mas também uma grande oportunidade de aprendizado e crescimento. A vocês, com muito amor e gratidão, dedico este trabalho.

AGRADECIMENTOS

Desafio tão grande quanto escrever esta Tese, é transcrever em palavras o meu agradecimento a todos que me auxiliaram no decorrer do doutorado:

À minha orientadora, Professora Doutora Roselí Alves dos Santos, obrigada por ser luz, inspiração e guia para além da tese.

Ao Programa de Pós-graduação em Geografia da UNIOESTE e ao corpo docente do curso, pela oportunidade de desenvolvimento pessoal e profissional.

Ao Instituto Federal do Paraná – IFPR e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, pelo apoio no decorrer desta qualificação profissional.

Em nome do seu Claudemir Roos, presidente da APROSUD, agradeço as agriculturas, agricultores e entidades parceiras que me receberam em suas casas e locais de trabalho.

Ao grupo de estudos Corpo, Gênero e Diversidade - CGD da UNIOESTE/FB pela acolhida, convívio e aprendizado.

A família Bender, em especial a dona ires, por me permitirem vivenciar a agricultura familiar e criar memórias afetivas com a produção artesanal do queijo Colonial.

Aos meus pais, Mário e Inês, pela paciência e apoio incondicional, mesmo não compreendendo a dimensão da minha escolha.

Ao meu esposo, Amarildo, companheiro de todas as horas, pela dedicação a nossa família, paciência e compreensão às minhas ausências e desesperos.

A minha turma, Vitor Henrique, Ana Luiza e Lívia Maria, pelos sorrisos e abraços que serviram de motivação para continuar.

Enfim, agradeço a todos de coração!

O queijo é incrível.
E quem faz, mais ainda!
(Morschel, 2025)

RESUMO

A produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná na atualidade congrega passado, presente e futuro. Mantém viva a cultura e o saber-fazer dos migrantes europeus que chegaram à região a partir de 1930 em busca de uma vida melhor, conta a luta das produtoras e produtores pela sobrevivência dos pequenos estabelecimentos da agricultura familiar frente ao modelo de mercado imposto e, representa futuro às novas gerações ao verem a produção artesanal de queijos se tornar atividade produtiva no estabelecimento. Assim esta pesquisa tem por objetivo estudar a produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná como elemento de identidade das produtoras e produtores associadas/associados à APROSUD, permitindo-nos: compreender os desafios, oportunidades e transformações postas à atividade frente sua incorporação enquanto atividade produtiva; caracterizar as pessoas responsáveis pela produção, os estabelecimentos produtores e a produção artesanal vinculada à APROSUD; conhecer o movimento social e as entidades parceiras que constituem à APROSUD na luta pelo reconhecimento e valorização da produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná e; tecer análises do cenário que circunda a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná. Esta pesquisa é qualitativa, realizada através da análise bibliográfica e da coleta de dados primários e secundários realizada junto a produtoras, produtores, representantes da associação e das entidades parceiras. As análises a partir da pesquisa de campo demonstram que, a construção de um novo capítulo na história da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná está sendo feita por diversas mãos e tem se mostrado promissora, porém re-significar a atividade demanda com urgência da profissionalização da gestão das agroindústrias artesanais, de regulamentação da atividade e, de políticas públicas que estimulem o desenvolvimento e a modernização da atividade. Ressignificação esta que precisa ser pautada na preservação dos saberes e práticas das produtoras e produtores envolvidos e no respeito as suas visões de mundo.

Palavras-chave: agricultura familiar; produção artesanal; queijo Colonial; Sudoeste do Paraná.

ABSTRACT

The artisanal cheese production in Southwest Paraná today brings together past, present, and future. It keeps alive the culture and know-how of the European migrants who arrived in the region from 1930 onwards in search of a better life; it tells the story of the struggle of female and male producers for the survival of small family farming establishments in the face of the imposed market model; and it represents the future for new generations as they witness artisanal cheese production becoming a productive activity within the establishment. Thus, this research aims to study the artisanal cheese production in Southwest Paraná as an element of identity for the female and male producers associated with APROSUD, allowing us to: understand the challenges, opportunities, and transformations placed upon the activity in the face of its incorporation as a productive activity; characterize the people responsible for the production, the producing establishments, and the artisanal production linked to APROSUD; learn about the social movement and partner entities that form APROSUD in the struggle for the recognition and appreciation of artisanal cheese production in Southwest Paraná; and conduct analyses of the context surrounding artisanal cheese production in Southwest Paraná. This is a qualitative research, carried out through bibliographic analysis and the collection of primary and secondary data conducted with producers, representatives of the association, and partner entities. The analyses from field research show that a new chapter in the history of artisanal cheese production in Southwest Paraná is being written by many hands and has shown promise. However, re-signifying the activity urgently demands the professionalization of the management of artisanal agro-industries, the regulation of the activity, and public policies that promote the development and modernization of the sector. This re-signification must be grounded in the preservation of the knowledge and practices of the producers involved and in respect for their worldviews.

Keywords: family farming; artisanal production; Colonial cheese; Southwest Paraná.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Principal produto agrícola por país.....	34
Figura 2 - Carro de bois.....	39
Figura 3 - Descarregamento e moagem.....	39
Figura 4 - Cadeia agroindustrial do leite.....	41
Mapa 1 - Produção de Leite no Brasil, por município, em 1990 e 2020.....	42
Figura 5 - Estabelecimentos agropecuários produtores de leite no Brasil	44
Figura 6 - Sistema de produção de leite Tradicional, a pasto	47
Figura 7 - Sistema de produção de leite Tecnificado, em confinamento.....	48
Figura 8 - Tecnologias empregadas na ordenha	49
Figura 9 - Laticínios segundo porte da empresa e regiões do Paraná, 2009.....	62
Figura 10 - Plataforma de marketplace "Arte do Campo"	64
Figura 11 - Associadas e associados no stand da APROSUD no Show Rural Coopavel 2025.....	66
Mapa 2 - Principais locais produtores do queijo Colonial artesanal no Sul do Brasil	69
Figura 12 - Logotipos selos ARTE e Queijo Artesanal.....	76
Figura 13 - Primeiro Selo Arte do Paraná, queijo Colonial da queijaria Rancho Fundo	77
Figura 14 - Primeiro Selo Queijo Artesanal do Paraná, queijaria Irmão Queijeiro.....	78
Figura 15 - Selo de adesão ao Susaf-PR	79
Figura 16 - Entrega do certificado Susaf-PR à queijaria Vidalat	80
Figura 17 - Infográfico do perfil das produtoras e produtores participantes da pesquisa	86
Figura 18 - Produtora Roseli Capra, representando o perfil predominante das produtoras artesanais de queijos do Sudoeste do Paraná	87
Figura 19 - Queijarias instaladas em estabelecimento da agricultura familiar	89
Figura 20 - Antes e depois da estrutura cedida pelo município de Manfrinópolis-PR à queijaria Encantilado Artesanidades	90
Figura 21 - John, jovem produtor de queijo	98
Figura 22 - Queijos artesanais produzidos pelas associadas e associados da APROSUD	100
Figura 23 - Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná	101

Figura 24 - Dona Ilda Spezia Bombonato, inspiradora do queijo Colonial da queijaria São Bento, de Pinhal de São Bento-PR	102
Figura 25 - Lançamento da 29ª Edição da Festa do Vinho e do Queijo de Salgado Filho-PR	103
Figura 26 - Etapas do processo de fabricação de queijos	104
Figura 27 - Adição do coalho ao leite	106
Figura 28 - Corte da coalhada.....	107
Figura 29 - Mexedura e Cocção	107
Figura 30 - Dessora da massa	108
Figura 31 - Enformagem da massa	108
Figura 32 - Prensagem da massa	109
Figura 33 - Salga da massa	109
Figura 34 - Maturação do queijo.....	110
Figura 35 - Embalagem do queijo	111
Figura 36 - Significados imateriais atribuídos ao queijo Colonial do Sudoeste o Paraná	112
Figura 37 - Folder de divulgação do curso	117
Figura 38 - Matéria vinculada na revista EASYCOOP	118
Figura 39 - Reuniões de constituição da APROSUD.....	120
Figura 40 - Registro dos fundadores e apoiadores da APROSUD	120
Figura 41 - Localização e identificação das queijarias associadas à APROSUD ...	122
Figura 42 - Principais desafios da parceria, na percepção das entidades parceiras	129
Figura 43 - Marcas Individuais e material de divulgação	131
Figura 44 - Programação do Inova Queijo 2022.....	133
Figura 45 - Programação do Inova Queijo 2023 – Edição Pocket	134
Figura 46 - Lançamento do Inova Queijo 2024 e da Cartilha de Degustação dos Queijos do Sudoeste.....	135
Figura 47 - Programação do Inova Queijo 2024 – Edição Experiências.....	136
Figura 48 - Programação do curso de qualificação: Queijos Artesanais.....	137
Figura 49 - Registro dos participantes no primeiro e último encontro do curso.....	138
Figura 50 - Queijos premiados no 1º Concurso de Queijos Artesanais do Paraná,2018	139

Figura 51 - Produtor Claudemir Roos recebendo o troféu "Seleção Queijista"	140
Figura 52 - Vencedoras do 1ª Prêmio Expobel de Queijos Coloniais do Sudoeste do PR.....	141
Figura 53 - Representantes da APROSUD no VII Prêmio Queijo Brasil, em 2024 .	142
Figura 54 - Representantes da APROSUD no III Mundial do Queijo do Brasil, em 2024.....	143
Figura 55 - Lei nº 3.960/2022, do município de Chopinzinho-PR	144
Figura 56 - Reportagem publicada no Jornal de Beltrão	145
Figura 57 - Entrega da Menção Honrosa à APROSUD	146
Figura 58 - Lei nº 21.966, de 3 de maio de 2024.....	147
Figura 59 - Publicação da concessão da IG ao Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná	150
Figura 60 - Marca coletiva registrada no INPI	152
Mapa 3 - Rota do Queijo Paranaense	155
Figura 61 - Entrega das placas da Rota do Queijo Paranaense às queijarias da APROSUD	156
Figura 62 - Estrutura turística da queijaria Três Amores, São Jorge D'Oeste-PR...	157
Figura 63 - Entrega do Selo Carbono Zero à queijaria Vidalat	159
Figura 64 - Reunião com representantes da Itaipú Binacional e Agrocarbon360 ...	159

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Importação, exportação e saldo da balança comercial brasileira de leite e derivados de 2000 a 2022.....	36
Gráfico 2 - Produção de leite x número de vacas ordenhadas no Brasil	43
Gráfico 3 - Produção leiteira do Paraná, por mesorregião, entre 1974-2020, em bilhões de litros	45
Gráfico 4 - Destino do leite inspecionado no Brasil, 2010-2022	61

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Etapas da pesquisa de campo, de acordo com o público-alvo	25
Quadro 2 - Informações da terceira etapa da pesquisa de campo	27
Quadro 3 - Ano de associação das queijarias à APROSUD	29
Quadro 4 - Informações da quarta etapa da pesquisa de campo	30
Quadro 5 - Ranking das 20 maiores companhias de leite no mundo, em 2023	35
Quadro 6 - Principais normas para produção, processamento e comercialização de leite e queijos artesanais, Brasil e Paraná.....	56
Quadro 7 - Selos e suas respectivas descrições	57

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Área do estabelecimento, população residente, produção de leite dos estabelecimentos vinculados à APROSUD	46
Tabela 2 - VBP total e do leite, Paraná e Sudoeste do Paraná, em 2020	52
Tabela 3 - Ranking 13 maiores processadores de leite do Brasil	60
Tabela 4 - Dados da produção de queijo das queijarias vinculadas à APROSUD participantes da pesquisa.....	90
Tabela 5 - Premiações obtidas em concursos das queijarias associadas à APROSUD, entre 2018-2025	139
Tabela 6 - Queijos com IG no Brasil, por data de registro	151

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIQ	Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
ABRALEITE	Associação Brasileira dos Produtoras e produtores de Leite
ABRARASTRO	Associação Brasileira de Rastreabilidade de Alimentos
ACEC	Associação Comercial e Empresarial de Chopinzinho-PR
ADAPAR	Agência de Defesa Agropecuária do Paraná
AEN	Agência Estadual de Notícias
ALEP	Assembleia Legislativa do Paraná
APROSUD	Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná
ASN	Agência Sebrae de Notícias
BPA	Boas Práticas Agropecuárias
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CILEITE	Centro de Inteligência do Leite
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CNPA	Cadastro Nacional de Produtos Artesanais
CRESOL	Cooperativa Central de Crédito com Interação Solidária
DPAV	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal da Adapar
DO	Denominação de Origem
EMATER	Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
GLAC	Grupo de estudos de Leite e derivados da UTFPR-FB
IDR-Paraná	Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná
IG	Indicação Geográfica
IN	Instrução Normativa
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPARDES	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada

IPEADATA	Base do IPEA de indicadores macroeconômicos, regionais e sociais
LPI	Lei de Propriedade Intelectual
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
MULTIRIO	Empresa Municipal de Multimeios da Prefeitura do Rio de Janeiro
MDIC	Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços
OCLA	Observatório da Cadeia Láctea Argentina
ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
PIB	Produto Interno Bruto
PNQL	Programa Nacional da Qualidade do Leite
POA	Produção de Origem Animal
PPGG	Programa de Pós-Graduação em Geografia
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SEAB	Secretaria da Agricultura e do Abastecimento
SEBRAE-PR	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SISBI/POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos Animais
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUSAF	Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RPI	Revista de Propriedade Intelectual
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
UNIOESTE	Universidade Estadual do Oeste do Paraná
EU	União Europeia
UTFPR-FB	Universidade Tecnológica Federal do Paraná, campus de Francisco Beltrão-PR
VBP	Valor Bruto da Produção

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	19
1.1 Lugar de fala da autora.....	21
1.2 Os objetivos e o caminho metodológico da pesquisa	24
1.3 Estrutura da tese	30
2 PRODUÇÃO DE LEITE	33
2.1 A produção mundial de leite	33
2.2 Bovinocultura no Brasil.....	37
2.2.1 Caracterização da cadeia agroindustrial do leite do Brasil: Produção	41
2.2.2 A (in)formalidade da produção de leite e derivados.....	54
2.2.3 Caracterização da cadeia agroindustrial do leite do Brasil: Processamento e comercialização	59
3 DO LEITE AO QUEIJO.....	67
3.1 Origens da produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná	70
3.2 Legislação: limites e possibilidades à produção artesanal de queijos	74
3.3 A produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná vinculada à APROSUD	83
3.3.1 Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.....	101
4 ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ (APROSUD)	115
4.1 Do convite para um curso à constituição da APROSUD	115
4.2 Entidades parceiras da APROSUD	123
4.2.1 ALEP	123
4.2.2 CRESOL Baser	124
4.2.3 IDR-Paraná	125
4.2.4 SEAB	126
4.2.5 SEBRAE-PR	127
4.2.6 UTFPR-FB.....	128
4.2.7 Principais desafios observados pelas entidades parceiras	128
4.3 Ações e resultados da APROSUD.....	131
4.3.1 Criação/reformulação das marcas.....	131
4.3.2 Realização de eventos	132

4.3.3 Cursos de qualificação	136
4.3.4 Participação em concursos e premiações	138
4.3.5 Reconhecimentos concedidos pelo Poder Público	144
4.3.6 Solicitação e obtenção da IG.....	148
4.3.7 Marca coletiva	151
4.3.8 Turismo rural	154
4.3.9 Responsabilidade Ambiental	158
4.3.10 Outras ações catalogadas.....	160
4.4 Percepções e perspectivas futuras à APROSUD na visão das associadas e associados	165
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	168
REFERÊNCIAS.....	171
APÊNDICE A – Questionário coleta dados: queijarias	186
APÊNDICE B – Questionário entrevista: presidente da APROSUD.....	189
APÊNDICE C – Questionário entrevista: entidades parceiras	191
APÊNDICE D – Questionário entrevista: poder público	192
APÊNDICE E – Questionário entrevista: produtoras e produtores	193
ANEXO A – Ata de fundação da APROSUD	195
ANEXO B - Lista das queijarias associadas à APROSUD	197
ANEXO C – Material promocional das queijarias	198

1 INTRODUÇÃO

A história da agricultura familiar no Brasil é palco de inúmeras lutas, passando pela posse da terra, acesso à tecnologia, resistência à lógica de mercado, questões sociais e de gênero, entre outras. Diante desta realidade, neste trabalho optou-se pela utilização de produtores e produtoras, não apenas como uma forma de dar visibilidade a presença feminina na produção de queijo, mas para valorar o papel fundamental das mulheres neste processo como será demonstrado ao longo do trabalho.

Com a chamada Revolução Verde, em meados do século XX, as agricultoras e os agricultores familiares foram levados a crer que um novo modelo de produção, baseado na produção de *commodities* com uso de elevada tecnologia, poderia garantir renda e desenvolvimento. Esse modelo fez com que a grande maioria das agriculturas e dos agricultores empobrecessem e se tornassem dependentes de empresas fornecedoras de insumos e de crédito para dar continuidade a produção.

Em resistência ao modelo de mercado vigente e na busca pela sobrevivência dos pequenos estabelecimentos, a agricultura familiar vem se reinventando constantemente, criando estratégias de inserção no mercado que possibilitem o desenvolvimento dos estabelecimentos familiares.

Dentre as estratégias, citamos a produção artesanal de queijo, que funcionou, por muitos anos, de forma a obrigar as produtoras e os produtores a comercializar seus produtos no mercado informal pela impossibilidade de adequar a estrutura e o produto às exigências legais. No entanto, vislumbraram na organização social a oportunidade de exercer pressão e requerer o reconhecimento e a regulamentação das diversidades existentes, tanto a nível de estrutura quanto nas formas de produção dos produtos artesanais produzidos no Brasil.

Nesse contexto, encontramos as produtoras e os produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná, detentores de um saber-fazer repleto de tradição passada de geração em geração, que veem no associativismo e nas recentes mudanças nas legislações, a possibilidade de obter reconhecimento e valorização ao seu produto pela comercialização nos mercados formais e pela abertura de novos mercados consumidores.

Ao correlacionarmos a temática proposta aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)¹, que compõem a Agenda 2030, explicitamos a relevância da pesquisa. Dos 17 objetivos definidos, a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná contribui ao menos para o alcance de cinco objetivos, descritos a seguir:

ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável): A produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná é majoritariamente realizada em pequenos estabelecimentos da agricultura familiar, com a utilização de práticas tradicionais e sustentáveis na produção, contribuindo para a segurança alimentar pela oferta de alimentos nutritivos.

ODS 5 (Igualdade de gênero): Pelo reconhecimento e valorização da produção artesanal de queijos, a atividade historicamente reprodutiva e feminina transforma-se em uma atividade produtiva e familiar, essa transformação, aliada a participação social das produtoras, propicia o empoderamento feminino e contribui para a redução das desigualdades de gênero no espaço rural.

ODS 8 (Trabalho Decente e Crescimento Econômico): A produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná gera emprego e renda nos pequenos estabelecimentos rurais, contribuindo para o desenvolvimento econômico e a permanência das famílias no campo.

ODS 11 (Cidades e Comunidades Sustentáveis): Por estar vinculada a *terroir* da região Sudoeste do Paraná e a cultura europeia reproduzida pelos migrantes que aqui chegaram, a produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná contribui para a valorização do território por fortalecer a identidade local e o turismo rural.

ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis): Ao produzir utilizando práticas pautadas na sustentabilidade, as pequenas agroindústrias produtoras de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná têm os recursos naturais como elemento chave em seus processos, contribuindo para a preservação do meio ambiente e estimulando práticas de produção e consumo consciente.

Aliada a relevância da temática, a motivação para a proposição e desenvolvimento desta pesquisa, agrega elementos da história pessoal que com o passar dos anos foram se entrelaçando com a trajetória acadêmica e profissional da pesquisadora, descritos a seguir.

¹ Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) correspondem aos 17 objetivos globais estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), em 2015. Estes compõem o plano global para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e garantir que todas as pessoas possam desfrutar de um futuro mais justo e sustentável até 2030 (ONU, 2025).

1.1 Lugar de fala da autora

A história pessoal/familiar reproduz o processo de ocupação da região Sul do Brasil. Meus bisavôs, italianos, migraram com suas famílias para o Rio Grande do Sul em busca de trabalho e com o sonho de uma vida melhor. Ali fixaram morada e permaneceram na atividade agropecuária até meados de 1940, quando partiram em busca de terras mais produtivas no Oeste de Santa Catarina.

Aos poucos, os filhos foram deixando o campo para morar e trabalhar na cidade e, em 1969, com o falecimento do patriarca, a família é obrigada a entregar o estabelecimento rural para honrar com despesas médicas, concluindo a migração para a zona urbana.

Motivados pelas notícias que chegavam sobre a próspera região Sudoeste do Paraná, em 1979, parte da família desloca-se para a região, com o intuito de instalar uma mecânica e revenda de máquinas e equipamentos agrícolas.

Mesmo não residindo nem exercendo atividades produtivas no espaço rural, este sempre esteve presente pelas relações de familiaridade desenvolvidas com os clientes (agricultores familiares) da empresa. Os finais de semanas e férias, nas décadas de 80 e 90, eram um misto de trabalho e lazer numa propriedade de um cliente/amigo na Linha Santa Bárbara, interior de Francisco Beltrão-PR. Todas as atividades ligadas à horta e ao manejo das vacas eram interessantes, mas a ordenha com a extração manual do leite em uma lata de óleo de soja e, posteriormente, a mágica de ver o leite ser transformado em queijo eram fascinantes para a menina da cidade.

A trajetória dessa família agricultora seguiu a mesma linha descrita anteriormente: conforme os filhos cresciam, mudavam pra cidade em busca de emprego que lhe fornecesse renda fixa, culminando na venda da propriedade ao final dos anos 90. Desde então, os produtos tradicionais, em especial o queijo Colonial, aguçam a memória afetiva daquela menina, hoje pesquisadora, dos alimentos produzidos com afeto que foram se extinguindo com o passar dos anos.

Ao longo de minha formação acadêmica, essa vivência e a memória afetiva sempre estiveram presentes e nortearam, por vezes inconscientemente, minhas escolhas acadêmicas para uma formação interdisciplinar. Durante a graduação em Administração, pós-graduação em Cooperativismo e o mestrado em Desenvolvimento

Regional, inúmeras vezes o espaço rural e os estabelecimentos da agricultura familiar foram objeto de pesquisa, na tentativa de compreender as formas de reprodução nesse espaço, discutir as políticas públicas voltadas à agricultura familiar e ressaltar a importância de fomentar a reprodução dos estabelecimentos da agricultura familiar para além da esfera econômica, destacando seu papel na segurança alimentar, na preservação da cultura e da natureza.

Por sete anos, a ótica capitalista norteou minha atuação profissional em cargos de gestão na iniciativa privada, gerando questionamentos e desconfortos. Em 2008, com a chegada da UTFPR em Francisco Beltrão-PR, tive a oportunidade de ingressar na carreira docente no ensino superior.

Não posso deixar de citar a influência de minha nona Luiza na escolha de tornar-me educadora. Mesmo morando distante, cada passeio em sua casa era uma oportunidade para minha vó reafirmar sua profecia: “você vai ser professora igual a vó”. Contava histórias e abria uma caixa que ela guardava a sete chaves com fotos e registros físicos do tempo em que foi professora (1936-1971) e ajudou a institucionalizar a escola pública em área rural de Joaçaba/SC. A sua história de dedicação à educação, hoje eternizada em uma tese doutoral², aliada às lutas pessoais contra a sociedade patriarcal, que por vezes, a acusou de abandonar o lar e os filhos para lecionar e, sua convicção no poder de transformar pela educação, me fizeram escolher o mesmo caminho, seguir o seu legado na luta por uma sociedade mais justa e igualitária, onde todos tenham as mesmas liberdades e oportunidades.

Em 2010, junto com a aprovação em concurso público no Instituto Federal do Paraná – IFPR de Palmas-PR, veio a possibilidade de dedicar-me exclusivamente à educação, exercendo atividades de ensino, pesquisa e extensão entre 2010-2013 na instituição. Período no qual tive oportunidade de trabalhar e conhecer a riqueza cultural da comunidade quilombola local e me deparar com estruturas que julgava extintas, como as minas de carvão com condições de trabalho análogo ao escravo.

Motivada por demandas familiares, em 2014 retorno à UTFPR-FB. Com o retorno a Francisco Beltrão-PR, algumas memórias daquela menina tornaram-se parte do dia a dia, como por exemplo o sítio em que, durante a infância, vivenciava a produção de leite e queijo e que, agora, fica de frente à janela do meu gabinete de

² Tese: A institucionalização da escola pública em área rural – Joaçaba – SC (1938-1961), da autora Célia Carmem Martinson. Disponível em: < <https://repositorio.jesuita.org.br/> >. Acesso em 28 mar. 2025.

trabalho. Na instituição, a cadeia agroindustrial do leite também já era objeto de estudo em atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelo curso de Engenharia de Alimentos.

Alinhando o objetivo pessoal de estudar a agricultura familiar e a demanda institucional de formação profissional, início a aproximação com o Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG) da UNIOESTE de Francisco Beltrão-PR como aluna especial, cursando as disciplinas Tópicos especiais em dinâmica econômica e território: Agricultura, inovação e dinâmica espacial da indústria agroalimentar (2016) e Organização territorial da agricultura familiar (2018). Na disciplina Organização territorial da agricultura familiar, ministrada pela professora Dra. Roselí Alves dos Santos, encontrei a linha de estudos desejada e os subsídios para a construção do projeto de pesquisa que utilizei no processo de seleção para ingressar como aluna regular do programa em 2020.

A caminhada no programa, entre 2021 e 2025, foi marcada pelo desafio de conciliar demandas pessoais, profissionais e acadêmicas. Como o programa e a UTFPR-FB situam-se em Francisco Beltrão-PR, não foi possível solicitar o afastamento integral do trabalho para cursar a pós-graduação, apenas a redução de carga horária entre dezembro/2021 e março/2025. Porém, em fevereiro de 2022 um grande desafio se apresentou: o diagnóstico de autismo severo da minha filha menor, que acabou desestabilizando toda a família e exigindo adaptação da rotina para que pudessemos realizar 20 horas de tratamento terapêutico por semana. Essa nova realidade colocou em dúvida a possibilidade de permanência no programa, culminando no pedido de cancelamento da redução de carga horária em setembro/2022.

A tripla jornada se tornou ainda mais desafiadora. Em vários momentos não pude dedicar-me como gostaria às atividades do programa, culminando em atrasos e no pedido de trancamento do curso por seis meses, em 2023. O caminho continuou árduo, mas a vontade de concluir a pesquisa, associada a maestria com que minha orientadora Profa. Dra. Roselí Alves dos Santos conduziu o processo tornou essa tese possível.

Portanto, consideramos toda a vivência ora descrita e suas implicações no processo de constituição deste trabalho científico. O desejo ao estudar a produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná é de contribuir com o movimento

capitaneado pela APROSUD na busca pelo reconhecimento e valorização do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná, produto tradicional que faz parte da cultura desse povo.

1.2 Os objetivos e o caminho metodológico da pesquisa

Este trabalho tem por objetivo estudar a produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná, desde suas origens, descrevendo a participação das produtoras e dos produtores na cadeia agroindustrial do leite, seu saber-fazer e o protagonismo a partir da constituição da APROSUD. Ora traduzido nos objetivos específicos a seguir:

1. Analisar o perfil das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná associadas/associados à APROSUD;
2. Descrever a cadeia agroindustrial do leite na esfera das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná;
3. Verificar o processo de produção e os tipos de queijos artesanais produzidos pelas associadas e pelos associados da APROSUD;
4. Constatar o processo de criação e gestão da associação;
5. Conhecer as parcerias realizadas pela APROSUD, que estão envolvidas na criação da identidade do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná;
6. Compreender a importância e a percepção das produtoras e dos produtores de queijo artesanal quanto às contribuições da associação e das entidades parceiras envolvidas na criação da identidade do queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

Definidos os objetivos, partimos para a descrição do caminho metodológico percorrido na execução da pesquisa. A metodologia deste trabalho é de **pesquisa predominantemente qualitativa**, por ser indicada a estudos que buscam aprofundamento e que desejam operar “no universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes” e compreender o mundo e a sociedade “segundo a perspectiva daqueles que o vivenciam”, aspectos da realidade não quantificáveis (Minayo, 2003, P.22; Gil, 2017, p.41).

Dentro da abordagem qualitativa e com objetivo de **explorar e descrever** a produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná, dividimos a pesquisa em

etapas, a saber: pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo, tratamento de dados e análise dos resultados.

A **pesquisa bibliográfica** introduz a elaboração da pesquisa proposta. Ao explorar materiais já publicados, além de ampliar a familiaridade da pesquisadora com a temática proposta, ainda permite que os dados secundários obtidos na pesquisa bibliográfica fundamentem a constituição do arcabouço teórico da pesquisa, responsável por subsidiar a discussão dos resultados obtidos na pesquisa de campo.

Marconi e Lakatos (2008, p.183) e Gil (2017, p.34) ressaltam a importância desta modalidade de pesquisa, ao afirmar que a pesquisa bibliográfica não se trata de uma mera repetição do que já foi dito ou escrito sobre determinado assunto, sua principal vantagem é permitir ao pesquisador a cobertura de uma gama de fenômenos superior ao que poderia pesquisar diretamente.

Findada a pesquisa bibliográfica e a construção do referencial teórico, partimos para a segunda etapa da pesquisa, a **pesquisa de campo**. Visando a coleta de dados demandada pelos objetivos específicos, optamos por dividir a pesquisa de campo em quatro etapas (Quadro 1). Todas as etapas da pesquisa de campo são executadas com o auxílio de formulário ou questionário semiestruturado. Os questionários foram desenvolvidos pela autora e validados na banca de qualificação do projeto.

Quadro 1 - Etapas da pesquisa de campo, de acordo com o público-alvo

Etapa	Ferramenta	Objetivo	Público-alvo
1ª	Formulário	Analisar o perfil das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná associadas/associados à APROSUD	Queijarias
		Descrever a cadeia agroindustrial do leite na esfera das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná	
2ª	Entrevista	Constatar o processo de criação e gestão da associação.	Presidente da APROSUD
3ª	Entrevista	Conhecer as parcerias realizadas pela APROSUD que estão envolvidas na criação da identidade do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná	Representantes das entidades parceiras
4ª	Entrevista	Verificar o processo de produção e os tipos de queijos artesanais produzidos pelas queijarias da APROSUD	Produtoras e produtores de queijo artesanal
		Compreender a importância e a percepção das produtoras e dos produtores de queijo artesanal quanto às contribuições da associação e das entidades parceiras envolvidas na criação da identidade do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná	

Autoria própria (2025)

A **primeira etapa** da pesquisa de campo consistiu na aplicação de um questionário semiestruturado *google forms* (Apêndice A), com a finalidade de obter

dados que permitam analisar o perfil das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná, associadas/associados à APROSUD e de descrever a cadeia agroindustrial do leite na esfera dos estabelecimentos participantes da pesquisa.

O link do questionário foi enviado ao *WhatsApp* das associadas e dos associados em três diferentes datas: 12 de dezembro de 2023, 22 de fevereiro e 09 de abril de 2024. Importante salientar que, na terceira tentativa, foi possibilitado o preenchimento do questionário através de videochamada ou presencial, por meio de visita à produtora ou ao produtor. Após três tentativas, das 20 queijarias associadas à APROSUD, 14 responderam ao questionário.

A **segunda etapa** da pesquisa de campo contempla a entrevista com o presidente da APROSUD, o senhor Claudemir Roos. A entrevista foi realizada no dia 10 de maio de 2024 em sua propriedade, localizada no município de Chopinzinho-PR. Além de levantar dados e informações referentes aos processos de constituição e gestão da associação (Apêndice B), na oportunidade foram validadas informações oriundas de mídias sociais, utilizadas na composição do referencial teórico.

A identificação das entidades parceiras, que compõem a terceira etapa da pesquisa de campo, foi obtida durante a entrevista com o presidente da APROSUD, em resposta à pergunta “Quem são as entidades parceiras da associação?”. Na oportunidade, além de identificar as entidades parceiras da APROSUD, o Sr. Claudemir Roos compartilhou a identidade das/dos representantes das entidades e o contato telefônico destes que utilizamos para operacionalizar a terceira etapa da pesquisa de campo.

A **terceira etapa** da pesquisa de campo, entrevista com as entidades parceiras da APROSUD, foi realizada durante os meses de novembro e dezembro de 2024 e janeiro de 2025, com objetivo de conhecer as parcerias realizadas pela APROSUD e suas contribuições ao movimento de reconhecimento e valorização do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná. As entrevistas foram realizadas por meio de videoconferência ou presencial, a critério da entrevistada ou do entrevistado.

A execução das entrevistas com as entidades parceiras, descritas no Quadro 2, foi norteadas pelo questionário semiestruturado (Apêndice C), exceto a entrevista com o representante do poder público, o deputado estadual Wilmar Reichembach (Apêndice D).

Quadro 2 - Informações da terceira etapa da pesquisa de campo

Entidade Parceira	Representante(s)	Data da entrevista	Modalidade da entrevista
IDR- Paraná	Rosane Dalpiva Bragato	29 de novembro de 2024	Videoconferência
SEBRAE-PR	Alyne Chicocki	03 de dezembro de 2024	Videoconferência
SEAB	Leunira Vigano Tesser	06 de dezembro de 2024	Videoconferência
CRESOL	Gerson Preillipper	09 de dezembro de 2024	Presencial
UTFPR-FB	Andréa Cátia Leal Badaró Fabiane P. de Castro Cislighi	10 de dezembro de 2024	Presencial Videoconferência
ALEP	Deputado Estadual Wilmar Reichembach	17 de janeiro de 2025	Presencial

Autoria própria (2025)

Vale ressaltar que o nome do Deputado foi citado durante a entrevista com o presidente da APROSUD, em maio de 2024, mas não entrou na lista das entidades e representantes disponibilizadas por ele. Porém, durante a execução das entrevistas com as entidades parceiras apontadas pela presidência da APROSUD, o nome do Deputado voltou a ser citado, em especial pela proposição do projeto que deu origem à Lei nº 21.966, de 03 de maio de 2024, que reconhece o queijo Colonial do Sudoeste do Paraná como patrimônio cultural imaterial do estado. Devido ao número de citações e a importância da Lei para o movimento de reconhecimento e valorização da produção artesanal de queijo do Sudoeste do Paraná, julgamos relevante sua inclusão à lista de entidades parceiras da APROSUD, em virtude dessa excepcionalidade e do interesse em compreender o contexto da parceria e da criação do projeto que culminou na referida Lei, elaboramos o questionário (Apêndice D) para a condução da entrevista.

Por fim, iniciamos o planejamento e execução da **quarta etapa** da pesquisa de campo, a entrevista com as produtoras e os produtores de queijo artesanal associadas/associados à APROSUD.

A amplitude da região Sudoeste do Paraná acompanhada da dispersão territorial apresentada pelas 14 queijarias participantes da primeira etapa da pesquisa, expôs nossas limitações de tempo e de recursos para continuidade da pesquisa de campo. Considerando as limitações e a profundidade de análise requerida à uma pesquisa qualitativa, escolhemos determinar uma amostra para execução da quarta etapa da pesquisa de campo.

Além das 14 queijarias que participaram da primeira etapa da pesquisa de campo, optamos por incluir a queijaria Irmão Queijeiro. Mesmo essa tendo escolhido não participar, durante a execução da terceira etapa solicitamos que cada entidade parceira indicasse seis queijarias, dentre as associadas à APROSUD, que na opinião da entrevistada ou do entrevistado representam a diversidade presente na associação.

Além da queijaria Vidalat, já participante da pesquisa, a queijaria Irmão Queijeiro foi citada por todas as pessoas entrevistadas, levando-nos a avaliar e decidir por refazer o convite. Realizamos contato com a queijaria, em janeiro de 2025, para reafirmar a importância de sua participação na pesquisa, a qual prontamente se dispôs a participar. Frente ao aceite, solicitamos a produtora que nos informasse o “ano de associação à APROSUD”, critério utilizado na composição da amostra, pois diferentemente das outras queijarias participantes da pesquisa, na Queijaria Irmão Queijeiro a coleta de dados da etapa 1 (formulário semiestruturado) e da etapa 4 (questionário semiestruturado) foram realizadas no mesmo momento, durante a execução da entrevista.

De maneira não probabilista e intencional, a seleção da amostra utilizou como universo as 15 queijarias participantes da primeira etapa da pesquisa de campo, a escolha das queijarias selecionadas para compor a amostra levou em consideração as respostas obtidas à pergunta “ano de associação à APROSUD”, por entender que as queijarias fundadoras da associação são protagonistas no movimento em prol do reconhecimento e valorização do queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.

Ao extrair do formulário os dados para definição da amostra, nos deparamos com duas inconformidades³ de resposta à pergunta: ano de associação à APROSUD. Optamos em manter os dados dessas queijarias para a análise do perfil das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná e na descrição da cadeia agroindustrial do leite dos estabelecimentos associados à APROSUD, porém não foram consideradas para a composição da amostra.

A APROSUD foi fundada em 09 de outubro de 2019, das 13 queijarias aptas a participar da amostra, oito (08) apresentaram resposta que condiz com a condição de membro fundador da associação, em destaque no Quadro 3, sendo selecionadas para

³ No momento de preenchimento do formulário os respondentes atribuíram as expressões “Não me recordo” e “Não sei”, ao invés do ano de associação à APROSUD.

participar da quarta etapa da pesquisa de campo (entrevista com a produtora ou produtor de queijo artesanal).

Quadro 3 - Ano de associação das queijarias à APROSUD

Queijaria	Ano de associação à APROSUD
Toca	2019
São Bento	2019
Três Amores	2019
Vidalat	2019
Encantilado	2019
Santo Antônio	2019
Sítio São Bento	2019
Irmão Queijeiro	2019
Sabor do Sul	2020
Marangon	2020
Bach	2022
LandCorn	2023
São Gabriel	2024
São Cristóvão	*
Martinazzo	*

**Nota: Atribuímos * às queijarias que apresentaram inconformidade na resposta da pergunta
Elaborado pela autora, dados da pesquisa (2025)**

Definida a amostra, durante o mês de janeiro de 2025 realizamos as entrevistas com as produtoras e os produtores de queijo artesanal. As oito entrevistas foram realizadas com o auxílio do questionário (Apêndice E) na modalidade presencial e em local escolhido pela entrevistada ou pelo entrevistado, sendo que sete delas foram realizadas no estabelecimento da entrevistada e do entrevistado e uma em local externo.

Por questão ética, algumas informações coletadas durante as entrevistas com as produtoras e os produtores de queijo artesanal demandaram a necessidade de ocultar a identidade destes. Neste sentido, visando preservar a identidade e possibilitar a publicação das informações coletadas, optamos por utilizar codinome em determinados pontos da pesquisa. Os codinomes foram atribuídos de acordo com a ordem de realização das entrevistas, essa de conhecimento apenas da pesquisadora, conforme Quadro 4.

Quadro 4 - Informações da quarta etapa da pesquisa de campo

Ordem	Data entrevista	Codinome atribuído
1	07 de janeiro de 2025	Entrevistada 1
2	08 de janeiro de 2025	Entrevistada 2
3	09 de janeiro de 2025	Entrevistada 3
4	09 de janeiro de 2025	Entrevistada 4
5	20 de janeiro de 2025	Entrevistado 5
6	20 de janeiro de 2025	Entrevistada 6 Entrevistado 7
7	24 de janeiro de 2025	Entrevistada 8
8	27 de janeiro de 2025	Entrevistada 9

Autoria própria (2025)

Concluída a pesquisa de campo, partimos para o **tratamento de dados e análise dos resultados**, utilizando as ferramentas *Microsoft Excel*, *Microsoft Word*, *Transkriptor* e *Wordcloud*. Os dados quantitativos foram organizados e tabulados com o auxílio do software Excel, dando origem aos gráficos e tabelas apresentados na tese. Para os dados qualitativos obtidos através das entrevistas gravadas, realizamos a transcrição utilizando o aplicativo *Transkriptor*. Pela transcrição, foi possível realizar a análise do discurso que norteia a discussão dos resultados.

1.3 Estrutura da tese

Definida a temática, a abrangência e os objetivos da pesquisa, após análise crítica destes, optamos por organizar a construção da tese em sessões que contemplam os três grandes eixos da investigação: a produção de leite; transformação do leite em queijo e; o movimento associativista das produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná, apresentados de forma sucinta a seguir.

Na sessão 2: Produção de leite, tem início com o panorama da produção de leite no mundo, nele posicionamos o Brasil dentre os maiores produtores de leite do mundo e demonstramos a importância econômica da atividade produtiva para o país. Na sequência, descrevemos a trajetória da produção leiteira no Brasil, desde a chegada dos primeiros animais vindos de Portugal à Capitania de São Vicente, em 1533, até a configuração atual da cadeia agroindustrial do leite nas diferentes esferas (nacional, estadual e regional), trajetória essa modelada pela criação e/ou alteração

das normas que regem a produção, o processamento e a comercialização do leite e seus derivados.

Ao estudarmos a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná vinculada à APROSUD, é primordial a análise da origem do leite, principal matéria-prima para elaboração de queijos, utilizado pelas agroindústrias artesanais participantes da pesquisa. Assim, o estudo volta-se para a identificação e a descrição da produção de leite realizada nos estabelecimentos que alojam as agroindústrias artesanais de queijo, trazendo à baila o sistema produtivo elegido pelos produtores e características dos estabelecimentos como: área do estabelecimento, número de pessoas residentes e a modernização, como elementos para a análise da produção e da produtividade de leite destes pequenos estabelecimentos, majoritariamente estabelecimentos da agricultura familiar.

A partir da produção, detectamos que o leite produzido nestes estabelecimentos segue por caminhos diversos dentro da cadeia agroindustrial. O estudo segue descrevendo a cadeia agroindustrial do leite sob a perspectiva de agregação de valor ao produto, pela instalação de agroindústrias artesanais para o processamento e comercialização do leite sob a forma de queijos, estratégia de reprodução elegida pelos estabelecimentos participantes da pesquisa em busca de sustentabilidade econômica frente ao modelo de mercado vigente.

Iniciamos a sessão 3: Do leite ao queijo com um breve histórico da produção artesanal de queijos no Brasil, iniciada em Minas Gerais no século XVIII, agregando dados referentes à produção, consumo e diversidade de queijos produzidos de maneira artesanal no país. Busca-se compreender os limites e possibilidades à produção artesanal frente a legislação vigente e pontuar os desafios vivenciados pelas produtoras e produtores artesanais de queijos do Sudoeste do Paraná para se adequar à referida legislação, visando a formalização do estabelecimento e a certificação dos queijos. Em continuidade, atendendo ao objeto de pesquisa, focamos o estudo à região Sudoeste do Paraná, onde apresentamos as origens da produção artesanal de queijo na região, caracterizamos a produção, as agroindústrias artesanais e o perfil das produtoras e produtores de queijo artesanal associadas/associados à APROSUD.

Dentre a variedade de queijos produzidos artesanalmente no Sudoeste do Paraná, o queijo Colonial se destaca. Produto oriundo do saber-fazer trazido pelos

migrantes europeus adaptado ao *terroir* da região, é pela propagação da cultura destes migrantes que este, ao longo dos anos, torna-se produto tradicional da região Sudoeste do Paraná, sendo recentemente reconhecido pelo governo como Patrimônio de natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná. Este reconhecimento é fruto do movimento capitaneado pela APROSUD, que vislumbra nas recentes alterações ocorridas no RIISPOA e na força do movimento social, a possibilidade de lutar por reconhecimento e valorização da produção artesanal, em especial do queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, produto tradicional e identitário da região repleto de significados, os quais apresentamos ao final da sessão.

A sessão 4: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD trata desse movimento de organização social de produtoras e produtores de queijos em prol do reconhecimento e valorização da produção artesanal do Sudoeste do Paraná. Nele, descrevemos a origem do movimento e o processo de constituição da associação, em 2019, decorrentes da mobilização das produtoras e produtores por entidades locais para a participação no Curso: Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial Artesanal, promovido pela UTFPR-FB.

Com a constituição da APROSUD também se formalizam parcerias, visando o fortalecimento do movimento e a operacionalização de ações. Ao descrever as entidades parceiras: ALEP; CRESOL-Baser; IDR-Paraná; SEAB; SEBRAE-PR e UTFPR-FB, também pontuamos as ações desenvolvidas por essas entidades e apresentamos os principais desafios vislumbrados por estas na execução das ações.

Na impossibilidade de descrever todas as ações realizadas/publicizadas nas mídias sociais da associação, optamos por catalogar todas as ações e descrever as principais (apontadas nas entrevistas com produtoras, produtores, presidente da associação e entidades parceiras), bem como apresentar os resultados obtidos. Por fim, expomos as percepções e perspectivas futuras à APROSUD, na visão das associadas e associados.

2 PRODUÇÃO DE LEITE

Pelo desenvolvimento tecnológico, a cadeia produtiva do leite se tornou um importante segmento da economia mundial. Sua relevância vai além da esfera econômica, já que é descrito como um dos principais alimentos na luta contra a fome pelo seu teor nutritivo e tem importante papel social ao gerar milhares de postos de emprego pelo mundo. Por ser versátil, obtêm-se centenas de produtos derivados do leite, dentre eles o queijo, componente desta pesquisa. Esta sessão contempla o panorama da produção de leite no Brasil e no mundo, descreve a cadeia agroindustrial do leite nas diferentes esferas e caracteriza a inserção das produtoras e dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná na referida cadeia.

2.1 A produção mundial de leite

Tema de interesse mundial, as *commodities* agroalimentares são peças-chaves no comércio internacional. A atividade leiteira ao redor do mundo é diversificada, para produção de leite são utilizadas vacas, búfalas, ovelhas, cabras, camelas, entre outras espécies. Esta pesquisa concentra-se em estudar a produção do leite de vaca, responsável por ao menos 80% do volume de leite produzido no mundo (Leite, 2020, P. 2).

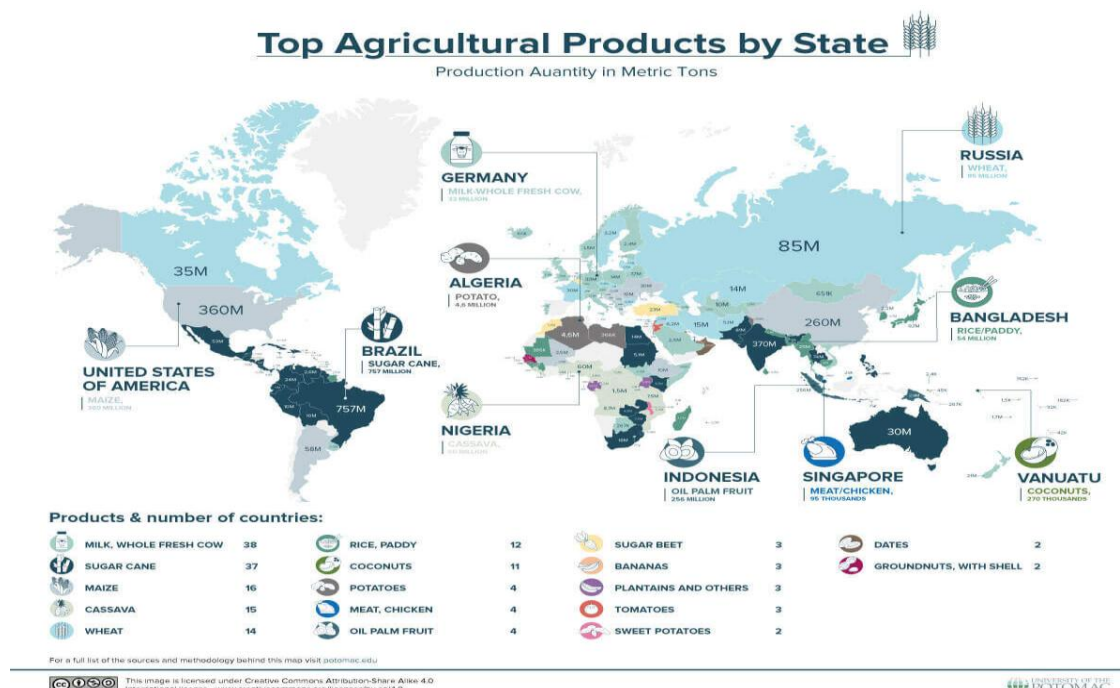
Em 2020, foram produzidos 753 milhões de toneladas de leite; em 2022 este número saltou para 950 milhões de toneladas. Estima-se, até 2040, um aumento de 33,47% na produção e de 33,89% no consumo, motivados pelo crescimento populacional, envelhecimento da população, aumento da renda e mudança nos hábitos alimentares (EMBRAPA, 2023b; FAO, 2022).

Dado cenário representa uma tendência a investimentos em otimização dos sistemas de produção, melhoria da genética, saúde, conforto animal, eficiência alimentar, com intuito de obter maior produtividade por vaca, contribuindo para a redução do impacto ambiental causado pela atividade (EMBRAPA, 2023b, p. 102).

A publicação “De onde vem a nossa comida?” faz um compilado dos conjuntos de dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO para o ano de 2020, onde é possível vislumbrar (Figura 1) a principal *commodity* de cada país e a quantidade de países que produzem cada uma dessas *commodities*.

Dentre as principais *commodities* agrícolas do mundo, o leite é a mais produzida, sendo o principal produto agrícola em 38 países. (University Of The Potomac, 2022).

Figura 1 - Principal produto agrícola por país



Fonte: University Of The Potomac (2022)

Em termo de participação na produção mundial de leite em 2020, se considerado que a produção de leite é a principal atividade agrícola em 38 países, destacamos dois fatos: mais da metade (52%) da produção foi realizada por nove países⁴; Estados Unidos da América e Índia foram responsáveis por 25% da produção mundial no referido ano.

Assim como na produção, o processamento do leite exige incorporação de tecnologia às unidades agroindustriais. Por ser perecível e versátil, o leite precisa ser industrializado, seja para garantir segurança alimentar aos consumidores ou para dar origem à uma infinidade de produtos lácteos, que além de agregar valor à matéria-prima, viabilizam o comércio internacional.

Mundialmente, há grandes empresas processadoras de leite. O relatório “*Global Dairy Top 20*” do Rabobank, publicado pela ABIQ (2024), traz o ranking das

⁴ Estados Unidos da América (13%); Índia (12%); Brasil (5%); China (5%); Alemanha (4%); Rússia (4%); França (3%); Nova Zelândia (3%) e Turquia (3%). Fonte: FAO(2022)

20 maiores companhias de captação e processamento de leite no mundo, de acordo com o faturamento obtido em 2023 (Quadro 5).

Quadro 5 - Ranking das 20 maiores companhias de leite no mundo, em 2023

Ranking	Companhia	País de origem/operação	Faturamento USD bilhões
1	Lactalis	França	30,2*
2	Nestlé	Suíça	24,1*
3	Produtoras e produtores de leite da América	Estados Unidos	21,7
4	Danone	França	19,7*
5	Yili	China	17,5*
6	Fonterra	Nova Zelândia	15,1
7	Alimentos Arla	Dinamarca/Suécia	14,8
8	FrísiaCampina	Holanda	14,1
9	Mengniu	China	13,9
10	Saputo	Canadá	12,8
11	Unilever	Holanda/Reino Unido	8,7*
12	Alimentos Schreiber	Estados Unidos	7,4*
13	Salvação	França	7,4*
14	Federação Coop. de Marketing de Leite Gujarat	Índia	7,2*
15	Müller	Alemanha	6,7*
16	Social	França	6,3
17	Agropur	Canadá	6,1
18	DMK	Alemanha	5,9
19	Froneri	Reino Unido	5,7
20	Grupo Lala	México	5,6

Nota: Os dados de faturamento são predominantemente vendas de laticínios (reais ou estimadas*), com base em dados financeiros de 2023.

Fonte: Adaptado de ABIQ (2024)

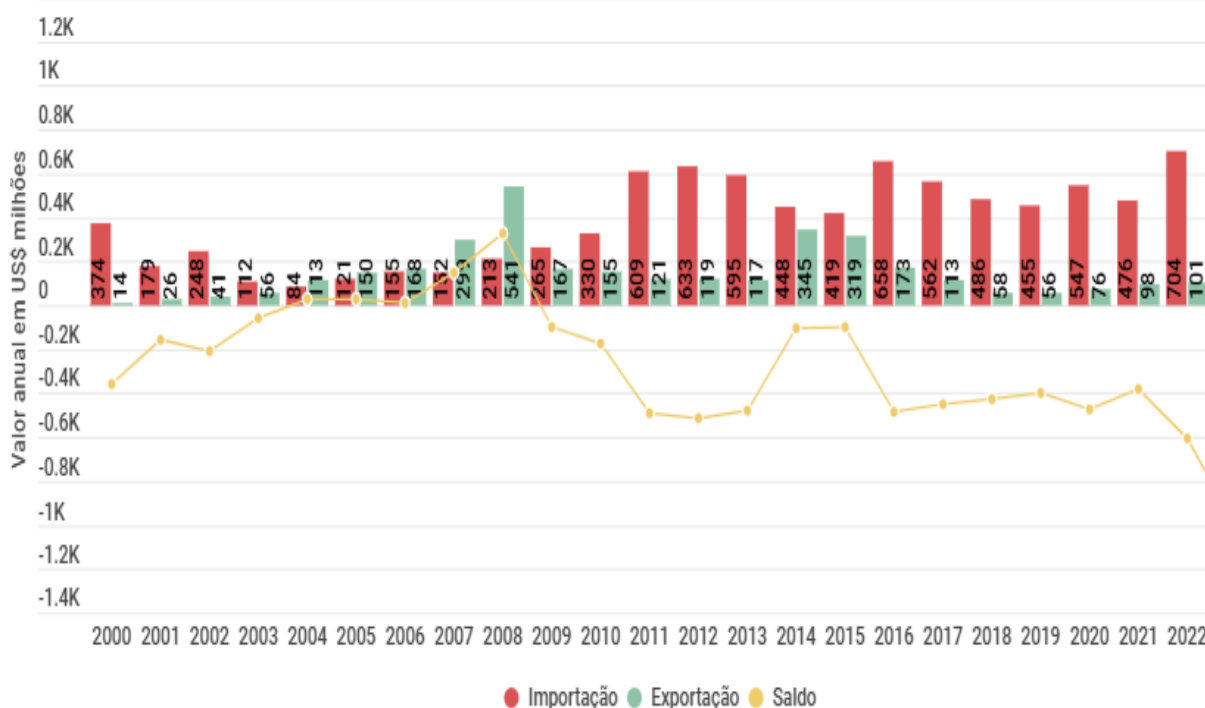
Dentre os três maiores produtoras e produtores de leite do mundo, em 2020, apenas o Brasil não possui empresa/cooperativa nacional no ranking das 20 maiores companhias de captação e processamento de leite do mundo. Porém quando analisada a presença destas companhias no Brasil, três delas (Lactalis, Nestlé e Danone) operam no país (ABRALEITE, 2024).

Majoritariamente, a produção leiteira é destinada ao consumo interno dos países. Estima-se que aproximadamente 10% da produção mundial de leite é destinada ao comércio internacional. No comércio internacional, o leite e seus derivados são comercializados sob diferentes formas, tendo como principais *comodities* lácteas: leite em pó, manteiga e queijo. Em 2020, foram comercializados 81,8 milhões de toneladas equivalente em leite (OCLA, 2022).

Os três maiores produtores mundiais de leite atuam de maneira diferenciada no comércio internacional. Enquanto os Estados Unidos da América ocupam posição de destaque, tanto na exportação quanto na importação de produtos lácteos (entre os 10 maiores), comportamento observado também nos países membros da União Europeia – UE, a Índia e o Brasil, assim como a maioria dos países periféricos, têm participação simbólica no mercado internacional.

Historicamente, o saldo da balança comercial brasileira do setor lácteo é deficitário (Gráfico 1). Em 2020, este valor chegou a US\$ 471 milhões de dólares. As exportações somaram US\$ 76 milhões de dólares, tendo como principais produtos o leite condensado (25%), o queijo (25%) e o creme de leite (22%). Já as importações acumularam US\$476 milhões de dólares, sendo os principais produtos o leite em pó (62%) e o queijo (23%).

Gráfico 1 - Importação, exportação e saldo da balança comercial brasileira de leite e derivados de 2000 a 2022



Fonte: EMBRAPA (2023c)

Atribui-se a baixa participação no comércio internacional à natureza perecível dos produtos e as proteções impostas pelo governo, haja vista que, nestas localidades, a produção é feita em pequenas propriedades e há necessidade de garantir renda às famílias envolvidas (CNA, 2022; Leite, 2020).

Exemplo da atuação do Estado na proteção da atividade leiteira do Brasil se deu em 15 de agosto de 2023, quando o governo federal aprova a alteração de 12% para 18% da alíquota de imposto para importação de produtos lácteos, e revoga o acordo de redução de tarifas que possuía com Argentina e Uruguai para importação de 28 produtos lácteos oriundos destes países (Brasil, 2023d).

Mesmo operando em um cenário desfavorável no mercado internacional, acredita-se que o Brasil tem grande potencial para se tornar um dos maiores exportadores de leite e derivados do mundo. Ao seu favor, tem-se o clima tropical, que favorece a produção em pastagens naturais, a disponibilidade de terras para ampliação da produção de leite, a abundante produção nacional dos principais grãos utilizados na alimentação animal, além do estoque de tecnologia disponível (Rocha, Carvalho e Resende, 2020, P. 14).

A presença das multinacionais processadoras de leite e derivados no mercado nacional, é fundamental para a inserção e consolidação da produção brasileira no mercado internacional, por possuírem marcas e rede de distribuição nos principais países consumidores. Porém, faz-se necessário substituir gradativamente a política de proteção doméstica por políticas que estimulem a competitividade do setor na busca pela equidade dos preços praticados no mercado interno e externo (BNDES, 2018, p. 107-108).

Para compreender o presente e as possibilidades futuras apresentadas à cadeia agroindustrial do leite e seus derivados do Brasil, propomos uma retomada histórica às origens da bovinocultura no país, sob a perspectiva da pecuária leiteira enquanto responsável pelo fornecimento da principal matéria-prima para a produção de queijos.

2.2 Bovinocultura no Brasil

Desde a chegada dos portugueses ao Brasil em 1500, até o processo de industrialização ocorrido em meados do século XX, a economia brasileira fora estruturada sob o modelo primário-exportador, com ciclos econômicos da cana-de-açúcar, do ouro e do café (Martins e Faria, 2006).

Os primeiros trinta anos da colonização portuguesa foram marcados exclusivamente pela exploração do pau-Brasil. Em 1533, João III, rei de Portugal,

frente as invasões francesas ao território brasileiro, institui as capitanias hereditárias como medida para assegurar a posse da colônia e seu desenvolvimento, cedendo 15 extensas faixas de terras a donatários portugueses. Em troca, além de proteger o território dos franceses e indígenas, os donatários destinavam à Coroa impostos sobre as atividades econômicas desenvolvidas nas capitanias (Silva, Boaventura e Fioravanti, 2012).

Dada a vastidão territorial e a escassez de mão de obra existente, inicialmente, as capitanias concentraram a produção de cana-de-açúcar e café na porção litorânea do território brasileiro. A ocupação territorial vai ocorrendo aos poucos, com o aumento populacional ocasionado pela chegada dos escravos e pela implantação de atividades secundárias com o objetivo de garantir a subsistência das capitanias, e dentre as atividades destacamos a bovinocultura (Martins e Faria, 2006).

A história da bovinocultura no Brasil se inicia em 1533, com a chegada dos primeiros animais - 32 cabeças de gado vindas de Portugal na expedição de Martin Alfonso de Souza à Capitania de São Vicente. Aos poucos, e por incentivo da corte real à exportação de animais domésticos, o rebanho vai crescendo e se disseminando, inicialmente pelo litoral nordestino, seguindo para o interior do território e demais regiões do país (Silva, Boaventura e Fioravanti, 2012).

A introdução e a expansão do rebanho bovino pelo Nordeste foram estratégicas em virtude do mercado consumidor de couro e carne representado pelos engenhos e, pelas questões naturais da região que facilitavam o manejo dos animais, entre elas, a prevalência do relevo plano e a disponibilidade de pastagens naturais, sal-gema e água para a alimentação (Teixeira e Hespanhol, 2014).

Com o crescimento do rebanho no litoral brasileiro, surge a preocupação dos senhores de engenho em resguardar a produção da cana-de-açúcar. Inúmeros conflitos emergem em virtude dos danos causados pelas invasões dos animais nos canaviais e pela ocupação de terras férteis próprias para a produção canavieira. Neste cenário, visando garantir os interesses dos senhores de engenho e dela própria, a Coroa portuguesa em 1701 emite uma carta régia, proibindo a criação de gado a menos de 10 léguas da costa brasileira, provocando o deslocamento da atividade para o interior do país (Teixeira e Hespanhol, 2014).

Além de fornecer recursos para a alimentação e o vestuário, os animais foram amplamente utilizados no processo de produção dos engenhos, seja na tração das

carroças, principal meio de locomoção de pessoas e materiais na época ou, como força motriz nas moendas de cana-de-açúcar (Silva, Boaventura e Fioravanti, 2012).

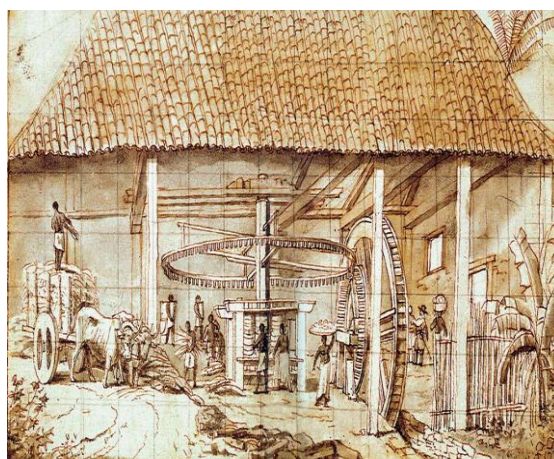
Neste resgate histórico, chegamos às primeiras gravuras que retrataram a presença e utilização dos animais no dia a dia dos engenhos, desde o século XVI (Figuras 2 e 3).

Figura 2 - Carro de bois



Autor: Frans Post (1640)

Figura 3 - Descarregamento e moagem



Autor: Frans Post (1638)

Fonte: MultiRio (2023)

Inicialmente, a criação de gado se desloca para as regiões Centro-Oeste e Sul do Brasil pelas condições favoráveis à produção de animais, com amplas áreas para pastagem e água em abundância. Mesmo com o crescimento do rebanho bovino, representado por um milhão e meio de cabeças no século XVIII, a bovinocultura permanece como atividade secundária na matriz produtiva nacional, focada na produção de carne e couro até meados do século XIX (Martins e Faria, 2006).

Embora a primeira ordenha que se tem registro fora realizada em 1641 em uma fazenda no Recife, a produção leiteira no Brasil se mantém exclusivamente para subsistência até o final do século XIX, poucos animais eram destinados à produção do leite, inviabilizando a criação do hábito de consumo do leite na população da época (Alves, 2001).

A história da produção de leite no Brasil começa a mudar com o declínio da mineração e do café, especialmente em Minas Gerais e São Paulo, o esgotamento do solo fez com que estas atividades migrassem para novas áreas, permitindo a implantação da atividade leiteira no Brasil (Alves, 2001; Martins e Faria, 2006).

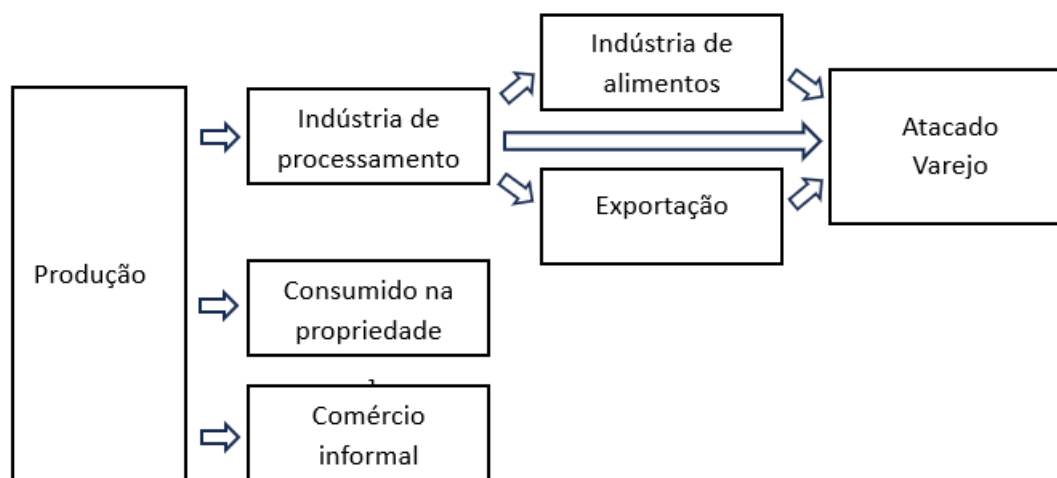
A produção e o consumo do leite, até então restrita se expande, demandando desenvolvimento tecnológico e normatização da atividade leiteira. Por ser um produto altamente perecível, a produção de leite inicialmente ocorre nos arredores das cidades. Realizada a ordenha, o produto era imediatamente transportado e distribuído pelos vaqueiros aos consumidores na zona urbana, de porta em porta (Alves, 2001).

Ao consumir o leite *in natura*, sem qualquer normatização dos processos de produção e comercialização, os consumidores estavam expostos a uma série de doenças. Neste contexto, em 1920 surgem as primeiras indústrias de processamento e distribuição de leite. Nelas, o alimento era submetido a um processo de pasteurização e posteriormente engarrafado em vasilhames de vidro retornável. Ao ser processado, além de se tornar um alimento seguro ao consumo humano, o leite tinha seu prazo de validade aumentado (Vilela, Resende, *et al.*, 2017).

Estas benéfices ficam restritas a uma pequena parcela de consumidores, de maior poder aquisitivo. A grande maioria da população permanece adquirindo leite *in natura* direto dos vaqueiros até 1952, quando o então presidente do Brasil, Getúlio Vargas, inicia o processo de regulamentação da atividade ao expedir o Decreto Nº 30.691, que aprovava o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, tornando obrigatória a pasteurização do leite, bem como a inspeção e o carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF (Vilela, Resende, *et al.*, 2017).

Desde então, a cadeia agroindustrial do leite vem se desenvolvendo e buscando formas de aperfeiçoar os processos de produção, industrialização e comercialização do leite e de seus derivados. Nesta trajetória, vimos a implantação do tanque de refrigeração e da ordenha mecânica nas propriedades produtoras, o caminhão tanque para transportar o leite da propriedade até a indústria e a implantação da ultra pasteurização no processo de industrialização além, da criação das embalagens descartáveis e dos derivados lácteos na indústria (Alves, 2001).

Na atualidade, a cadeia agroindustrial do leite é um dos pilares do agronegócio brasileiro, com grande impacto econômico e social. A cadeia agroindustrial do leite (Figura 4) envolve todas as etapas, desde a produção do leite nos estabelecimentos agropecuários, passando pelo processamento, até a comercialização dos derivados lácteos.

Figura 4 - Cadeia agroindustrial do leite

Fonte: Adaptado de Sorio (2018)

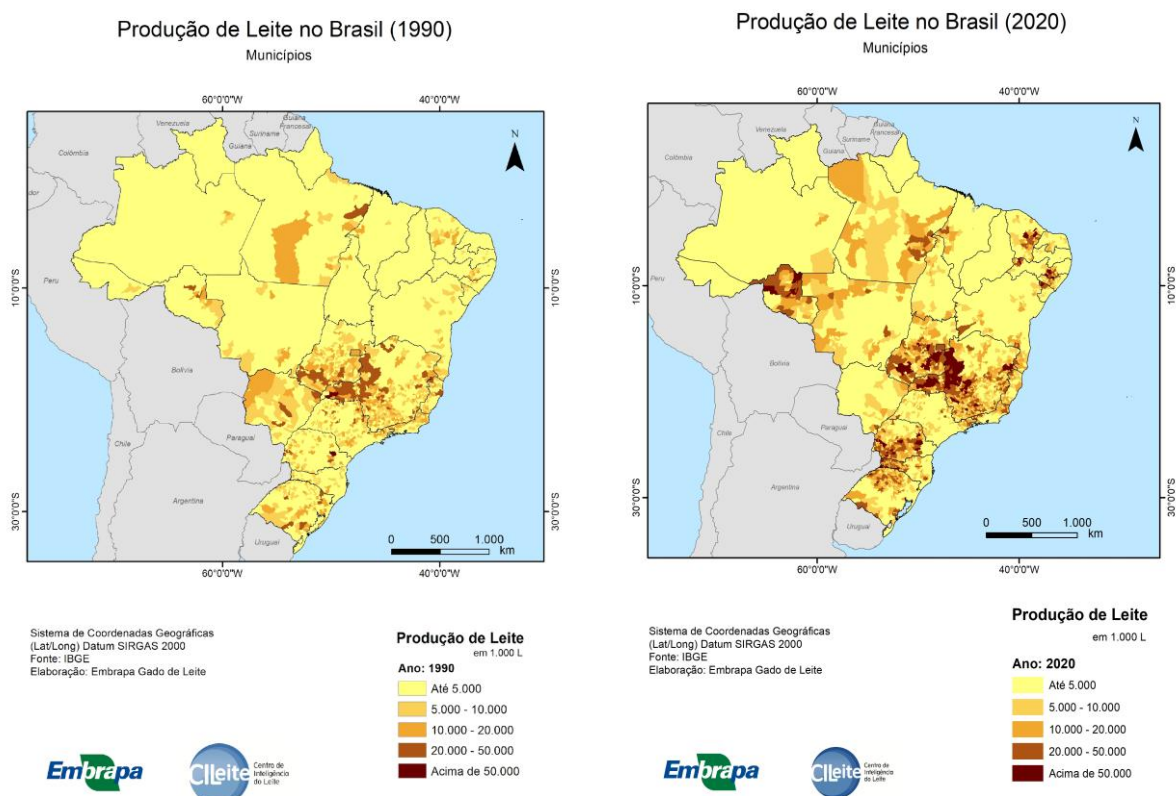
Ambiente de inserção das produtoras e produtores artesanais de queijo do Sudoeste do Paraná, partimos para a caracterização da cadeia agroindustrial do leite nas esferas nacional, estadual e regional. Na esfera regional, além de informações da região Sudoeste do Paraná, incluímos dados obtidos na pesquisa de campo, a fim de descrever a inserção dessas produtoras e produtores na cadeia agroindustrial do leite, seus limites e potencialidades.

2.2.1 Caracterização da cadeia agroindustrial do leite do Brasil: Produção

A produção de leite é de grande importância econômica e social para o Brasil. O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de leite, com mais de 35 bilhões de litros por ano. A produção está presente em 98% dos municípios brasileiros, sendo predominante em pequenas e médias propriedades, empregando perto de 4 milhões de pessoas (Rocha, Carvalho e Resende, 2020).

A representação da distribuição espacial da produção de leite no Brasil em 1990 e 2020 (Mapa 1), permite constatar a presença da atividade leiteira em todo o território nacional há pelo menos 30 anos, distribuída de forma heterogênea em ambos os períodos. Nota-se, entre 1990 e 2020, o crescimento da produção de leite em novas regiões do país (Centro-Oeste e Norte) e o aumento da concentração da produção em áreas específicas, como no estado de Minas Gerais que se consolida o maior produtor de leite do Brasil.

Mapa 1 - Produção de Leite no Brasil, por município, em 1990 e 2020

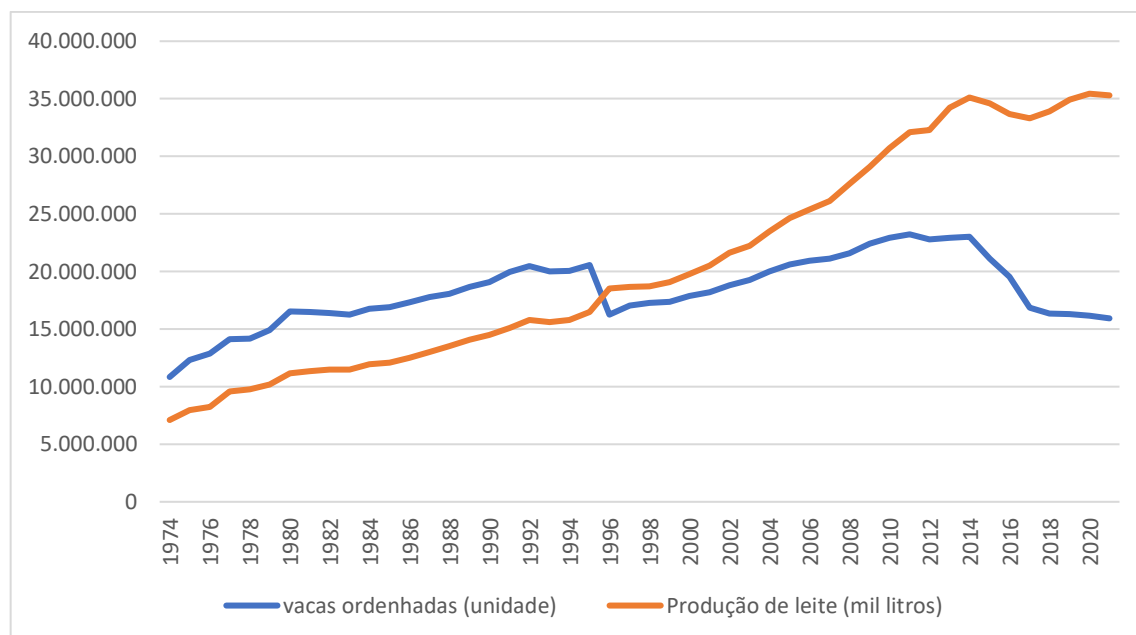


Fonte: EMBRAPA (2023c)

O aumento da produtividade constatada ao longo dos anos (Gráfico 2) acentuou a concentração espacial da produção de leite, pois aproximadamente 70% da produção de leite do Brasil em 2020 foi realizada por cinco estados, a saber: Minas Gerais (27,44%), Paraná (13,22%), Rio Grande do Sul (12,03%), Goiás (8,98%) e Santa Catarina (8,88%). Esta concentração indica o estabelecimento de bacias leiteiras⁵ regionais, em especial nas regiões Sul e Sudeste do país (Embrapa, 2023).

No contexto nacional, quando comparada a variação acumulada no número de vacas ordenhadas (+ 45,9%) e da produção de leite no Brasil (+165,8%) entre 1974-2020 aponta uma desproporcionalidade, indicando a existência de outros fatores que contribuíram para o alcance do resultado obtidos, dentre eles: investimentos na melhoria genética, saúde, conforto animal e eficiência alimentar culminaram no aumento da produtividade média animal de 1.105 para 2.214 litros/vaca/ano no período 2000-2020.

⁵ Conceito geográfico que caracteriza uma zona de abastecimento formada por propriedades agrícolas que se dedicam à atividade de produção de leite localizada em uma região.

Gráfico 2 - Produção de leite x número de vacas ordenhadas no Brasil

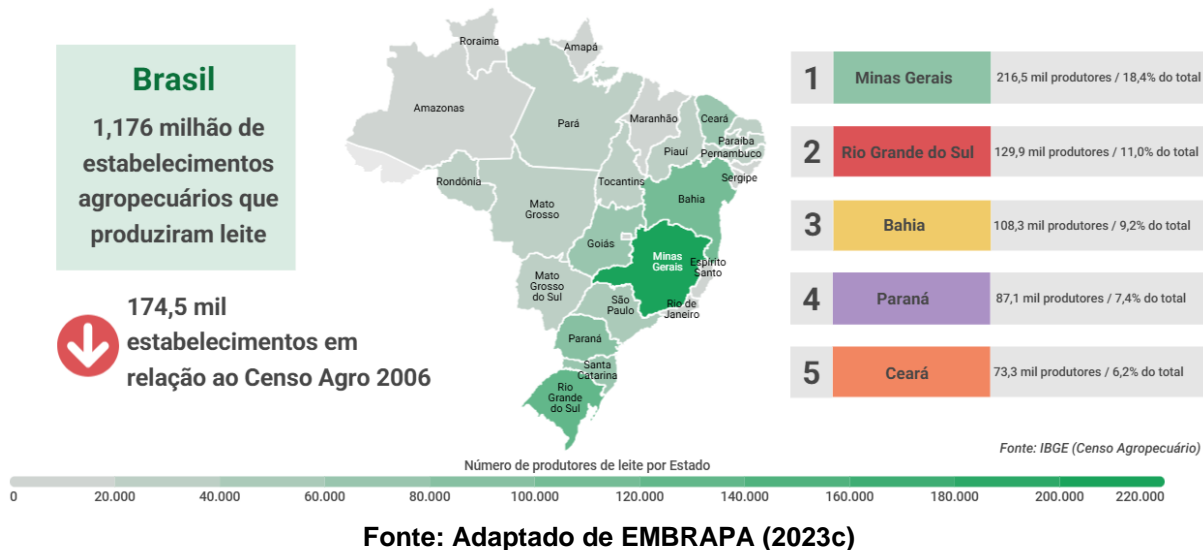
Elaborado pela autora, dados da PPM (IBGE,2020)

O Paraná, segundo maior produtor de leite do país em 2020, é o terceiro em número de vacas ordenhadas, com 1.329 mil cabeças (8,3% do total nacional). A produção média animal no estado é de 3.514 litros/vaca/ano, 58,7% acima da média nacional (IBGE, 2017).

É no interior dos estabelecimentos agropecuários que a cadeia produtiva do leite se reproduz. Segundo o Censo Agropecuário (IBGE, 2017), o Brasil conta com aproximadamente 5 milhões de estabelecimentos agropecuários, 70% deles com área inferior a 20 hectares (ha). A atividade produtiva é exercida pelo proprietário da terra/homem (81%), com idade entre 45 e 55 anos (24%). Do montante, 1,176 milhões de empreendimentos agropecuários do país tem o leite como atividade produtiva (23%).

Quanto à distribuição espacial dos estabelecimentos, cinco estados concentram mais da metade dos estabelecimentos produtores de leite (Figura 5). Dos cinco estados, três (Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Paraná) foram responsáveis por 53% do leite produzido no país, indicando a existência de distribuição espacial heterogênea tanto dos estabelecimentos quanto da produção leiteira do país. A análise de dados da atividade leiteira no país possibilita a execução da abordagem territorial de uma forma mais certa, frente a crescente demanda por tecnificação, melhoras no manejo e na gestão dos estabelecimentos (Embrapa, 2020).

Figura 5 - Estabelecimentos agropecuários produtores de leite no Brasil



Quanto à tipologia, 76% dos estabelecimentos são enquadrados como estabelecimentos da agricultura familiar, que se reproduzem em 23% da área total destinada à produção agropecuária no país (IBGE, 2017).

É considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, Art. 3º:

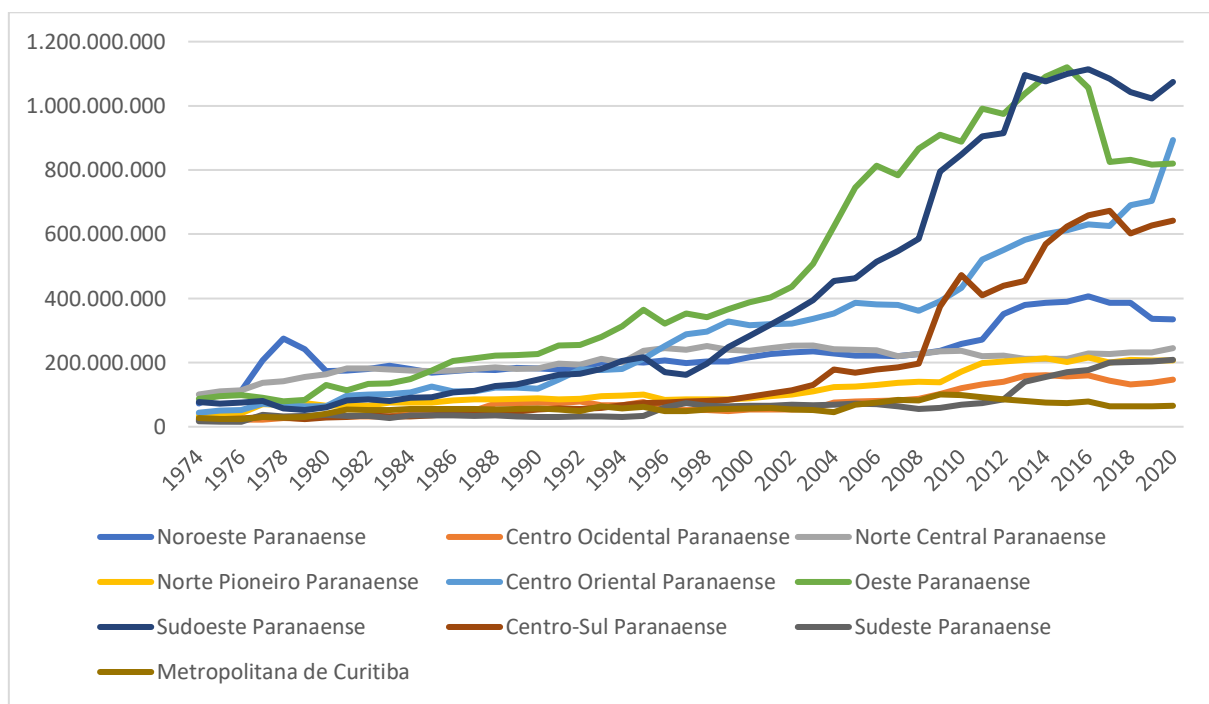
- I - Não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II - Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;
- IV - Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2006).

Mesmo ocupando uma área reduzida, a agricultura familiar é responsável por 23% da produção das *commodities* agropecuárias e fornecedora da maior parte dos alimentos consumidos pelos brasileiros, garantindo a diversidade e a qualidade dos alimentos que chegam à mesa da população. A limitação espacial inviabiliza a produção em escala e compromete a viabilidade financeira das propriedades familiares, que resultou na redução em 9,5% no número de estabelecimentos agropecuários entre 2006-2017 (IBGE, 2017).

O Paraná, segundo maior produtor de leite no Brasil, é composto por 10 mesorregiões (Gráfico 3), dentre elas a mesorregião Sudoeste do Paraná, nosso

campo de pesquisa. Essa mesorregião é a maior bacia leiteira do estado desde 2016, responsável por 25% de todo o leite produzido no estado (IPARDES, 2020).

Gráfico 3 - Produção leiteira do Paraná, por mesorregião, entre 1974-2020, em bilhões de litros



Elaborado pela autora, dados do IPEA (2022)

Até meados da década de 90, a produção leiteira das mesorregiões do Paraná, de maneira geral, apresentava um crescimento constante e similar em todas as regiões. A partir de 1990, em decorrência da modernização tardia das pequenas propriedades, algumas regiões começam a despontar na produção leiteira, em especial a mesorregião Sudoeste do Paraná.

Das mesorregiões, o Sudoeste do Paraná é a que possui maior concentração de empreendimentos da agricultura familiar, correspondente a 82% dos estabelecimentos, ocupando 49% da área rural destinada à agropecuária local. Não obstante, ainda integram 76% de todo o pessoal empregado na produção agropecuária da região (IBGE, 2017).

Os estabelecimentos vinculados à APROSUD se incluem nesta realidade. Majoritariamente, os estabelecimentos participantes da pesquisa são classificados como pequenos estabelecimentos da agricultura familiar, conforme preconiza a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (Brasil, 2006).

Na sequência, apresentamos dados dos estabelecimentos vinculados à APROSUD, a fim de caracterizá-los e tecer análises sobre a produção de leite destes, principal matéria-prima para a produção de queijo.

Dos 15 estabelecimentos participantes da primeira etapa da pesquisa de campo, três não realizam produção de leite. Correlacionando esta informação com a área ocupada pelos estabelecimentos (Tabela 1), é possível constatar que os três estabelecimentos são os que possuem menor área, até um (01) hectare. Esses estabelecimentos adquirem leite de outros estabelecimentos da agricultura familiar e inserem-se na cadeia agroindustrial do leite como indústria de processamento, transformando leite em queijo.

Tabela 1 - Área do estabelecimento, população residente, produção de leite dos estabelecimentos vinculados à APROSUD

Queijaria	Área do estabelecimento (hectares)	População residente (unidade)	Produção de leite (litros/mês)	Produtividade de Leite (litros/hectare)
Bach	33	4	15.000	454,5
Encantilado	0,3	4	0	0
Irmão Queijeiro	4,1	4	6.000	1.458,4
LandCorn	10	4	180.000	18.000
Marangon	8	5	10.500	1.312,5
Martinazzo	9,7	2	4.500	464,9
Sabor do Sul	4	3	3.000	750
Santo Antônio	6,1	3	3.000	495,9
São Bento	0,2	2	0	0
São Cristóvão	6	2	8.400	1.400
São Gabriel	25	3	120.000	4.800
Sítio São Bento	10	2	8.000	800
Toca	1	2	0	0
Três Amores	24,2	4	18.000	743,8
Vidalat	28	4	13.500	482,1
Total*	168,4	40,0	389.900,0	3.1162,1
Média*	14,0	3,3	32.491,7	2.596,8

Nota: Considera apenas os dados dos 12 estabelecimentos produtores de leite. Autoria Própria, dados da pesquisa (2025)

A produção de leite (litros/mês) nos estabelecimentos apresenta grande variação, sendo que diversos fatores contribuem para a variação no volume de produção dos estabelecimentos pesquisados, dentre eles destacamos: o sistema produtivo escolhido, a área do estabelecimento e a disponibilidade da força de trabalho.

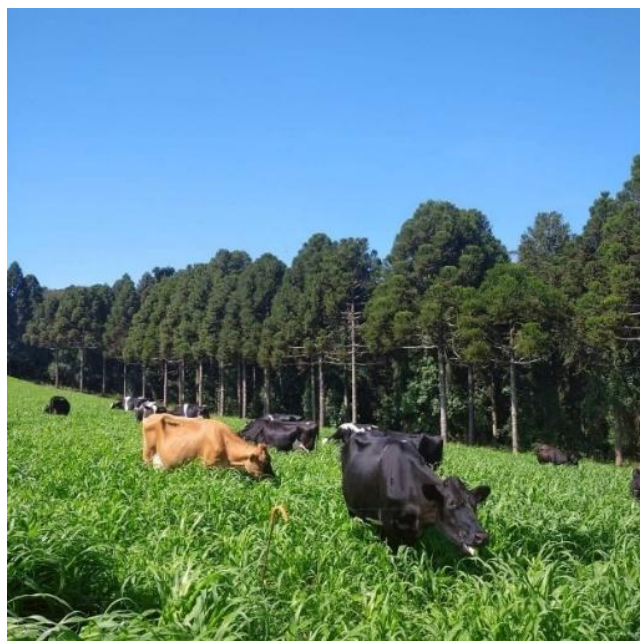
Quanto ao sistema produtivo, nos estabelecimentos vinculados à APROSUD, há produção de leite tanto no sistema Tradicional (leite a pasto) quanto no Tecnificado (em confinamento), totalizando aproximadamente 390 mil litros de leite por mês.

Dentre os estabelecimentos pesquisados, que produzem leite, o sistema produtivo Tradicional é elegido por 83,4%. A produção de leite a pasto é considerada a forma de produção típica da agricultura familiar no Sudoeste do Paraná (Stock, Carneiro, *et al.*, 2009), sendo que neste sistema

a ordenha é realizada duas vezes ao dia, de forma manual ou, em alguns casos, é mecânica com balde-ao-pé. As bezerras são recriadas na própria fazenda. Alguns machos, quando criados, têm a finalidade apenas para consumo na propriedade. O sistema faz uso de infraestrutura mínima de produção, com pouca dependência de insumos externos à propriedade. O produtor compra basicamente sal comum e mineral, concentrados para vacas, vacinas e medicamentos quando estritamente necessário. A alimentação é composta de capim picado, silagem de milho e pastagens típicas de inverno e de verão. É fornecido sal mineral durante todo o ano.

Também é considerada a forma mais vantajosa de produção, principalmente para os pequenos estabelecimentos, por viabilizar a produção de leite com baixa tecnologia e dispensar o uso de concentrados (Brasil, 2010). Na produção de leite a pasto (Figura 6), as vacas passam grande parte do dia livres em área de pastagem.

Figura 6 - Sistema de produção de leite Tradicional, a pasto



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram⁶ (2025)

⁶ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 06 fev. 2025.

Já o sistema Tecnificado (Figura 7), é utilizado por dois estabelecimentos participantes da pesquisa, estes são responsáveis por 77% da produção de leite (litros/mês) realizada nos estabelecimentos associados à APROSUD.

Figura 7 - Sistema de produção de leite Tecnificado, em confinamento



Fonte: Página da Fazenda São Gabriel no Instagram⁷ (2022)

A produção de leite Tecnificada em confinamento garante produtividade aos estabelecimentos, mas ainda é um sistema pouco utilizado no estado (1,7%), pela demanda de infraestrutura física e tecnológica. Stock, Carneiro, *et al.* (2009) também descrevem as características da aplicação desse sistema de produção no Sudoeste do Paraná.

Neste sistema as vacas apresentam melhor potencial genético de produção. O sistema possui infraestrutura típica de fazenda especializada em produção de leite e forte dependência de insumos modernos. A ordenha, realizada duas vezes ao dia, é mecânica e as crias são manejadas em esquema de aleitamento artificial, com a criação somente de fêmeas. A mão-de-obra é predominantemente familiar. A alimentação volumosa, de melhor qualidade e em maior quantidade, é composta por forrageiras de inverno, pastagens perenes, e silagem de milho. A dieta é suplementada com ração concentrada. O sal mineral também é fornecido durante todo o ano.

Ambos os sistemas no Sudoeste do Paraná, conforme descritos pelos autores, tem mão-de-obra predominantemente familiar e realizam a ordenha dos animais duas vezes ao dia. No decorrer da pesquisa, podemos confirmar o processo de

⁷ Disponível em: < https://www.instagram.com/saogabriel_fazenda? >. Acesso em 01 mai. 2025.

modernização da produção de leite no Sudoeste do Paraná descrito por Schmitz e Santos (2013) com a inserção de tecnologias, dentre elas para a extração do leite (Figura 8).

O que difere é o grau de tecnologia empregado nos equipamentos de ordenha utilizados pelos estabelecimentos. Majoritariamente, a extração mecânica do leite utiliza equipamentos de baixa tecnologia, podendo o fluido ser acondicionado em um tarro (balde hermeticamente fechado) ou canalizado até o resfriador. Porém, em um dos estabelecimentos do sistema Tecnificado, a extração do leite é robotizada.

Figura 8 - Tecnologias empregadas na ordenha



Fonte: Autoria Própria (2025); Página da Fazenda São Gabriel no Instagram⁸ (2025)

Diferentemente da produção de leite no sistema Tecnificado, a produção de leite Tradicional tem a terra como principal fator de produção relacionado à produtividade, e corresponde ao maior investimento em capital. Geralmente, a área do estabelecimento juntamente com a qualidade do solo, o cultivo da pastagem e a genética dos animais são alguns dos elementos considerados para determinar o tamanho e a produtividade do rebanho (Fernandes e Valois, 2021).

Os relatos das produtoras e dos produtores pesquisados demonstram a interferência do tamanho da área na produção de leite nos estabelecimentos que produzem leite a pasto e, por consequência, de queijo.

Como nós temos 1,7 alqueires então a gente é limitado em espaço, produção de comida e tudo mais. Nós temos sim capacidade pra aumentar a produção

⁸ Disponível em: < https://www.instagram.com/saogabriel_fazenda?>. Acesso em 01 mai. 2025.

de leite e queijo [...], mas a gente vai com calma porque a gente não sabe do clima, a gente depende do tempo (Entrevistada 6, 2025).

Falta matéria-prima (leite), isso acaba onerando em custo. Como tem a estrutura (queijaria), tem mercado aberto, se tivesse mais volume de leite o resultado financeiro seria melhor (Entrevistado 5, 2025).

O segundo elemento apontado por produtoras e produtores é a disponibilidade da força de trabalho no estabelecimento, haja vista que a mão de obra utilizada na execução das atividades econômicas é predominantemente familiar, onde 74% da mão de obra ocupada tem grau de parentesco.

Os estabelecimentos participantes da pesquisa contam com aproximadamente quatro residentes, destes:

- a) 80% dos estabelecimentos realizam produção de leite, processamento do leite em queijo e outros derivados lácteos e comercializam sua produção;
- b) Dentre os residentes, há indivíduos que não participam ativamente nos processos produtivos desenvolvidos nos estabelecimentos (crianças, idosos).

Ao analisarmos a população de residentes, levando em consideração os fatores expostos acima e os relatos das produtoras e produtores, fica evidente a escassez de mão de obra familiar frente as demandas produtivas do estabelecimento.

Ainda a maior dificuldade nossa é a mão de obra. [...] bastante trabalho, produzir o leite, produzir os produtos (Entrevistada 4, 2025).

Falta mão de obra também. Tipo assim, não na queijaria, mas na propriedade a gente padece muito, porque tem muita coisa pra fazer e falta mão de obra. [...] a gente tá praticamente em quatro trabalhando na propriedade, as minhas meninas são pequenas ainda. É o casal mais um casal de empregados, só que daí, a gente tem roça, tem tudo, né! [...] e leite a pasto dá mais serviço ainda. Tem que plantar, fazer silagem. Ah, se tivesse um a mais ajudaria (Entrevistada 8, 2025).

Neste cenário, as produtoras e produtores vislumbram como alternativas à escassez de mão de obra e as limitações impostas pelo tamanho da área do estabelecimento, a inserção de tecnologia, tanto na produção de leite quanto na agroindústria artesanal, e a terceirização da produção de leite.

A gente já conseguiu com o pessoal da inspeção autorização para comprar o leite quando falta, porque produzir muito mais a gente não consegue. Falta terra, falta pessoa para trabalhar, então a gente recorre a isso, a gente tem um combinado com outra propriedade que fornece quando precisa (Entrevistada 4, 2025).

Levando em consideração que a gente vai estar envelhecendo, não tem sucessão. Pelo menos, não vejo, eu tenho um filho, mas eu não vejo ele voltando aqui. [...] O leite eu vejo ele não mais em nossas mãos, mas em uma parceria (Entrevistado 5, 2025).

É cansativo, não é fácil. O trabalho no campo é aquela história, todo dia o dia todo. É que nem eu falo, a gente já teve, assim, vamos dizer, nas vacas um trabalho muito maior. Hoje já está bem menos trabalho, mas mesmo assim ainda te ocupa bastante, te exige. Hoje a gente já tá, mas se ficar um pouco mais estruturada mais fácil de trabalhar. [...] Queria poder canalizar o leite direto, queria poder colocar um robô pra ordenhar as vacas, manter as vacas no pasto com o robô, [...] porque um suíço veio aqui e falou que dá certo (Entrevistada 1, 2025).

A possibilidade de inserção de tecnologia na agricultura familiar é recente. A modernização dos pequenos empreendimentos ocorreu de forma tardia, pela restrição de acesso ao crédito. Somente com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, em 1996, o acesso ao crédito é facilitado e os agricultores familiares iniciam a modernização, que resultou no aumento da produtividade e no expoente da mesorregião no cenário estadual da produção leiteira “PRONAF possibilitou a compra de tratores, ordenhadeiras modernas, resfriadores, rebanho com melhoramento genético, além de custeio pecuário para a manutenção dos animais em lactação, com a compra de ração” (Mendes e Kramer, 2016, p. 14).

A modernização no Sudoeste do Paraná, além de tardia, ocorreu de maneira dispar entre os estabelecimentos da agricultura familiar. A título de exemplificação, tecemos análise comparatória da produção de leite realizada por dois estabelecimentos participantes da pesquisa, LandCorn e Sítio São Bento. A análise é pautada exclusivamente sob o viés da produtividade de leite (litros/hectare), sem considerar custos envolvidos na produção e/ou outras variáveis.

Os dois estabelecimentos têm características em comum, estão situados no mesmo município (Chopinzinho-PR), o que minimiza a influência de fatores ambientais nos resultados alcançados e possuem a mesma área (10 hectares), porém, quando comparamos a produtividade de leite dos estabelecimentos (litros/hectare), há grande discrepância. Enquanto a LandCorn produz 18.000 litros/hectare, no Sítio São Bento a produção é de 800 litros/hectare. Percebemos através dos dados coletados e observações realizadas, que o principal ponto de divergência entre os estabelecimentos é a modernização; enquanto a LandCorn produz leite com alta tecnologia pelo sistema Tecnificado, no Sítio São Bento a produção ocorre com utilização de baixa tecnologia pelo sistema Tradicional.

Não estamos afirmando que um sistema de produção é superior ao outro, mas que o grau de modernização aplicado à produção reflete no resultado. Se a alta tecnologia utilizada pela LandCorn fosse realidade para todos os estabelecimentos produtores de leite associados à APROSUD, a produção total saltaria de aproximadamente 390 mil litros/mês para mais de 3 milhões de litros/mês, um acréscimo de 776%.

É sabido que a consolidação da produção de leite como atividade econômica depende da modernização do setor, este fruto da atratividade gerada pelo preço pago ao produto e pelo aumento na demanda. Das 336 culturas que compõem a produção agropecuária no estado, o leite é o quarto produto com maior valor bruto de produção (VBP)⁹ do estado e o terceiro da região Sudoeste do Paraná, atrás da soja grão e do frango de corte (Paraná, 2020b).

Sua representatividade econômica é observada pelo VPB de 2020. No Paraná, o VBP do leite corresponde a 5,94% do VBP total das atividades agropecuárias do estado (Tabela 2). Quando analisada a mesorregião Sudoeste do Paraná, fica evidente a importância da produção de leite na economia da local, uma vez que representa 11,57% do VBP total das atividades (Paraná, 2020b).

Tabela 2 - VBP total e do leite, Paraná e Sudoeste do Paraná, em 2020

Localidade	VBP Total (R\$/ bi)	VBP leite (R\$/ bi)	% VBP Leite/VBP Total
Paraná	R\$ 128,3	R\$ 7,62	5,94
Sudoeste	R\$ 16,24	R\$ 1,88	11,57

Elaborado pela autora, com dados da SEAB (Paraná, 2020b)

Além das posições de destaque, sendo: Paraná segundo maior produtor de leite do país, e a mesorregião Sudoeste do Paraná a maior bacia leiteira do estado, o VBP reforça a importância da atividade produtiva na economia do estado, em especial da região.

No Sudoeste do Paraná, é no interior dos pequenos estabelecimentos da agricultura familiar que a cadeia produtiva do leite se reproduz. O PRONAF (1996) introduziu a modernização da atividade leiteira, porém de forma tardia e díspar como

⁹ O valor bruto da produção no segmento pecuária, ou seja, a receita bruta de cada produto é resultado da multiplicação do seu preço médio estadual pela respectiva estimativa de produção de cada município, no ano de referência (Paraná, 2020b).

podemos vislumbrar pelo indicador de produtividade (litros/hectares) dos estabelecimentos pesquisados.

Se o desenvolvimento da atividade depende da modernização pelo acesso às tecnologias e, esse depende de fatores como: disponibilidade de crédito, valor pago ao produto e aumento da demanda, qual a perspectiva futura da atividade para os pequenos estabelecimentos da agricultura familiar? Que ações o Estado fez/faz para fortalecer a cadeia produtiva do leite?

O cenário é complexo e merece atenção, uma vez que, historicamente, o setor enfrenta crises oriundas do baixo preço pago pelo produto, dos elevados custos para produção e/ou dos impactos da importação de leite. Crises estas que desestimulam produtoras e produtores a investir e, por vezes, leva-os a desistir da atividade. Quando um pequeno estabelecimento da agricultura familiar deixa de produzir alimentos, está impactando na segurança alimentar da população e na possibilidade de reprodução econômica, social e cultural destes.

Neste cenário, a informalidade se apresenta como o primeiro caminho encontrado pelos pequenos estabelecimentos que produzem leite e derivados para sobreviver na atividade, diante das exigências impostas pelo mercado ou da subordinação e dependência dos laticínios (Bem e Fabrini, 2005).

Não obstante à lógica do capital, o Estado ainda exerce forças contrárias à formalização dos pequenos produtoras e produtores de leite, dadas exigências contidas no Programa Nacional da Qualidade do Leite - PNQL e pela incapacidade do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF de viabilizar os investimentos necessários para a adequação das propriedades (Paulino, 2003, p. 322-323).

Em resistência ao modelo de mercado e as normas vigentes, as agricultoras e agricultores familiares vêm se reinventando constantemente, criando estratégias de inserção no mercado que possibilitem o desenvolvimento destes estabelecimentos. A prática da economia solidária tem se mostrado útil ao propiciar formas sustentáveis de reprodução econômica, social, ambiental, cultural e territorial às produtoras e produtores de leite e derivados. Nesta perspectiva, destaca-se a APROSUD, que vê na regulamentação da produção artesanal de queijo o caminho para reduzir a informalidade e buscar o reconhecimento e valorização desse alimento tradicional produzido no Sudoeste do Paraná.

2.2.2 A (in)formalidade da produção de leite e derivados

O comércio formal de leite está diretamente relacionado à inspeção da produção. Em 2020, foram inspecionados 72,6% do montante produzido (IBGE, 2020). Por sua vez, o leite não inspecionado é utilizado para consumo da propriedade, na alimentação dos animais e da família (18,1%), o excedente (9,3%) é comercializado de maneira informal aos consumidores sob o formato de leite fluido ou queijo (Sorio, 2018).

O leite produzido pelas associadas e associados da APROSUD segue por caminhos diversos na cadeia agroindustrial do leite. Entre esses estabelecimentos, o leite é utilizado para a produção de queijo e outros derivados lácteos (iogurte, nata, doce de leite, dentre outros) na agroindústria artesanal. Desses, há cinco (05) estabelecimentos que comercializam o excedente da produção para laticínios e para outras agroindústrias.

A comercialização de leite a laticínios e agroindústrias é realizada pelos estabelecimentos que apresentam as maiores produções de leite (Tabela 1). Por não ser objeto direto da pesquisa, não apuramos os motivos que levam ou não a produtora ou o produtor a comercializar o leite ao invés de industrializado em sua totalidade dentro do estabelecimento. Porém, durante as entrevistas, duas produtoras comentaram sobre os motivos da (não)comercialização,

Depois, a gente chegou num ponto assim, chegando em dois fatores, uma que dava bem mais dinheiro que vender por leiteiro, e o leiteiro falou que se a gente não entregasse todo o leite, ele não vinha mais, então era uma decisão, né? Daí a gente optou por investir no queijo (Entrevistada 4, 2025).

A gente produz em torno de 450 litros, 500 litros de leite diários. Daí tem uma sobra de leite que a gente vende, né? Um pouquinho, né? Pra eles pegarem no domingo, né? Senão eles não pegam só no final de semana. A gente vende leite cada segundo dia. É uns 100 litros [...] a cada dois dias (Entrevistada 8, 2025).

No caso da segunda entrevistada, mesmo tendo capacidade para processar este leite na agroindústria familiar e demanda pelo produto (queijo), a entrega de parte da produção de leite ao laticínio é uma decisão estratégica “para ter um dia de folga” e não precisar produzir queijo aos domingos.

Não constatamos no formulário aplicado e nem na pesquisa de campo a existência de comércio informal de leite, mas a informalidade é praticada por alguns estabelecimentos na comercialização de queijo e outros derivados lácteos.

O sistema de normas que regem inspeção/formalização da produção de leite e derivados no Brasil, por muito tempo não considerou as especificidades dos estabelecimentos da agricultura familiar, mesmo que representassem 76% dos estabelecimentos agropecuários do país (IBGE, 2017), resultando na exclusão ou na marginalização dos estabelecimentos da agricultura familiar produtoras e produtores de leite e derivados.

Pela pressão da sociedade civil, organizada em especial pelos movimentos ligados à valorização da alimentação saudável e de produtos tradicionais, o poder legislativo inicia a proposição de projetos para adequar as normas vigente assim como criar legislações específicas para as agroindústrias de pequeno porte e produtoras e produtores artesanais (Gheller, 2022, p. 45)

Para obter autorização para comercialização do leite e seus derivados, os estabelecimentos precisam atender os aspectos normativos que norteiam a atividade produtiva no Brasil. As normas contemplam as etapas de produção, processamento e comercialização e são certificadas pelo serviço de inspeção.

O processo de regulamentação da produção de origem animal - POA, teve como marco regulatório o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 que aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (Brasil, 1952).

Para atender as especificidades de cada setor produtivo e as mudanças ocorridas na POA, o RIISPOA passa por diversas atualizações no decorrer dos anos sendo regido na atualidade pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além de complementações através de Instruções Normativas (IN), Portarias e Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC).

A seguir, apresentamos um compilado das principais normas para produção, processamento e comercialização de leite e queijo artesanal, na esfera nacional e estadual (Quadro 6) que serão utilizadas para nortear as análises e discussão dos resultados encontrados na pesquisa de campo, organizadas considerando a ordem hierárquica dos autores e cronológica.

Quadro 6 - Principais normas para produção, processamento e comercialização de leite e queijos artesanais, Brasil e Paraná

Norma	Autor da Norma	Texto da Norma
Lei nº 13.680 de 14/07/2018	Presidência da República	Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal (Selo ARTE)
Lei nº 13.860 de 18/07/2019	Presidência da República	Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências
Decreto nº 11.099 de 21/06/2022	Presidência da República	Revoga o Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 que instituiu o selo ARTE, e a Lei nº 13.860, de 14 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
Instrução Normativa nº 30 de 07/08/2013	MAPA	Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.
Instrução Normativa nº 16 de 23/06/2015	MAPA	Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.
Instrução Normativa nº 05 de 14/02/2017	MAPA	Estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma desta Instrução Normativa
Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 Alterada pelas: Instrução Normativa nº 58 de 06/11/2019 Instrução Normativa nº 55 de 30/11/2020	MAPA	Ficam aprovados os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A, na forma desta Instrução Normativa e do Anexo Único.
Instrução Normativa nº 77 de 26/11/2018 Alterada pela: Instrução Normativa nº 59 de 06/11/2019	MAPA	Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.
Instrução Normativa nº 73 de 23/12/2019	MAPA	Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas às produtoras e produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.
Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 Alterado pelo: Decreto nº 10.468	MAPA	Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o

de 18/08/2020		regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA.
Portaria nº 531 de 16/12/2022	MAPA	Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal; e institui o Manual de Auditoria do processo de concessão de selos de Identificação Artesanal.
Lei nº 19.599 de 17/07/2018	ALEP-PR	Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.
Portaria nº 81 de 29 de abril de 2020	Estado do Paraná ADAPAR	Estabelece os requisitos e critérios para adesão dos Municípios ou Consórcio de Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – Susaf-PR.

Elaborado pela autora, base dados de Brasil (2023c)

Cumpridas as normas vigentes, os estabelecimentos de leite e derivados¹⁰ podem solicitar o registro do estabelecimento e o cadastro dos produtos junto ao serviço de inspeção municipal, estadual ou federal. Na presença do selo (Quadro 7), o consumidor tem garantia que o leite e seus derivados foram processados por estabelecimentos que seguem as normas de sanidade exigidas pelo MAPA, sendo seguros ao consumo humano.

Quadro 7 - Selos e suas respectivas descrições

		
Serviço de Inspeção Municipal SIM	Serviço de Inspeção Estadual SIP	Serviço de Inspeção Federal SIF

Fonte: Brasil (2023c); PARANÁ(2025a); PMFB-PR (2022)

Serviço de Inspeção Municipal – SIM: A inspeção é realizada pela Secretaria de Agricultura do município, produtos com este nível de inspeção só podem ser comercializados no município que foram produzidos.

¹⁰ De acordo com o Decreto nº 10.468/2020 do MAPA - Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em: Granja de leite; Posto de refrigeração; Unidade de beneficiamento de leite e derivados; Queijaria (Brasil, 2020)

Serviço de Inspeção Estadual – SIP: A inspeção é realizada pela ADAPAR, órgão determinado pelo governo do estado. Este nível de inspeção permite ao produtor comercializar a produção a nível estadual.

Serviço de Inspeção Federal – SIF: A nível nacional, a inspeção é realizada pelo MAPA. A posse deste selo habilita o produtor a comercializar seus produtos em todo o território nacional, assim como exportá-lo.

A busca pelo registro do estabelecimento e cadastro dos produtos inspecionados se mostrou uma tarefa árdua para as produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná. Além de terem que cumprir com as exigências das normas vigentes que oneram a produção em escala artesanal, por vezes esses se deparam com a ineficiência ou ausência governamental em cumprir com suas atribuições.

Não existia serviço de inspeção municipal na cidade. Não existia ninguém que fazia dentro da lei como tinha que ser. E a gente tinha certeza que queria fazer um negócio legal. Fazer uma coisa que pudesse vender em qualquer lugar (Entrevistada 4, 2025).

No começo até a veterinária da ADAPAR que faz certificação da brucelose e tuberculose falou assim: Quero ver funcionar a inspeção no município. Falei, não, mas tem que funcionar. Então a gente ficou muitos anos aí batendo em cima, então hoje a inspeção funciona.

[...]

Teve muita troca de veterinária. Daí final do ano, assumiu uma concursada. Então, acho que agora vai, né?

E funcionou, a inspeção funcionou, saiu o Susaf-PR no município (Entrevistada 1, 2025).

A queijaria já nasceu com SIM, só que o município não tinha uma inspeção né! Nós fomos o primeiro e nós somos os únicos até hoje. Tinha implantado, mas não funcionava.

[...]

Pra você ter uma ideia, a primeira fiscal do município, ela queria que nós saíssemos do município e fôssemos pra outro. Aí a prefeitura entendeu o que a gente queria fazer no município, abraçou a causa e mudou a pessoa da inspeção. E hoje a pessoa que está lá na inspeção, ela abraçou a causa e quer fazer de tudo pra funcionar.

[...]

E demorou pra sair o SUSAF por causa dessa pessoa. E nós daí falamos assim, ó, se você não vai pelo SUSAF, então nós vamos procurar o SIP ou o SISBI! Ela ia ter que trabalhar de qualquer forma, né? Então foi aí que o prefeito morou e trocou (Entrevistada 3, 2025).

O Departamento da Agricultura do município era o mais encorpado do Sudoeste pela composição que era, porque teve um momento que tinha seis veterinários, seis, né? Dentro da estrutura da agricultura do município, né? [...] desses seis, hoje ainda tem três na inspeção. Desses três, a má vontade é tão grande que alguém demonstra interesse em se regulamentar no município, mas as pessoas desistem, deixa pra lá, vamos ficar assim. (Entrevistado 5, 2025).

Mesmo diante das barreiras relatadas nas entrevistas para o registro dos empreendimentos e produtos no SIM, 80% das queijarias associadas à APROSUD participantes da pesquisa possuem registro e inspeção de seus produtos. Das 12 queijarias que possuem inspeção, cinco (05) tem autorização para comercializar seus produtos no município de origem (inspeção SIM) e sete (07) podem comercializar seus produtos em todo o estado do Paraná (inspeção SIM com adesão ao Susaf-PR).

A inspeção além de assegurar a qualidade do produto comercializado, uma garantia ao consumidor, representa para o produtor a porta de entrada ao mercado formal e a possibilidade de participar de eventos (concursos e feiras) que promovem reconhecimento e valorização ao seu produto.

2.2.3 Caracterização da cadeia agroindustrial do leite do Brasil: Processamento e comercialização

As unidades de processamento de leite e derivados no Brasil têm tamanho e objetivos diferentes. Enquanto os grandes empreendimentos produzem em escala na busca pela redução dos custos de produção visando lucro, as pequenas agroindústrias artesanais vêm no processamento do leite a possibilidade de agregar valor à produção na busca pela sustentabilidade do empreendimento.

O leite captado pelos 13 maiores processadores de leite do Brasil em 2020 corresponde a 32% da produção formal de leite no país. Estima-se que somada a captação das três empresas/cooperativas que não participaram do ranking (Lactalis, Tirol, Italac) o processamento chegue a 50% do leite formal produzido no Brasil. A outra metade é processada por outras milhares de empresas/cooperativas de pequeno e médio porte que estão pulverizadas pelo território nacional (ABRALEITE, 2021; EMBRAPA, 2021a, p. 19).

O ranking dos 13 maiores processadores de leite do Brasil em 2020 (Tabela 3) demonstra a diversidade em termos da tipologia dos estabelecimentos agroindustriais processadores de leite e da produção média litros/dia obtida pelos estabelecimentos. Quanto à origem, há quatro empreendimentos multinacionais e nove nacionais. Dos nove empreendimentos nacionais seis são cooperativas, demonstrando o potencial ou a necessidade de organização e cooperação das produtoras e produtores de leite no país.

Tabela 3 - Ranking 13 maiores processadores de leite do Brasil¹¹

Ranking 2020	Empresa	País de Origem	Recepção de Leite bilhões de litros	Número de produtoras e produtores de leite	Produção média litros/dia por produtor
1	Lat. Bela Vista	Brasil (S.A)	1,79	9.427	365
2	Unium	Brasil (Coop)	1,29	1.148	2.059
3	Nestlé	Suíça/outros	1,27	1.479	1.126
4	Embaré	Brasil (S.A)	0,65	1.539	611
5	Aurora	Brasil (Coop)	0,57	4.086	370
6	CCGL	Brasil (Coop)	0,51	3.399	410
7	Jussara	Brasil (S.A)	0,41	2.905	269
8	Vigor	México/outros	0,36	1.029	721
9	Cativa	Brasil (Coop)	0,36	2.158	369
10	Frimesa	Brasil (Coop)	0,31	2.486	299
11	Danone	França/outros	0,30	274	1.609
12	Centroleite	Brasil (Coop)	0,24	3.430	191
13	DPA Brasil	Nova Zelândia/Suíça	0,11	-	1.999
Total			8,17	33.360	10.398

Fonte: ABRALEITE (2021); EMBRAPA(2021a)

Mesmo não inserida no ranking por escolher não participar, não podemos deixar de mencionar a presença da Lactalis, maior processadora de leite do mundo, no Brasil. A Lactalis iniciou suas atividades no Brasil em 2014 com a aquisição de uma indústria de queijos, desde então realizou várias aquisições que a tornaram líder em captação de leite no Brasil (Revista Mais Leite, 2023).

O processamento de pequeno porte ocorre nas agroindústrias. Segundo o Censo Agropecuário (2017), há no Brasil 852 mil agroindústrias rurais, destes 720 mil são empreendimentos da agricultura familiar que processam a produção do estabelecimento (IBGE, 2017).

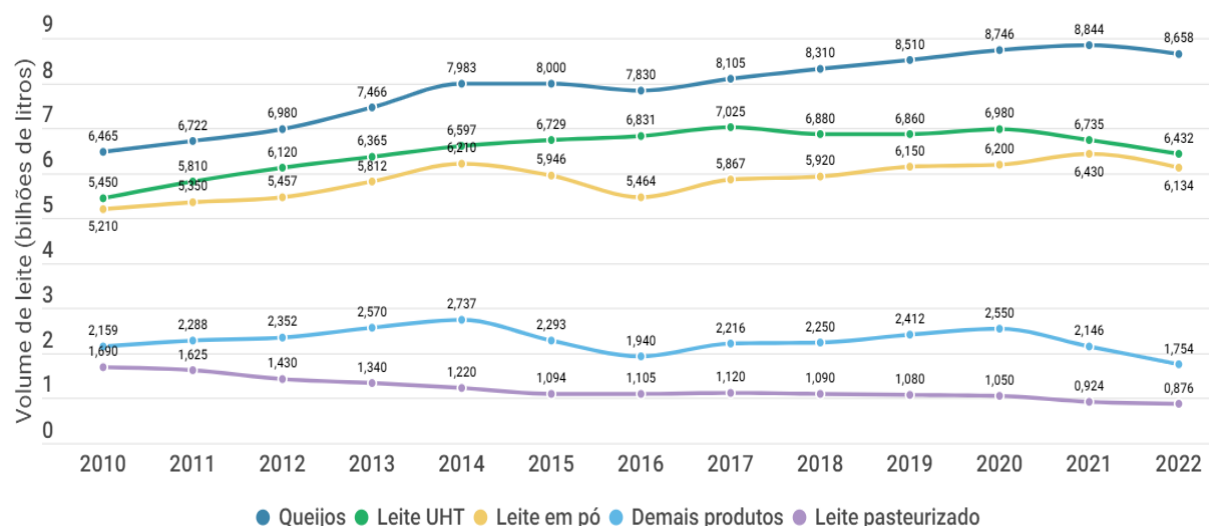
Nas unidades processadoras, o leite dá origem a centenas de produtos. Como exemplo, a Piracanjuba, marca comercial do Laticínio Bela Vista, tem em seu portfólio 114 produtos distribuídos em: bebidas, composto lácteo, creme de leite, leite, leite condensado, manteiga, queijo, requeijão e Whey (Laticínios Bela Vista S.A, 2023). Já nas agroindústrias rurais esse portfólio é restrito, com no máximo seis produtos (leite

¹¹ O Ranking do Maiores Laticínios do Brasil é uma iniciativa e realização da Associação Brasileira dos Produtores de Leite-ABRALEITE, com apoio da CNA, EMBRAPA Gado de Leite, G100, OCB e VIVA LÁCTEOS. Participaram do ranking 17 laticínios e cooperativas. Seis empresas que integrariam esse ranking foram convidadas, mas não responderam. São elas: Lactalis, Italac, Alvoar, Tirol, Vigor e DPA (ABRALEITE, 2024).

pasteurizado, queijo, requeijão, creme de leite, bebida láctea e manteiga) devido ao volume de produção, estrutura disponível e expertise do produtor.

Da produção nacional, conforme demonstra o Gráfico 4, a maior quantidade de leite inspecionado é utilizada na produção de queijos (34%), leite UHT (27%) e leite em pó (24%), destinado ao consumo interno e exportação (EMBRAPA,2023c).

Gráfico 4 - Destino do leite inspecionado no Brasil, 2010-2022



Fonte: EMBRAPA (2023c)

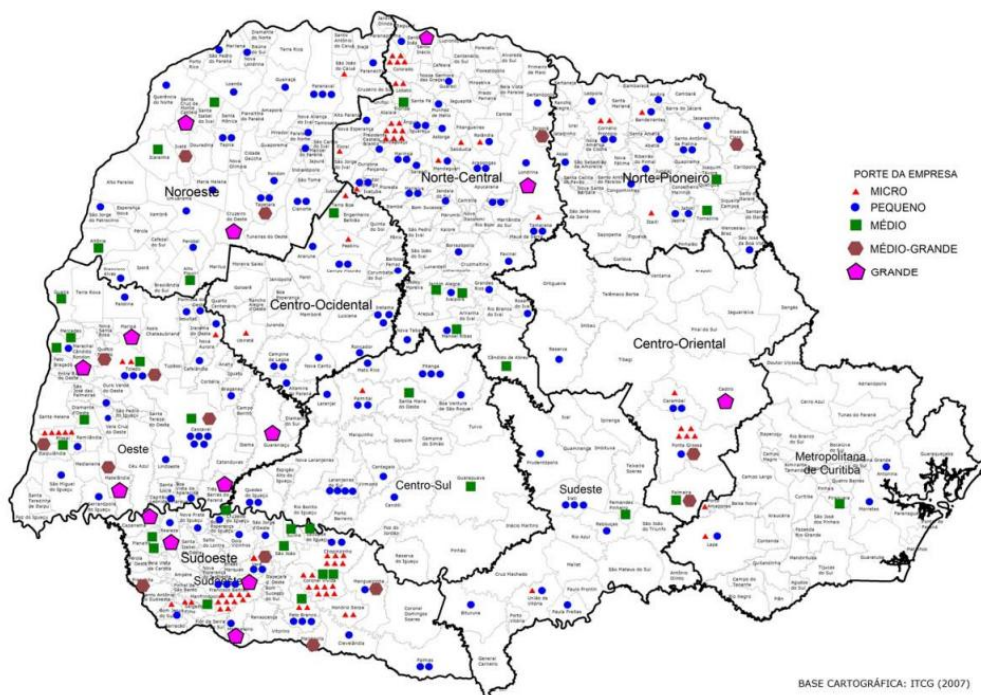
Os bens e serviços gerados no agronegócio em 2020 foram responsáveis por R\$1,98 trilhões (27% do PIB nacional) sendo 70% oriundo da atividade agrícola e 30% da pecuária. Dos produtos agropecuários, o leite é o quarto em valor bruto da produção (VBP) com R\$ 79 bilhões, atrás da soja, carne bovina e do milho (CNA, 2022).

Sendo o Paraná o maior produtor do agronegócio no Sul do país e o segundo no contexto nacional, centramos a continuidade da pesquisa no estudo da cadeia agroindustrial do leite e derivados do Paraná, em especial na mesorregião Sudoeste onde situam-se as queijarias vinculadas à APROSUD que vislumbram na produção artesanal de queijos o caminho para o reconhecimento e valorização a seus produtos pela inserção no mercado formal.

Outro dado que está diretamente ligado à modernização e a geração de renda pela atividade leiteira, é a estrutura industrial para processamento de leite instalada na região Sudoeste do Paraná. Das 301 unidades de processamento do leite catalogadas no estado, a maior quantidade (64) está na mesorregião Sudoeste do

Paraná, sendo classificadas quanto ao seu porte como 31 micro, 17 pequeno, 9 médio, 3 médio-grande e 4 grande porte (Figura 9).

Figura 9 - Laticínios segundo porte da empresa e regiões do Paraná, 2009



Fonte: IPARDES (2010, p. 14)

Credita-se a concentração de processadores de micro¹² porte no Sudoeste do Paraná “à sua forte cultura associativa, que contribui para iniciativas de cooperação visando alternativas comerciais de beneficiamento coletiva” (IPARDES, 2010, p. 17).

Nas unidades processadoras, o leite processado pode ser transformado em diversos produtos. Esta lista chega a 28 produtos (mais suas variações de sabor, gordura, açúcar) nas unidades de grande porte. Porém, é proporcional ao tamanho do empreendimento, na lista dos microprocessadores consta 14 produtos referenciados, sendo que 80% deles só produz um tipo de produto, na maioria: queijo Colonial, queijo Minas e leite pasteurizado (IPARDES, 2010, p. 29).

As queijarias vinculadas à APROSUD são classificadas como empreendimentos de micro porte, estas processam para a produção de queijos aproximadamente 84 mil litros/mês de leite, sendo que as produções individuais de queijo variam entre 18 e 1.620 quilos por mês.

¹² Os empreendimentos classificados como micro são aqueles que não pausteuriza ou realiza pasteurização lenta com faturamento bruto anual de até R\$ 1,2 milhões, com capacidade média de até 55 mil litros/mês (IPARDES, 2010, p. 13).

Quanto à variedade de queijos, na pesquisa de campo pudemos observar que cada empreendimento tem expertise para produzir em média seis (06) tipos de queijo além de outros derivados lácteos. Porém por questões relacionadas à falta de matéria-prima, escassez de mão de obra e custos relacionados à inspeção do produto, a maioria dos estabelecimentos concentra a produção formal no queijo Colonial.

O destino da produção também tem relação com o porte do empreendimento: microprocessadores comercializam majoritariamente no município ou nas cidades vizinhas (78,8%), médio e médio-grande concentram seu comércio em outras regiões do estado e para outros estados (87%), enquanto os grandes processadores focam em outros estados e exportação (77,7%) (IPARDES, 2010, p. 58).

O comércio formal dos queijos produzidos nas queijarias associadas à APROSUD, é predominantemente local e realizado através de vendas diretas ao consumidor, que ocorrem nos estabelecimentos e nas feiras livres municipais. Além da venda direta ao consumidor há duas queijarias que atendem outros nichos de mercado; uma o mercado institucional (alimentação escolar) e a outra realiza vendas no atacado a supermercados da cidade.

É mais fácil a gente vender aqui, porque a logística é ruim na nossa região. Dependendo da região que vai, demora e a gente se estressa. [...] Pra São Paulo eu mandei esses dias, mandei várias vezes que ia na segunda chegada na quarta ou quinta. Na última vez demorou 10 dias. E aí é queijo, não tem refrigeração. Tá numa caixa que nem isopor, mas não tem refrigeração. E aí é estresse, porque daí é a pessoa cobrando, a gente tem que ficar em cima da transportadora (Entrevistada 2, 2025).

A produção de ontem, hoje eu fiz a salga e é o que tem. Não tem mais queijo, foi tudo. Eu me vi doida nesse final de ano, porque daí assim, aqui estava precisando, a gente tem a feirinha no sábado, teve um sábado que eu não fui na feira porque não tinha produto (Entrevistada 1, 2025).

Não tem queijo que chegue. Geralmente janeiro é o pior mês do ano pra vender queijo, né? Porque é quente, a pessoa vai viajar e tudo. Agora, esse ano, inverteu. Tem o Show Rural agora, dia 9 de fevereiro em Cascavel [...] e eu tô me vendo nos apuros pra ter queijo pra levar pra lá. Tô levando a cada 15 dias nos mercados aqui em Beltrão pra segurar um pouco, né. Levei ontem, semana que vem não vou levar pra deixar pelo menos 100, 150 quilos pra levar pra lá. E ainda tem a feira livre, que tá vendendo a baloque, porque é muita gente de fora (Entrevistada 8, 2025).

Além do sistema de inspeção elegido pelas produtoras e produtores que determina a amplitude do mercado que o empreendimento pode explorar, ao longo do trabalho de campo podemos detectar que a “escolha” das produtoras e produtores pelo mercado local está relacionada a outras duas questões: a dificuldade logística

para colocar o produto em outras localidades e a escala de produção, que por vezes é insuficiente até para atender o mercado local.

Das queijarias entrevistadas, apenas a queijaria São Bento, de Pinhal de São Bento – PR, possui mercado consumidor consolidado fora da região Sudoeste do Paraná, comercializando seus produtos a empórios das cidades de Cascavel, Toledo, Foz do Iguaçu e Medianeira. Vale ressaltar que a referida queijaria é a que tem maior volume de produção dentre as associadas da APROSUD e que possui um veículo refrigerado para realizar o transporte dos produtos até os empórios. Essas informações corroboram com as informações anteriores, que apontam a logística e a escala de produção como elementos que interferem e, por vezes inviabilizam o acesso das pequenas agroindústrias artesanais de queijos do Sudoeste do Paraná a novos mercados.

O mercado digital também se apresenta como possibilidade para ampliar a comercialização dos queijos artesanais do Sudoeste do Paraná. A plataforma de *marketplace* “Arte do Campo” é o instrumento utilizado pelas associadas e associados entrevistados (Figura 10).

Figura 10 - Plataforma de marketplace "Arte do Campo"



Fonte: Arte Do Campo Intermediação De Negócios LTDA (2025)

Em consulta no dia 27 de março de 2025, contabilizamos a presença de sete (07) queijarias associadas à APROSUD cadastradas na plataforma, que disponibilizam 13 queijos à comercialização. Desses, seis (06) queijos estavam indisponíveis para compra na data da consulta.

O volume de comercialização na plataforma varia de acordo com a queijaria. A Entrevistada 8 cita que, apesar de comercializar uma pequena quantidade de queijo na plataforma, por não fazer a divulgação da ferramenta, ela utiliza-a como uma forma de divulgação nacional do seu produto sem custo, já tendo realizado vendas para os estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro. Na visão da entrevistada, há dois pontos negativos que impactam no volume de vendas da plataforma: o curto prazo (até 4 dias) para a queijaria despachar o produto, sendo que nem sempre há produto pronto ou disponibilidade para deslocar até a cidade para proceder o despacho no prazo; e o preço final ao consumidor, que agrega além do custo do produto, o frete e a comissão da plataforma.

Com a criação da APROSUD, em 2019, a sinergia entre associação, entidades parceiras e poder público, além de promover a disseminação de conhecimentos às produtoras e produtores, trouxe oportunidade de vislumbrar novos mercados ao viabilizar a participação das queijarias em concursos (regional, estadual, nacional e mundial). A obtenção de medalhas nos concursos confere reconhecimento ao queijo artesanal do Sudoeste do Paraná e gera visibilidade, atraindo a atenção de novos consumidores como relata a Entrevistada 1 (2025),

Veio o pessoal da RPC fazer uma reportagem, de Curitiba, do PLUG aquele programa, passou (o programa) daí veio um casal e o filho deles, viajaram quase três horas e veio aqui só pra buscar queijo. E daí quando essas pessoas vêm, eles não vêm buscar uma, duas peças, eles levam cinco, seis, dez peças de queijo. Então, pra pequena agroindústria, vamos dizer assim, a gente é bastante, né? Pra quem tá começando, digamos que nem eu, né?

Outro caminho fomentado pela associação para fortalecer a marca APROSUD, dar visibilidade aos queijos artesanais do Sudoeste do Paraná e prospectar novos mercados, é a participação em feiras e eventos, como por exemplo a participação já mencionada anteriormente pela Entrevistada 8, que no mês de fevereiro em conjunto com outros associadas e associados, participaram do Show Rural Coopavel 2025, a maior feira do agronegócio da América Latina (Figura 11).

Figura 11 - Associadas e associados no stand da APROSUD no Show Rural Coopavel 2025



Fonte: Página da APROSUD no Instagram¹³ (2025)

Pelo associativismo, as queijarias vivem um novo tempo: veem seus produtos sendo reconhecidos e valorizados por *experts* da área e pelos consumidores, conquistando novos espaços de comercialização e virando agenda pública, cenário perfeito para a expansão da atividade e/ou agregação de valor ao produto. Porém, ao longo do texto experimentamos relatos de limitações vivenciadas pelas produtoras e produtores, em especial, no fato do volume de produção não estar atendendo à demanda de mercado atual.

Nesta perspectiva, a sessão 3 – Do leite ao queijo resgata a história das queijarias e a origem do saber-fazer, disserta sobre características do processo de produção do queijo artesanal no Sudoeste do Paraná, apresenta as limitações legais da produção de queijo artesanal e traz as aspirações e preocupações futuras das produtoras e produtores à atividade nesse novo cenário.

¹³ Disponível em: < <https://www.instagram.com/aprosud.pr> >. Acesso em 27 mar. 2025.

3 DO LEITE AO QUEIJO

O QUEIJO

Da história da humanidade
ele é um dos alimentos
dos mais antigos que há
bem-vindo em todos os momentos.

Descoberto por acaso
foi de fato um resultado
ao guardar no saco um leite,
acidente afortunado.

Um alimento dos deuses
ele teria coalhado
e, assim, em forma de queijo,
o leite foi conservado.

Conhecido desde Homero,
ganhou nova projeção,
a técnica queijeira, em Roma,
ampliando a produção.

Marcos Aurélio Chagas, 2016

Assim como o poema, a produção de queijo artesanal pode ser considerada uma arte, por vezes invisibilizada. Queijo é um alimento milenar, acredita-se que surgiu há mais de 10 mil anos. A primeira menção sobre queijos foi feita pelos Sumérios há mais de 3 mil anos antes de Cristo. Mas foram os romanos que os transformaram em delícias gastronômicas e ajudaram na sua difusão (ABIQ, 2022).

No Brasil, a produção de queijos artesanais tem início no século XVIII, em Minas Gerais, com a ida dos portugueses para o ciclo da mineração. Com o passar dos anos a produção artesanal de queijos se expande e diversifica-se por todo o território nacional, geralmente produzidos por pequenas produtoras e produtores rurais com distintos processos de produção e formulação, de forma tradicional ou inovadora trazem consigo a formação cultural e o *terroir*¹⁴ de cada localidade, tornando-os únicos (EMBRAPA, 2021c). Com a instalação do primeiro laticínio em

¹⁴ Conjunto de fatores de uma determinada região geográfica que conferem características a um determinado produto produzido nesse espaço geográfico. Os que mais influenciam no *terroir* de um queijo, em termos sensoriais são: Localização geográfica, altitude, umidade, biodiversidade, temperatura, vegetação, raça dos bovinos e o processo de elaboração do produto (Revista do Queijo, 2022).

Minas Gerais (1888), inicia-se a produção industrial de queijos, produzido em grande escala com leite pasteurizado o produto ganha padronização e propicia o aumento da oferta/consumo, porém perde a identidade (CNA, 2022).

Se tratando de queijo, o Brasil é destaque mundial tanto na produção (5º colocado) quanto no consumo de queijos (4º colocado). O consumo médio per capita de queijos no Brasil é de aproximadamente 5,6 kg/ano, bem abaixo da média de 20 kg/ano dos maiores consumidores de queijo do mundo. Em 2022, o consumo de queijos representou 18,8% do consumo de lácteos pelos brasileiros, atrás somente do leite fluido (53,3%). O consumo de queijo está diretamente relacionado ao poder aquisitivo da população, pessoas com maior poder aquisitivo consomem mais derivados de leite, em especial os queijos, por se tratar de um produto com maior valor agregado (EMBRAPA, 2023b, p. 43; CNA, 2022).

Os queijos produzidos no Brasil quase que exclusivamente são destinados a atender o mercado interno. Além das 1,12 milhões de toneladas de queijos produzidos em 2020, o país ainda importou 30 mil toneladas de queijos, e exportou a ínfima quantidade de 3,4 mil toneladas (EMBRAPA, 2023b, p. 28).

Ao longo dos anos, a produção artesanal de queijos vem ganhando espaço no mercado formal, é responsável por 20% da produção nacional e abastece exclusivamente o mercado interno, não tendo autorização para o comércio internacional (Revista do Queijo, 2024).

Presente em todas as regiões do Brasil, a produção artesanal de queijo é marcada pela singularidade em cada processo de fabricação “saber-fazer” e pelas características de cada localidade “*terroir*” tornando cada queijo único.

Ao menos 36 tipos de queijo são produzidos de maneira artesanal no país. Fabricados em pequena escala e por pequenos produtores rurais, alguns tipos de queijos tornaram-se especialidade de determinada localidade, dada formação cultural e territorial, como é o caso dos queijos artesanais da Canastra, Salitre, Araxá e Serro, em Minas Gerais; dos queijos Colonial e Serrano, no Sul; dos queijos de Coalho e de Manteiga, no Nordeste, e do queijo Marajó, no Pará (EMBRAPA, 2021c, p. 4).

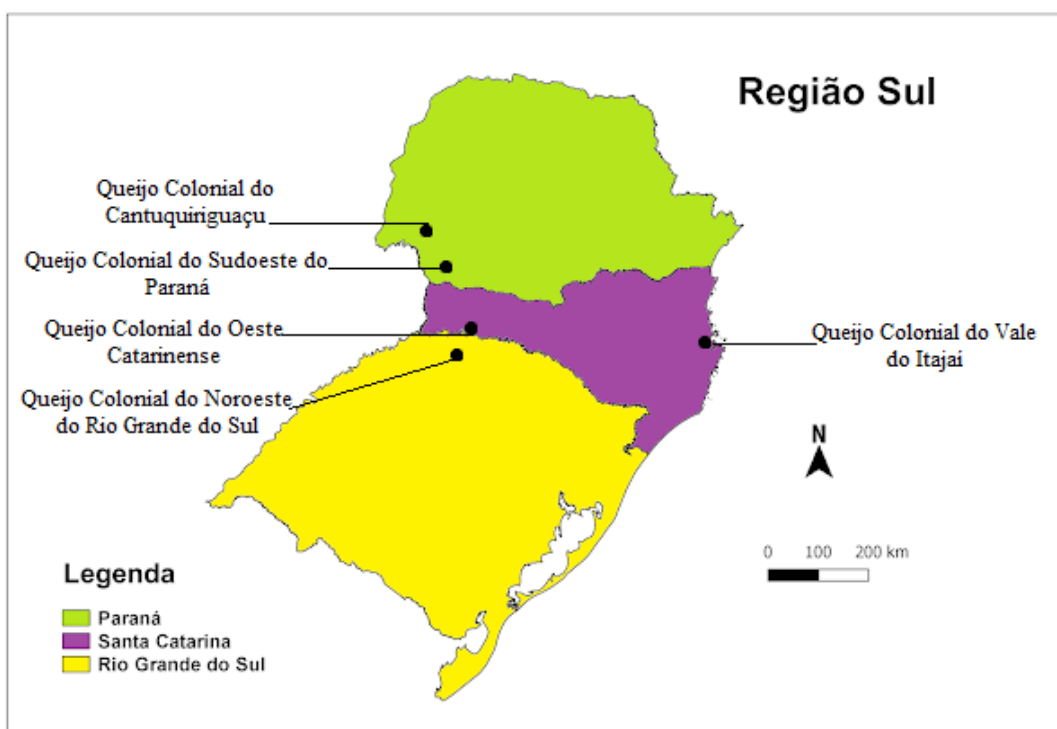
A variedade de queijos artesanais produzidos no Brasil reflete também no número de fatores que são levados em consideração para classificar os produtos, como por exemplo: lugar de origem, tipo de leite, quantidade de matéria gordurosa,

procedimentos na fase de elaboração, textura, maturação, acabamento, forma, tamanho, cor, gosto, aroma, casca etc. (Slow Food Brasil, 2016, p. 11).

Na região Sul do país, a produção artesanal de queijo foi introduzida por imigrantes italianos, alemães e poloneses conhecidos como “colonos”¹⁵ que trouxeram consigo sua cultura e o saber-fazer adaptado às condições locais, no século XIX.

Formada pelos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a região Sul produz artesanalmente oito diferentes tipos de queijos (Mapa 2), porém somente o queijo Colonial é produzido nos três estados, em cinco regiões diferentes (Slow Food Brasil, 2016).

Mapa 2 - Principais locais produtores do queijo Colonial artesanal no Sul do Brasil



Fonte: Adaptado de Slow Food Brasil (2016)

Produto típico da região Sul do Brasil, o queijo Colonial expressa a identidade do local onde foi produzido. Suas características químicas, sensoriais e microbiológicas são decorrentes do processo de produção executado para a obtenção

¹⁵ Membro de uma colônia, pequeno proprietário, trabalhador agrícola, principalmente imigrante ou descendente deste. É um camponês típico, caracterizado pela pequena propriedade rural e que se dedica à produção familiar de subsistência e de mercado, normalmente sem utilização de mão de obra externa ao grupo familiar (Lopes, 2020, p. 3)

do produto, das características da matéria-prima e do *terroir* (EMBRAPA, 2021c; Cislaghi, Badaró e Andrade, 2023).

Mesmo tipificado “Colonial” pela variabilidade de elementos que compõem o processo artesanal de elaboração dos queijos, centramos a continuidade da pesquisa na produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná vinculada à APROSUD a fim verificar as origens, os elementos envolvidos no processo de produção e as perspectivas futuras das queijarias.

3.1 Origens da produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná

A mesorregião Sudoeste do Paraná compreende 42 municípios, nela residem 662.669 habitantes (IBGE, 2022), majoritariamente em área urbana. As atividades agropecuárias são desenvolvidas essencialmente em pequenas unidades produtivas familiares, dos 4.459 estabelecimentos agropecuários que possuem agroindústria 81,6% pertencem à agricultura familiar que são responsáveis por 87% de todo o queijo e requeijão produzido na mesorregião (IBGE, 2017).

A colonização da região Sudoeste do Paraná ocorre a partir de 1930, realizada por imigrantes europeus que habitavam o Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em sua maioria italianos e alemães, que migraram para o Sudoeste com a promessa de terras férteis e produtivas. Ao chegar, receberam um pedaço de terra chamada de “colônia” para trabalhar, que culminou por denominar lhes de “colonos” (Eduardo, 2008; Pereira, 2021; Gheller, 2022).

Este grupo populacional trouxe consigo sua cultura, que foi reproduzida em seu modo de viver e por consequência na construção da região Sudoeste do Paraná. Inicialmente a transformação artesanal de produtos alimentares (queijos, salames, massas, doces etc.) no interior da colônia foi o meio de reprodução encontrado pelos imigrantes frente as condições inóspitas da região. Com o passar dos anos a atividade vai se desenvolvendo e incorporando a faceta mercantil, onde muitos produtos antes produzidos exclusivamente para subsistência ganham valor de mercado e a identidade “Colonial”, transformam-se em fonte de renda para os pequenos estabelecimentos (Eduardo, 2008; Schmitz, 2014).

Movida por diversos fatores, em especial pelo movimento de valorização dos produtos artesanais e pelos baixos preços pago ao leite *in natura* ao produtor, a

produção artesanal de queijo tem deixado de ser uma atividade de subsistência ou de complemento da renda da família para se tornar uma importante, se não principal, fonte de renda das produtoras e produtores familiares.

Aos pesquisar os associadas e associados da APROSUD, Gheller (2022, p.63) confirma a perspectiva exposta a cima, onde 57% dos produtoras e produtores têm mais da metade do rendimento do estabelecimento advindo da comercialização do queijo Colonial artesanal. Além da questão econômica a produção de queijo Colonial no Sudoeste do Paraná é de grande importância para a sociedade, pois gera empregos, contribui para a permanência das famílias no campo, valorizando a cultura e as tradições locais (Pereira, 2021, p. 23).

Sendo a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná repleta de histórias, cada queijaria retrata a sua, seja de lutas da agricultura familiar, do saber-fazer repassado entre gerações ou das memórias afetivas da produtora ou produtor ao queijo Colonial. Ao compartilharmos algumas das histórias que conhecemos no trabalho de campo chamamos a atenção do leitor para além da sua importância enquanto atividade produtiva, mas como elemento de preservação da cultura implantada pelos denominados colonos no Sul do país.

Iniciamos pela história da queijaria Santo Antônio, de Santo Antônio do Sudoeste-PR, ela representa a história de muitas queijarias artesanais do Sudoeste do Paraná que surgiram das dificuldades vivenciadas pelas produtoras e produtores na atividade leiteira,

na época, em 2017, houve aquela greve dos caminhoneiros e não tinha coleta do leite, né? E aí, assim, a gente ficou desesperada porque a única fonte de renda era a venda do leite. A ideia de jogar fora um, dois, três dias começou a assustar, né? Porque era uma coisa que não sabia quando ia acabar. Então, a gente pensou, ah, vamos fazer queijo, que é uma forma, né? Um desespero mesmo pra não jogar fora. E aí começou! (Schlickmann, 2025).

O desespero fez com que a produtora recorresse a um vizinho que já produzia queijo, ele compartilhou a receita, ensinou produzir e emprestou os equipamentos, pois segundo a produtora “a gente não tinha nada também, nem noção”. Sua produção iniciou na cozinha do vizinho com o qual a produtora dividiu a produção “em troca dele ensinar, passar os conhecimentos e emprestar as panelas”.

Porém, assim como ela, outras produtoras e produtores de leite da cidade viram na produção de queijo a possibilidade de evitar o desperdício, trazendo um novo desafio: a comercialização.

Uma cidade pequena que todo mundo fez. Como é que você vai vender, né? E a gente começou a guardar, dava queijo pra um, dava queijo pra outro. Depois passou a greve, retornou a coleta. Aí os amigos começaram, faz um queijo, traz um pra mim. Quando a gente viu, já tinha uma listinha de entrega, né? E foi, a gente foi fazendo, tentando melhorar sozinho. Depois, chegou num ponto que dava bem mais dinheiro que vender por leiteiro, daí a gente optou por investir no queijo, e aí começamos a (Schlickmann,2025).

Atualmente, a queijaria processa o leite produzido no estabelecimento e tem autorização da inspeção para adquirir leite de outros estabelecimentos produtores caso necessite. Produz quatro (04) tipos de queijo: Colonial; temperado orégano; temperado tomate e azeitona; ricota com limão, tendo o Colonial como principal produto. Além dos 150 quilos de queijo produzidos por mês que são comercializados no estabelecimento, na feira municipal e em eventos a queijaria produz iogurte destinado à alimentação escolar.

Já a história da queijaria Vidalat, de Francisco Beltrão-PR, retrata o compartilhamento de conhecimento entre as gerações, o saber-fazer que mantém sua essência, mas que por vezes sofreu alterações para se adaptar às exigências ou demandas do mercado.

É uma longa história... A minha sogra sempre fez queijo Colonial, faz mais de 40 anos já. A queijaria foi fundada em 1990 e teve seu registro no SIM em 1996, nosso primeiro registro, e agora Susaf-PR em 2020. Já faz um tempinho, né? Ela fazia o Colonial com leite cru, coalho e sal. Tipo um Colonial assim que agora o pessoal chama de queijo coalho. A receita desse Colonial de agora, é uma receita que surgiu lá em 2009 que eu adaptei, que é o uso de iogurte como fermento. E daí, graças a Deus, caiu no gosto do povo e acho que nunca mais vai mudar essa receita, porque tá BOM (Capra, 2025).

A responsável pela queijaria, comenta que ela e o esposo herdaram a tradição da sogra, mas que sempre estão procurando inovar e investir em melhorias na agroindústria. “A gente tem o único queijo do Brasil que é neutro em carbono”, relembra a produtora da última conquista da queijaria em 2023. Quanto à continuidade? Ela acredita que sim, suas filhas ainda são pequenas (13 e 11 anos) entretanto já estão envolvidas em algumas atividades associadas ao manejo das vacas e bezerras “pra ir pegando o gosto”.

A queijaria produz aproximadamente 1.000 quilos de queijo por mês, dividido em duas receitas: o Colonial tradicional e o Colonial temperado no vinho, que são comercializados no próprio estabelecimento, na feira municipal, em supermercados e em eventos. Ao aliar tradição e inovação a queijaria se tornou referência para outras,

“todo pioneirismo tem um custo, mas a gente abre o caminho e encoraja outras pessoas a segui-lo, foi assim com o Susaf-PR e espero que seja com o carbono zero”, comenta a responsável pela queijaria.

Já, memórias afetivas associadas à preservação cultural foram o que levaram a produtora da queijaria Três Amores, de São Jorge D'Oeste -PR, começar a produzir queijo,

eu lembro que desde pequena eu espetava o queijo no garfo e assava na frente do fogão a lenha, na brasa. A minha mãe fazia queijo, porque morava no interior até os meus nove anos, eu era pequeninha ainda, né? E depois, a minha sogra fazia queijo, muito pouco, e daí eu comecei a fazer queijo. Tem a ligação também porque a nossa comunidade tinha uma festa tradicional que era festa de queijo, eu ajudei algumas vezes fazer queijo pra festa, os últimos queijos fiz aqui em casa, cuidei, maturei pra festa. Então, foi ali que veio a ideia. Mas eu lembro que o que eu mais gostava era de assar o queijo, eu sempre gostei e gosto até hoje de queijo dessa forma, de fazê-lo assadinho. Então, essa paixão pelo queijo nasceu ali (Gaio, 2025).

Em 2015, a produtora deu início ao seu sonho e começou a testar receitas em busca do queijo que lhe remetia a infância, aos momentos ao redor da mesa com a família e o calor do fogo.

Eu não tinha uma receita. Eu fui fazendo, fui tentando imaginar se eu colocasse isso, como que ficaria, né? Eu saí de uma base que era leite coalho e sal, hoje eu utilizo o iogurte natural pra ajudar dar sabor. A forma de fazer tudo, fui adaptando, tentando buscar um queijo diferente, né? No começo, no começo o queijo ficava... Não sei, tipo no maturar ali eu não acertei, então ele rachava, eu achava feio. Eu falei, eu nunca vou comprar um negócio desse, né? E daí eu peguei e comecei, tentar acertar a maturação, umidade, tempo de prensa e foi até que deu certo, e nessas tentativas eu criei o amanteigado também (Gaio, 2025).

O sonho se concretizaria anos mais tarde, em 2022 com a abertura da queijaria. Iniciante na atividade, a queijaria produz aproximadamente 100 quilos do queijo Colonial por mês que é comercializado no próprio estabelecimento, na feira municipal e no café rural do estabelecimento. Além do queijo Colonial a produtora tem mais duas receitas: o Colonial amanteigado e o Colonial trufado com doce de leite que produz esporadicamente.

Para a produtora, o queijo foi um divisor na história do estabelecimento que até então se dedicava exclusivamente à produção leiteira. O queijo além de realizar seu sonho contribui para manter viva a história da família com o café rural “Casa do Nono Luiz” em homenagem ao seu sogro, um grande apreciador de queijo.

Eu sempre gostei da vaca de leite. Meu Deus, vaca pra mim é tudo. Eu não consigo me ver trabalhando em outra coisa sem ser na vaca de leite. A gente tem uma ligação incrível. E é que nem eu sempre falo, elas são minhas colegas de trabalho. Mas o queijo sempre foi um sonho meu, depois que eu fui começar a entender que do nono também, o queijo sempre foi muito importante na vida dele, foi uma coisa que ele gostava muito. E aí, foi através do queijo e das memórias do nono que o turismo rural ganhou essa proporção aqui.

É que nem eu falei, quando eu escolhi aquela frase assim, aqui tem queijo, aqui tem história, eu não sei porque me saiu aquilo. E hoje eu paro e começo a analisar aqui, Realmente. Não, tá aí eu e o meu sogro, o nono, que amava queijo (Gaio,2025).

Entre histórias de lutas, transmissão de conhecimento entre gerações, memórias afetivas e cultura regional se constrói a história da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná, um alimento tradicional que resistiu por décadas na informalidade e hoje pela junção social produtoras e produtores tornam-se protagonistas na busca pelo devido reconhecimento e valorização a esse alimento tradicional e, por consequência, pela história desse povo.

Uma importante conquista desse movimento em prol do reconhecimento e valorização do queijo artesanal foi a flexibilização da legislação que regulamenta a produção de queijo no Brasil, tornado em certo ponto possível a formalização das pequenas queijarias, como veremos a seguir.

3.2 Legislação: limites e possibilidades à produção artesanal de queijos

A produção industrial e a artesanal de queijos têm especificidades. A regulamentação do setor lácteo iniciada em 1952, que tornou obrigatória a pasteurização do leite e o carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, não considerou as especificidades em relação à forma de produção nem as disparidades das estruturas produtivas, submetendo os pequenos produtores e produtoras rurais às mesmas exigências que os grandes estabelecimentos industriais. Ao tratar os desiguais como iguais, o Estado acabou por privilegiar a produção industrial, inviabilizando a produção e a comercialização dos queijos artesanais no mercado formal por décadas, haja vista que grande parte das produtoras e produtores permaneceram operando no mercado informal (Gheller, 2022).

A impossibilidade de cumprir os critérios estabelecidos para a formalização dos empreendimentos e/ou dos produtos por parte das produtoras e produtores de queijos artesanais acabou por institucionalizar, de maneira própria, um sistema informal de

certificação onde consumidores com conceito de qualidade abrangente (além da dimensão sanitária) dão preferência a estes produtos, baseados na validação social da qualidade e na relação de confiança estabelecida com o produtor (Gheller, 2022).

Ao operar no mercado informal o produtor se dispõe ao risco de ter o produto apreendido e suas atividades interrompidas pela fiscalização. Na busca por reconhecimento e abertura de novos mercados, por meio da organização social, os produtores e produtoras artesanais obtêm representatividade junto ao Estado que a partir da década de 80 inicia a emissão de decretos e instruções normativas visando ajustar as normas vigentes às particularidades dos pequenos produtores e produtoras rurais, tendo seu ápice em 2018/2019 com a criação das leis: Lei nº 13.680/2018 (Lei do selo ARTE) - dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e a Lei nº 13.860/2019 (Lei dos Queijos Artesanais) - dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais (Brasil, 2018; Brasil, 2019; EMBRAPA, 2021c).

A posteriori, são publicados o Decreto nº 9.918/2019 que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal e a Instrução Normativa nº 73/2019, de 21 de julho de 2022, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas às produtoras e produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE (Brasil, 2019; Brasil, 2022).

O Decreto nº 9.918/2019 que ficou conhecido como Decreto Selo ARTE é revogado pelo Decreto nº 11.099/22 que além de regulamentar o selo ARTE, cria e regulamenta o selo Queijo artesanal, conforme descrito:

Art. 2º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas neste Decreto e em seus regulamentos receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional.

§ 1º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos próprios, tradicionais, culturais ou regionais, serão identificados por selo único com a indicação Arte.

§ 2º Os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, que se enquadrem nas definições previstas na Lei nº 13.860, de 2019, serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal.

§ 3º Os órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital ficam autorizados a conceder os selos de que tratam os § 1º e § 2º aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal,

nos termos do disposto neste Decreto e em normas técnicas complementares.

§ 4º As exigências para a concessão dos selos de que tratam os § 1º e § 2º serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento (Brasil, 2022).

Complementar ao Decreto, a Portaria nº 531/2022, estabelece os requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal nas três esferas (Figura 12), além de definir os padrões de numeração de logotipos dos selos (Brasil, 2022).

Figura 12 - Logotipos selos ARTE e Queijo Artesanal



Fonte: Brasil (2023b)

Os selos de identificação Artesanal são certificados que asseguram que os produtos alimentícios de origem animal foram elaborados de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, regionais, culturais, vinculação ou valorização territorial. Por intermédio da certificação, assegura-se que os produtos possuem estabelecimentos organoléptica únicas, diferenciadas, sejam produzidos de maneira artesanal própria de determinada região, tradição ou cultura e que adotam procedimentos de Boa Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação (Brasil, 2023b).

No Paraná, o primeiro produto a receber o Selo Arte foi o queijo Colonial, em julho de 2021, produzido pela queijaria Rancho Fundo, de Salgado Filho-PR (Figura 13). O fato da queijaria ser associada à APROSUD reforça o protagonismo da região Sudoeste do Paraná na produção artesanal de queijos, fortalecendo a identidade cultural local, agregando valor ao produto e, abrindo portas em novos mercados consumidores.

Figura 13 - Primeiro Selo Arte do Paraná, queijo Colonial da queijaria Rancho Fundo



Fonte: Paraná (2021)

A conquista ganhou repercussão estadual, em entrevista concedida à Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Paraná – SEAB, a produtora Franciele Rechembach Haselbauer ressalta a importância do ambiente colaborativo que circunda a produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná.

O Selo Arte só foi possível por causa de um trabalho conjunto, que envolve a Associação e parceiros que colaboram com base técnica. “Não foi uma conquista da queijaria, foi do queijo Colonial da região, uma conquista de valorização do produto, pela qual muita gente estava trabalhando e buscando. É um selo coletivo”. Também destaca a atuação do Serviço de Inspeção Municipal e da Adapar, em constante diálogo sobre os pontos que podem ser modificados e melhorados na produção (Paraná, 2021, p. 1).

Em março de 2025, segundo dados do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) haviam 52 produtos no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA com o Selo Arte, desses apenas 12 são produtos lácteos. Dos 12 produtos lácteos certificados quatro (04) pertencem às queijarias associadas à APROSUD sendo: dois (02) produtos da Encantilado Artesanidades o queijo Colonial e o queijo de coalho Encantilado; e outros dois (02) produtos da Queijaria Bach queijo Colonial e o queijo Colonial temperado (Brasil, 2025).

Enquanto o Selo Arte certifica produtos alimentícios de origem animal oriundos de diversas fontes (lácteos, cárneos, abelhas, pescados), o Selo Queijo Artesanal é atribuído exclusivamente à produção artesanal de queijo, nele as queijarias além de adotar as Boas Práticas Agropecuárias - BPA e as Boas Práticas na Fabricação – BPF

precisam seguir protocolos de elaboração específicos para cada tipo e variedade de queijo. Em consulta ao Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA no mês de março de 2025 havia no Paraná apenas um (01) queijo certificado com o Selo Queijo Artesanal, é o Queijo Colonial produzido pela queijaria Irmão Queijeiro associada da APROSUD (Figura 14) (Brasil, 2025).

Figura 14 - Primeiro Selo Queijo Artesanal do Paraná, queijaria Irmão Queijeiro



Fonte: Página da revista Profissão Queijeira no Facebook¹⁶ (2025)

A aquisição da certificação Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal, traz benefícios à queijaria, além de receber autorização para comercializar seu produto em todo o território nacional, ocorre a:

- simplificação da burocracia para registro e comercialização;
- inspeção e fiscalização de natureza prioritariamente orientadora;
- caracterização singular e tradicional, de fácil identificação e reconhecimento por meio do selo único;
- valorização territorial;
- valorização da produção artesanal diferenciada (Brasil, 2025).

Com a descentralização da normatização e da fiscalização para concessão dos selos à produção artesanal, os estados têm possibilidade de estabelecer regras específicas através de legislação própria. Neste tocante, o Paraná publica a Lei n. 19.599/2018 que dispõe sobre a produção e comercialização dos queijos artesanais

¹⁶ Disponível em: < <https://www.facebook.com/profissaoqueijeira> >. Acesso em 02 abr. 2025.

no estado do Paraná (Paraná, 2018) e a Portaria nº 81/2020 que estabelece os requisitos e critérios para adesão dos Municípios ou Consórcio de Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – SUASA-SUSAF-PR (Paraná, 2020a).

Com a emissão da Portaria, municípios ou consórcios intermunicipais têm possibilidade de adesão voluntária Susaf-PR (Figura 15), ou seja, a inclusão das queijarias no Susaf-PR depende da adesão do SIM ao programa. O programa permite que a agroindústria artesanal e as de pequeno porte inspecionadas pelo SIM sejam equiparadas ao SIP, ampliando a possibilidade de comercialização dos produtos do nível municipal para o estadual.

Figura 15 - Selo de adesão ao Susaf-PR



Fonte: Paraná (2025b)

Segundo o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal da Adapar - DPAV, o Paraná soma agora 181 municípios no Susaf-PR, sendo 95 com adesão independente e 86 por meio de quatro consórcios intermunicipais (Paraná, 2025b).

Assim como nos Selos “Artesanal”, o protagonismo das associadas e associados da APROSUD não foi diferente no Susaf-PR, a primeira agroindústria artesanal a receber a certificação Susaf-PR é associada da APROSUD, trata-se da queijaria Vidalat do município de Francisco Beltrão-PR, em outubro de 2020 (Figura 16).

Figura 16 - Entrega do certificado Susaf-PR à queijaria Vidalat



Fonte: PPNEWS (2020).

Ao receber a certificação, a proprietária da queijaria, Roseli Capra, expressa seu orgulho pelo feito e diz: “a intenção é abrir caminhos para que outras agroindústrias familiares também possam aderir ao Susaf” (PPNEWS, 2020). Durante o trabalho de campo que realizamos na queijaria, a produtora relembrou o processo de solicitação do Susaf-PR e os ganhos imediatos obtidos com a certificação.

Sou a primeira do queijo! Porque a gente tinha tudo certinho, em Beltrão as inspeções sempre foram rígidas. Tinha a papelada tudo certinha, então foi só enviar o pedido, protocolar lá e ter a entrega do selo. O Susaf, ele deu um pontapé, na época eu vendia o queijo a 25 reais o quilo antes do Susaf. Só em a gente ter o Susaf e da toda aquela mídia, né, de divulgação, de 25 reais já passei pra 35 reais o quilo, 10 reais só nessa virada (Capra,2025).

Como sabido, o primeiro requisito para o estabelecimento angariar sua inclusão no Susaf-PR, é ter certificado de inspeção municipal, o SIM. Das 15 queijarias participantes da pesquisa, 12 queijarias são formalizadas e têm inspeção SIM; dessas, 7 estavam inscritas no Susaf-PR em abril de 2025.

Em consulta ao site da ADAPAR, podemos constatar que todos os municípios onde estão instaladas as queijarias associadas à APROSUD têm adesão do SIM e ao Susaf-PR, ou seja, todas as queijarias formalizadas têm a possibilidade de solicitar a certificação para agregar valor ao seu produto e ampliar a atuação no mercado podendo comercializá-lo em todo o Paraná (Paraná, 2025b).

Mesmo com o ambiente legal favorável, algumas produtoras e produtores ainda têm dificuldades para se adaptar à norma. Além do investimento requerido para adequar as instalações e adquirir os equipamentos necessários à produção, há os custos envolvidos na certificação dos estabelecimentos como livres de tuberculose e brucelose, e para comprovação da inocuidade em período de maturação menor que 60 dias para os queijos de leite cru (Cislaghi e Badaró, 2021, p. 118).

A informalidade ainda é a realidade de três (03) queijarias pesquisadas, que não possuem registro do estabelecimento nem sistema de inspeção. Estes estabelecimentos estão na informalidade por questão distintas.

A primeira queijaria pertence a uma entusiasta e estudiosa da produção artesanal de queijos com leite cru. Iniciou a produção de queijo há cinco anos, hoje produz mensalmente 18 quilos de queijo divididos em três (03) tipos, com receitas autorais e de maturação longa. A produção dos queijos ocorre uma vez por semana na cozinha de sua casa, pois não possui estrutura exclusiva para a queijaria. Quando perguntado se pretende formalizar a queijaria e inspecionar seus produtos, a resposta foi sim! Mas que depende de recursos financeiros para estruturar a queijaria.

A segunda queijaria tem tradição na produção artesanal de queijos e está na informalidade há pouco tempo. O empreendimento tinha inspeção Susaf-PR, mas atualmente opera na informalidade por excesso de burocracia imposta pelo município, segundo o responsável pela queijaria. A queijaria tem estrutura própria, produz queijo sete (07) dias da semana totalizando 800 quilos de queijo por mês. Quando perguntado se ele pretende buscar novamente a certificação, a resposta foi sim! Com a perda da certificação o produtor demitiu colaboradores e passou a vender o queijo apenas no estabelecimento “para se proteger”. A regulamentação e a obtenção da certificação são vistas pelo entrevistado como fundamental para a manutenção e desenvolvimento da queijaria, caso contrário ele acredita no encerramento da atividade em até 10 anos.

A terceira queijaria pertence a um estabelecimento referência na produção leiteira no Sudoeste do Paraná, é novata tanto na produção de queijos (2022) quanto na Associação (2023), durante a execução da pesquisa de campo a responsável pela queijaria preferiu não repassar maiores informações do empreendimento.

Mesmo nos empreendimentos formalizados e inspecionados, a burocracia para o registro, as exigências para produção e comercialização e os custos atrelados à

certificação, acabam por limitar a quantidade e a diversidade de produtos das queijarias ou forçam produtoras e produtores a exercerem ações informais.

O povo faz às vezes na clandestinidade, né? Porque tu vais registrar, ó, dos dois queijos que eu fiz ali, análise completa e controle de qualidade deu 1.100 reais, agora em dezembro. Então, é caro, né? E vai que dá fora, porque ninguém tá livre de dar uma amostragem fora, tem que repetir. [...] Se torna caro, por isso que trabalho só com dois produtos registrados. Poderia, então, ter mais produtos.

[...]

Eu até faço, uns queijos coalho, volte e meia, né? O povo quer, porque ele é de fritar e não derrete né? Mas para os amigos, assim, nem tá registrado (Entrevistada 8, 2025).

A relação das produtoras e produtores com os órgãos de inspeção municipal também foi objeto da pesquisa no decorrer das entrevistas. As dificuldades iniciais encontradas pelas produtoras e produtores para obtenção da certificação encontram-se descritas na sessão 2 em 2.2.2 A (in) formalidade da produção de leite e derivados. Hoje a maioria das produtoras e produtores entrevistados descrevem a relação com a inspeção como amistosa e de caráter orientativa. Porém nem sempre foi assim, como destaca a Entrevistada 8 (2025),

É uma relação de amor e guerra. A gente é amigo, tudo assim, né? Mas, às vezes, eles meio que extrapolam, né? Daí, dá as peleias.

[...]

Porque já aconteceu de vir uma fiscal aqui e dizer, ó, climatiza tua sala, tem que ficar até 10 graus. Disse não. Climatização de sala ambiente até dez grau é pra frigorífico. Peguei, tirei o print da lei e mandei pra ela. Me deu uma RNC, né, uma notificação. Está aqui ó, queijaria não precisa. Refez, né? Agora, se tu desconheces a lei, tu corres lá comprar um.

[...]

Agora mudou o fiscal, veio ontem aqui. Ele gosta de pedir bastante e tudo, né? Vamos ver como vai ser.

A melhoria na relação com os órgãos de inspeção municipal, na perspectiva dos entrevistados, deve-se à criação do Susaf e sua regulamentação no Paraná.

o Susaf, quer queira ou não, foi a fórmula legal que aconteceu do artesanal ser comercializado. Se não tivesse havido essa regulamentação, sem chance. Só com a inspeção municipal, a grande maioria ia estar barrada, né? Quando você conversa com os produtores e produtoras, digamos, antes, na questão de 10 anos atrás, Jesus era uma dificuldade. E o produtor não tinha a quem recorrer, não tinha quem buscar ajuda, e mesmo que buscasse, sabe, não tinha como (Entrevistado 5, 2025).

E pela obtenção de conhecimento pelo produtor via APROSUD:

antes da APROSUD, a gente sofria muito, sabe? Por quê? Antes da APROSUD a gente não tinha conhecimento. Eles vinham aqui e diziam que tinha que colocar tal coisa, fazer tal coisa. Tu fazias, né? Uma, porque a gente

não tinha conhecimento de leis. Tem muitas leis, muitas normativas que amparam o pequeno. E eles desconhecem, eles só usam o que é da grande indústria.

É. Então, assim, a APROSUD ajudou muito nisso. Com o surgimento da APROSUD, com os cursos, a gente aprendeu, não, vamos estudar a lei, né? Pra não fica à mercê.

E daí, a partir da união, no primeiro tempo, eles não podiam nem ver falar da associação. Agora eles querem ser parceiros (Entrevistada 8, 2025).

Com a parceria produtor(a)/inspeção, vemos o surgimento de um ambiente colaborativo, a inspeção deixa de ter o papel fiscalizador/punitiva para ser colaborativo/orientador onde todos saem ganhando.

Conhecidas as origens da produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná e a legislação vigente que normatiza a atividade, partimos para a descrição do processo de produção e os tipos de queijos artesanais produzidos pelas queijarias associadas à APROSUD.

3.3 A produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná vinculada à APROSUD

Assim como na atividade leiteira, a produção de queijo originalmente é uma atividade desenvolvida pelas mulheres nas unidades familiares. Essa premissa leva-nos ao regaste histórico da produção de leite e derivados no Sudoeste do Paraná para análise do perfil das produtoras e produtores de queijo artesanal associadas/associados à APROSUD e, a percepção das produtoras, produtores e representantes das entidades parceiras sobre a personificação (descrição do indivíduo que representa, simboliza) de quem produz o queijo artesanal no Sudoeste do Paraná.

No decorrer das pesquisas encontramos duas pesquisas que abordam a questão de gênero na produção de leite e derivados em estabelecimentos da agricultura familiar no Sudoeste do Paraná, essas retratam o trabalho da mulher na produção de leite e queijo enquanto atividade secundária para sustento ou complemento da renda familiar.

Grande parte da ordenha era realizada de forma manual e era trabalho das mulheres, as quais comercializavam a matéria-prima em pequenas quantidades ou fabricavam queijos caseiros que eram vendidos diretamente aos consumidores, ou então era um produto para consumo da família (Schmitz, 2014, p. 101).

As atividades agro artesanais, inseridas no âmbito da policultura familiar, conservam traços marcantes do modo de produzir camponês: propriedade, trabalho familiar, lógica de subsistência e tradição produtiva. A unidade agroindustrial é mais uma atividade inerente às múltiplas tarefas do trabalho familiar; sua conotação, nessas circunstâncias é de complementaridade; a renda proveniente da unidade vem a calhar à lógica de reprodução desse modo específico de vida.

Com o leite, as mulheres da família fazem o queijo em uma agroindústria artesanal situada no estabelecimento, servindo de complemento de renda ao orçamento doméstico (Eduardo, 2008, p. 60;119).

Enquanto atividade reprodutiva e secundária desenvolvida por mulheres, a produção de leite e derivados por vezes é desacreditada por outros membros da família, como descreve a Entrevistada 4 (2025),

E um trabalho feminino. Minha primeira lembrança de queijo na minha vida era minha mãe. Minha mãe, quando dava qualquer problema, fazia queijo pra vender na cidade. Qualquer problema que existisse... Resolvia no queijo. E meu pai, ele nunca... **Ele nunca incentivou.**

Eu falava pra ele, pai... Era o pai que tinha que ter feito a agroindústria. Tinha tudo, né? Pra fazer, mas ele não via isso, né? Depois, no final, ele ficou bem orgulhoso, né? De dar apoio e tal.

Até me lembro que no começo daí, a gente fez assim, ele e a minha irmã produziam o leite e eu só transformava, porque não tinha equipamento, então era muito mais árduo o trabalho. Eu comprava o leite deles e eles estavam com produção boa. E eu fazendo queijo, fazendo queijo. Ele olhava pros queijos e falava assim, **mas será que vai vender?** Aí eu morrendo de medo. Falei, não, vão vender tudo. Ele também tinha que receber no fim do mês. Falei assim, não, vão vender. Com certeza a gente vai vender. Então, né? São os desafios, né? Era muito difícil, né? E é um trabalho feminino, né? Os homens que vieram pro lado nosso depois, né? Grifo nosso.

Porém, quando a atividade deixa de ter caráter reprodutivo e secundário no estabelecimento e passa ser fonte de renda, observa-se a inclusão de outros membros da família na atividade, em especial do homem que assume as atividades de gestão do comércio e dos recursos advindos da atividade (Schmitz, 2014).

Começou a dar certo, eles vieram para o nosso lado. Primeiro, eu falo, o leite, a ordenha só virou trabalho depois que os homens começaram a participar. Antes era coisa de mulher, né? Não tinha valor, não tinha reconhecimento, né? Aí quando alguns homens começaram, eles viram que era um trabalho, né? Consideraram.

Eu vejo pela casa dos meus pais, né? A mãe tira o leite, né?

A mãe faz o servicinho, né?

Depois que se tornou trabalho. Aí veio a máquina e eles começaram a gostar do serviço. Começou a ter um valorzinho, um precinho, ver que era uma renda mensal. É muito importante para a agricultura familiar, eu vejo que o leite é tudo.

Lógico, se você consegue agregar valor, melhor ainda, né! (Entrevistada 4, 2025).

Complementa a Entrevistada 4 (mulher). Essa perspectiva histórica de desenvolvimento da atividade produtiva do leite e derivados com a inclusão de outros membros da família também foi retratada por outros entrevistados (homens).

No início da atividade do leite, isso é histórico, veio já com a colonização para cá, quem se dedicava era a mulher exclusivamente, a subsistência e mesmo quando começou a vender um pouco era exclusivo da mulher a atividade, mas quando daí as famílias começaram a perceber como uma alternativa de renda o marido começou a se envolver, envolver filhos. Hoje em muitas queijarias envolve toda a família e estão ganhando dinheiro (Reichembach, 2025).

Hoje é bem eclético. Alguns anos atrás, naturalmente, seria a mulher, né? Como também a atividade de leite era vista dessa forma. Se nós for olhar nos anos 90, por exemplo, quando o leite começou a se tornar uma atividade rentável, o homem não admitia ser produtor de leite. O leite era tarefa da mulher, né? Grosseiramente falando. E isso foi mudando, mudando, mudando, mudando. Hoje não, tanto que o leite se tornou a principal atividade em muitas propriedades. O homem junto com a família, né? O queijo a mesma coisa. É que nem eu aqui. Eu comecei a fazer queijo, entender, pôr a mão na massa, de 2 para três anos. Então, eu sempre tinha aquela... literalmente, eu sempre trabalhei com o leite, produção do leite. Agora, o queijo não. E hoje, é o nosso dia a dia (Roos, 2025).

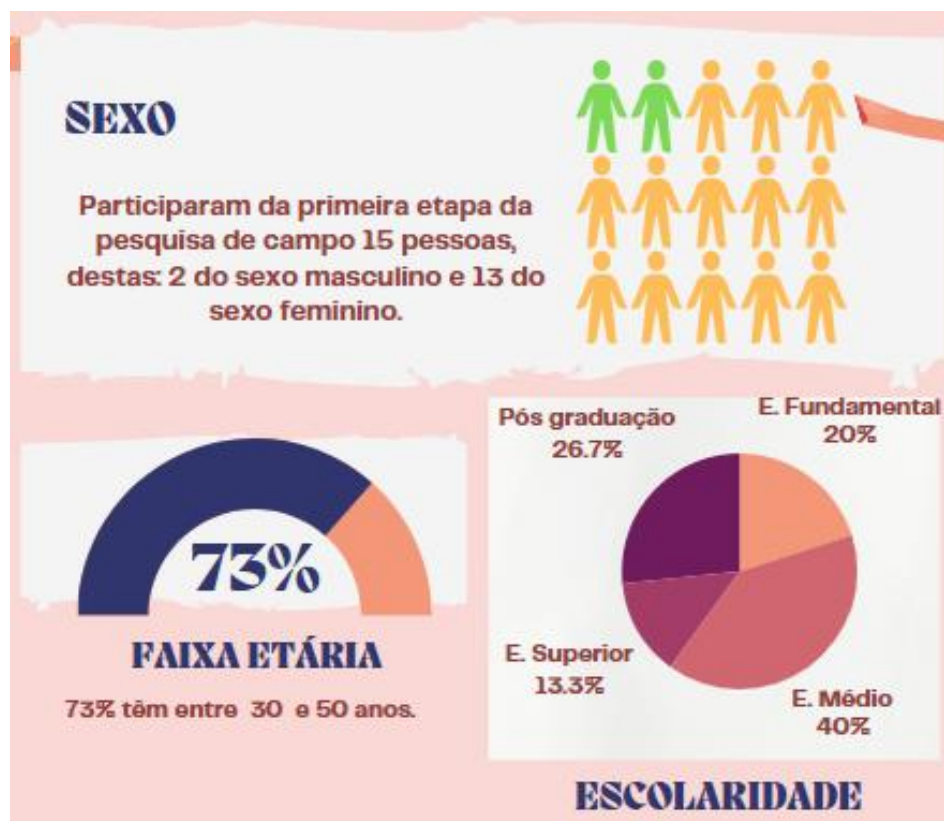
Pelo exposto, presume-se a existência de consenso entre os gêneros, quando a produção de leite e derivados se torna rentável para o estabelecimento, essa deixa de ser uma atividade exclusiva da mulher e torna-se um trabalho da família. Porém ressaltamos que esta mudança é vivenciada de forma diferente entre eles, revelando o enraizamento da divisão sexual do trabalho, fruto do patriarcado, na perspectiva histórica da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná.

Nesta seara, destacamos a importância de fomentar caminhos que possibilitem a superação das desigualdades estruturais que permanecem na transição do “trabalho da mulher” para “trabalho da família”, gerando além de reconhecimento simbólico e econômico ao trabalho das produtoras uma distribuição justa das atribuições e do poder envolto na atividade produtiva.

Mas afinal, quem produz o queijo artesanal no Sudoeste do Paraná?

Para responder à pergunta traçamos o perfil das pessoas responsáveis pela produção artesanal de queijos vinculada à APROSUD, tendo por objetivo identificar e descrever características comuns do grupo a partir dos dados das 15 queijarias participantes da primeira etapa da pesquisa de campo (Figura 17).

Figura 17 - Infográfico do perfil das produtoras e produtores participantes da pesquisa



Autoria própria (2025)

A figura traz um panorama visual dos dados demográficos coletados, no que diz respeito ao sexo, faixa etária e escolaridade das produtoras e produtores participantes da pesquisa. A produção de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná ainda é uma atividade atribuída às mulheres (86,7%), o que pode influenciar diretamente na percepção, organização e valorização do trabalho.

A faixa etária predominante, entre 30 e 50 anos, dá um indicativo da presença feminina com maturidade produtiva, detentoras de experiência acumulada na produção artesanal de queijos. Já, na escolaridade constatamos que a presença predominante de produtoras e produtores com ensino médio (40%), ensino superior (13,3%) e pós graduação (26,7%) é um indicador positivo à inovação e a profissionalização da atividade produtiva.

Pelas características da população pesquisada constatamos que o perfil predominante na produção artesanal de queijos vinculada à APROSUD no Sudoeste do Paraná é representado por uma mulher, com 44 anos de idade e ensino médio completo. Dentre as participantes da pesquisa, utilizamos a imagem da produtora Roseli Capra da queijaria Vidalat de Francisco Beltrão-PR, que contempla todas as

características do perfil predominante da pesquisa, para representar as mulheres que produzem o queijo artesanal do Sudoeste do Paraná (Figura 18).

Figura 18 - Produtora Roseli Capra, representando o perfil predominante das produtoras artesanais de queijos do Sudoeste do Paraná



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram¹⁷ (2023)

Outros dados da pesquisa corroboram para a afirmação da atribuição da produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná às mulheres. Nas 15 agroindústrias artesanais há presença feminina na produção, sendo que em nove a produção é realizada exclusivamente por elas. Ao todo, 28 pessoas são empregadas na produção artesanal de queijos nas queijarias pesquisadas, destas 21 são mulheres (75%) e 7 homens (25%). Quando questionamos “Quem deu início a produção de queijo no estabelecimento?” a questão de gênero é ainda mais evidente, em 12 agroindústrias artesanais a produção foi iniciada por uma mulher (80%), em três o início da produção ocorreu pelas mãos do casal (20%).

Além dos dados obtidos na pesquisa de campo nas queijarias também perguntamos aos representantes das entidades parceiras da APROSUD “Como você personifica o produtor de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná?” Representantes de duas entidades, IDR-Paraná e da UTFPR-FB, que realizam ações voltadas à produção pela qualificação dos produtos e das produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná descreveram em suas entrevistas características do perfil predominante,

¹⁷ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 06 mai. 2025.

a maior parte **mulher** [...] O gênero muito bem definido. Os homens, geralmente, nas propriedades, eles são responsáveis pela criação do gado, pela ordenha, muitas vezes estão envolvidos por esse lado. É na maioria delas, a mulher é que é esse agente responsável pela produção. Mesmo que ela tenha ajuda e contribuição e colaboração de outras figuras masculinas, mas a mulher é que destaca. Com raríssimas exceções. Eu acho que a primeira coisa é isso, a questão do gênero. O segundo ponto que eu destacaria, assim, são produtores relativamente jovens. Eu estou falando, assim, na faixa, sei lá, dos 30-50. Não tem muitos produtores muito acima disso. Então, assim, é relativamente jovem (Badaró, 2024), grifo nosso.

[...]A questão de idade não... Não tem como te dizer, porque tem os empolgados mais jovens, tem os empolgados mais velhos e tem o meio-termo. Então, a questão de idade não seria relevante, ao meu ver. E gênero? mais mulheres. Quanto a isso, sim. A gente tem observado que esse processo ele tá mais, eu diria assim, chutaria um número aí mais de 90% na mão de **mulheres**. E que a tendência seria essa. Claro que tem os espetaculares queijeiros [...], mas no geral eu vejo a mulher como queijeira (Bragato, 2024), grifo nosso.

Assim como retratado na história da atividade, a pesquisa de campo demonstrou que a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná é uma atividade essencialmente feminina. Porém há dados que indicam um processo de transformação da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná de atividade reprodutiva feminina para atividade produtiva familiar, com a inclusão de outros membros da família em estabelecimentos pesquisados.

Além da participação masculina na produção (25%) constatamos pelos dados dos estabelecimentos que dentre as 12 queijarias formalizadas cinco têm seu registro atribuído a um indivíduo do sexo masculino (42%), sendo quatro ao marido e um ao genro da produtora, seguindo a mesma linha de transformação observada por Schmitz (2014) na produção de leite no Sudoeste de Paraná, com a prevalência da inclusão masculina na atividade em funções relacionadas à gestão do estabelecimento.

Para se transformar em atividade produtiva familiar, a produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná precisa sair da cozinha das residências para se reproduzir no interior das agroindústrias artesanais. Essa estruturação da atividade, demandada pela legislação para formalização das queijarias é realizada (ou não) de maneira diversa pelas produtoras e produtores de queijo associadas/associados da APROSUD. Na inviabilidade de descrever todas as queijarias, como exposto na metodologia da pesquisa, a partir deste momento traremos para apresentação e discussão dados das oito queijarias que compõem a amostra da pesquisa.

Com relação às **edificações das queijarias**, encontramos três realidades distintas no trabalho de campo que realizamos nas oito queijarias. Uma queijaria não

possui estrutura própria, a produtora realiza a produção de queijos na cozinha de sua residência; cinco queijarias têm estruturas próprias construídas em estabelecimentos da agricultura familiar e duas queijarias estão instaladas em estruturas cedidas por prefeituras.

Utilizamos a imagem da queijaria Três Amores, de São Jorge D'Oeste-PR (Figura 19), para representar as cinco queijarias pertencentes a estabelecimentos da agricultura familiar. Uma particularidade destes estabelecimentos é que eles produzem a matéria-prima, leite certificado livre de tuberculose e brucelose, para a produção do queijo.

Figura 19 - Queijarias instaladas em estabelecimento da agricultura familiar



Fonte: Página da queijaria Três Amores no Instagram¹⁸ (2025)

As duas queijarias instaladas em estruturas cedidas por prefeituras também são similares. Os espaços cedidos pelas prefeituras para abrigar as duas queijarias eram escolas rurais desativadas, as produtoras e produtores tiveram que realizar investimentos para reforma e adequação da estrutura. Diferentemente das queijarias instaladas em estabelecimentos da agricultura familiar essas não produzem o leite, adquirem a matéria-prima de outros estabelecimentos da agricultura familiar para transformá-la em queijo. Utilizamos imagens disponibilizadas pela queijaria Encantado Artesanidades (Figura 20) para exemplificar a estrutura cedida pela prefeitura de Manfrinópolis-PR que hoje abriga a queijaria.

¹⁸ Disponível em: <https://www.instagram.com/tresamores_queijaria?>. Acesso em 08 abr. 2025.

Figura 20 - Antes e depois da estrutura cedida pelo município de Manfrinópolis-PR à queijaria Encantilado Artesanidades



Fonte: Página da queijaria Encantilado Artesanidades no Instagram¹⁹ (2025)

A produção de queijos nas agroindústrias artesanais associadas à APROSUD se reproduz de diferentes maneiras, de acordo com a realidade vivenciada por cada estabelecimento. A Tabela 4 traz um resumo dos dados que caracterizam a produção de queijo nos oito estabelecimentos pesquisados.

Tabela 4 - Dados da produção de queijo das queijarias vinculadas à APROSUD participantes da pesquisa

Queijaria	Produção queijo (quilos/mês)	Pessoas na produção	Tempo que produz queijo	Produção (dias/semana)
Encantilado	300	2	De 4 a 6 anos	4
Irmão Queijeiro	450	3	10 anos ou mais	7
Santo Antônio	150	2	De 7 a 9 anos	3
São Bento	1620	6	10 anos ou mais	6
Sítio São Bento	800	2	10 anos ou mais	7
Toca	18	1	De 4 a 6 anos	1
Três Amores	100	1	Menos de 3 anos	2
Vidalat	900	2	10 anos ou mais	5

Autoria própria (2025)

Mesmo sendo classificadas como estabelecimentos de micro porte (IPARDES,2010), a produção realizada nas queijarias pesquisadas apresenta grande variação, atribuída a diversos fatores. Na impossibilidade de agrupar os dados da produção de queijo das agroindústrias artesanais participantes da pesquisa e, frente os fatores descritos pelas produtoras e produtores nas entrevistas, optamos por elaborar uma apresentação de cada queijaria, descrevendo os dados expostos (tabela

¹⁹ Disponível em: <<https://www.instagram.com/encantilado?>>. Acesso em 08 abr. 2025.

4), as limitações vivenciadas pela agroindústria e as alterações/ inovações que as produtoras e produtores planejam realizar na queijaria.

A Encantilado Artesanalidades de Manfrinópolis-PR tem sua origem atribuída a queijaria Rancho Fundo de Salgado Filho-PR, primeiro estabelecimento do casal Franciele e Oscar onde produziam leite e queijo; em 2024 estes mudam-se para Manfrinópolis-PR para instalar a Encantilado Artesanalidades. Ainda em processo de consolidação, a queijaria utiliza mão de obra 100% familiar (casal) que produz queijos 4 dias da semana, em média são produzidos 300 quilos de queijo por mês distribuídos em 5 variedades. Quando perguntamos quais são as principais dificuldades vivenciadas atualmente, a produtora respondeu:

Financeira. A gente quer alguém para trabalhar junto na produção também, mas como ainda é pequena a produção e como a gente sai fazer feira, acaba que nos dias que a gente não produz, a gente tem que entregar o leite. Então, se a gente tivesse uma mão de obra dentro da agroindústria para produzir efetivamente, também iria ajudar. Mas é uma mão de obra que a gente ainda não procurou por parte financeira, ainda não justifica o gasto de ter uma pessoa direto para isso (Haselbauer, 2025), grifo nosso.

A estrutura da queijaria tem capacidade instalada para processar 500 litros/dia de leite, mas atualmente processa 200 litros/dia em virtude da dificuldade relatada. Para o futuro, pretendem aumentar a produção em quantidade e variedade, mas será necessário trocar o taque (de 500 para 1500 litros) e instalar mais uma câmara fria ou chave para produzir queijos de maturação longa.

A queijaria Irmão Queijeiro (2010), de Chopinzinho-PR, produz em média 450 quilos de queijos por mês divididos em 10 receitas. Com mão de obra familiar e fabricação nos sete dias da semana, trabalham na agroindústria três pessoas, o casal Giovana e Leocledes mais um filho do casal, John. Em resposta ao processo de produção, capacidade de produção e dificuldades vivenciadas a produtora Giovana K. Gregolon (2025) pondera: “Como nós temos um conceito de diferença, né? [...] a gente é limitado em **espaço [...]**. Montamos a queijaria baseada na nossa realidade, de 200 litros por dia”, grifo nosso.

O conceito diferenciado que se refere a produtora diz respeito a manutenção da produção de queijos com leite cru em escala artesanal. Onde a família permanece responsável por todas as etapas do processo, desde a produção do leite a pasto, seu processamento na agroindústria, até a comercialização dos queijos. A limitação espacial, principal desafio vislumbrado pela entrevistada, refere-se ao tamanho da

propriedade em relação às demandas para a produção de leite a pasto, matéria-prima para a produção de queijos na agroindústria.

Em relação ao futuro da agroindústria, a produtora cita que o estabelecimento tem capacidade para aumentar a produção, mas que isso irá acontecer de forma gradativa sempre com foco na qualidade e na identidade do produto

Vamos prosseguir, até porque a gente tem o selo Arte agora, então a gente vai continuar no processo artesanal. A gente não pasteuriza [...] A nossa produção é assim, saiu o leite da vaca, ele já é produzido, né? Então, ele não sofre aquecimento, ele não profere bactérias, já sofre a coagulação e a gente já produz o queijo (Gregolon, 2025).

Na queijaria Santo Antônio (2017), de Santo Antônio do Sudoeste-PR, a estrutura da agroindústria se divide entre a produção de queijos e iogurte natural. A produção é realizada em três dias da semana, mensalmente o casal Sirley e Edegar produzem 150 quilos de queijo distribuídos em quatro variedades. Atualmente a agroindústria apresenta duas limitações que interferem no volume produzido, conforme relata a produtora.

Ainda maior dificuldade é a **mão de obra** nossa, né? O trabalho, bastante trabalho, produzir o leite, produzir os produtos, né? E a falta dos **equipamentos mais ágeis**, né? É devagar já, o equipamento que a gente tem precisa-se mais rápido, né? Nosso pasteurizador é lento, né? Falta um tanque pra fermentar, nossa embaladeira é pré-histórica na força bruta (Schlickmann, 2025), grifo nosso.

Em relação aos equipamentos, vale ressaltar que a produção de queijo é realizada com o leite cru, pois o leite utilizado no processo é produzido no estabelecimento, com certificação livre de brucelose e tuberculose. A demanda por um novo pasteurizador se aplica predominantemente à produção de iogurte, mas também é utilizado para aquecer o leite a 45°C na produção do queijo.

“Eu penso que em mais cinco anos a gente vai ter um bom volume de produção. Em cinco anos a gente vai produzir bastante com a chegada desses equipamentos que a gente tá se organizando”, argumenta a produtora em resposta a projeção de futuro para a queijaria. Neste planejamento para o aumento da produção a produtora vislumbrou um novo desafio, ao qual já desenvolveu a solução “Vai aumentar a produção, a gente já conseguiu com o pessoal da inspeção autorização para comprar o leite quando falta, porque produzir muito mais a gente não consegue” completa Schlickmann (2025).

A queijaria São Bento (2017), de Pinhal de São Bento-PR, é a agroindústria artesanal com maior volume de produção de queijo dentre os participantes da pesquisa. A queijaria é gerida pelo casal Luiz Carlos e Cristina Bombonato. No estabelecimento não há produção de leite, a matéria-prima utilizada na produção dos queijos é oriunda de outros estabelecimentos da agricultura familiar do município. A produção mensal dos 1.620 quilos de queijo é realizada em seis dias da semana pela entrevistada e mais cinco colaboradoras sem laço de parentesco com o casal, em nove variedades do produto.

A estrutura da queijaria tem capacidade para processar 2.000 litros de leite ao dia. Atualmente, a agroindústria artesanal transforma diariamente 700 litros de leite, ou seja, possui estrutura ociosa para ampliar a produção de queijo. Segundo a produtora, a principal dificuldade vivenciada na agroindústria artesanal atualmente é a mão de obra terceirizada.

Mão de obra. Por exemplo, aqui, nós começamos em agosto do ano passado. O cara vem, larga os equipamentos, prega uma tábua. Aí eu preciso consertar eletricitista, pintor, pedreiro. Esse **serviço terceirizado**. A mão de obra hoje nós não podemos reclamar, que nós fizemos uma equipe boa, mas também era difícil (Bombonato,2025), grifo nosso.

Além da estrutura existente, para o futuro, a queijaria planeja investir em: instalações (reforma do laboratório e a construção de um escritório; equipamentos (aquisição de câmara fria) e portfólio de produtos (desenvolvimento de novos produtos).

No Sítio São Bento (2012), em Chopinzinho-PR, o casal Claudemir e Adenise dedicam-se diariamente à produção de leite e seu processamento em queijo na agroindústria artesanal da família. Ao todo, 800 quilos/mês de queijo são produzidos em oito diferentes receitas.

Atualmente o casal industrializa aproximadamente 300 litros/dia de leite, porém a agroindústria artesanal tem capacidade instalada para processar 1.000 litros/dia. Quando questionamos o produtor sobre que fator(es) influenciam a sua produção, ele respondeu:

Olha, a dificuldade, na verdade, é a falta da **matéria-prima**. Essa é a dificuldade. Porque isso acaba, como é que eu vou te dizer, onerando o custo, né! Como tem estrutura, tem mercado aberto, tem tal, tal, tal, se tivesse mais leite, teria um resultado financeiro melhor. E hoje, digamos assim, a nossa produção é aquém da demanda, da forma como está, sem mexer um palito, sem investir em marketing, só do jeito que está.
[...]

Porque hoje, por exemplo, como a propriedade está certificada, então a gente não compra animais de fora, a gente não compra leite de fora, então a gente fica refém da propriedade. A matéria-prima é só daqui. E para que isso aconteça, levando em consideração que a gente vai estar envelhecendo, não tem sucessão. Pelo menos, não vejo, eu tenho um filho, mas eu não o vejo voltando aqui. É o começo do fim (Roos, 2025), grifo nosso.

Pensando no futuro da agroindústria artesanal, no envelhecimento do casal e na impossibilidade de sucessão familiar o produtor Claudemir Ross (2025) prospecta a possibilidade de deixar de produzir leite “o leite eu vejo ele não mais em nossas mãos, mas em uma parceria” e concentrar o trabalho apenas na produção de queijos com investimento em equipamentos que “venham a substituir a mão de obra”.

A Toca – queijos artesanais (2019), de Francisco Beltrão-PR, tem um conceito diferenciado das demais queijarias participantes da pesquisa. A produtora Natieli Olejaz adquire leite de estabelecimentos da agricultura familiar para a produção dos queijos. A produção é realizada uma vez por semana, em média 18 quilos/mês de queijo são produzidos em três receitas autorais de base europeia (França e Suíça). Seus queijos são diferenciados, além da produção artesanal das receitas autorais a produtora realiza diversas formas de maturação que garantem valor agregado aos produtos.

Na entrevista a principal limitação apontada pela produtora é a **estrutura física** que ela utiliza para produzir e maturar os queijos, já saturada não permite aumentar a produção. Porém para o futuro a produtora planeja investir na estrutura física da queijaria e adquirir equipamentos (tanque 100 litros e câmara fria) visando o aumento da produção, além de estruturar um espaço “no sítio para realizar eventos e a comercialização dos produtos” (Olejaz, 2025).

A queijaria Três Amores (2022), de São Jorge D'Oeste-PR, é iniciante na produção de queijos. A produtora Maristela Gaio viu o seu sonho de produzir queijo se tornar realidade e ser reconhecido “é a primeira queijaria da associação a conquistar medalha em todos os concursos: regional, nacional e mundial” frisa a produtora.

A produção é realizada exclusivamente pela produtora. Ao todo a produtora tem expertise para produzir seis receitas, mas têm dedicado a produção dos 100 quilos/mês de queijo quase que exclusivamente ao queijo Colonial em virtude da demanda do produto.

A agroindústria artesanal tem capacidade para ampliar a produção, e processar 300 litros/dia. A queijaria utiliza matéria-prima própria e realiza a produção de queijos com leite cru apenas dois dias da semana, onde são processados 120 litros/dia. Quando perguntado “quais as principais dificuldades vivenciadas pela queijaria atualmente?” a produtora expôs:

Na queijaria, a principal dificuldade é ter pouco **tempo** pra estar fazendo queijo. Tem que ter mais tempo pra mim estar lá. Eu queria estar pelo menos, assim, quatro dias na semana só fazendo queijo.

[...]

Na queijaria sou só eu, é que nem eu falei, eu tô aprendendo como é que eu vou colocar outra pessoa lá dentro. Eu ainda tô aprendendo, então não tem como eu confiar em outra pessoa, digamos, vai lá você e faça o queijo (Gaio, 2025), grifo nosso.

O primeiro investimento na queijaria vislumbrado pela produtora é aquisição de uma câmara para maturação, hoje os queijos são acondicionados em uma geladeira na propriedade. Para o futuro? “Eu queria uma queijaria maior, estruturada, com um monte de gente trabalhando dentro”, ressalta a produtora.

Na vanguarda da produção artesanal de queijos vinculada à APROSUD está a queijaria Vidalat (1996), de Francisco Beltrão-PR. A produção de queijos é realizada pela família há mais de 60 anos, sendo formalizada enquanto agroindústria artesanal em 1996.

Utilizando o leite produzido na propriedade a produtora Roseli Capra com o auxílio de mais uma colaboradora produz dois tipos de queijos. A produção é realizada 5 dias por semana, onde são processados aproximadamente 450 litros/dia de leite totalizando 900 quilos/mês de queijo. Na data da entrevista, a agroindústria artesanal estava operando com 50% da sua capacidade instalada, tendo possibilidade de ampliar a produção.

A principal dificuldade vivenciada pela queijaria é o excesso de burocracia e os custos associados à certificação dos produtos, conforme relata a produtora.

Acho que **burocracia** é uma coisa que entrava muito, poderia ter muito mais produtos registrados, né? Mas daí, assim, o **custo** é muito alto pra você registrar um produto, fazer as análises, [...] as análises são caras.

[...]

Fazer é a coisa mais fácil, o pior é a papelada. A gente tem oito programas de autocontrole, vai pra dezesseis. Pra quê? [...] Tem que diminuir, cinco tava bom. Dos oito já um se sobrepõe ao outro? É só pra ter papel? Agora vão colocar mais oito? (Capra, 2025), grifo nosso.

Pensando no desenvolvimento da queijaria, a produtora Roseli Capra (2025) prevê o lançamento de um novo produto “um queijo de longa maturação, feito com leite cru e com fermento tipo parmesão” e o investimento em uma câmara de maturação “pra maturar esse queijo de seis meses a um ano”.

Ao descrever a produção podemos perceber que as dificuldades expostas pelas produtoras e produtores participantes da pesquisa influenciam nas práticas e/ou nos resultados das queijarias, porém mesmo diante das diversidades estes demonstram-se interessados em gerar desenvolvimento e promover a continuidade da agroindústria artesanal. Considerando o perfil descrito na pesquisa onde a idade média das produtoras e produtores de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná é 44 anos, a predominância de estabelecimentos da agricultura familiar, e por se tratar da produção artesanal de um produto tradicional, que carrega consigo uma história com características e métodos de produção consolidados ao longo dos anos emergiu a precisão de pesquisarmos sobre a sucessão²¹ familiar nestes estabelecimentos.

A sucessão familiar se tornou pauta em diferentes esferas da sociedade. Essa ascensão da temática para além dos interesses familiares deve-se a preocupação com a segurança alimentar do país frente ao envelhecimento das produtoras e produtores (apenas 10,67% destes tem até 35 anos), haja vista que os estabelecimentos da agricultura familiar são responsáveis por grande parte da produção de alimentos no Brasil (IBGE, 2017).

Após as produtoras e produtores discorrerem sobre suas perspectivas futuras para a agroindústria artesanal, perguntamos se “O empreendimento planeja a sucessão familiar?”. Das oito queijarias pesquisadas cinco planejam a sucessão; duas não vislumbram possibilidade de sucessão no momento e uma não tem sucessão familiar.

“Um plano de sucessão começa com o nascimento dos filhos. Desde cedo, os pais devem oportunizar aos filhos um conhecimento sobre a vida de empreendedorismo existente na propriedade” (EMBRAPA, 2019, p. 28).

Nos empreendimentos que planejam a sucessão familiar podemos notar a introdução do plano²² de sucessão, com o envolvimento dos possíveis sucessores nas

²¹ Entende-se por sucessão a transferência do controle ou do gerenciamento sobre o patrimônio familiar aos filhos sucessores ou à próxima geração (Spanevello, 2008, p. 43)

²² O Plano de sucessão deve levar em consideração o envolvimento dos filhos no trabalho familiar e o desenvolvimento de habilidades necessárias para que este assuma gradativamente o estabelecimento. O plano é composto por 4 fases: socialização da criança no trabalho; aprendizado

atividades diárias do estabelecimento, conforme explicitamos em alguns dos relatos obtidos nas entrevistas.

Olha, eu... Eu acho que, assim, eu tô tentando trabalhar pras meninas continuarem, né? Pra ter sucessão.
Uma fez 13, e a outra vai fazer 12 em maio. São bem pertinho uma da outra. E daí, assim, elas já ajudam na ordenha, ajudam com as bezerradas e tudo, né.
Aqui também, a Maria estava de férias, [...] daí a tarde de ir na embaladeira eu trazia uma, e depois a outra, né, pra ir pegando gosto, né? Então, elas estão envolvidas, assim.
Então, a intenção é! Eu sempre digo, o pior já passou, né? Tipo, a gente já tem uma marca registrada de 20 anos aí, a gente já tem uma clientela formada, é só manter. Manter e continuar. [...] A gente já tá trabalhando, né, a mente delas pra ver se elas continuam (Capra, 2025).

A gente pensa, quer que eles continuem.
Tenho dois meninos, um de seis e um de oito. [...] Ontem a gente tava embalando o queijo, a gente comprou uma seladora nova esses dias ele queria ajudar, eu estava com pressa, não deixei. Aí ontem falei, vamos deixar ele, ele ficou lá embalando e a gente ajeitando o queijo. Pra já... Pegando o gosto, né?
[...] Porque Se não for assim, não vai ser depois com dezesseis, dezoito anos que vai ter gosto de fazer, se não for de pequeno ir acompanhando. E aí, quando eles têm interesse em olhar, a gente deixa, né? Olhar e ficar por perto (Haselbauer, 2025).

Vale ressaltar que a perspectiva de sucessão familiar exposta na pesquisa é unilateral, uma vez que contempla apenas a retórica das produtoras e produtores que almejam a sucessão. Quanto aos possíveis sucessores citados, estes possuem idade entre três e quatorze anos.

Enquanto criança, motivadas pelo interesse nas atividades cotidianas estas experimentam possibilidades de reprodução no estabelecimento, conforme descrevem os relatos acima. Porém com o passar dos anos “além de participar das atividades, à medida que crescem, é importante que os filhos assumam alguma responsabilidade, que seja do seu agrado e de suas possibilidades, exercitando, assim, sua autonomia com responsabilidade” (EMBRAPA, 2019, p. 30).

Na transição entre infância e juventude percebemos pelos relatos das produtoras entrevistadas que possuem descendentes entre 13 e 14 anos o delineamento do interesse por formação na área e/ou atuação em atividades específicas do estabelecimento.

Sim, estamos tentando convencer a pequena, mas não é fácil.
Ela ajuda. Mas ela gosta da parte dos animais. É outra que quer ser veterinária. Ela diz que ela fica com a produção. Tá bom, né? No princípio tá

das técnicas de produção; trabalho em parceria e divisão das responsabilidades com os pais e tomada do controle do estabelecimento (Hastings, 1984 *apud* Spanevello, 2008, p.44)

bom. Quando me aperto mesmo e tenho que pedir um socorro, ela ajuda na queijaria (Schlickmann, 2025).

A maior tá dizendo que vai estudar veterinária, né, assim, então, né, já estuda veterinária, já assina como RT, né! Mas a gente tá trabalhando a mente pra elas continuarem, né! (Capra,2025).

Ainda que precocemente, pela idade das possíveis sucessoras, a indicação do interesse em cursar Medicina Veterinária pode representar o desejo de permanência na área rural, um indicativo favorável à sucessão (Spanevello, 2008).

Para retratar esse plano de sucessão nos empreendimentos participantes da pesquisa trazemos o caso da queijaria Irmão Queijeiro, de Chopinzinho-PR. “Nós vemos os nossos filhos tomando conta com as noras ajudando. [...] Aquela história, começando bem as coisas dão certo” desfecha Giovana K. Gregolon (2025). O casal Giovana e Leocledes têm dois filhos: John (14 anos) e Johnny (9 anos).

Desde cedo os meninos acompanham o trabalho dos pais e tem a oportunidade de se conectar com a natureza, os animais e a produção do estabelecimento. Johnny ainda está se socializando com o trabalho, é motivado a participar de algumas atividades sem responsabilidade atribuída. Mas John, aos 14 anos, já trabalha na queijaria devidamente formalizado tendo carteira de produtor (Figura 21).

Figura 21 - John, jovem produtor de queijo



Fonte: Página da queijaria Irmão Queijeiro no Instagram ²³ (2024)

²³ Disponível em: https://www.instagram.com/irmao_queijeiro? Acesso em 14 mai. 2025.

John pode ser considerado um exemplo da atribuição de responsabilidade a jovens nos estabelecimentos da agricultura familiar, visando a formação e desenvolvimento de sucessores.

Foi possível vislumbrar no decorrer da entrevista, nas postagens da queijaria nas mídias sociais e na fala da mãe/entrevistada que todo o planejamento do estabelecimento é voltado ao bem-estar da família, ao desenvolvimento do estabelecimento e sua continuidade pela sucessão

Em 2022, uma revolução aconteceu! Mudamos nosso nome para Irmão Queijeiro, sugestão acertada de um amigo que viu o amor de nossos filhos John e Johnny junto de nosso tímido rebanho de jerseys: “Vocês precisam de um nome à altura de sua história e dos prêmios que irão conquistar!” profetizou! Apoiados por instituições locais alcançamos o selo de inspeção municipal e recebemos nossa marca inspirada no que mais amamos: Nossa família que vive de queijo (Gregolon,2025).

Tanto na agroindústria retratada quanto nos demais estabelecimentos participantes da pesquisa que planejam sucessão familiar é possível aferir que os primeiros passos a caminho da sucessão vêm sendo realizados, porém a efetividade dessa dependerá da continuidade do plano de sucessão e da perspectiva dos sucessores em relação ao seu futuro e ao futuro do empreendimento.

Ao congregar passado, presente e futuro as queijarias do Sudoeste do Paraná vinculadas à APROSUD produzem riqueza para além da esfera econômica. Essa riqueza é explícita pela diversidade de formas, sabores, cores e texturas presentes em seus queijos que aguçam memórias afetivas ou permitem experiências únicas aos consumidores.

Durante o trabalho de campo registramos a variedade de queijos produzidos pelas queijarias. Além do tradicional queijo Colonial, há produção dos queijos: Amanteigado; Autoriais; Coalho; Frescal; Mussarela; Parmesão; Provolone; temperados com diversas especiarias e bebidas; Ricota²⁴; Trançado; Trufado. Com variações decorrentes ao tipo de massa, tempo de maturação e defumação. Escolhemos alguns queijos para compor o mosaico (Figura 22) que representa a diversidade de cor, forma, textura e sabor encontrado na produção artesanal de queijos vinculada à APROSUD.

²⁴ Há discordância na literatura sobre Ricota ser ou não um queijo. Nesta pesquisa assumimos que Ricota é um tipo de queijo, em concordância com a conceituação da Embrapa (2021d) e em relação ao número de menções que o produto recebeu em resposta a pergunta: “Que tipo(s) de queijo(s) você produz?” realizada às produtoras e produtores participantes da pesquisa.

Figura 22 - Queijos artesanais produzidos pelas associadas e associados da APROSUD



Fonte: APROSUD; SEBRAE-PR; Toca Queijos Artesanais (2024)

Diante da diversidade apresentada, perguntamos às produtoras e produtores: “Dentre os queijos produzidos, qual tem maior volume de venda?” sete das oito queijarias pesquisadas têm o queijo Colonial como principal produto. Essa informação reforça a relevância do produto e do movimento capitaneado pela APROSUD em busca de reconhecimento e valorização ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

Mesmo focadas na produção do queijo Colonial a expertise para produzir outros tipos de queijo representa para as queijarias a possibilidade de agregar maior valor ao produto e atender diferentes nichos de mercado. Porém as queijarias precisam buscar alternativas para sanar questões como: a escassez de mão-de-obra familiar; a limitação na oferta da matéria-prima; as exigências e os custos para o registro e inspeção do produto; e de logística já descritas anteriormente que interferem na produtividade das queijarias e por consequência no número de produtos ofertados.

Sendo o queijo Colonial o principal produto das queijarias e a bandeira de luta da associação criada pelas produtoras e produtores, a partir deste ponto o texto se dedica a caracterizar o produto e seu processo de produção.

3.3.1 Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná

Elemento da cultura alimentar local o queijo Colonial do Sudoeste do Paraná (Figura 23) é obtido artesanalmente pela separação parcial do soro após um processo de coagulação enzimática mista do leite de vaca.

Figura 23 - Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná



Fonte: SEBRAE-PR (2024)

Cislaghi e Badaró (2021, p. 115) descrevem características do queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, sendo:

O queijo Colonial apresenta coloração amarelada uniforme, produzido sem o uso de corantes, sabor e odor característicos, brando, ligeiramente ácido, pouco desenvolvido a pronunciado de acordo com o grau de maturação. De textura compacta, podendo apresentar olhaduras. Tem consistência semidura ou branda/macia, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. A crosta é fina ou de média espessura, sem trincas. O formato típico é cilíndrico, mas alguns produtoras e produtores elaboram o queijo Colonial retangular (paralelepípedo).

Não se pode atribuir características únicas ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, uma vez que não há um único modo de produção nem a padronização da matéria-prima utilizada na composição do produto. Cada produtor elabora o queijo através do saber-fazer passado através das gerações, associado a características específicas da sua unidade de produção que acabam por imprimir no produto a identidade do produtor (Pereira, 2021, p. 22).

A identidade do queijo Colonial nasce em sua receita. Das oito queijarias participantes da pesquisa sete produzem queijo Colonial. Quanto à origem da receita,

três queijarias citaram ser familiar, três atribuíram à cultura da localidade e, em uma queijaria a receita foi desenvolvida pelos próprios produtores.

Quanto à origem familiar trazemos o exemplo do queijo Colonial da queijaria São Bento, de Pinhal de São Bento-PR, oriundo do saber-fazer da dona Ilda (Figura 24).

Figura 24 - Dona Ilda Spezia Bombonato, inspiradora do queijo Colonial da queijaria São Bento, de Pinhal de São Bento-PR



Fonte: Bombonato (2025)

“A gente se inspirou na minha sogra” relata a produtora Cristina Bombonato (2025) representante da queijaria São Bento. “É porque o Luiz vem de uma família italiana, que a tradição era ter queijo no café da manhã o dia inteiro, né? E daí ele se inspirou na mãe dele. E depois a gente adaptou a receita”. Dona Ilda Spezia Bombonato, mãe do Luiz, era produtora de queijo Colonial desde a década de 60 e repassou seu conhecimento e sua receita ao casal.

A preservação da cultura italiana na região Sudoeste do Paraná também é um dos meios utilizados pelos imigrantes e seus descendentes para repasse do saber-fazer a outros membros da comunidade, como é o caso do queijo Colonial da queijaria Encantilado Artesanidades, de Manfrinópolis-PR.

Nós começamos a produzir quando morávamos em Salgado Filho e é uma cidade, uma região bem tradicional na produção de queijo, principalmente colonial. [...] A nossa família não produzia queijos nem nada. E aí, com esse contato com outros produtores, a gente foi adaptando. (Haselbauer, 2025).

A colonização italiana é predominante em diversas comunidades da região Sudoeste do Paraná, estas realizam eventos (almoço, jantar, café colonial, feiras) para celebrar e propagar a cultura italiana. Um destes eventos é a Festa do Vinho e Queijo realizada em Salgado Filho-PR, município mencionado anteriormente pela produtora Franciele Haselbauer.

A Festa do Vinho e do Queijo foi realizada pela primeira vez em 1994, há 31 anos atrás, com a participação de 10 produtores em um evento voltado aos moradores do município. Com o passar dos anos se tornou uma das principais festas típicas do Estado. Anualmente mais de 100 expositores entre agroindústrias locais (de embutidos, vinho, queijo, geleias, licores e panificados, entre outros) e outras empresas regionais participam do evento. Em 2024, mais de 50 mil pessoas passaram pelo Bosque Municipal nos três dias de evento (Jornal de Beltrão, 2024).

Para a 29ª Edição da Festa do Vinho e do queijo²⁵, em julho de 2025, há uma extensa programação artística-cultural prevista, descrita na Figura 25

Figura 25 - Programação da 29ª Edição da Festa do Vinho e do Queijo de Salgado Filho-PR



Fonte: Página da Festa do Vinho e do Queijo no Instagram ²⁶ (2024)

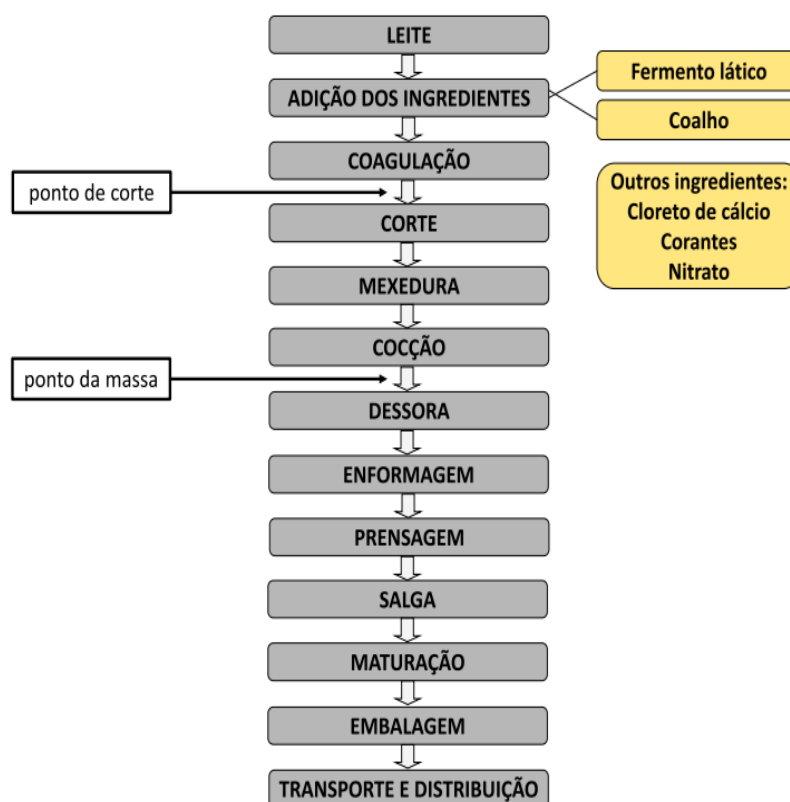
Compartilhada pela família ou pela comunidade, as produtoras e produtores acabam adaptando a receita de acordo com a realidade vivenciada na agroindústrias. As adaptações acabam por imprimir no produto a identidade de cada agroindústria artesanal, tornando cada produto único. Por ser individualizado, o processo de

²⁵ A festa teve início há 31 anos atrás porém está em sua 29ª Edição em 2025, essa divergência ocorre em virtude da não realização do evento em 2020 e 2021 devido a pandemia do Covid-19.

²⁶ Disponível em: <https://www.instagram.com/festadovinhoedoqueijo/> : Acesso em 14 mai. 2025.

produção do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná não permite traçar um fluxograma, porém as principais etapas de produção condizem com a Figura 26 - Etapas do processo de fabricação de queijos e, são descritas por Cislaghi e Bellettini (2019).

Figura 26 - Etapas do processo de fabricação de queijos



Fonte: Cislaghi e Bellettini (2019, p. 103)

Junto à descrição das etapas do processo de fabricação de queijo, incluímos algumas constatações realizadas na pesquisa de campo que realizamos em oito queijarias associadas à APROSUD. Dentre estas, observamos que mesmo diante das adaptações realizadas por cada queijaria no processo de produção, que imprime a identidade ao produto, todas realizam as etapas do processo de fabricação descritas na figura acima.

Matéria-prima: Leite de vaca geralmente na forma cru, produzido na/em estabelecimento livre de tuberculose e brucelose, que participe dos programas: controle de mastite, Boas Práticas Agropecuárias (BPA) na produção de leite. Exige-se ainda monitoramento e controle da potabilidade da água, rastreabilidade do produto e implantação do programa de Boas Práticas na Fabricação (BPF). De maneira geral,

as produtoras e produtores misturam as ordenhas do dia para produzir o queijo num único momento.

Na pesquisa de campo, observamos que três das oito queijarias utilizam o leite pasteurizado em substituição ao leite cru. Essa medida, segundo as entrevistadas foi tomada para atender à legislação vigente, pois duas queijarias não possuem produção de leite no estabelecimento, estas adquirem leite de outros estabelecimentos da agricultura familiar sem certificação “livre de brucelose e tuberculose”, sendo obrigatória a pasteurização nestes casos. A terceira queijaria produz o leite no estabelecimento e com certificação, porém quando perguntamos a entrevistada por que realiza a pasteurização do leite?

Por causa que assim, a gente não pode, pela lei, vender o queijo antes de 60 dias de maturação. E de onde que eu vou segurar todo esse queijo? E tem que pagar as contas, né?

[...]

Precisa de uma lei que baixe esse tempo de maturação pra gente conseguir fazer o queijo de leite cru. Lógico, tem um pessoal que faz e vende, né? Leite cru antes dos 60, mas ele tá burlando a lei e, assim, se um dia pegar? Está colocando toda a história em risco. (Capra, 2025).

A legislação mencionada pela produtora é o RIISPOA (Brasil, 2017) que condiciona a utilização de leite cru à maturação do queijo por no mínimo 60 dias a uma temperatura superior a 5°C, caso contrário deve-se utilizar leite pasteurizado.

Na pasteurização o leite passa por um tratamento térmico que elimina os microrganismos nocivos à saúde presentes no leite cru. “Com essa técnica, as características do leite são preservadas, permitindo a elaboração de queijos deliciosos e saudáveis, com maior tempo de prateleira, garantindo mais saúde e renda para a população” (EMBRAPA, 2021).

O leite pode ser pasteurizado de forma lenta (62 a 65°C por 30 minutos) ou rápida (72 a 75°C entre 15 e 20 segundo). Nas queijarias participantes da pesquisa a pasteurização é realizada na forma lenta, por ser o método mais simples e barato que viabiliza a produção em baixa escala.

Adição dos ingredientes: Na produção com leite cru utiliza-se basicamente coalho e iogurte natural (opcional) para realizar a coagulação do leite. Outros ingredientes são utilizados na produção do queijo Colonial de leite pasteurizado (fermento láctico comercial, cloreto de cálcio). Nas apresentações do queijo Colonial temperado utiliza-se condimentos e especiarias (elaboração), vinho e vinagre (maturação).

Mesmo opcional, o iogurte natural é utilizado por seis das sete queijarias participantes da pesquisa que produzem o queijo Colonial. A produtora Roseli Capra, da Vidalat de Francisco Beltrão-PR, ressalta “o queijo, ele precisa de fermento e bactérias boas, né? Tu tens que adicionar mais!” por isso a inclusão do iogurte natural. A produtora começou a utilizar o iogurte na produção do queijo Colonial em 2009, conforme relato.

Depois que eu voltei da Itália, do intercâmbio que teve, do projeto lá do Santo Giorno, a gente ficou 20 dias na Itália. E depois veio um mestre queijeiro, que é o Batista Attornì, que ele veio lá da Itália e veio visitar as queijarias e provar os queijos, conhecer. E aí ele provou esse queijo e falou, “*questo formaggio è morto!*”. Então, porque assim, ele não tinha, ele só tinha as bactérias, né, porque a gente fazia de leite cru, então ele só tinha aquelas bactérias que vinham com o leite, a carga, né, de lá. Mas elas eram insuficientes para dar sabor, dar textura, né. Por isso que daí a gente chama agora de queijo coalho, né, esse queijo coalho. Não põe fermento, né. Então eles, na tradição do italiano, iam colocar pelo menos algum tipo de fermento. E daí que ele sugeriu de colocar o iogurte, usar o iogurte natural como fermento. [...] Então, ali que surgiu essa receita. Então, foi lá desde 2009 que essa receita fui eu que adaptei, que é o uso de iogurte como fermento (Capra,2025).

Após a adição dos ingredientes, as etapas de: coagulação, corte, mexedura, cocção e dessora agregam características do saber-fazer de cada produtor, conferindo as características identitárias ao produto.

Coagulação: Adicionado o coalho ao leite este deve ser mantido em repouso a uma temperatura entre 32 - 40°C por em média 30 – 45 minutos para a obtenção da coalhada (Figura 27).

Figura 27 - Adição do coalho ao leite



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram²⁷ (2025)

²⁷ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 17 mai. 2025.

Corte: O corte da coalhada varia de acordo com o grau de umidade desejada ao produto, quanto maior o corte maior a umidade. O tamanho dos cubos pode variar de 0,2 a 3 cm (Figura 28).

Figura 28 - Corte da coalhada



Fonte: Página da queijaria São Gabriel no Instagram²⁸ (2025)

Mexedura e Cocção: Na mexedura agita-se o soro e a massa com objetivo de manter os cubos da massa separados, para facilitar a dessora. Em paralelo ocorre a Cocção, onde a massa é semicozida (37 - 45°C), demonstradas na Figura 29.

Figura 29 - Mexedura e Cocção



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram²⁹ (2025)

²⁸ Disponível em: < https://www.instagram.com/saogabriel_fazenda? >. Acesso em 17 mai. 2025.

²⁹ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 17 mai. 2025.

Dessora: Separação do soro e da coalhada. Extraído o soro, a massa vai para a enformagem (Figura 30).

Figura 30 - Dessora da massa



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram³⁰ (2025)

Enformagem: A massa é acondicionada em formas plásticas com orifícios (retirada do soro excedente) e revestidas por tecido dessorador, que facilita a dessora e a formação da casca (Figura 31).

Figura 31 - Enformagem da massa



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram³¹ (2025)

³⁰ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 17 mai. 2025.

³¹ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 17 mai. 2025.

Prensagem: Com o auxílio de uma prensa, a massa é submetida a pressão e viragens com o intuito de auxiliar na dessora e dar homogeneidade a massa (Figura 32).

Figura 32 - Prensagem da massa



Fonte: Página da APROSUD no Instragram³² (2025)

Salga: A maioria das produtoras e produtores realiza a salga (adição de sal fino) na massa logo após a dessora. Além de ajudar realçar o sabor do produto, o sal regula a atividade enzimática e atua diretamente na retirada do soro da massa (Figura 33).

Figura 33 - Salga da massa



Fonte: Página da queijaria São Gabriel no Instragram³³ (2025)

³² Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 17 mai. 2025.

³³ Disponível em: <https://www.instagram.com/saogabriel_fazenda?>. Acesso em 17 mai. 2025.

Maturação: Também conhecida como “cura”, é o tempo necessário para aquisição das características sensoriais desejadas ao produto (Figura 34).

Figura 34 - Maturação do queijo



Autoria própria (2025)

Em geral, o queijo Colonial do Sudoeste do Paraná leva de 20 -30 dias neste processo, sendo submetido a viragens constantes pra evitar a deformação física do produto e para manter a homogeneidade da massa. Vários fatores interferem neste período, como por exemplo: tamanho do produto, temperatura de maturação, espaço físico do produtor e as características desejadas pelos consumidores.

Entre todas as etapas de fabricação de queijos foi na maturação que vislumbramos no trabalho de campo a maior disparidade estrutural entre as queijarias participantes da pesquisa. Encontramos queijos sendo maturados em geladeiras domésticas e em câmaras frias, conforme demonstrado na Figura 35. A disparidade segue a lógica do volume de produção, ou seja, quanto maior a produção maior a estrutura instalada para maturação.

Embalagem: Devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e conter rótulo com as informações exigidas pela legislação.

Em geral as queijarias que visitamos utilizam a embalagem plástica. Os queijos são acondicionados na embalagem que posteriormente tem sua(s) extremidade(s) selada com o auxílio de uma seladora. Na sequência é realizada a colagem do rótulo do produto, conforme Figura 35. Concluída a etapa, o produto está pronto para ser comercializado.

Figura 35 - Embalagem do queijo



Fonte: Autoria própria (2025); página da APROSUD no Instagram³⁴ (2025)

Transporte e Distribuição: O transporte do produto deve ser realizado em caixas próprias. Para manutenção da qualidade do produto é necessário que tanto o ponto de venda quanto o consumidor observem as informações de conservação que estão descritas no rótulo do produto.

Mesmo existindo o processo, ora descrito, na produção artesanal cada produtor acaba por exprimir suas particularidades, dando origem a produtos únicos que extrapolam a esfera econômica. Para o produtor, é a realização de sonhos, a preservação de culturas locais e a valorização de identidades. Para os consumidores, é mais que um alimento, é o acesso à diversidade, à cultura e à garantia de experiências afetivas genuínas (EMBRAPA, 2021, p. 12).

Nesta perspectiva, buscando compreender os significados imateriais envolvidos na produção artesanal do queijo Colonial no Sudoeste do Paraná, perguntamos às produtoras, produtores, representantes das entidades parceiras e ao presidente da associação “Qual palavra lhe vem à cabeça quando o assunto é queijo Colonial do Sudoeste do Paraná?”

Ao todo foram atribuídos 11 significados imateriais ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná (Figura 36), sendo que quatro deles (história, tradição, sabor e oportunidade) foram citados tanto por produtoras e produtores quanto por representantes das entidades parceiras.

³⁴ Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 17 mai. 2025.

Figura 36 - Significados imateriais atribuídos ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná



Autoria própria (2025)

Para contextualizar as palavras mencionadas comumente por produtoras/produtores e representantes das entidades parceiras utilizamos a retórica das pessoas envolvidas na pesquisa.

O queijo pra mim é... **História**. Eu lembro que quando a gente fez, assumiu a primeira diretoria eu lembro que eu falei que aquele dia nós tava organizando uma coisa que eu acho que muitas, principalmente mulheres, que às vezes faziam um queijinho que outro pra se comprar alguma coisa, pra ajudar um filho, porque, principalmente, as mulheres no interior têm mais dificuldade, né? Sempre foi mais difícil. Então, se tinha um curso fora é o homem que vai, a mulher quase nunca sai. Então, eu acho que naquele dia nós estávamos realizando o sonho de muitas mulheres (Gaio, 2025), grifo nosso.

Eu acho que **tradição**. Porque a gente vê isso muito forte aqui, né? E assim, eu e a Andréia, que não somos daqui, apesar de eu ser de mais perto, a gente começou a perceber isso lá em 2016, quando começou a edital da [...] UMIPTT, quando veio para o campus, e nós começamos as discussões no grupo da Alimentos, o que é típico da região, e até então, eu e a Andréia, a gente só tinha os trabalhos pontuais com queijo colonial. Daí que a gente começou a se envolver mais. Assim, no Rio Grande do Sul tem colonial, mas eu não me lembro. Talvez é porque eu saí muito nova, não sei, porque eu não me lembro muito dessa produção. Eu lembro que a minha avó fazia queijo e deixava lá o queijo curando na janela, que nem o povo faz aqui, e que era colonial. Mas eu não me lembro muito de eu comer colonial, sabe? (Cislaghi, 2024), grifo nosso.

Sabor, é o que me encanta. Porque é de um pelo outro. Você não diz assim, eu prefiro esse, você prefira aquele. O sabor é inigualável. A gente come queijos de várias outras regiões, mas o sabor daqui não tem... não tem como explicar (Bragato, 2024), grifo nosso.

Sei lá, representa tanta coisa, né? Você pegar um apanhado ali, tipo tu sofre, tu briga, né? Essa parte é ruim. Mas ao mesmo tempo, tu aprende, né? Tu conhece lugares novos, né? Se não fosse o queijo, não tinha ido conhecer Itália. Até o próprio Brasil, eu tive a oportunidade de ir nas premiações que teve lá, daí a CRESOL levou a gente pra Canastra, conheci lá o queijo da Canastra. Então, nunca que eu ia, né? Uma dessas não ia sair, e o máximo, marmeleiro, né? Conheci Florianópolis, conheci Curitiba tantas vezes, conheci Blumenau, né? Isso tudo através do queijo. São Paulo, a gente foi duas vezes para São Paulo nos concursos, então... Ele oferece uma **oportunidade** de crescimento, não só financeiramente, mas acho que mais o crescimento é pessoal, sabe? (Capra, 2025), grifo nosso.

A imaterialidade ora expressa em palavras é fruto da construção histórica realizada pelos migrantes de origem italiana e seus dependentes, ao reproduzir e repassar conhecimentos de sua cultura natal no Sudoeste do Paraná ao longo dos anos.

O queijo Colonial produzido no interior dos estabelecimentos da agricultura familiar que inicialmente tinha por finalidade satisfazer as demandas alimentares e as memórias afetivas destes migrantes ao longo dos anos ganha adeptos e um caráter econômico, pelas mãos das mulheres produtoras que vislumbraram na comercialização do produto a possibilidade de gerar renda.

Na informalidade o queijo Colonial foi se transformando em um alimento tradicional da região e em atividade produtiva para diversos estabelecimentos da agricultura familiar. Ao gerar renda a oportunidade até então descrita na imaterializada também se materializa, como descreve a professora doutora Andréa Cátia Badaró (2024)

Eu vejo como uma **oportunidade**, vamos dizer assim, uma oportunidade comercial em que as pessoas veem, em vez de só entregar o leite, para produzir leite e entregar para laticínio. Vejo isso como uma oportunidade financeira, vamos dizer assim. Porque muitos deles falam isso, inclusive. Eu comecei a produzir porque... Então, vários citam isso. É uma questão de melhorar, por exemplo, as oportunidades financeiras, né? Agregar valor e ter outra oportunidade. Então, tudo bem, eu vou entregar um leite com laticínio, mas eu vou fazer um queijo que seja duas, três vezes por semana pra poder melhorar um pouquinho a renda, porque essa situação de entregar só para o laticínio não está sendo o suficiente. Principalmente para os pequenos, que é essa característica, né, Fabi? Que os pequenos, entregar pouco leite é prejuízo, né? Eles veem isso de forma de agregar valor àquilo que eles fazem. Muitos fazem isso, não faz queijo todo dia. Entrega um pouco e um pouco faz. E alguns que, inclusive, começaram, começaram assim, né? Tem uns que falam, sabe? Eu comecei fazendo uma, duas vezes por semana e agora eu já vi o caminho, então agora eu faço tudo meu. Ou seja, oportunizar uma melhor condição de ganho dentro da propriedade. E a produção leiteira, ela

é... Você ganha centavos, você tem que produzir muito para ganhar dinheiro.
Grifo nosso.

Por acreditarem na importância imaterial e material do queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, em 2019, produtoras/produtores e entidades locais se unem para criar um movimento em prol do reconhecimento e valorização do produto. Esse movimento se consolida pela APROSUD, nosso próximo tema.

4 ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ (APROSUD)

No Sudoeste do Paraná a organização social das agricultoras e agricultores familiares está posta desde sua colonização, inicialmente na disputa entre projetos governamentais e empresariais que culminaram na revolta de 1957, conhecida como a Revolta dos Posseiros³⁵ e, mais recentemente, na estruturação a partir do pacote tecnológico da revolução verde (Santos,2010).

Ao longo dos anos, as agricultoras e os agricultores familiares perceberam que a sua permanência e o acesso a melhores condições de vida no campo dependiam de organização política e econômica. Santos (2010,p.313) cita a criação de uma forte rede de organização política no Sudoeste do Paraná, em organizações cooperativas ou associativas, composta por “dezenas de entidades representativas da organização dos agricultores familiares envolvendo cooperativas de produção, comercialização, crédito, organização sindical, assistência técnica etc.”.

A APROSUD surge nesta perspectiva, motivadas por entidades envolvidas na luta pela preservação da agricultura familiar, produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná vislumbraram na organização social a possibilidade de sair da invisibilidade e lutar pela regulamentação da atividade produtiva.

Esta sessão é dedicada ao registro histórico do processo de constituição da APROSUD, a apresentação das parcerias realizadas pela associação e, descrição das conquistas e lutas da APROSUD em prol da produção de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná entre 2019-2025. Para tal utilizamos dados coletados em diferentes fontes, a saber: publicações em mídia impressa e digital; entrevista com presidente da APROSUD; entrevistas com representantes das entidades parceiras e; entrevistas com produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.

4.1 Do convite para um curso à constituição da APROSUD

A APROSUD tem sua origem atribuída à sinergia criada entre as produtoras e produtores de queijo artesanal que participaram do Curso: Segurança Alimentar na

³⁵ Levante realizado por colonos e posseiros armados iniciado em 10 de outubro de 1957, como forma de repúdio aos sérios problemas de colonização da região que se estabeleceu entre posseiros, colonos, companhias de terras grileiras, e os governos federal e estadual (Paraná,2023d).

Produção de Queijo Colonial Artesanal, promovido pela UTFPR-FB no início de 2019 (APROSUD, 2023).

A criação e oferta do referido curso assim como a contribuição da UTFPR-FB na criação da APROSUD também foram descritas pelas professoras doutoras Andréa Cátia Leal Badaró e Fabiane Picinin de Castro Cislighi durante a entrevista, em resposta à pergunta: “Quando iniciou a parceria da UTFPR-FB com a APROSUD?”

Então, na verdade, a APROSUD ela não existia, né? Foi a partir de um projeto nosso, da UTFPR-FB, que foi fundada a APROSUD em outubro de 2019. A gente começou esse projeto em 2016 e de lá para cá foram várias etapas do projeto. Em 2019 a gente fez um curso decorrente de um projeto que foi aprovado pela professora Andréa no CNPQ e precisava fazer a parte de capacitação, era uma das exigências do edital, e daí a gente criou um curso bem grande, com 180 horas.

[...]

Naquela época a gente já tinha um acordo de cooperação com a CRESOL, e aí foi lá na CRESOL esse curso, em 2019. A gente divulgou para produtores de maneira geral, para serviços de inspeção e para extensionistas. E aí nesse curso que os produtores se conheceram e resolveram fundar a associação, que ela foi fundada depois desse curso, em 2019 (Cislighi, 2024).

A produtora Roselí Capra, da Vidalat, também recordou de uma visita que recebeu antes do curso, da parceria UTFPR-FB e CRESOL e, dos desdobramentos do curso

Então, eu fiz parte da organização, quase, desse curso, né? Porque, assim... Até a prof. Fabiane, acho que ela vai lembrar. Eles vieram, eles estavam planejando, né? Partiu tudo da UTF, né? Ali, da prof. Fabiane e a prof. Andréa, que elas viam que os produtores precisavam de uma capacitação, né? Então, daí elas foram ver com a CRESOL e um dia eles me mandaram mensagem, Ó, estamos indo num grupo aí com nós da UTF, pessoal da CRESOL pra nós conversar um pouquinho. Então, eu falei, venham, né? E daí estava ela, a Andréa e o Gerson do empreendedorismo da CRESOL. E vieram aqui... pra conversar, mais pra eles terem um foco, uma noção, tipo, o que tu tá fazendo, né? O que vocês estão precisando, qual é a dificuldade maior? [...] Foram até na estrebaria, ver o que precisaria. Daí que eles montaram o curso, eu acho que também deve ter ido mais em alguns produtores. Aí que eles montaram a estratégia do curso, fizeram aqueles livros, né? Que saiu. Pra daí chamar os produtores e aí nesse curso que os produtores se conheceram e resolveram montar a associação (Capra, 2025).

Os livros “Curso sobre Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial Artesanal – Volume 1” e “Segurança Alimentar na produção de queijo. Queijo Colonial artesanal – Volume 2” citados pela produtora na entrevista são materiais organizados pelas professoras doutoras Andréa Cátia Leal Badaró e Fabiane Picinin de Castro Cislighi que foram desenvolvidos no decorrer dos projetos com o queijo Colonial artesanal desenvolvidos pela UTFPR-FB, para auxiliar nos treinamentos realizados

nos projetos e disponibilizar como material de consulta aos produtores e demais interessados (UTFPR, 2025).

O curso teve duração de quatro meses, de abril a junho de 2019. Composto por 14 módulos (Figura 37) onde inscrição e certificação era realizada por módulo. Segundo registros compartilhados pela professora doutora Andréa Cátia Badaró, coordenadora do projeto, em média cada módulo contou com 40 participantes, sendo que esse número variou entre 25 e 55 participantes.

Figura 37 - Folder de divulgação do curso

Curso Segurança Alimentar na Produção do Queijo Colonial Artesanal		
<ul style="list-style-type: none"> • Inscrições e certificados por módulo (14 módulos) • 100% GRATUITO • Local: Auditório da nova sede da Cresol – Francisco Beltrão (PR) • Horário: sextas-feiras (13h30 – 19h30) de acordo com o Cronograma • Material impresso gratuito aos participantes • Público-alvo: agroindústrias, manipuladores de alimentos, produtores, agentes de assistência técnica e extensão rural, vigilância sanitária, agentes de inspeção, professores, estudantes de graduação e pós-graduação, profissionais da área. 		
Abril	5	Saúde e Sanidade do Rebanho
	12	Obtenção Higiênica do Leite
	26	Boas Práticas de Fabricação (BPF) na produção de Queijos
	3	Processos de sanitização e higiene ambiental para agroindústrias
Maio	10	Tecnologia e Fabricação de Queijos
	17	Microbiota do leite cru e maturação do Queijo Colonial
	24	Legislação Brasileira de Queijos Artesanais
	31	Indicação Geográfica para o Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná
Junho	7	Valorização do Queijo Colonial da Região Sudoeste do Paraná
	14	Qualidade nutricional e sensorial do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná
	28	Importância do Saber-Fazer na valorização do Queijo Colonial Local
	5	Gestão da Qualidade na Agroindústria
Julho	12	Aproveitamento do Soro de Leite na propriedade rural
	19	Embalagem e Rotulagem para Queijos Artesanais

Fonte: UTFPR (2025)

A informação do curso chegou as produtoras e produtores de queijo que entrevistamos por diferentes fontes, onde: 50% informaram que tiveram conhecimento do curso pelo IDR-PARANÁ; 25% através da UTFPR-FB e 25% dos produtores por meio de outras pessoas.

Em observância aos dados, complementamos com a citação feita pelo produtor Claudemir Ross (2025), do Sítio São Bento de Chopinzinho-PR, referente à origem do

convite para participação no curso “O IDR-PARANÁ teve justamente essa missão. Como eles tem o mapeamento dos produtores no Sudoeste, de convidar esse povo para participar do curso. Porque nós não nos conhecíamos”.

E no dia 05 de abril de 2019 ocorreu o início do curso, além das professoras/professores e das produtoras/produtores inscritas no curso estavam presentes representantes de diversas entidades (UTFPR-FB, CRESOL, MAPA, EMATER, UNIOESTE). O lançamento foi noticiado por diversos veículos da imprensa em âmbito regional e nacional, como por exemplo a matéria vinculada no site da revista EASYCOOP (Figura 38).

Figura 38 - Matéria vinculada na revista EASYCOOP



Fonte: EASYCOOP (2019)

A partir do início do curso foram se reunindo pessoas com pensamentos próximos e alinhando ideias para tornar a produção de queijo artesanal, feito de leite cru, com qualidade, uma possibilidade real e regulamentada para a venda antes dos 60 dias de maturação. Assim no decorrer do curso, mais pessoas foram se juntando e fortalecendo o grupo (APROSUD, 2023).

Giovana Karina Gregolon e Leocledes Gosler, da queijaria Irmão Queijeiro de Chopinzinho-PR, se encaixam nesse contexto, receberam o convite para participar do curso já em andamento.

Para nós, o convite para participar do curso veio pela Márcia do IDR-PARANÁ de Chopinzinho, ela é extensionista. Ela participava desse curso, mas não ia conseguir mais participar. Ela entrou em contato comigo para ver se eu queria participar. Porém eu tinha bastante compromisso, naquele tempo eu ainda participava da feira em Chopinzinho, para mim ficava puxado. Então, surgiu a oportunidade do Leocledes Gosler estar participando (Gregolon,2025).

[...]

Já tinha mais ou menos um mês de curso quando eu comecei. Na verdade, no meio do curso já saíram as ideias, sabe? Quando você estava dentro de uma sala, falando com o fiscal, pessoas do SIM, veterinárias, toda gente do MAPA, pessoas que tinham conhecimento, surgiam dúvidas. Então, a gente resolveu construir a associação para poder ter força através dos órgãos que nos fiscalizam (Gosler ,2025).

Também houveram situações onde a produtora ou o produtor iniciaram o curso, mas não conseguiram participar de todos os módulos, como é o caso relatado da produtora da queijaria Três Amores, de São Jorge D'Oeste-PR,

eu tinha começado a fazer o curso em 2019, [...] mas como eu tenho um problema de saúde, comecei a passar mal, não consegui terminar o curso. Fiz algumas etapas e não consegui terminar. [...] E eu lembro que a Cris Bombonato, que ela mandou mensagem e falou assim, ó, a gente tá se organizando, você não quer fazer parte do grupo? Eu falei, sim, pode me adicionar no grupo. E ali a gente conheceu vários produtores, a gente conheceu as professoras, vários outros técnicos, as instituições e tal, e ali foi onde a gente começou a fazer reunião entre um município e outro e tal, até formalizar uma associação (Gaio,2025).

E da produtora da queijaria Santo Antônio, de Santo Antônio do Sudoeste-PR.

Então, o IDR-PARANÁ avisou que tinha, e minha irmã trabalhava em Beltrão, e ela também estava sempre de olho em qualquer assunto que fosse queijo, porque nós estávamos começando tudo junto. Então, daí ela ficou sabendo, foi se informar.

A gente não conseguiu ir todos os dias, porque eram vários dias e longe também, mas eu e ela fizemos um esforço para participar ao máximo. Lá a gente viu que todo mundo tinha a mesma dificuldade que nós que estava começando, estava enfrentando, né? Aí que surgiu a ideia da associação (Schlickmann,2025).

O curso acabou, no entanto, as ações tiveram sequência. Começaram, então, os encontros para a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do queijo artesanal produzido na região Sudoeste do Paraná. E, depois, vieram os encontros para a formação de uma associação (APROSUD, 2023).

Para a constituição da APROSUD foram realizadas duas reuniões. A primeira no dia 26 de setembro de 2019, em Chopinzinho-PR e a segunda em dia 09 de outubro de 2019 na cidade de Salgado Filho-PR, a Figura 39 traz o registro destas.

Figura 39 - Reuniões de constituição da APROSUD



Fonte: Página da APROSUD no Facebook³⁶ (2019)

E, no dia 09 de outubro de 2019 a associação é constituída. Esse momento histórico para a produção de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná foi retratado (Figuras 39 e 40) e formalizado pela Ata de Fundação (Anexo A).

Figura 40 - Registro dos fundadores e apoiadores da APROSUD



Fonte: Página da APROSUD no Facebook³⁷ (2019)

A associação foi constituída por 19 associados e associadas, todos participantes do Curso: Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial Artesanal, promovido pela UTFPR-FB.

Na entrevista que realizamos com o presidente da APROSUD, este fez um relato histórico da associação, reafirmou que a associação surgiu pelas necessidades vivenciadas pelas produtoras e produtores de queijo artesanal, do receio destes frente

³⁶ Disponível em: < <https://www.facebook.com/aprosud.pr/?> >. Acesso em 19 abr. 2025.

³⁷ Disponível em: < <https://www.facebook.com/aprosud.pr/?> >. Acesso em 19 abr. 2025.

a possibilidade de constituir a associação, do papel da diretoria e do orgulho que sentem pelo reconhecimento que a associação tem alcançado em diversas esferas da sociedade.

Não foi nem motivação, foi uma necessidade. Porque a gente... Eu sempre digo assim, a associação desde o início, ela fez uma constituição diferente em função que nós nascemos dentro do berço de uma universidade, porque a gente foi em busca de conhecimento para a queijaria. E aí a gente viu que as nossas demandas, as nossas necessidades, elas iam muito além disso. Então, a gente sentiu essa necessidade de formatar uma associação e fomos muito felizes, realmente foi um grupo, assim, calejado, né? Com suas dificuldades particulares, que fez com que a gente se unisse. Primeiro, a gente descobriu que a gente não estava apanhando sozinho, né? Cada um estava tendo as dificuldades, mas sozinho nós não íamos conseguir sair do fundo do poço, né? E através da associação a gente foi tendo voz, sabe? A gente começou a ser ouvido e tal, e isso fez com que a gente também se empoderasse no sentido de entender melhor como funciona trabalhar em equipe. Claro que as dificuldades, não é dificuldade, mas a responsabilidade de você estar à frente de um grupo, como diretoria, é muito grande, porque vai além dos meus interesses. Eu estou conversando, estou discutindo o meu, do meu colega, que às vezes a minha dor não é a dele. Mas, digamos assim, foi um negócio que não era o desejo, não se imagina, tanto que nós relutamos muito para não fazer a associação. A associação ela já tem uma palavra já meio que denigrada, era pelo menos. Hoje não, hoje a gente fala com muito orgulho, com muita propriedade. Mas na época sim, sabe? Então pra você conquistar esse reconhecimento, seja lá por quem foi, foi trabalhoso, principalmente quem estava paralelo a isso, que não sabia da nossa formação, E o fato, assim, que eu até acho muito curioso, como pode uma associação tão pequenininha e tão distribuída, e a gente conseguiu se manter, eu diria, e criar uma marca realmente (Roos, 2024).

Pela organização, a associação mostra seu compromisso com a valorização do saber-fazer na busca por preservar a cultura e os conhecimentos que foram repassados e perpetuados ao longo das gerações em nossa região. Compromisso este explicitado em sua missão, visão e valores descritos a seguir (APROSUD, 2023).

Missão: Ser uma entidade reconhecida que incentiva a formalização e a valorização do queijo artesanal do Sudoeste Paranaense, através de práticas diferenciadas e de uma marca consolidada no mercado.

Visão: Ter queijos de qualidade comprovada, liberados e premiados para a comercialização nacional, sendo altamente demandados pela consolidação da marca.

Valores: Preservar as raízes culturais na produção do queijo; ser transparente nas relações como as associadas e associados e a sociedade; ser justa em suas decisões e atitudes; valorizar o produtor rural do território; aprimorar continuamente a qualidade do queijo; defender os interesses do produtor rural; Compartilhar conhecimentos e experiências.

Além de engajada em levar conhecimento, capacitação e especialização às associadas e associados, para oferecer cada vez mais queijos artesanais de qualidade, a associação tem fortalecido o movimento para a valorização dos queijos

artesanais da região, obtendo visibilidade que favorece a articulação política (APROSUD, 2023; Roos, Martinazzo e Olejaz, 2023, p. 6-7).

Com sede na Associação Comercial e Empresarial de Chopinzinho (ACEC), a APROSUD, em maio de 2024, tinha seu quadro social composto por 20 produtoras e produtores associadas/associados oriundos de 12 municípios da região Sudoeste do Paraná, identificados a seguir na Figura 41.

Figura 41 - Localização e identificação das queijarias associadas à APROSUD



Fonte: APROSUD (2024)

Acredita-se que com a consolidação da associação e pelos frutos que estão e serão colhidos pela coletividade, em breve outras produtoras e produtores terão o interesse de participar despertado (Diário do Sudoeste, 2022).

Mesmo sendo uma associação “jovem” fundada recente, e com quadro associativo limitado, a APROSUD conseguiu estruturar uma rede de suporte técnico

e financeiro composto pelas entidades parceiras: UTFPR-FB, IDR- Paraná, SEAB, SEBRAE-PR, CRESOL dentre outros que contribuem para o alcance dos resultados obtidos pela associação e associadas e associados, apresentados na sequência.

4.2 Entidades parceiras da APROSUD

Esta sessão tem por objetivo apresentar, em ordem alfabética, as entidades parceiras da APROSUD, descrever a origem da parceria, as ações desenvolvidas e os desafios observados pelas entidades na execução da parceria, tendo por base dados e informações coletadas durante as entrevistas realizadas com representante(s) das entidades parceiras.

4.2.1 ALEP

Responsável por exercer o Poder Legislativo no Paraná, a ALEP é posta como entidade parceira da APROSUD pela atuação de deputados estaduais na luta pela regulamentação e reconhecimento da produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná, sendo representada nesta pesquisa pelo deputado estadual Wilmar Reichembach.

Wilmar Reichembach é deputado estadual desde 2015, natural de Francisco Beltrão-PR é um dos representantes do Sudoeste do Paraná na ALEP. O deputado atua em diferentes frentes, na agricultura nosso objeto de estudo ele se destaca como: coordenador da Frente Parlamentar do Leite e líder do Bloco Agropecuário na Assembleia Legislativa do Paraná; apoio ao programa Paraná Trifásico; defensor da viabilização do Susaf e do Selo Arte; proponente do auxílio emergencial aos produtores rurais no período de estiagem (Paraná,2025).

A partir da demanda da APROSUD ao deputado, foram realizadas proposições voltadas a produção artesanal de queijo do Sudoeste do Paraná. Destacamos o projeto nº 131/2024, de 11 de março de 2024, que deu origem a Lei Nº 21.966, de 3 de maio de 2024, que declara o “Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná” como Patrimônio de natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná. A presença do Estado é fundamental para a criação de legislação e a normatização da sua aplicação, legalizando e agregando valor ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná.

A aproximação da APROSUD com os representantes da ALEP é um mecanismo de articulação da associação para proposições de políticas públicas que atendam a coletividade para a produção do queijo colonial.

4.2.2 CRESOL Baser

Uma das principais instituições financeiras cooperativas do Brasil, a CRESOL Baser nasce em 1995 pela dificuldade encontrada por produtoras e produtores familiares no acesso ao crédito para poder produzir e gerar renda em seus estabelecimentos rurais (CRESOL,2022). Mais um exemplo do potencial de organização social e econômica da agricultura familiar no Sudoeste do Paraná descrito por Santos (2010).

A agricultura familiar, em especial a produção de leite e derivados sempre estiveram no radar das ações da CRESOL, pois segundo Gerson Preilipper, coordenador de empreendedorismo da CRESOL Confederação e representante da entidade neste estudo “a CRESOL existe pelo seus cooperados”.

A história da APROSUD tem a participação ativa da CRESOL que, em 2019, financiou parcialmente o curso propulsor da associação com o montante de R\$ 29.000,00, além de contribuir na divulgação e cedência do auditório da cooperativa para a realização do mesmo. Para o representante da instituição, o curso e seus desdobramentos trouxeram benefícios tanto para os produtores quanto para a cooperativa

O objetivo era qualificar a cadeia produtiva do queijo, mas com a formalização dos empreendimentos os produtores começaram a ter visão que a propriedade é uma empresa rural, que precisa de gestão, apoio financeiro [...] com esse crédito mais acompanhado, temos menos problemas” (Preilipper,2024).

A atuação da CRESOL enquanto parceira da APROSUD é centrada no apoio financeiro às produtoras e produtores e a associação, oferecendo linhas de crédito para custeio e investimento específicas às agroindústrias artesanais e para custeio como descreve o entrevistado.

A APROSUD tem uma conta de custeio desde 2019 na CRESOL. Nós temos um convênio oficializado [...] então, todo ano, se apresenta um projeto e a CRESOL investe um valor de recursos que ajuda a custear pesquisas junto a UTFPR-FB, o SEBRAE-PR nessa parte de melhoria da produção dentro das

agroindústrias, mas também a legalização. E também tem parte até para participação da APROSUD nas feiras nacionais”.

[...]

Além desse aporte anual, tem o Inova Queijo que a CRESOL também é patrocinadora, que também investe um valor junto nesse projeto, que está dentro do CNPJ da APROSUD” (Preilipper,2024).

Além do apoio financeiro, a cooperativa oferece assistência técnica subsidiada de médico veterinário a alguns estabelecimentos associados à APROSUD e disponibiliza a estrutura da cooperativa no Sudoeste do Paraná, composta por 5 unidades, localizadas em: Francisco Beltrão-PR; Realeza-PR; Coronel Vivida-PR; Chopinzinho-PR e Dois Vizinhos-PR para a realização de cursos e reuniões da associação.

4.2.3 IDR-Paraná

Responsável pelas atividades de extensão rural da SEAB, as contribuições do IDR-Paraná à produção artesanal de queijo no Sudoeste do Paraná têm início antes mesmo da constituição da associação. Pelas características do trabalho que a entidade realiza desde 2010 com as agroindústrias artesanais, fornecendo acompanhamento e orientação aos estabelecimentos em questões relacionadas à produção e transformação de alimentos, conforme relata a entrevistada Rosane Dalpiva Bragato, Gerente Regional de Pato Branco-PR.

Por conhecer as queijarias do Sudoeste do Paraná, o IDR-Paraná foi uma das entidades responsáveis por mobilizar as produtoras e produtores de queijo artesanal para participar do curso, em 2019. Segundo a entrevistada, às regionais do Sudoeste do Paraná do IDR-Paraná se envolveram para prospectar produtores que estariam interessados em participar do curso.

Além das produtoras e produtores prospectados, técnicos da entidade participaram do curso e ajudaram na redação do material. Com a conclusão do curso e o desejo de constituir a associação, a entidade contribuiu na busca por profissionais internos ou externos com expertise para auxiliar na construção do documento de formalização da associação.

No dia a dia, o IDR-Paraná atua em diferentes frentes ligadas à APROSUD, fornecendo aos estabelecimentos associados assistência técnica para qualificar a produção de leite enquanto matéria-prima, auxiliando as queijarias no

desenvolvimento de novos produtos, na qualificação dos produtos existentes e na rotulagem. Já, na esfera pública auxilia o SIM nas adequações necessárias à legislação para adesão ao Susaf-PR. E, em específico à associação, além das contribuições já citadas têm se dedicado a escrever um projeto visando angariar recursos junto ao Programa Coopera Paraná³⁸.

4.2.4 SEAB

A SEAB é descrita pela entrevistada Leunira Viganó Tesser, chefe regional do núcleo de Pato Branco-PR, como uma entidade guarda-chuva. Vinculadas a SEAB no Sudoeste do Paraná encontramos o IDR-Paraná que é responsável pela extensão rural e a ADAPAR responsável pela defesa agropecuária no Paraná.

A parceria APROSUD-SEAB teve início em 2019, quando começou a mobilização das produtoras e produtores para formalização da associação. A SEAB trabalha com termos de convênio com prefeituras e termos de fomento com Organizações da Sociedade Civil (OSC) visando o repasse de recursos via projetos.

A colaboração inicial da SEAB à APROSUD relatada pela entrevistada foi “dar o amparo para eles, no sentido de se organizarem e para captar recursos. Porém, até agora, eles não participaram de nenhum edital, porque não conseguem atender aos editais”.

Mas a parceria continua também em outros projetos, como o Inova Queijo e na sensibilização dos municípios à adesão ao Susaf-PR, como exemplifica a entrevistada.

Mesmo trabalhando em conjunto SEAB, IDR-Paraná e ADAPAR quem tem mais vínculo com o prefeito diretamente é a SEAB, mas eu sempre levo os técnicos juntos, a gente também é técnico e sabe da importância do entendimento de um gestor público, de um prefeito, com relação a área técnica. Então, acho que uma das coisas muito forte foi o trabalho que fizemos, principalmente nos municípios onde tinha e ainda tem sócios da APROSUD, com relação a certificar o município para o selo Susaf-PR, o que abre muitas portas (Tesser,2024).

Vislumbramos os efeitos deste trabalho de conscientização realizado pelas entidades parceiras na sessão anterior (Item 3.2 - Legislação: limites e possibilidades à produção

³⁸ Coopera Paraná - Programa de Apoio ao Cooperativismo da Agricultura Familiar do Paraná. Ação do governo estadual que subsidia recursos para pequenas organizações, tanto associações quanto cooperativas da agricultura familiar (Bragato,2025).

artesanal de queijos), quando constatamos em consulta ao site da ADAPAR que todos os municípios que abrigam queijarias associadas à APROSUD realizaram a adesão do SIM ao Susaf-PR.

4.2.5 SEBRAE-PR

Assim como as demais instituições, o SEBRAE-PR inicia sua parceria com a APROSUD antes mesmo de sua formalização, conforme relata Alyne Chicocki gestora das ações de agronegócio das regiões Sudoeste e Sul do Paraná.

Foi em 2019, a professora Fabiane da UTFPR-FB me ligou e pediu ajuda para que a gente desse continuidade no trabalho com os produtores. Na ocasião, eles tinham feito um curso junto com as professoras e eles tinham interesse em formalizar uma associação. E como ela sabia que o SEBRAE-PR trabalhava com o pequeno produtor achou que poderia dar uma parceria legal. E, de fato, deu!" (Chicocki,2024)

Além de auxiliar na formalização da associação, na escrita do estatuto, o SEBRAE-PR realizou em 2020 capacitações *on-line*, em virtude da pandemia, voltadas à organização dos estabelecimentos e a gestão da associação.

O foco da atuação do SEBRAE-PR na parceria com a APROSUD é voltado ao desenvolvimento de mercado, para tal diversas ações foram ou estão sendo executadas, conforme pontuamos a seguir:

- Desenvolvimento de marca própria das queijarias: Criação ou melhoria de marca própria e identidade visual das queijarias;
- Desenvolvimento da ficha técnica do produto para rotulagem;
- Promoção de rodas de negócios a nível estadual;
- Missões técnicas;
- Participação em feiras e rodadas de negócios;
- Elaboração do processo de solicitação da marca coletiva e submissão ao INPI;
- Elaboração do processo de solicitação da indicação geográfica e submissão junto ao INPI;
- Inova Queijo.

Muitas das ações citadas anteriormente são coordenadas pelo SEBRAE-PR, mas desenvolvidas em conjunto com os parceiros (CRESOL, UTFPR-FB, IDR-Paraná; SEAB), por demandarem recursos financeiros ou capital intelectual (Chicocki,2024).

4.2.6 UTFPR-FB

Na UTFPR-FB, as professoras doutoras Andréa Cátia Leal Badaró e Fabiane P. de Castro Cislighi deram início em 2016 a um projeto de extensão voltado à produção de leite e queijo no Sudoeste do Paraná. Desde lá para cá, segundo as entrevistadas ocorreram várias etapas do projeto, dentre elas a oferta do curso propulsor da criação da APROSUD, em 2019.

Uma das importantes contribuições da UTFPR-FB à APROSUD é na geração e disseminação de conhecimento científico através de ações de ensino, pesquisa e extensão, pontuadas a seguir:

- Cursos e oficinas de capacitação;
- Atividades de extensão nos estabelecimentos rurais ou na universidade;
- Pesquisas para ajudar estabelecer o tempo de maturação mínimo dos queijos; parâmetros físico-químicos; microbiota e rotulagem.
- Análises de queijos;
- Participação na comissão estadual para regulamentação do queijo artesanal.

As entrevistadas também citaram a importância da rede de colaboração da universidade com outras entidades parceiras da APROSUD, em especial a CRESOL, IDR-Paraná e SEBRAE-PR, para viabilizar as ações desenvolvidas pela UTFPR-FB.

4.2.7 Principais desafios observados pelas entidades parceiras

Antes de descrevermos os principais desafios observados pelas entidades na parceria com a APROSUD, pontuamos algumas informações coletadas no decorrer das entrevistas que realizamos com representante(s) das entidades parceiras.

A APROSUD, como vimos, surge por meio do trabalho das entidades parceiras, ou seja, a articulação e o comprometimento das entidades para o fortalecimento da agricultura familiar no Sudoeste do Paraná já era tema de interesse destas instituições.

A associação é reconhecida e valorizada pelos envolvidos que atribuem a rapidez da evolução da associação ao trabalho árduo desenvolvido pelas produtoras e produtores de queijo artesanal e, ao entendimento das entidades quanto as expertises na parceria.

Assim, os desafios citados pelas entidades parceiras (figura 42) envolvem prioritariamente elementos ligados ao ambiente institucional e organizacional das queijarias e da associação.

Figura 42 - Principais desafios da parceria, na percepção das entidades parceiras



Autoria Própria (2025)

Do ambiente institucional – legal, as entidades parceiras elencaram como principais desafios: as diferentes interpretações da legislação, a adesão dos SIM ao Susaf-PR; a rotatividade de pessoal nos SIM. Essas três questões interferem tanto no desenvolvimento de ações pelos parceiros quanto no dia a dia de produtoras e produtores de queijo artesanal. Entidades, associação e produtoras/produtores acreditam que parte destes desafios serão resolvidos com a criação de uma legislação específica à produção artesanal.

Do ambiente institucional – econômico, o viés financeiro é um desafio encontrado pelas entidades na parceria. A falta de recursos se aplica tanto no âmbito da associação para custear o desenvolvimento de ações quanto nas queijarias, para realizar investimentos necessários à adequação da estrutura para formalização e

aquisição de tecnologia para melhorias no volume de produção e na qualidade dos produtos. Dentre as possíveis fontes de recurso citadas nas entrevistas estão: Emenda parlamentar; Programa Coopera Paraná; linhas de crédito específicas para a agroindústria artesanal.

No ambiente organizacional – queijarias: A falta de gestão nas queijarias é um dos principais desafios encontrados pelas entidades parceiras. A falta de planejamento e organização interfere na gestão dos estabelecimentos e, por consequência nos resultados alcançados, como por exemplo no volume de produção e no processo de sucessão familiar. Como já citado anteriormente, as queijarias possuem um baixo volume de produção que por vezes atende apenas ao mercado local, em nossa perspectiva é urgente pensar e desenvolver ações que resultem no aumento da produção já que a associação e as entidades parceiras vêm desenvolvendo um forte trabalho em prol de reconhecimento e valorização do produto, que culminará no aumento da demanda do produto. O desafio da sucessão familiar está atrelado à disponibilidade e interesse de novos membros à produção artesanal de queijo, acredita-se que o reconhecimento e valorização do produto trará desenvolvimento as queijarias e perspectiva de continuidade ao empreendimento, mas dependerá das relações de gênero e gerações existentes em cada estabelecimento para sua efetividade.

No ambiente organizacional – associação: identificamos dois desafios: o de engajar as produtoras e produtores e a consolidação da associação. As dificuldades encontradas para engajar as produtoras e produtores associadas/associados é no entendimento destes de assumir o seu papel e fazer a sua parte, pois as entidades parceiras, a associação e o governo não resolverão todos os problemas. Há atribuições que são e continuarão sendo de quem produz. Já a consolidação da APROSUD pelo movimento de reconhecimento e valorização ao queijo artesanal do Sudoeste do Paraná está atrelada ao desenvolvimento dos aspectos legais da atividade, que normatizam o mercado e permitem a agregação de valor ao produto.

Mesmo diante dos desafios apresentados, APROSUD e entidades parceiras realizaram diversas ações, elencadas anteriormente na descrição de cada entidade parceira, com êxito descritas na sequência.

4.3 Ações e resultados da APROSUD

Desde a oficialização da associação muitas ações foram realizadas pela APROSUD em conjunto com as entidades parceiras. Nesta seção descrevemos as principais realizações³⁹ da APROSUD entre 2019-2025, apontar resultados obtidos e catalogamos⁴⁰ por imagem outras ações realizadas.

4.3.1 Criação/reformulação das marcas

Com objetivo de criar ou melhorar a apresentação dos produtos ao mercado consumidor, foi realizado todo um trabalho de marca individual e identidade visual (Figura 43) de 15 queijarias associadas da APROSUD, viabilizado pelas entidades parceiras SEBRAE-PR e CRESOL.

Figura 43 - Marcas Individuais e material de divulgação



Fonte: Página da APROSUD no Instagram, 2024.⁴¹

Em paralelo ao desenvolvimento da marca individual, foi criado material de divulgação das queijarias, neste material consta além da identidade visual a história

³⁹ Para a pesquisa em tela, entendemos com principais realizações aquelas que receberam durante a pesquisa de campo menção da APROSUD, das entidades parceiras e das produtoras e produtores associadas/associados a APROSUD.

⁴⁰ Utilizamos como base de dados para catalogar as demais ações realizadas pela APROSUD as mídias sociais da associação, página do facebook e instagram.

⁴¹ Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 17 mai. 2025.

da queijaria, dados do estabelecimento, produtos, locais de comercialização, certificações do produto, localização e os canais de comunicação (Anexo C).

4.3.2. Realização de eventos

A realização de eventos visa propagar novos conhecimentos na produção de queijos a fim de promover melhorias nos processos e na qualidade do produto, visando a excelência, considerando o saber-fazer de um produto artesanal.

Neste contexto e diante da necessidade observada pelas entidades que “precisavam fazer alguma coisa pra fomentar e dar visibilidade para essa atividade” quando no final de 2021 em uma conversa entre SEAB, IDR-Paraná e SEBRAE-PR “surgiu a ideia do evento”, em referência ao Inova Queijo que foi construído a partir dessa ideia agregando os parceiros APROSUD, UTFPR-FB e ADAPAR, relata Rosane Dalpiva Bragato, gerente regional de Pato Branco-PR do IDR-Paraná.

Criado em 2021, o programa Inova Queijo abrange uma série de iniciativas que visam levar informações técnicas para melhorias desde a produção até a entrega ao consumidor final. Fazem parte do programa: IDR-Paraná, SEBRAE-PR, UTFPR-FB e APROSUD (Paraná, 2023b). A seguir, as principais iniciativas realizadas pelo programa desde a sua criação.

Inova Queijo 2022: Com objetivo de promover a troca de experiências entre produtores, técnicos e instituições, com foco na valorização do queijo colonial artesanal, a primeira edição do evento foi realizada no dia 09 de novembro de 2022, em Pato Branco-PR. O evento reuniu aproximadamente 350 produtoras e produtores de leite e queijo da agricultura familiar. Com o apoio do Estado, foram discutidas formas de melhorar a qualidade do queijo artesanal (Paraná, 2022)

Em reportagem a ASN (SEBRAE,2022) Alyne Chicocki, consultora do Sebrae/PR, explicou que o Inova Queijo vem para apoiar a cadeia produtiva da região, possibilitando ao produtor acesso a novas práticas, com objetivo de torná-la referência na produção artesanal de queijos.

Como não encontramos *folder* do evento, apresentamos a programação disponível na mídia social do evento, exposta na Figura 44.

Figura 44 - Programação do Inova Queijo 2022



Fonte: Página queijo do sudoeste no Facebook⁴² (2022)

A estrutura do evento contou com duas palestras proferidas por Daniel Guimarães e Fabiane Castro e três estações: Leite, Produto e Mercado. As estações reproduziam o cotidiano nos estabelecimentos, trazendo informações e práticas inovadoras desde a produção do leite até o mercado (SEBRAE,2022).

Inova Queijo 2023 - Edição Pocket: Com o slogan “um olhar para o que vem por aí” foi Realizado em Francisco Beltrão-PR, nos dias 29 de junho e primeiro de julho de 2023, durante a 9ª Via Tecnológica do Leite, o evento reuniu mais de 200 pessoas. “O evento promoveu debates, troca de conhecimentos e *networking* com palestras técnicas: Processo simplificado de adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (Susaf-PR); marca

⁴² Disponível em: <https://www.facebook.com/Queijodosudoeste>: Acesso em 18 abr. 2025.

coletiva Queijo do Sudoeste e a conexão com o turismo rural e, a produção de leite a pasto. Conforme Figura 45 (SEBRAE, 2023).

Figura 45 - Programação do Inova Queijo 2023 – Edição Pocket



Fonte: SEBRAE (2023)

Lançamento do Inova Queijo 2024: O pré lançamento do Inova Queijos 2024, foi realizado no dia 22 de agosto de 2024 em Itapejara D'Oeste-PR. Foram convidados a participar do evento além das queijarias associadas à APROSUD, entidades parceiras, autoridades e veículos de comunicação. Na oportunidade além de apresentar o conceito do evento “Edição Experiências” ocorreu o lançamento da Cartilha de Degustação dos Queijos do Sudoeste⁴³ (Figura 46), que apresenta a avaliação sensorial de alguns dos queijos das Queijarias associadas à APROSUD e sugestões de harmonização destes queijos com os Vinhos do Paraná (APROSUD,2024).

⁴³ Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2024-09/1009_catalogo_vinho_e_queijo.pdf>. Acesso em 27 abr. 2025.

Figura 46 - Lançamento do Inova Queijo 2024 e da Cartilha de Degustação dos Queijos do Sudoeste



Fonte: Página da APROSUD no Instagram⁴⁴ (2024)

Durante o evento os convidados tiveram a oportunidade de participar de uma experiência sensorial, degustando as combinações propostas pela cartilha. Para Rosane Dalpiva Bragato, representante do IDR-Paraná em Pato Branco entidade parceira da APROSUD, "esse catálogo tem o objetivo de dar visibilidade aos queijos e vinhos, mostrar para a sociedade o que temos de qualidade, sabor e diversidade, que podemos competir de igual para igual com outras regiões e inclusive com outros países" (Paraná, 2024).

Inova Queijo 2024 – Edição Experiências: A segunda edição do evento ocorreu no dia 21 de novembro de 2024, na cidade de Itapejara D'Oeste-PR, e contou com mais de 300 participantes. Ao promover palestras técnicas e *talk-show*, com temáticas que abordaram o processamento, industrialização e mercado o evento oportuniza a troca de experiências e o aprendizado sobre a cadeia produtiva do leite.

Com objetivo de demonstra as temáticas abordadas no evento e, na indisponibilidade do folder com a programação extraímos as informações na mídia social do evento, e apresentamos a seguir na Figura 47.

⁴⁴ Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 27 abr. 2025.

Figura 47 - Programação do Inova Queijo 2024 – Edição Experiências

PROGRAMAÇÃO

inova queijo
Sudoeste do Paraná
viva a experiência do nosso queijo!

APROSUD Prefeitura de Itaipava D'Oeste SEBRAE IOD-Paraná PARANÁ UTFPR CRESOL INOVA AGRO

8h Recepção e Café da Manhã
9h Palestra Magna: SISP ARTESANAL – Paulo Lemos
11h Momento Experiências: Cases Queijaria APROSUD
11h45 Almoço
13h às 16h Rodada de Conteúdos sobre os Desafios da Produção de Leite; Industrialização e Mercado

LEITE: A BASE DE TUDO!
Da porteira até a mesa, todas as inovações estarão aqui!
ESTAÇÃO LEITE

ESTAÇÃO PRODUTO
DESCOMPLIQUE A LEGISLAÇÃO
Aprenda sobre os requisitos para produzir queijos artesanais de forma segura e legal.

ESTAÇÃO MERCADO
Transforme a sua história **EM UMA MARCA FORTE**

Fonte: Página queijo do sudoeste no Instagram⁴⁵ (2024)

4.3.3 Cursos de qualificação

Uma importante estratégia para formação e aperfeiçoamento das produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná é a realização de cursos para qualificação. Neste sentido, foi realizada a primeira edição do curso “Queijos Artesanais”, em 2019, que fomentou a criação da APROSUD descrita no início desta sessão (4.1 - Do convite para um curso à constituição da APROSUD) e, a segunda edição, realizada 2023 tendo por base a primeira edição, com reformulação dos conteúdos e redução de carga horária.

Em 2023 o curso foi realizado entre abril e dezembro, na UTFPR-FB, e contemplou 13 módulos com aulas teóricas e práticas, que abordaram todos os elementos envolvidos na produção de queijos artesanais, desde a saúde e sanidade

⁴⁵ Disponível em: <<https://www.instagram.com/queijodosudoeste/>>. Acesso em 18 abr. 2025.

do rebanho leiteiro até o mercado de queijo, conforme programação, descrita na Figura 48 (UTFPR,2023).

Figura 48 - Programação do curso de qualificação: Queijos Artesanais

programação


**inova
queijo**
preparando a nova geração de queijeiras

**CURSO DE
QUEIJOS
ARTESANAIS**

- Curso gratuito mediante inscrição prévia
- Inscrições e certificados por Módulo
- Local: UTFPR Francisco Beltrão
- Horário: 13h30 às 17h30 (exceto Módulo 7)
- Público-Alvo:
Produtores, manipuladores de alimentos, agroindústrias, agentes de assistência técnica e extensão rural

Nº	DATA	MÓDULO	INSTRUTOR
01	28/04	Queijo Colonial artesanal do Sudoeste PR: a experiência da APROSUD	Claudemir (APROSUD)
		Preferências do consumidor da região Sul em relação ao queijo Colonial artesanal	Fabiane (UTFPR-FB)
02	12/05	Saúde e sanidade do rebanho	Andréa (UTFPR-FB)
		Obtenção higiênica do leite	Andréa (UTFPR-FB)
03	26/05	Boas Práticas de Fabricação (BPF) na produção de queijos	Fabiane (UTFPR-FB)
		Processos de sanitização e higiene ambiental para agroindústrias	Natieli (APROSUD)
04	16/06	Tecnologia de queijos – princípios básicos de fabricação	Fabiane (UTFPR-FB)
			Natieli (APROSUD)
05	07/07	Tecnologia de queijos especiais – aspectos tecnológicos na fabricação dos principais grupos/famílias de queijos	Fabiane (UTFPR-FB)
			Natieli (APROSUD)
06	28/07	Fermentos em queijos	Fabiane (UTFPR-FB)
		Como favorecer olhaduras propiônicas em queijos artesanais	Natieli (APROSUD)
		Maturação de queijos	
07	11/08	Módulo prático: Fabricação de queijos	Fabiane (UTFPR-FB)
		Horário: 09:00 – 17:30 (08 horas)	Natieli (APROSUD)
		(Vagas limitadas)	
08	25/08	Módulo teórico-prático: Aproveitamento do soro do leite na propriedade rural: produção de ricota, doce de leite, bebida láctea fermentada, achocolatado (Vagas limitadas)	Fabiane (UTFPR-FB)
			Natieli (APROSUD)
09	15/09	Gestão da qualidade na agroindústria e projetos de queijaria	Estella (IDR-PR)
			Marcia (IDR-PR)
10	29/09	Embalagem e rotulagem para queijos artesanais	Estella (IDR-PR)
		Legislação brasileira de queijos artesanais	Marcia (IDR-PR)
11	20/10	Problemas/defeitos em queijos: causas e prevenção	Fabiane (UTFPR-FB)
12	10/11 24/11	Gestão econômico-financeira para agroindústria	Juliana (IDR-PR)
		Precificação para queijos artesanais	Marceli (IDR-PR)
13	24/11 08/12	Mercado de queijos	SEBRAE

Instrutores:

Claudemir Roos - Queijaria Sítio São Bento/APROSUD
 Natieli Olejaz - Queijista Toca Queijos Artesanais/APROSUD
 Fabiane Picinin de Castro Cislighi - Professora UTFPR-FB
 Andréa Cátia Leal Badaró - Professora UTFPR-FB

Estela Paula Gallina - ATER/IDR-PR
 Marcia de Andrade - ATER/IDR-PR
 Juliana Bittencourt - ATER/IDR-PR
 Marceli Mendonça - ATER/IDR-PR

realização











Informações:
 leite-fb@utfpr.edu.br

Fonte: UTFPR (2023)

O curso, além de promover a qualificação das produtoras e produtores de queijo artesanal, possibilita a disseminação de conhecimento à agentes que prestam assistência técnica e extensão rural às queijarias.

Trata-se também de uma oportunidade para produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná conhecerem a APROSUD assim, parte do primeiro encontro do curso foi destinado à temática “Queijo Colonial artesanal do Sudoeste do PR: a experiência da APROSUD”. Em entrevista realizada no mês de maio de 2024 com o senhor Claudemir Roos, presidente da associação, ele enfatizou a importância do curso

A associação ela surgiu e um dos pré-requisitos era a pessoa passar por uma capacitação que nem esse curso da UTFPR-FB. Porque é uma forma,

digamos... de ter o beabá ali pra gente poder conversar na mesma língua, né? (Roos, 2024).

Figura 49 - Registro dos participantes no primeiro e último encontro do curso



Fonte: Página pessoal Fabiane Picinin de Castro Cislaghi no Facebook⁴⁶ (2023)

O material desenvolvido para os cursos (2019 e 2023) foi organizado pelas professoras doutoras Andréa Cátia Leal Badaró e Fabiane Picinin de Castro Cislaghi e transformado em três livros, que se encontram disponíveis para download gratuitamente no site⁴⁷ do GLAC (UTFPR, 2025), se transformando numa ferramenta de gestão e compartilhamento do conhecimento.

4.3.4 Participação em concursos e premiações

Uma forma de obter reconhecimento e valorização aos produtos e validar as inovações aplicadas na produção de queijos artesanais, é pela participação em concursos na busca por premiação. Antes mesmo da fundação da associação a primeira medalha foi obtida foi pela participação individual da queijaria Martinazzo, de Itapejara D'Oeste-PR, no 1º Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, em 2018 (Figura 50). O concurso promovido pela EMATER contou com 185 inscritos de 90 municípios do Paraná, majoritariamente produzidos em estabelecimentos da agricultura familiar (Mural do Paraná, 2018).

⁴⁶ Disponível em: <<https://www.facebook.com/share/1DCiWxiNjf/>>. Acesso em 19 abr. 2025.

⁴⁷ Disponível em: <<https://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/materiais-para-download/>>. Acesso em 19 abr. 2025.

Figura 50 - Queijos premiados no 1º Concurso de Queijos Artesanais do Paraná, 2018

Nota: A direita: Roseli Medeiros de Campos Martinazzo, de Itapejara do Oeste (Ouro); no centro: Marisa Alexandre Martins, de Santana do Itararé (Prata) e a esquerda: Joelma Nadal, de Carambeí (Bronze).

Fonte: Mural do Paraná (2018)

Com a formalização, a APROSUD e entidades parceiras estimulam e viabilizam a participação dos produtos de seus associadas e associados em concursos, resultando em diversas premiações. A qualidade dos queijos artesanais tem sido exaltada nos concursos que participam (Tabela 5). Em virtude da pandemia 2020 e 2021 não foram realizados concursos, sendo retomados em 2022.

Tabela 5 - Premiações obtidas em concursos das queijarias associadas à APROSUD, entre 2018-2025

Concurso	Ano	Medalha			
		Super Ouro	Ouro	Prata	Bronze
1º Concurso de Queijos Artesanais do PR	2018		01		
1º Mundial do Queijo do Brasil	2019			01	
V Prêmio Queijo Brasil	2019		02	01	02
2º Mundial do Queijo do Brasil	2022			02	
1ª edição – Prêmio Queijos do Paraná	2023			05	02
VI Prêmio Queijo Brasil	2023	01	06	03	05
3º Mundial do Queijo do Brasil	2024	03	02		01
1º Prêmio Queijos Coloniais do Sudoeste PR	2024		01	01	01
VII Prêmio Queijo Brasil	2024		03	08	07
2ª Edição - Prêmio Queijos do Paraná	2025	01			02
Total de medalhas por tipologia		05	15	21	20

Elaborada pela autora (2025)

De maneira singular, 2023 e 2024 foram anos de conquistas às produtoras e produtores de queijo artesanal associadas/associados à APROSUD. Das 61 medalhas obtidas entre 2018-2025 pelas queijarias associadas a APROSUD 49 foram conquistas nos referidos anos, em concursos de esfera regional, nacional e mundial.

Das conquistas de 2023, destacamos a primeira medalha Super Ouro ou Seleção Queijista conquistada pelo queijo Colonial produzido pela queijaria Sítio São Bento, de Chopinzinho-PR, associada da APROSUD no VI Prêmio Queijo Brasil (Figura 51).

Figura 51 - Produtor Claudemir Roos recebendo o troféu "Seleção Queijista"



Dados da pesquisa, fotografia cedida por Claudemir Roos (2025)

Como não pode estar presente na cerimônia de premiação o produtor recebeu em seu estabelecimento o troféu “Seleção Queijista”. A entrega foi realizada por Falco Bonfadini, vice-presidente da Associação de Comerciantes de Queijos Artesanais Brasileiros - Comerqueijo, entidade organizadora do concurso.

Participaram do VI Prêmio Queijo Brasil 975 queijos artesanais, oriundos de 199 cidades de 18 estados Brasileiros. O Paraná obteve 60 premiações, destas 15 são de queijos artesanais produzidos em queijarias associadas da APROSUD (Paraná, 2023a).

Na reportagem vinculada pela AEN, em julho de 2023, é possível observar na fala do senhor Claudemir Roos, produtor do queijo que recebeu a honraria máxima do concurso e também presidente da APROSUD, a importância de participar e ser premiado em concursos.

Esse é um evento importante para avaliarmos como estão os nossos queijos em âmbito nacional, visto que estamos em busca constante de melhoria, de novos conhecimentos.

As premiações mostram que estamos no caminho certo, que o Paraná tem um potencial nato que agora está aparecendo com mais ênfase e notoriedade.

Serve de motivação tanto para quem recebe quanto para os demais, pois mostra que todos têm capacidade e potencial para isso (Paraná, 2023a).

Em 2024 as queijarias associadas à APROSUD participaram em 3 concursos: 1º Prêmio Queijos Coloniais do Sudoeste PR, VII Prêmio Queijo Brasil e 3º Mundial do Queijo do Brasil. Na sequência apresentamos os concursos e as conquistas obtidas pelas queijarias associadas a APROSUD.

O 1º Prêmio Queijos Coloniais do Sudoeste PR, ocorreu no mês de abril de 2024 durante a Feira de Exposição Agropecuária, Industrial e Comercial de Francisco Beltrão - EXPOBEL, com objetivo de divulgar a qualidade dos queijos Coloniais produzidos no Sudoeste do Paraná o concurso foi organizado pela SEAB, UTPFR-FB, IDR-Paraná. Participaram do concurso 46 queijos produzidos por queijarias de 42 municípios da região (Figura 52).

Figura 52 - Vencedoras do 1ª Prêmio Expobel de Queijos Coloniais do Sudoeste do PR



Nota: Da direita para a esquerda: Maristela de Souza Gaio, Roseli Capra e Eliane Mergener da Silva.

Fonte: APROSUD (2024); Prefeitura Municipal de Dois Vizinhos (2024)

As vencedoras do 1ª Prêmio Expobel de Queijos Coloniais do Sudoeste do PR são produtoras de queijo artesanal associadas à APROSUD, sendo: 1º lugar: Eliane

Mergener da Silva⁴⁸ da Produtos Eliane, de Dois Vizinhos-PR, 2º lugar: Maristela de Souza Gaio da queijaria Três Amores Queijaria Artesanal, de São Jorge D'Oeste-PR e o 3ª Lugar: Roseli Capra da queijaria Vidalat, de Francisco Beltrão-PR.

O Prêmio Queijo Brasil, mais tradicional e pioneiro concurso de queijos artesanais do Brasil é realizado pela Revista do Queijo e a Associação Comer Queijo. Na 7ª edição em 2024 participaram 1542 queijos artesanais Brasileiros, produzidos em 20 estados Brasileiros. O Paraná foi o segundo estado mais premiado, com 129 premiações. Dos 24 queijos inscritos pelas queijarias associadas a APROSUD, 18 foram premiados, sendo: 3 medalhas de ouro, 8 medalhas de prata e 7 medalhas de bronze (Paraná,2024a; APROSUD,2024).

A importância de participar do Prêmio Queijo Brasil e das medalhas conquistadas pelas queijarias associadas a APROSUD são enaltecidas por Claudemir Ross (2024), presidente da APROSUD “(...) há vários concursos em níveis regional, estadual, nacional e internacional, mas esse é um dos mais importantes a nível nacional, porque ele resgata a qualidade dos queijos que nós temos no Brasil. Na Figura 53 temos os representantes da APROSUD no VII Prêmio Queijos Brasil de 2024.

Figura 53 - Representantes da APROSUD no VII Prêmio Queijo Brasil, em 2024



Fonte: Página da APROSUD no Instagram⁴⁹ (2024)

⁴⁸ A ganhadora do concurso a produtora Eliane Mergener da Silva não pôde comparecer à cerimônia de premiação na Expobel, por isso incluímos a imagem de notícia da premiação vinculada pela imprensa da Prefeitura Municipal de Dois Vizinhos-PR.

⁴⁹ Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 19 abr. 2025.

O Mundial do Queijo do Brasil é promovido pela SerTãoBras (Associação de produtoras e produtores de queijos artesanais), com 250 associadas/associados de 17 estados do Brasil,) em parceria com *Guilde Internationale des Fromagers* (Maior associação de queijeiros do mundo, presente em mais de 40 países) que tem por objetivo reconhecer e valorizar as produtoras e produtores mundiais de queijo artesanais. Um grupo de produtoras e produtores associadas/associados a APROSUD estiveram representando a associação no III Mundial do Queijo do Brasil, em 2024 (Figura 54).

Figura 54 - Representantes da APROSUD no III Mundial do Queijo do Brasil, em 2024



Fonte: Página da APROSUD no Instagram⁵⁰ (2024)

Na 3ª edição em 2024 participaram 1900 produtos oriundos de 13 países, destes 598 queijos e produtos lácteos receberam medalha. Das seis medalhas conquistadas pelas queijarias associadas à APROSUD três são super ouro, honraria máxima concedida ao melhor produto de cada categoria da competição (APROSUD,2024; Associação Sertãoabras,2024).

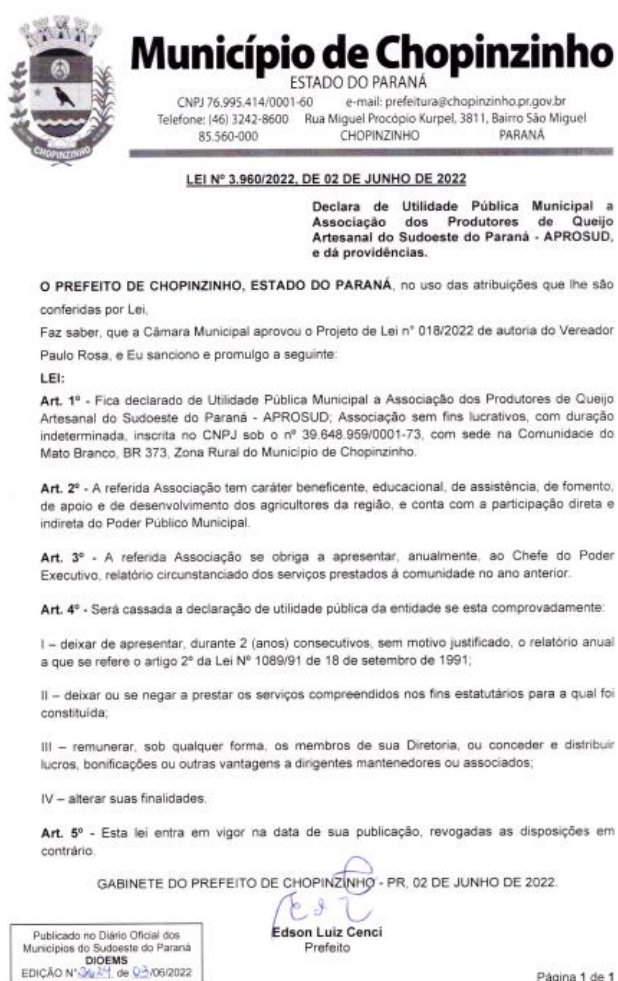
Pelas relevantes premiações obtidas pelos queijos artesanais produzidos por associadas/associados da APROSUD em 2024, a associação, as produtoras e os produtores foram agraciados com ações de reconhecimento, descritas a seguir, no item 4.3.5 – Reconhecimentos concedidos pelo Poder Público.

⁵⁰ Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr/>>. Acesso em 19 abr. 2025.

4.3.5 Reconhecimentos concedidos pelo Poder Público

Em 2022 a partir do Projeto de Lei Ordinária nº 018/2022, de autoria do vereador Paulo Rosa, aprovado por unanimidade pela Câmara de Vereadores de Chopinzinho-PR, foi sancionada a Lei nº 3.960/2022, de 02 de junho de 2022, **“Declara de Utilidade Pública Municipal a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD, e dá providências”** (Figura 55).

Figura 55 - Lei nº 3.960/2022, do município de Chopinzinho-PR



Fonte: Prefeitura Municipal De Chopinzinho-PR (2022)

Declarada entidade de utilidade pública municipal, a APROSUD recebe autorização municipal para firmar convênios com o Poder Público a fim de obter de recursos e de outros benefícios.

Por solicitação da deputada Estadual Luciana Rafagnin, no mês de abril de 2024, as produtoras e produtores premiados com medalha de ouro e super ouro no “3º Mundial do Queijo do Brasil” receberam **votos de congratulações da ALEP.**

O prêmio é o reconhecimento merecido às produtoras e produtores e produtoras da nossa região, o que nos enche de orgulho. [...] Aproveitamos para parabenizar todos que foram premiados neste concurso por fazerem um trabalho que engrandece a agricultura familiar paranaense, a produção de alimentos no estado e agrega renda às famílias do interior, contribuindo para desenvolver ainda mais o Paraná”, completou Luciana (Paraná,2024a)

A concessão dos votos de congratulações foi noticiada pelo Jornal de Beltrão (Figura 56), em 17 de abril de 2024.

Figura 56 - Reportagem publicada no Jornal de Beltrão

JORNAL DE BELTRÃO 35 ANOS

Francisco Beltrão, quarta-feira, 17 de abril de 2024 - JdeB, o leitor em primeiro lugar - Ano 35 - Nº 7.936 - 2 cadernos, 28 páginas. R\$ 4,00 - jornaldebeltro.com.br

Queijeiros premiados da região Sudoeste vão receber homenagem na Assembleia

Iniciativa é da deputada Luciana Rafagnin, que protocolou as congratulações.

Da assessoria - A deputada estadual Luciana Rafagnin (PT) protocolou votos de congratulações aos produtores de queijo da região Sudoeste, vencedores da medalha de ouro e super ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil 2024. A premiação aconteceu nos dias 11 a 13 de abril, em São Paulo, em parceria com a Guilde Internationale des Fromagers, uma das maiores associações de queijeiros do mundo, presente em mais de 40 países.

O Mundial do Queijo do Brasil é promovido pela SerTãoBras, associação de produtores de queijos artesanais criada há 16 anos com mais de 250 associados, sendo a maioria da agricultura familiar. Serão homenageados os produtores Franciele Reichenbach Haselbauer e Oscar Haselbauer, de Manfrinópolis, do Queijo Colonial Pirambeira. Eles foram premiados com a medalha super ouro. Maristela Gaio e Edilson Gaio, de São Jorge D'Oeste, da Três Amores Queijaria Artesanal. Receberam duas medalhas super ouro pelo queijo colonial tradicional e o queijo colonial amantigado Leocledes Gossler e Giovana Gregolon, de Chopinzinho, da Queijaria Irmão Queijeiro, premiados com a medalha de ouro pelo queijo amantigado. Também vai receber menção honrosa a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste (Aprosud), que integra agricultores dos 42 municípios da região.

Referência no Paraná
A região Sudoeste é referência na produção de queijos artesanais no estado e têm ganhado destaque no cenário nacional com a conquista de prêmios de qualidade. Em 2023 os produtores associados à Aprosud foram premiados na 1ª edição do Prêmio Queijos do Paraná, organizada pelo Sistema Fap, Sebrae, IDR-PR e Seab. Também levaram medalha no 6º Prêmio Queijo Brasil, em Blumenau (SC). “Graças ao trabalho em conjunto dos produtores que se organizaram através da Aprosud, a produção queijeira da região está cada vez mais fortalecida”, completou Luciana.

Os empreendedores de queijos artesanais premiados em São Paulo.



Fonte: Jornal de Beltrão (2024)

Receberam os votos de congratulações as produtoras e produtores das queijarias: Encantilado Artesanidades, de Manfrinópolis-PR; Três Amores, de São Jorge D'Oeste-PR e Irmão queijeiro, de Chopinzinho-PR.

Por indicação do deputado estadual Wilmar Reichembach, no mês de maio de 2024, a APROSUD recebeu **Menção Honrosa concedida pela ALEP** (Figura 57).

A Aprosud merece essa homenagem para reconhecermos os méritos conquistados com vários prêmios ao queijo do Sudoeste e a importância que isso agrega para toda a cadeia produtiva, além de destacarmos sobretudo, o trabalho incansável das produtoras e produtores de queijo, que buscam cada vez mais profissionalização e qualidade em cada peça de queijo produzida, disse o parlamentar (Paraná,2024c).

Na oportunidade, Claudemir Roos, presidente da APROSUD, agradeceu a Menção Honrosa e relembrou de outro fruto da parceria da associação com o deputado “É um momento muito importante para nós, primeiro com a regulamentação do Susaf e agora com essa homenagem do deputado Reichembach que sempre foi parceiro da associação, é um marco para o desenvolvimento do queijo no Sudoeste” (Paraná,2024c).

Figura 57 - Entrega da Menção Honrosa à APROSUD



Nota: Da esquerda para a direita: Wilmar Reichembach (Deputado Estadual); Claudemir Ross (Presidente da APROSUD) e Edson Luiz Cenci (Prefeito de Chopinzinho-PR).

Fonte: Paraná (2024c); APROSUD (2024)

No ato de concessão da Menção Honrosa à APROSUD (Figura 59), o deputado Reichembach também procedeu a entrega ao prefeito de Chopinzinho-PR, Edson Luiz Cenci, de uma cópia da Lei de sua autoria, a Lei Nº 21.966, de 3 de maio de 2024 que “Reconhece o Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná como Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná” (Paraná,2024c).

De autoria do deputado Reichembach com apoio dos deputados Gilson de Souza, Gilberto Ribeiro, Evandro Araújo, Batatinha, Luiz Fernando Guerra, Luciana Rafagnin e Luiz Cláudio Romanelli, o projeto de lei nº 131/2024, de 11 de março de 2024, propôs declarar o “Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná” como Patrimônio de natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná.

Em seu texto, os autores trazem como justificativa ao pedido

A história da produção do queijo Colonial, especialmente daquele produzido nos 42 municípios da região Sudoeste do Paraná acompanha a própria colonização da região e a formação dos antigos povoados, conseqüentes ao desenvolvimento dos Município da região. Desde a criação dos primeiros Município do Sudoeste (Clevelândia e Palmas), o queijo Colonial sempre fez parte dos produtos originais daqueles

colonizadores, sendo consumidos, primeiramente, em todo o Estado do Paraná, seguindo-se a sua destinação para diversos destinos de todo o Brasil.

As peculiaridades na sua forma de produção, da criação do gado leiteiro e das pastagens próprias da região fizeram os queijos regionais lá produzidos ganharem notoriedade por sua qualidade, sabores e forma de consumo, estando desde sempre arraigado na cultura de quase toda a população regional.

Sendo um produto com origens históricas 'importadas' dos colonizadores italianos, e adaptadas conforme as condições e a matéria-prima locais, o queijo Colonial se tornou produto típico do Sudoeste, ganhando recentemente vários prêmios em concursos nacionais e internacionais de alta relevância, alcançando ainda mais esse produto a um nível superior de qualidade.

Por todas essas características citadas, e ademais, pelo valor cultural que possui, entende-se que o queijo Colonial do Sudoeste, com essa denominação, merece ser declarado como Patrimônio Cultural Estadual.

(...)

Por fim, tem-se que dentre o que pode ser declarado como Patrimônio (histórico, cultural, artístico), também se inclui as comidas típicas, tal o caso ora em discussão (Paraná, 2024d, P. 1).

Votado e aprovado por unanimidade na Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, o projeto recebeu a sanção do governador e pela Lei Nº 21.966, de 3 de maio de 2024, o Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná torna-se Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná (Paraná, 2024d).

Figura 58 - Lei nº 21.966, de 3 de maio de 2024



Fonte: Paraná (2024c)

A publicação da Lei (Figura 58) reflete o reconhecimento da identidade de um povo fruto de um processo de “união social”, com a criação e pelo trabalho desenvolvido pela Associação dos Produtoras e produtores de Queijos do Sudoeste do Paraná – APROSUD os queijeiros artesanais do Sudoeste do Paraná vêm ganhando visibilidade e reconhecimento do seu produto em nível regional, estadual e nacional, fato que pode ser vislumbrado na fala do presidente da associação, Claudemir Roos (2024).

Para o deputado Reichembach, autor do pedido e coordenador da Frente Parlamentar do Leite na Assembleia “É uma lei que cria referência, agrega valor ao produto e é um passo a mais ao reconhecimento tão merecido ao trabalho incansável das produtoras e produtores” (Paraná, 2024b, p. 1).

A Aprosud vinha trilhando esse caminho do reconhecimento do queijo da região e o SEBRAE-PR propôs o registro, primeiro, da marca coletiva e o segundo de indicação geográfica. E nós, juntamente com todos os parceiros da Aprosud, tivemos essa concordância em transformar em indicação geográfica (Revista do Queijo, 2024, p. 1).

A publicação da Lei também é exaltada pela Chefe da SEAB do Núcleo Regional de Francisco Beltrão, Denise Adamchuk, entidade parceira da APROSUD, ao ressaltar que

o reconhecimento do queijo Colonial do Sudoeste como Patrimônio Cultural do Estado é um passo a mais para a conquista do selo IG junto ao Ministério da Agricultura, um registro conferido a produtos ou serviços característicos do seu local de origem, com identidade própria. “Será um grande avanço para o Sudoeste, teremos o produto mais valorizado no mercado, com ainda mais qualidade e retorno ao produtor rural (REVISTA DO QUEIJO, 2024b, p. 1)

O reconhecimento legal do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná como Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná contribui na aquisição do selo de indicação geográfica (IG) junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), uma vez que o mesmo já obtém o referido reconhecimento pela população do Sudoeste do Paraná.

4.3.6 Solicitação e obtenção da IG

Pela IG a APROSUD busca distinguir a origem geográfica do queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, como forma de certificar sua qualidade e agregar valor a este alimento tradicional e identitário da região.

Segundo a Lei de Propriedade Intelectual (LPI), Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, a IG é dividida em duas categorias: Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO), definidas pela LPI.

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (Brasil, 1996).

Pelo longo histórico da fabricação artesanal do queijo Colonial no Sudoeste do Paraná e pela notoriedade do produto, em 20 de setembro de 2023 a APROSUD protocola junto ao INPI o pedido de IG na modalidade IP.

Na reportagem “Pedido de Indicação Geográfica para o queijo da região sudoeste do Paraná é protocolado no INPI” da Agência Sebrae de Notícias – ASN, de 22 de setembro de 2023, Alyne Chicocki consultora do SEBRAE-PR reafirma que

a busca pela IG reflete em reconhecimento oficial de algo que é intrínseco à região e está vinculado à história do sudoeste do Paraná desde a sua colonização, o que confere identidade às diversas famílias de pequenos produtores do queijo colonial artesanal. Apresentar um produto que tem tradição ao consumidor, é uma forma de agregação de valor (SEBRAE,2023b).

Na mesma reportagem, a produtora Cristina Bombonato, de Pinhal de São Bento-PR, reflete sobre o pedido da IG. Ela trará responsabilidades maiores “Implica em termos processos produtivos mais rigorosos e seguros através de boas práticas no estabelecimento. Isso faz diferença para o consumidor, traz credibilidade” ao mesmo tempo em que fará referência à cultura local “é um reconhecimento histórico, uma vez que a colonização italiana trouxe essa cultura da produção de leite e queijo. É a preservação dessa identidade que carregamos” (SEBRAE,2023b).

O aumento das responsabilidades citadas pela produtora, refere-se à normatização apresentada no Caderno de Especificações Técnicas que estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da IP “Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná”, tal qual ocorre com a marca coletiva.

Realizamos consulta ao processo de solicitação da IG no site⁵¹ do INPI, em 23 de abril de 2025, momento em que estávamos redigindo a tese, onde constava a última movimentação cadastrada no processo, sob o Código 304 - Exigência em fase de mérito do pedido de registro. A referida movimentação foi publicada na Revista de Propriedade Industrial – RPI nº 2825, de 25 de fevereiro de 2025, com a informação que a documentação do pedido foi examinada sendo solicitado à APROSUD a inclusão de mais três documentos ao processo.

No decorrer do processo entre a conclusão da escrita da tese e o cumprimento dos trâmites institucionais para composição e execução da Banca Examinadora da Tese foi noticiada a concessão da IG na modalidade IP ao “Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná”, publicada na RPI nº 2841, de 17 de junho de 2025 (Figura 59).

Figura 59 - Publicação da concessão da IG ao Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná

CÓDIGO 395 (Concessão de registro)

Nº DO PEDIDO: BR402023000015-7

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: Sudoeste do Paraná

ESPÉCIE: Indicação de Procedência

NATUREZA: Produto

PRODUTO: Queijo colonial

REPRESENTAÇÃO:



PAÍS: Brasil

DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA: A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná abrange os seguintes municípios: Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flôr da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara d'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola d'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge d'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

DATA DO DEPÓSITO: 20 de setembro de 2023

REQUERENTE: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD

PROCURADOR: Não há

DESPACHO

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.

IP_BR402023000015-7_RPI2841_395_1A

Fonte: INPI (2025a)

⁵¹ Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em 23 abr. 2025.

Com a concessão da IG ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná há no Brasil, até agosto de 2025, oito queijos com IG, sendo sete por indicação de procedência (IP) e um com denominação de origem (DO), descritas na Tabela 6.

Tabela 6 - Queijos com IG no Brasil, por data de registro

Nome geográfico/Gentílico	Unidade(s) Federativa(s)	Modalidade	Data de registro
Serro	Minas Gerais	IP	13/12/2011
Canastra	Minas Gerais	IP	13/03/2012
Colônia Witmarsum	Paraná	IP	24/04/2018
Campos de Cima da Serra	Santa Catarina Rio Grande do Sul	DO	03/03/2020
Marajó	Pará	IP	23/03/2021
Cerrado	Minas Gerais	IP	01/08/2023
Autazes	Amazonas	IP	10/09/2024
Sudoeste do Paraná	Paraná	IP	17/06/2025

Autoria Própria, dados INPI (2025b)

A concessão da IG ao queijo Colonial do Sudoeste do Paraná, chancela todo o trabalho realizado pela APROSUD e entidades parceiras em prol do seu reconhecimento enquanto um produto único e identitário, pertencente à região Sudoeste do Paraná. Este reconhecimento é de grande valia tanto na luta pela regulamentação da produção artesanal de queijos no Paraná quanto no processo de criação de valor do produto.

Na esfera acadêmica, enquanto pesquisadora, a concessão da IG amplia o campo de estudo associado a esta pesquisa, frente aos desdobramentos futuros pela efetivação da IG na produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná.

4.3.7 Marca coletiva

As marcas coletivas têm por objetivo informar quanto à qualidade, procedência e formas de elaboração dos produtos oriundos de membros de uma determinada coletividade que colaboram para a intercooperação. O registro é realizado pelo INPI de acordo com a Lei nº 9.279/1996 e pela Portaria INPI/PR nº 08/2022 (Brasil, 2023a).

Ao contrário de uma marca individual que é dedicado exclusivamente a um empreendimento a marca coletiva identifica um conjunto de empreendimentos e

garante exclusividade ao uso da marca aos sócios/cooperados/associadas e associados da entidade requerente.

Quando se trata de empreendimentos de pequeno porte, que comungam do desejo de estabelecer relações de cooperação, a marca coletiva é uma ferramenta interessante, pois: valoriza o segmento; gera redução geral dos custos pelo rateio entre os membros; promove a valorização dos empreendimentos pela valorização da marca; dá segurança jurídica, comercial e institucional.

Em novembro de 2021, a APROSUD procedeu junto ao INPI o pedido de concessão da marca coletiva “Queijo do Sudoeste”, munido do manual de utilização da marca e do logotipo. Este pedido foi viabilizado pelo suporte técnico e financeiro do SEBRAE-PR e da Cooperativa de Crédito CRESOL à associação (Diário do Sudoeste, 2021).

A autorização veio em fevereiro de 2023. A APROSUD recebeu a concessão da marca “Queijo do Sudoeste” (Figura 60) para o queijo Colonial artesanal maturado, de massa crua, semicozida, e para o queijo Colonial artesanal imerso em vinho durante a maturação. Para utilizar a marca além de ser associado à APROSUD é necessário cumprir com todas as especificações técnicas quanto a forma de produção e qualidade do queijo (SEBRAE, 2023a)

Figura 60 - Marca coletiva registrada no INPI



Fonte: SEBRAE (2023a)

Em reportagem vinculada pela ANS Alyne Chicocki, consultora do SEBRAE-PR, e Claudemir Roos, produtor de queijo artesanal e presidente da APROSUD, ressaltam a importância da obtenção da marca coletiva, onde produtor e consumidor saem ganhando.

A marca irá proteger a origem do queijo, a cultura e a tradição que a região sudoeste do Paraná carrega nessa atividade. Isso também é visto de forma positiva pelo consumidor, que sente mais confiança no produto que está comprando e reflete em maior valor agregado para quem comercializa, afirma Alyne.

Mostra para o mercado consumidor que, nos bastidores da produção queijeira, existe uma estrutura técnica, refletindo também em mais segurança para quem consome e para quem busca um produto diferenciado no mercado e com rastreabilidade, completa Claudemir (SEBRAE, 2023a).

Aproximadamente dois anos após a obtenção da marca coletiva constatamos nas oito queijarias visitadas na pesquisa de campo, durante o mês de janeiro de 2025, que nenhuma delas está utilizando a marca coletiva. Perguntamos o motivo da não utilização, as principais respostas foram:

Porque daí agora tem processo de IG tá em andamento, né? E a gente tá esperando sair a IG pra daí dar um selo, né? Porque também o povo tem que conseguir se enquadrar, né? Tem que seguir o caderno de especificações, que tanto vale pra IG como pra marca coletiva. Então, a gente não, assim, não deu aquela, né, ó, vamos vender com a marca coletiva, por causa que daí a IG ainda tá em andamento, né? Então, daí as duas, pra casar as duas, né? Então, ah, tem medalha, tem isso, tem aquilo, né? Daqui a pouco não tem mais espaço pra pôr nos rótulos, né? Então, fazer um selinho só, né (Entrevistada 8).

Hoje a associação são sócios, tudo são sócios. Não tem uma pessoa que é paga para ser secretário, para cuidar da documentação, é doação de cada um. E pra marca coletiva tem o caderno de especificação que tem que seguir e tem que ter alguém fiscalizando pra pessoa já tá usando o adesivo certo no queijo específico, não tá usando em todos e ter essa fiscalização, esse acompanhamento e as orientações pra fazer o uso correto e hoje os sócios não conseguem, cada um tem sua produção pra cuidar e, não tem ninguém contratado para fazer isso (Entrevistada 2, 2025).

Então, existe a marca, mas ela financeiramente não é interessante. A gente não tem um mercado pra se utilizar dela, entendeu? Até pela dificuldade, porque quem pode não tem queijo. Porque, assim, é engraçado até, porque, digamos, todo esse trabalho que o Sebrae faz com a gente, todo ele é voltado para quê? Para o mercado. O mercado e agregar valor. E o nosso caso do queijo, o problema não está no mercado. [...]Digamos assim, um cliente novo. preciso mandar 100 quilos para Curitiba, por exemplo, não tenho (Entrevistado 5, 2025).

O presidente da APROSUD, em sua entrevista, confirmou que nenhuma das 20 queijarias associadas estão utilizando a marca coletiva, e resume a não adesão em duas expressões “precisa seguir o Caderno de Especificações” e “quase ninguém

tem queijo sobrando”, reafirmando o exposto pelas citações das produtoras e do produtor acima e corroborando com dois desafios apontados pelas entidades parceiras, o volume de produção das queijarias e a falta de recursos financeiros (Roos,2024).

4.3.8 Turismo rural

O Sudoeste do Paraná é a principal bacia leiteira do estado, tem tradição histórica e cultural baseada na agricultura familiar, como na produção de queijo, além de ser uma região com atributos naturais que estimulam a visitação. Assim, outra forma de trazer reconhecimento e promover renda aos empreendimentos familiares pela comercialização da produção artesanal é pelo turismo rural.

A ação incentivada pelo governo do Estado do Paraná pela atuação do IDR-Paraná com a criação de roteiros turísticos rurais, podendo ser associado à uma especialização produtiva ou pela diversidade presente em uma localidade (IDR-Paraná, 2023). As produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná contam com a **Rota do Queijo Paranaense**, descrita a seguir.

Lançada em dezembro de 2021, pelo IDR- Paraná, a rota reúne queijarias de todas as regiões do estado que se destacam pela qualidade da produção, regularizadas por um dos sistemas de inspeção sanitária (SIM, SIP, SIF, Susaf-PR ou SELO ARTE). Na rota, o turista pode conhecer o processo de fabricação, degustar diferentes tipos de queijos além de vivenciar momentos de lazer nos estabelecimentos rurais (FAEP, 2023; IDR-Paraná, 2023).

No mês de março de 2022, durante a ExpoBel ocorreu o lançamento da Rota do Queijo Paranaense com a apresentação do mapa, dividido por região, com informações e locais dos 29 estabelecimentos que fazem parte da Rota do Queijo Paranaense. Desde o seu lançamento, já passaram pelas queijarias aproximadamente 2.000 visitantes (IDR-Paraná, 2023)

O Sudoeste do Paraná possui 15 queijarias na Rota (Mapa 3), é a mesorregião com o maior número de queijarias participantes. Destas, 12 fazem parte da APROSUD. São elas: Sítio São Bento e Irmão Queijeiro (Chopinzinho); Produtos Eliane (Dois Vizinhos); Queijarias Natuvida e Vidalat (Francisco Beltrão); Queijos Martinazzo (Itapejara D'Oeste); Queijos Artesanais São Bento (Pinhal de São Bento;

Queijos Bach (Santa Izabel do Oeste); Queijaria Due Sorelle e Queijo Artesanal Santo Antônio (Santo Antônio do Sudoeste); Queijos Marangon (Saúde do Iguaçu) e Queijaria Magedanz (Sulina).

Mapa 3 - Rota do Queijo Paranaense



Fonte: IDR-Paraná (2023, p. 12)

Concomitante ao lançamento, o IDR-Paraná realizou o primeiro Famtur⁵², onde agentes de viagem estiveram em Francisco Beltrão para conhecer a Rota do Queijo Paranaense na região Sudoeste do Paraná. Na oportunidade duas queijarias associadas a APROSUD foram visitadas, a queijaria Vidalat, de Francisco Beltrão-PR, e a Queijaria Martinazzo, de Itapejara do Oeste-PR.

Na percepção do Presidente da APROSUD e gestor da queijaria Sítio São Bento, Claudemir Roos, a Rota do Queijo Paranaense é importante ao passo que possibilita aos visitantes conhecer os diferentes produtos produzidos na região além de agregar valor, gerar renda e promover o turismo rural (Diário do Sudoeste, 2022).

⁵² Famtour é definido pelo Ministério do Turismo como uma forma de promoção do produto turístico e consiste em convidar agentes de viagem para visitar o destino e, desta forma, conhecer o local e saber o que pode oferecer ao cliente (Paraná, 2022).

A entrega das placas de identificação para as queijarias associadas a APROSUD que participam da Rota do Queijo Paranaense, ocorreu durante o evento Inova Queijo – Edição Pocket, no mês de junho de 2023, em Francisco Beltrão-PR (Figura 61).

Figura 61 - Entrega das placas da Rota do Queijo Paranaense às queijarias da APROSUD



Fonte: Página queijo do sudoeste no Instagram⁵³ (2023)

Das oito queijarias em que realizamos a pesquisa de campo cinco estão cadastradas na Rota do Queijo Paranaense. As produtoras e produtores inscritos acreditam no potencial do programa, mas argumentam que precisa ser fomentado para torná-lo um roteiro turístico, assim como em outras regiões do país.

O baixo número de turistas e as limitações vivenciadas pelas queijarias (mão de obra; estrutura e disponibilidade de produto) contribuem para que algumas queijarias inscritas foquem seus recursos na produção, deixando o turismo da Rota do Queijo Paranaense em segundo plano, conforme vemos nos relatos a seguir:

Eu até entrei na rota do queijo, mas não dá certo porque, por exemplo, um dia estava produzindo, veio uma mensagem: eu sou de Capanema e estou indo para [...] quero conhecer tua queijaria que está na Rota do Queijo. Que horas você vem? A tal horas eu chego. Eu já tinha aquecido o leite e a pessoa não chegava, não chegava, se perdeu pelo GPS, né? Acabei perdendo tudo aquele queijo. Falei, não é para mim esse negócio de turismo não! (Entrevistada 4, 2025).

Sim, inclusive o lançamento foi aqui. Veio TV deu a maior mídia. [...] só que daí, tu não tem queijo pra vender? Ultimamente eu tô bem quietinha, tem que ter esse cuidado, né! Porque, assim... tu faz marketing, mas daí não tem produto pra entregar. Acaba dando um tiro no pé.

[...]

⁵³ Disponível em: <<https://www.instagram.com/queijodosudoeste?>>. Acesso em 18 abr. 2025.

Só que a gente tá, meu Deus, tem que fazer muita coisa ainda pra turismo. Aqui o lugar é pequeno, só tem aqui. Tem que construir alguma outra coisa, né, pra receber o povo (Entrevistada 8, 2025).

Quando questionamos se as queijarias participavam de outras ações ligadas ao turismo, quatro relataram participar de atividades de turismo promovidas pelo município ou por entidades locais e, uma recebe visitantes e realiza degustação de seus produtos com agendamento prévio.

Dentre as oito queijarias que visitamos encontramos uma que não está inscrita na Rota do Queijo Paranaense, mas tem atividades voltadas ao turismo rural, a queijaria Três Amores, de São Jorge D'Oeste-PR (Figura 62).

Figura 62 - Estrutura turística da queijaria Três Amores, São Jorge D'Oeste-PR



Dados da pesquisa (2025)

A produtora responsável pela queijaria, Maristela Gaio, relata que “foi através do queijo que o turismo rural ganhou essa proporção aqui”, se referindo à estrutura que foi montada para receber os turistas.

Eu comecei com a queijaria, e eu não acertava a maturação. Então tinha uns queijos que era chato, uns que era torto, até você pegar o jeito. E um dia me pediram um brinde, e eu montei uma cesta de queijo, tipo queijo fracionado com outros produtos. E aquilo virou uma loucura, porque todo mundo pedia cesta de café da manhã, eu comecei a vender cesta de produto, né? Até hoje ainda vendo alguma coisa, sabe? [...] E disso daí, há praticamente um ano atrás, um casal me pediu um piquenique, né? Tipo, a namorada pediu um piquenique romântico. [...]. E daí eles vieram e falaram, mas aqui é muito legal pra isso. Aí eu falei, pro marido, a casa já estava há três anos fechada. Eu falei, se a gente fosse organizar alguma coisa. E a gente começou, e o negócio foi crescendo, e eu acho que vai crescer muito ainda. Então, realmente, aqui tem queijo e tem história. Meu Deus!
[...]

Eu vejo que tá tendo a procura. E assim, a nossa região tá crescendo essa parte do turismo. [...] Então, uma coisa vai puxando a outra, né? Quando eu ver, a gente vai tá aí, todo final de semana vai ter uma coisa.

[...]

A minha ideia pra esse ano, é fazer um açude, fazer o primeiro chalé, pra hospedagem, e montar o espaço dos pequenos animais. Porque eu gosto. Eu gosto de galinha, eu gosto de coelho, eu quero ter uma ovelhinha. E eu sei que as crianças também vão gostar. Então, pelo menos essa é a primeira etapa. E talvez já ideando pra fazer esse celeiro (Gaio,2025).

A queijaria Três Amores disponibiliza aos turistas, além do espaço verde com parque infantil, mesas e pergolado, a “Casa do Nono Luiz” onde a produtora serve o café colonial e também organiza/realiza festas e eventos corporativos, um museu com ferramentas e utensílios dos colonos que chegaram a região e, um armazém onde comercializa seus produtos (pão, cuca, queijo, doce de leite, dentre outros) e de outros produtores da região.

4.3.9 Responsabilidade Ambiental

Além da marca coletiva e dos selos “Artesanal”, outras possibilidades de certificação e reconhecimento vêm surgindo em virtude das parcerias e da proatividade das associadas e associados, como é o caso da **certificação “Carbono neutro”** obtida por uma queijaria associada à APROSUD.

Com o olhar voltado para a sustentabilidade, a Queijaria Vidalat, de Francisco Beltrão-PR, participou de um projeto-piloto da CRESOL em busca da redução dos impactos ambientais gerados pelas atividades do estabelecimento. Após a análise de diversos requisitos, a queijaria foi a primeira do Estado a receber certificação “carbono neutro”. O selo, emitido pela Associação Brasileira de Rastreabilidade de Alimentos (ABRARASTRO), indica que a agroindústria artesanal conseguiu compensar a emissão de carbono adotando práticas agrícolas sustentáveis (Paraná, 2023c).

A entrega do selo (Figura 63) ocorreu durante o evento Inova Queijo Pocket no dia 30 de junho de 2023, na cidade de Francisco Beltrão-PR. De acordo com a produtora, Roseli Capra, “A produção e o trabalho com animais são vistos como algo que só polui, e não é bem assim. A gente pode ter um produto sem agredir o meio ambiente, com práticas que venham a ajudar na sustentabilidade”. Além de ajudar na preservação do ambiente, a obtenção do selo certifica que o produto é ecologicamente correto, agregando valor e abrindo um novo nicho de mercado à queijaria (Paraná, 2023c).

A fala da produtora, leva a certificação para além do viés mercadológico. Por se tratar de um produto artesanal, oriundo do saber-fazer repleto de elementos de cultura e significado ela exprime as relações da produtora com o território, sinalizando um elemento da identidade.

Figura 63 - Entrega do Selo Carbono Zero à queijaria Vidalat



Fonte: Página da produtora Roseli Capra no Instagram⁵⁴ (2023)

Um dos objetivos da APROSUD é ampliar a certificação “Carbono Neutro” para outras queijarias associadas. Em abril de 2024, por intermédio da deputada Luciana Rafagnin, a associação participou de uma importante reunião na Itaipú Binacional (Figura 64).

Figura 64 - Reunião com representantes da Itaipú Binacional e Agrocabon360



Fonte: Página da APROSUD no Instagram⁵⁵ (2024)

⁵⁴ Disponível em: < <https://www.instagram.com/roselitpcapra/> >. Acesso em 21 abr. 2025.

⁵⁵ Disponível em: < <https://www.instagram.com/aprosud.pr/> >. Acesso em 27 abr. 2025.

Participaram da reunião os Superintendentes de Relação Social e de Recursos Ambientais da Itaipú Binacional, Eduardo Scirea e Zonin, e da Agrocabon360 empresa associada à ABRARASTRO, Erasmo Rizelo, para tratar da expansão da certificação “Carbono Neutro”, que afirmam que “pensamos num futuro consciente e inovador, lutamos pela agricultura familiar, a preservação dos recursos ambientais e a sustentabilidade” (APROSUD,2024).

4.3.10 Outras ações catalogadas

Como vimos a APROSUD tem um papel de articulação e valorização da produção artesanal de queijos diversa, assim na sequência realizamos um copilado a partir das redes sociais da mesma para ilustrar tais atividade. O objetivo dessa sessão é demonstrar o protagonismo da associação em prol do desenvolvimento e reconhecimento à produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná.

Visitas técnicas



Alunos Eng. de Alimentos
UTFPR-FB
Abril/2024



Alunos Eng. de Alimentos
UTFPR-FB
Fevereiro/2025



Alunos Eng. de Alimentos
UTFPR-FB
Fevereiro/2025



Alunos Eng. de Alimentos
Fevereiro/2025



Alunos Eng. de Alimentos
Março/2025



Alunos Eng. de Alimentos
Março/2025

Participação em feiras



Expobel
Francisco Beltrão-PR
Março/2020



1ª Feira AgriFamiliar
Curitiba-PR
Dezembro/2020



Festival da Cataratas
Foz do Iguaçu-PR
Dezembro/2021



Show Rural Coopavel
Cascavel-PR
Fevereiro/2022



1º Fórum Nacional de Leite e
Feira N. de Queijos Artesanais
Brasília-DF
Julho/2022



Rural Tech
Santa Helena-PR
Agosto/2022



Show Rural Coopavel
Cascavel-PR
Fevereiro/2023



ExpoFeira Mulher
Francisco Beltrão-PR
Março/2023



EXPOAPRAS
São José dos Pinhais-PR
Abril/2023



Show Rural Coopavel
Cascavel-PR
Fevereiro/2024



Encontro Regional das
mulheres da Agro Indústria
São Jorge D'Oeste-PR
Maio/2024



Show Rural Coopavel
Cascavel-PR
Fevereiro/2025



Sudoeste Show Rural
Francisco Beltrão-PR
Abril/2025



ExpoFeira Mulher
Francisco Beltrão-PR
Abril/2025

Divulgação da APROSUD em eventos



Seminário: Mercado Justo e
Cadeias de Produção
Francisco Beltrão-PR
Outubro/2019



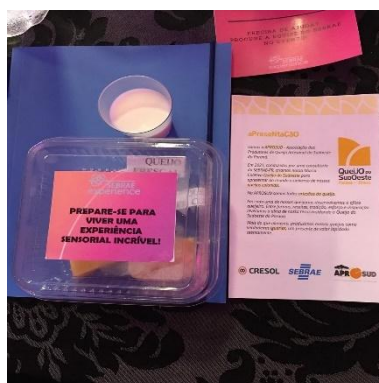
AgriTech Experiences
Belo Horizonte-MG
Novembro/2019



Café ACEFB tech
Francisco Beltrão-PR
Novembro/2020



ExpoQueijo
Araxá-MG
Novembro/2021



Sebrae Experience
Pato Branco-PR
Março/2022



V evento internacional de IG's
e Marcas Coletivas
Curitiba-PR
Dezembro/2022



FOREC – UTFPR-FB
Francisco Beltrão-PR
Outubro/2023



Evento IAPAR
Pato Branco-PR
Dezembro/2023

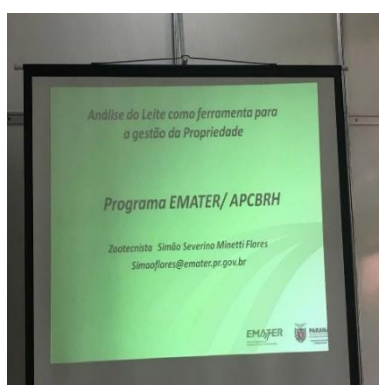


VII Prêmio Queijos Brasil
Blumenau-SC
Julho/2024

Participação em atividades de capacitação



Palestra – Queijo
Francisco Beltrão-PR
Novembro/2019



Expobel – Palestra
Francisco Beltrão-PR
Março/2020



Capacitação de queijeiros
Dois Vizinhos-PR
Junho/2022



Curso - produção de queijos
Francisco Beltrão-PR
Outubro/2022



Capacitação de queijeiros
Pato Branco-PR
Novembro/2022



Curso queijo cheddar
Foz do Iguaçu-PR
Dezembro/2023



Visita Técnica - Witmarsum
Palmeira-PR
Abril/2024



Curso- Queijo Artesanal
Curitiba-PR
Dezembro/2024



Oficina de queijo Colonial
Francisco Beltrão-PR
Abril/2025

Encontro da Associação



Dezembro/2019



Janeiro/2020



Fevereiro/2022



Janeiro/2023



Junho/2023



Janeiro/2024



Março/2024



Fevereiro/2025

Fonte: Página da APROSUD no Facebook⁵⁶ e Instagram⁵⁷ (2025)

4.4 Percepções e perspectivas futuras à APROSUD na visão das associadas e associados

Buscando compreender as percepções das associadas e associados em relação à associação e suas perspectivas futuras, incluímos duas perguntas ao questionário que utilizamos para orientar a realização das entrevistas com as produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.

Na primeira pergunta - “Você acredita que a APROSUD colabora para o desenvolvimento do seu estabelecimento?” - todas as entrevistadas e entrevistados responderam de forma afirmativa “sim”. Na sequência trazemos trechos das entrevistas que destacam as contribuições percebidas pelas produtoras e produtores.

Ah, isso sim. É, que nem eu falei. Digamos assim... Desde a escolha do nome aqui. [...] foi através da APROSUD que eu conheci vários profissionais (Entrevistada 1, 2025).

⁵⁶ Disponível em: < <https://www.facebook.com/aprosud.pr/?> >. Acesso em 19 abr. 2025.

⁵⁷ Disponível em: < <https://www.instagram.com/aprosud.pr/> >. Acesso em 19 abr. 2025.

Sim. Junto com a parceria ali do SEBRAE-PR, conseguiu fazer vários treinamentos, cursos, assim, coisas que levaram a ver o negócio de forma diferente, né? Como um negócio. [...] Então, a gente conseguiu clarear mais essa parte de gestão, né? De ser uma empresa, mais que funciona, né? E que talvez se tivesse feito isso enquanto propriedade, muita coisa teria sido melhor lá atrás já, né? Então, eu acho que é a capacitação, no geral (Entrevistada 2, 2025).

De certa forma, sim, porque o Susaf-PR foi graças à APROSUD. E a visibilidade que a APROSUD deu para todos os produtores. Benefícios que ela trouxe, com conhecimento (Entrevistada 3, 2025)

Sim, muito, muito, muito, muito, muito. Conhecimento, acho que é o maior. Conhecimento, a APROSUD também fortalece, até assim, em caso de evitar problemas, né? A experiência que as pessoas contam, ó, no meu município acontece isso, no meu aconteceu isso, né? Por isso. Então, é importante, ajuda também. Se não fosse a APROSUD, eu acho que esse artesanal a gente não conseguiria, né? O leite cru não conseguiria, né? A associação é muito importante. Porque é muito difícil quando você pede uma coisa pra você e quando você pede pro coletivo. O coletivo é muito melhor, né? É muito mais fácil também, né? (Entrevistada 4, 2025).

Muito, através do conhecimento. Conhecimento geral sobre a produção do queijo artesanal. Mas se não houvesse acontecido esse movimento, teria um gato pingado aqui, outro ali buscando sobreviver e informal. Por isso a importância do Susaf-PR, o Susaf-PR quer queira ou não foi a formal legal que aconteceu do artesanal ser comercializado (Entrevistado 5, 2025).

Sim, de maneira indireta, [...] através da divulgação, a gente acaba sendo visto (Entrevistado 7, 2025). Capacitação, troca de informações. Através da APROSUD consegue mais visibilidade, oportunidades, por mais que a gente não tenha demanda do produto, mas tem oportunidades de participar de feiras e tudo mais. (Entrevistada 6, 2025).

Tenho antes e o depois, da associação né? Susaf-PR foi a principal porque o Susaf-PR era uma lei que estava engavetada há muitos anos e daí a gente foi de trás e pressionou o político, pressionou o Estado pra fazer desengavetar essa lei, né? [...] Então... Tem muito... participando das feiras, nas feiras a gente agrega valor, né? Divulga. E uma coisa agora que a gente tá vendo pra frente é pra fazer uma rota do queijo aqui do Sudoeste, então o turismo, né? Conhecimento, né? Porque a gente adquiriu muito conhecimento, principalmente de leis e também de queijo (Entrevistada 8, 2025).

Sim, muito. Abriu as portas para eventos, gerou a aproximação com políticos, a possibilidade de participar de concursos e sobre tudo a credibilidade dos produtos (Entrevistado 9, 2025).

Mesmo diante da afirmação positiva de todas as produtoras e produtores entrevistados, estes entendem que a constituição da associação trouxe benefícios a sua queijaria, fizemos questão de expor a percepção de todas/todos participantes da pesquisa por entender que o “olhar” presente das associadas e associados interfere, mesmo que de forma inconsciente, nas perspectivas futuras à associação.

As perspectivas futuras à associação foram obtidas através da resposta das associadas e associados entrevistados a pergunta: “O que você espera da/para a APROSUD?”.

As associadas e os associados citaram planos para o futuro, o principal desejo destes que planejam o futuro da APROSUD é que ela continue crescendo. Este crescimento é vislumbrado em duas perspectivas, sendo: com o aumento no número de associados e pelas conquistas almejadas à associação.

Ao citar a perspectiva de crescimento da associação pela inserção de novos membros, as entrevistadas e entrevistados citaram também a importância de a associação trabalhar os valores e princípios do associativismo com atuais e futuros membros.

E, ao reconhecerem que pela junção social e constituição da APROSUD obtiveram resultados em suas demandas, em especial a legislação que regulamentou o Susaf-PR e possibilitou a inserção destas produtoras e produtores no mercado formal, tem-se uma atmosfera otimista na qual vislumbram novas conquistas para a associação, sendo: Lei estadual para regulamentar a produção artesanal de queijo; reduzir o número de produtoras e produtores informais ; obtenção da IG e a evolução da associação para cooperativa.

No decorrer das entrevistas, em diversos momentos, entrevistadas e entrevistados citaram duas questões que podem contribuir, de forma positiva ou negativa, no futuro da associação. A primeira delas é a importância de cada associada/associado “fazer a tarefa de casa”, ou seja, realizar as ações necessárias dentro do seu estabelecimento visando a melhoria na qualidade dos produtos, a formalização da queijaria dentre outras e, a segunda o “comprometimento com a associação” de todos os membros da associação. Mesmo havendo uma diretoria, ou seja, cargos formais não há remuneração. Assim, a associação demanda que todos os associados e associadas doem parte de seu tempo para colaborar nas ações da associação, a fim de não sobrecarregar apenas alguns integrantes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa analisa a produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná, evidenciando sua importância econômica, histórica e cultural para a mesorregião e, demonstrando as alterações ocorridas nas dinâmicas familiares e sociais frente ao movimento associativista das produtoras e produtores que buscam por reconhecimento e valorização à produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná.

Ao associar os resultados da pesquisa de campo, que demonstram a predominância feminina na produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná e a corrente teórica metodológica do grupo de pesquisa CGD: Corpo, Gênero e Diversidade do qual a autora faz parte, executamos a escrita da tese considerando a divisão sexual do trabalho, fato este que pode ter causado estranheza e até mesmo incômodo a leitoras e leitores. Esta proposição, no nosso entendimento, vai ao encontro da necessidade de gerar reflexão e ruptura de mecanismos sociais históricos que invisibilizam e desvalorizam o trabalho feminino, frente a práticas e retóricas patriarcais, ela se materializa por termos encontrado na produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná, desde sua origem, um trabalho desenvolvido predominantemente por mulheres.

Destaca-se também a importância estratégica da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Campus Francisco Beltrão, onde, por meio de projetos de pesquisa e extensão com objetivo de promover o diálogo entre conhecimentos acadêmicos e tradicionais, promoveu-se, além do fortalecimento da identidade coletiva das produtoras e produtores, a organização social destes que culminou na criação da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná (APROSUD). A criação da APROSUD (2019) representa além de um marco na luta pela valorização da produção artesanal de queijos um exemplo de como instituições públicas podem fomentar o desenvolvimento territorial sustentável.

Desde seu surgimento, a APROSUD, além de representar as produtoras e produtores no movimento em prol de reconhecimento e valorização à produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná, exerce importante papel na articulação regional, conectando e gerando sinergia entre queijarias, entidades públicas e

privadas, poder público dentre outras, gerando fortalecimento através de redes colaborativas.

O trabalho de qualificação da produção e das queijarias realizado pela APROSUD em conjunto com as entidades parceiras (ALEP, CRESOL Baser, IDR-Paraná, SEAB, SEBRAE-PR e UTFPR-FB), tem colocado a produção artesanal de queijos do Sudoeste do Paraná, em especial o queijo Colonial, em posição de destaque. Culminando na transformação de um produto local, alimento da família, para uma mercadoria reconhecida e premiada.

Este protagonismo, além de gerar fortalecimento da cadeia produtiva, trouxe consigo uma importante transformação de atividade reprodutiva, que era, antes, atribuída as mulheres, para produtiva familiar, transformando-se em uma importante fonte de renda para os estabelecimentos pesquisados.

Esta transformação da produção em atividade produtiva familiar requer um olhar para as relações de gênero e gerações. Reconhecer o protagonismo feminino na produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná é essencial, uma vez que são as mulheres que, historicamente, conduzem os saberes e práticas, muitas vezes invisibilizadas pela divisão sexual do trabalho. Ao valorizar o trabalho feminino, rompe-se com estruturas tradicionais e abre-se espaço para sua autonomia econômica e social. Paralelamente, pensar na sucessão familiar requer o reconhecimento dos saberes intergeracionais, o respeito às tradições e a abertura para novas perspectivas trazidas pelos jovens que garantirá a continuidade da atividade e a consolidação da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná enquanto uma prática sustentável, inclusiva e enraizada na identidade familiar e territorial.

Constatamos que a ausência de uma legislação específica à produção artesanal de queijos no Paraná apresenta-se como um dos principais desafios na busca pelo reconhecimento e valorização da produção artesanal de queijos, que é uma das bandeiras de luta da APROSUD. A criação de uma legislação adequada que considere as particularidades da produção artesanal e os saberes tradicionais além estimular a formalização das unidades produtivas, garantirá segurança jurídica à produtoras e produtores e facilitará o acesso à novos mercados, gerando valor as pessoas, ao território e as histórias que sustentam a cultura.

Embora esta pesquisa tenha evidenciado a importância da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná ela não esgota o tema. Nesta perspectiva elencamos como sugestão para estudos futuros dimensões que emergiram ao longo da execução da pesquisa que carecem ser exploradas e/ou aprofundadas, a saber: Relações de gênero e gerações com viés no protagonismo feminino e na sucessão intergeracional; Inserção de tecnologias que respeitem a identidade artesanal e sejam acessíveis as queijarias de pequeno porte; valorização territorial através do turismo rural em queijarias artesanais; análises comparativas com outras regiões produtoras de queijo artesanal no Brasil e os impactos da obtenção da IG.

Por fim, a tese além de documentar a realidade local da produção artesanal de queijos no Sudoeste do Paraná, reconhece sua importância na expressão do território, de gênero, de cultura e de resistência. Ensejamos que o reconhecimento e valorização venham acompanhados de políticas públicas que respeitem suas especificidades e fortaleçam as pessoas que o produzem.

REFERÊNCIAS

- ABIQ. Associação Brasileira das Indústrias de Queijo. **Queijos famosos pelo mundo**, 25 out. 2022. Disponível em: <https://www.abiq.com.br/queijos_ler.asp?codigo=2508&codigo_categoria=6&codigo_subcategoria=56>. Acesso em: 28 ago. 2023.
- ABIQ. Associação Brasileira das Indústrias de Queijo. **Top 20 globais de lácteos segundo Rabobank**, 05 set. 2024. Disponível em: <<https://www.abiq.com.br/top-20-globais-de-lacteos-segundo-rabobank/>>. Acesso em: 24 out. 2024.
- ABRALEITE. Associação Brasileira dos Produtores de Leite. **25º Ranking das maiores empresas de laticínio do Brasil em 2020**, 2021. Disponível em: <<https://www.abraleite.org.br>>. Acesso em: 20 ago. 2023.
- ABRALEITE. Associação Brasileira dos Produtores de Leite. **Cinco novos laticínios aderiram ao Ranking dos Laticínios 2023 feito pela ABRALEITE que acaba de ser divulgado pela Associação**, 26 abr. 2024. Disponível em: <<https://www.abraleite.org.br/cinco-novos-laticinios-aderiram-ao-ranking-dos-laticinios-2023-feito-pela-abraleite-que-acaba-de-ser-divulgado-pela-associacao/>>. Acesso em: 13 fev. 2025.
- ALVES, D. R. Industrialização e comercialização do leite de consumo no Brasil. In: MADALENA, F. E.; MATOS, L. D.; HOLANDA JR, V. (org.). **Produção de leite e sociedade**: uma análise crítica da cadeia do leite no Brasil. Belo Horizonte: FEP-MVZ, 2001. Cap. 4, p. 75–83.
- APROSUD. Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná. **Facebook**, 2023. Disponível em: <https://www.facebook.com/aprosud.pr/?locale=pt_BR>. Acesso em: 10 set. 2023.
- APROSUD. Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná. **Instagram**, 2024. Disponível em: <<https://www.instagram.com/aprosud.pr?igsh=MXVwc3Exdnpujdh3aA==>>. Acesso em: 08 abr. 2025.
- APROSUD. Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná. **Inova Queijo Sudoeste do Paraná**. [S.l.]: [s.n.], 2024.
- ARTE DO CAMPO INTERMEDIÇÃO DE NEGÓCIOS LTDA. Arte do Campo. **Marketplace**, 2025. Disponível em: <<https://www.artedocampo.com.br/>>. Acesso em: 27 mar. 2025.
- ASSOCIAÇÃO SERTÃOBRAS. **III Mundial do Queijo do Brasil**. São Paulo: SerTãoBras, 2024. Disponível em: <https://mundialdoqueijodobrasil.com/organizador/mundial-do-queijo-do-brasil-2024/>. Acesso em: 9 set. 2025.

BEM, A.; FABRINI, J. E. A comercialização informal de leite como componente de resistência camponesa em Marechal Cândido Rondon – PR. **Revista Nera**, Presidente Prudente, n. 6, jan./jun. 2005, p. 14–23. Disponível em: <<https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/1459/1435/4251>>. Acesso em: 20 ago. 2023.

BNDES. Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social. Desafios para a exportação de leite. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 48, set. 2018, p. 45–114. Disponível em: <<http://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/15944>>. Acesso em: 5 ago. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019**. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 19 jul. 2019. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9918.htm. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020**. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, sobre inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p. 5, 19 ago. 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2020/Decreto/D10468.htm. Acesso em: 8 set. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022**. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p. 5, 22 jun. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/decreto-no-11-099-de-21-de-junho-de-2022-decreto-no-11-099-de-21-de-junho-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/@download/file>. Acesso em: 25 ago. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União, Rio de Janeiro, Seção 1, p. 174, 7 jul. 1952. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/animal/bem-estar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/decreto-30691-de-1952.pdf/view>. Acesso em: 8 set. 2025.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996.** Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Presidência da República. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9279.htm. Acesso em: 23 abr. 2025.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.** Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm. Acesso em: 20 ago. 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 15 jun. 2018. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13680-14-junho-2018-786861-publicacaooriginal-155848-pl.html>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 19 jul. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/lei-no-13-860-de-18-de-julho-de-2019.pdf/view>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA.** Brasília: MAPA, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>. Acesso em: 1 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **Catálogo Queijos Brasileiros com Indicação Geográfica.** Brasília: MAPA, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoes-ig/opuscolo-formaggio-brasiliano.pdf/view>. Acesso em: 23 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019.** Estabelece o regulamento técnico de boas práticas agropecuárias na produção de leite cru destinado à fabricação de produtos lácteos artesanais. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 dez. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/INSTRUONORMATIVAN73DE23DEDEZEMBRODE2019DOUImprensaNacional.pdf/view>. Acesso em: 9 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **O que é marca coletiva? Como obter o registro?** Brasília: MAPA, 2023a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-marca-coletiva-como-obter-o-registro>. Acesso em: 7 set. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **Portaria nº 531, de 16 de dezembro de 2022**. Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal. Diário Oficial da União, seção 1 – extra B, ed. 237-B, p. 1, 19 dez. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao/portaria-mapa-no-531-de-16-de-dezembro-de-2022-dou-imprensa-nacional.pdf/@download/file>. Acesso em: 28 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Produção de leite a pasto no Brasil**. Brasília: MAPA, 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **Selo ARTE e selo Queijo Artesanal**. Brasília: MAPA, 2023b. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal>. Acesso em: 30 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. **SISBI-POA. Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**. 2023c. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/sisbi-1. Acesso em: 24 ago. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. **Governo aprova medidas que favorecem produtores nacionais de leite**. Brasília: MDIC, 15 ago. 2023d. Disponível em: <https://www.gov.br/mdic/pt-br/assuntos/noticias/2023/agosto/governo-aprova-medidas-que-favorecem-produtores-nacionais-de-leite>. Acesso em: 20 ago. 2023.

CHAGAS, M. A. O queijo. **Poemas e Poemas**, 2016. Disponível em: <https://poemasnovacultura.blogspot.com/2016/11/o-queijo.html>. Acesso em: 28 ago. 2023.

CISLAGHI, F. P. D. C.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná. **Faz Ciência**, Presidente Prudente, v. 23, n. 37, jan./jun. 2021, p. 108–124. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/download/27011/17204/101702>. Acesso em: 25 ago. 2023.

CISLAGHI, F. P. D. C.; BADARÓ, A. C. L.; ANDRADE, D. P. **Processo de produção e caracterização do queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná**. Francisco Beltrão: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2023. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1wz1aJ5-9sCDE7L0fdwda19PmjneGm6rL/view>. Acesso em: 1 set. 2023.

CISLAGHI, F. P. D. C.; BELLETTINI, M. B. **Tecnologia de fabricação de queijos**. In: CISLAGHI, F. P. D. C.; BADARÓ, A. C. L. Segurança alimentar na produção de queijo colonial artesanal. 1. ed. Francisco Beltrão: Grafisul, v. 2, 2019. cap. 5, p. 93–134. ISBN 978-85-53139-12-5. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1JS0Kzp676pEDiVPyaf-vAdmvoNOu3yk4/view>. Acesso em: 31 ago. 2023.

CNA. Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil. **Lácteos**: reconhecimento e busca por novos mercados. Por SUEME MORI. Brasília: CNA, 15 jul. 2022. Disponível em: <https://cnabrazil.org.br/noticias/lacteos-reconhecimento-e-busca-por-novos-mercados>. Acesso em: 19 ago. 2023.

CNA. Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil. **Panorama do Agro**. Brasília: CNA, nov. 2021. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/cna/panorama-do-agro>. Acesso em: 21 ago. 2023.

CRESOL. Cresol completa 27 anos de história e comemora em evento com sócios-fundadores. **Cresol**, Dois Vizinhos, 24 jun. 2022. Disponível em: <https://cresol.com.br/cresol-completa-27-anos-de-historia-e-comemora-em-evento-aos-socios-fundadores/>. Acesso em: 17 abr. 2025.

DIÁRIO DO SUDOESTE. Queijaria de Chopinzinho faz parte da Rota dos Queijos Paranaenses. Pato Branco: **Diário do Sudoeste**, 9 mar. 2022. Disponível em: <https://diariodosudoeste.com.br/regiao/queijaria-de-chopinzinho-faz-parte-da-rota-dos-queijos-paranaenses/>. Acesso em: 9 set. 2023.

DIÁRIO DO SUDOESTE. Queijarias do Sudoeste conquistam medalhas de Prata no Concurso Mundial do Queijo do Brasil. Pato Branco: **Diário do Sudoeste**, 18 out. 2022. Disponível em: <https://diariodosudoeste.com.br/regiao/queijarias-do-sudoeste-conquistam-medalhas-de-prata-no-concurso-mundial-do-queijo-do-brasil/>. Acesso em: 9 set. 2023.

DIÁRIO DO SUDOESTE. Queijo do Sudoeste busca reconhecimento nacional com marca coletiva. Pato Branco: **Diário do Sudoeste**, 24 dez. 2021. Disponível em: <https://diariodosudoeste.com.br/regiao/queijo-do-sudoeste-busca-reconhecimento-nacional-com-marca-coletiva/>. Acesso em: 7 set. 2023.

EDAIRY MARKET. Ranking Mundial: Top 20 processadores de leite. **EDairy News**, 2022. Disponível em: <https://edairynews.com/br/ranking-mundial-top-20-processadores-de-leite/>. Acesso em: 20 ago. 2023.

EASYCOOP. Parceria Cresol e UTFPR beneficia queijo artesanal do Sudoeste Paranaense. **Cooperativismo em revista**, 10 abr. 2019. Disponível em: <https://easycoop.com.br/Noticias/44235/Informativos/>. Acesso em: 15 abr. 2025.

EDUARDO, M. F. **A dinâmica territorial das agroindústrias artesanais de Francisco Beltrão/PR**. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Presidente Prudente.

EMBRAPA. Agronegócio do leite. **Agência Embrapa de Informação Tecnológica – AGEITEC**, 2023a. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/criacoes/agronegocio-do-leite>. Acesso em: 16 ago. 2023.

EMBRAPA. **Anuário leite 2021**: saúde única e total. Brasília: Embrapa Gado de Leite, 2021a. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132875/anuario-leite-2021-saude-unica-e-total>. Acesso em: 3 ago. 2023.

EMBRAPA. **Anuário leite 2023**: leite baixo carbono. Brasília: Embrapa Gado de Leite, 2023b. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1154264/anuario-leite-2023-leite-baixo-carbono>. Acesso em: 27 fev. 2024.

EMBRAPA. **Centro de Inteligência do Leite – CILeite**. Brasília: Embrapa Gado de Leite, 2023c. Disponível em: <https://www.cileite.com.br/#estatisticas>. Acesso em: 17 ago. 2023.

EMBRAPA. **Desafios e perspectivas de jovens latino-americanos na sucessão familiar da atividade leiteira**. Fábio Homero Diniz (ed.). Brasília: Embrapa, 2019. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1118881/1/LivroFabioSucessao2019completo.pdf>. Acesso em: 13 maio 2025.

EMBRAPA. **Leite a pasto**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2010.

EMBRAPA. Pasteurização lenta do leite para queijos artesanais saudáveis com qualidade. **YouTube**, 19 jan. 2021b. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=C_21ghi6grE. Acesso em: 17 maio 2025.

EMBRAPA. **Produção de leite por estados e regiões em 2020**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2021. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1143663/1/Producao-leite-por-estados-e-regioes-em-2020.pdf>. Acesso em: 30 set. 2025.

EMBRAPA. **Queijos artesanais brasileiros**. Brasília: Embrapa, 2021c. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/226359/1/Queijos-artesanais-brasileiros.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2023.

EMBRAPA. Tecnologia de alimentos – ricota. Por Fernando Teixeira Silva. **Agência Embrapa de Informação Tecnológica – AGEITEC**, 9 dez. 2021d. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/processos/grupos-de-alimentos/lacteos/ricota>. Acesso em: 10 maio 2025.

FAEP. Federação da Agricultura do Estado do Paraná. **Rota do Queijo valoriza produção paranaense**. Curitiba: FAEP, 27 mar. 2023. Disponível em: <https://www.sistemafaep.org.br/rota-do-queijo-valoriza-producao-paranaense/>. Acesso em: 9 set. 2023.

FAO. **World food and agriculture – statistical yearbook 2022**. Rome: [s.n.], 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2211en>. Acesso em: 8 set. 2025.

FERNANDES, C. O. M.; VALOIS, C. M. D. **Do pasto ao leite**: uma atividade rentável e sustentável. Florianópolis: Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, 2021. 79 p. (Boletim Técnico, n. 199). ISSN 2674-9513. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/BT/article/view/1299>. Acesso em: 8 set. 2025.

GHELLER, D. G. **Queijo colonial do Sudoeste do Paraná: da produção aos desafios para a formalização**. 2022. 163 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2022. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/30356/1/quijocolonialproducao.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2023.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Pecuária Municipal: produção da pecuária municipal 2020**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?edicao=31709&t=resultados>. Acesso em: 20 ago. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2022**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/22827-censo-demografico-2022.html>. Acesso em: 24 set. 2025

IDR-PARANÁ. Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná. **Rota do Queijo Paranaense**. Curitiba: IDR-Paraná, 2023. Disponível em: <http://drive.google.com/file/d/1jtQJSXW97GPR-DKoRh3G2IP986vgBRTJ/view>. Acesso em: 9 set. 2023.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Concessão da Indicação Geográfica Sudoeste do Paraná para o queijo colonial. **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2841, p. 1–2, 17 jun. 2025a. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-reconhece-ig-sudoeste-do-parana-para-queijo-colonial>. Acesso em: 9 set. 2025.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil**. Brasília: INPI, 2025b. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 23 set. 2025.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Base de Dados do Estado – BDEweb**. Curitiba: IPARDES, 2020. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/imp/index.php>. Acesso em: 25 ago. 2023.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Caracterização da indústria de processamento e transformação do leite no Paraná**. Curitiba: IPARDES, 2010. Disponível em: https://www.ipardes.pr.gov.br/sites/ipardes/arquivos_restritos/files/documento/2019-09/RP_caracterizacao_industria_leite_2010.pdf. Acesso em: 25 ago. 2023.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Ipeadata**: base de dados econômicos e sociais. Brasília: IPEA, 2022. Disponível em: <http://www.ipeadata.gov.br/Default.aspx>. Acesso em: 9 set. 2025.

JORNAL DE BELTRÃO. Com shows e bailes, lançada a 29ª Festa do Vinho e do Queijo. Francisco Beltrão: **Jornal de Beltrão**, 29 abr. 2025. Disponível em: <https://jornaldebeltroao.com.br/regional/com-shows-e-bailes-lancada-a-29a-festa-do-vinho-e-do-queijo/>. Acesso em: 17 maio 2025.

JORNAL DE BELTRÃO. Festa do Vinho e do Queijo abre hoje e celebra 30 anos do evento. Francisco Beltrão: **Jornal de Beltrão**, 12 jul. 2024. Disponível em: <https://jornaldebeltroao.com.br/regional/festa-do-vinho-e-do-queijo-abre-hoje-e-celebra-30-anos-do-evento/>. Acesso em: 17 maio 2025.

JORNAL DE BELTRÃO. Queijeiros premiados da região Sudoeste vão receber homenagem na Assembleia. Francisco Beltrão: **Jornal de Beltrão**, v. 35, p. 1, 6, 17 abr. 2024. ISSN 0793-6. Disponível em: <https://flip2.aspinnews.com.br/flip/jornaldebeltroao/clm-view/UWc2YkVmK3N4WUVwL0RqTkNHdXp6Zz09>. Acesso em: 25 abr. 2025.

LATICÍNIOS BELA VISTA S.A. **Conheça os nossos produtos**. Piracanjuba, 2023. Disponível em: <https://www.piracanjuba.com.br/produtos>. Acesso em: 25 ago. 2023.

LEITE, J. L. B. **O comércio internacional do agronegócio do leite**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2020. 25 p. (Embrapa Gado de Leite. Circular Técnica, 121). ISSN 1678-037X. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1126796/1/Circular-tecnica-121.pdf>. Acesso em: 8 set. 2025.

LOPES, I. D. Agricultura familiar: uma discussão conceitual. In: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA – EEH, 15., 2020, Rio Grande do Sul. **Anais [...]**. Porto Alegre: Associação Nacional de História – Seção Rio Grande do Sul (ANPUH-RS), 2020. Disponível em: https://www.eeh2020.anpuh-rs.org.br/resources/anais/15/anpuh-rs-eeh2020/1598195038_ARQUIVO_3cbc4146c7ffa9760fc7faa3dd452f59.pdf. Acesso em: 28 ago. 2023.

MARCONI, M.; LAKATOS, E. **Técnicas de pesquisa**: planejamento e execução de pesquisas, amostras e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MARTINS, P. D. C.; FARIA, V. P. D. Histórico do leite no Brasil. In: CÔNSOLI, M. A.; NEVES, M. F. (org.). **Estratégias para o leite no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2006. Cap. 2, p. 48–65.

MENDES, L.; KRAMER, L. F. M. O papel do crédito rural: a percepção dos sócios fundadores do impacto da CRESOL na vida da agricultura familiar no município de Francisco Beltrão-PR. Francisco Beltrão: **Publica Cresol**, 2016. Disponível em: <https://publicacresol.cresolinstituto.org.br/trabalho/o-papel-do-credito-rural->

percepcao-de-socios-fundadores-sobre-os-impactos-da-cresol-na-vida-da-agricultura-familiar-no-municipio-de-francisco-beltrao-pr/. Acesso em: 10 set. 2023.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

MORSCHER, R. **Usando as mídias sociais a favor do seu negócio**. Palestra apresentada no Prêmio Queijos do Paraná 2025, Curitiba, Museu Oscar Niemeyer, 29 maio 2025. Disponível em: <https://srm.org.br/site/premio-queijos-do-parana-traz-programacao-com-cursos-e-palestras/>. Acesso em: 10 set. 2025.

MULTIRIO. **O engenho colonial**. MultiRio, Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <https://multirio.rio.rj.gov.br/index.php/historia-do-brasil/america-portuguesa/8733-o-engenho-colonial>. Acesso em: 9 mar. 2023.

MURAL DO PARANÁ. Ações de Governo: nova lei e prêmio aos melhores produtos valorizam queijo artesanal no Paraná. **Memorial**, Curitiba, 20 jul. 2018. Disponível em: <https://muraldoparana.com.br/acoes-de-governo-nova-lei-e-premio-aos-melhores-produtos-valorizam-queijo-artesanal-no-parana/>. Acesso em: 21 abr. 2025.

OCLA. Observatorio de la Cadena Láctea Argentina. **Lechería mundial**: principales aspectos. 17 jan. 2022. Disponível em: <https://www.ocla.org.ar/contents/news/details/21526508-situacion-de-la-lecheria-mundial-durante-el-ano-2020>. Acesso em: 20 ago. 2023.

ONU. NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Brasília: ONU Brasil, 2025. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 9 set. 2025.

PARANÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR. **Portaria nº 081, de 29 de abril de 2020a**. Curitiba: ADAPAR, 2020. Disponível em: https://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/migrados/File/ATG/AIC/Imagens/anexo234182_539341.pdf. Acesso em: 29 ago. 2023.

PARANÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR. **SUSAF – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte**. Curitiba: ADAPAR, 2025a. Disponível em: <https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/SUSAF-Sistema-Unificado-Estadual-de-Sanidade-Agroindustrial-Familiar-Artesanal-e-de-Pequeno>. Acesso em: 2 abr. 2025.

PARANÁ. Agência Estadual de Notícias. Em disputa com quase mil queijos, 60 do Paraná são premiados em concurso nacional. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 11 jul. 2023a. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Em-disputa-com-quase-mil-queijos-60-do-Parana-sao-premiados-em-concurso-nacional>. Acesso em: 10 set. 2023.

PARANÁ. Agência Estadual de Notícias. Novo catálogo incentiva consumo de queijos e vinhos feitos no Paraná. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 28 ago. 2024. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Novo-catalogo-incentiva-consumo-de-queijos-e-vinhos-feitos-no-Parana>. Acesso em: abr. 2025.

PARANÁ. Agência Estadual de Notícias. Ofertado pelo IDR-Paraná, programa Inova Queijo inicia curso para produtores do Sudoeste. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 28 jul. 2023b. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Ofertado-pelo-IDR-Parana-programa-Inova-Queijo-inicia-curso-para-produtores-do-Sudoeste>. Acesso em: 9 set. 2023.

PARANÁ. Agência Estadual de Notícias. Queijaria de Francisco Beltrão é a primeira do Paraná a receber selo de carbono neutro. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 1 ago. 2023c. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Queijaria-de-Francisco-Beltrao-e-primeira-do-Parana-receber-selo-de-carbono-neutro>. Acesso em: 9 set. 2023.

PARANÁ. Agência Estadual de Notícias. Susaf-PR chega a 181 municípios e fortalece inspeção agroindustrial no Estado. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 8 mar. 2025b. Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Susaf-PR-chega-181-municipios-e-fortalece-inspecao-agroindustrial-no-Estado>. Acesso em: 2 abr. 2025.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Paraná. Associação dos produtores de queijo artesanal do Sudoeste recebe reconhecimento oficial. Curitiba: **Assembleia Legislativa do Paraná**, 2024b. Disponível em: <https://www.assembleia.pr.leg.br/comunicacao/noticias/aprovado-projeto-que-valoriza-o-queijo-colonial-do-sudoeste-e-seus-produtores>. Acesso em: 9 set. 2025.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Paraná - ALEP. **Lei nº 21.966, de 3 de maio de 2024c**. Reconhece o Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná como Patrimônio de Natureza Cultural Imaterial do Estado do Paraná. Curitiba: Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, 2024. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-21966-2024-parana-reconhece-o-queijo-colonial-do-sudoeste-do-parana-como-patrimonio-de-natureza-cultural-imaterial-do-estado-do-parana>. Acesso em: 14 nov. 2024.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Paraná – ALEP. Revolta dos Posseiros do Sudoeste do Paraná é lembrada na Assembleia Legislativa. Curitiba: **Assembleia Legislativa do Paraná**, 9 out. 2023d. Disponível em: <https://www.assembleia.pr.leg.br/comunicacao/noticias/revolta-dos-posseiros-do-sudoeste-do-parana-e-lembrada-na-assembleia-legislativa>. Acesso em: 15 abr. 2025.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Paraná - ALEP. **Lei nº 19.599, de 17 de julho de 2018**. Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais no Estado do Paraná. Curitiba: Assembleia Legislativa do Paraná, 2018. Disponível em: https://portal.assembleia.pr.leg.br/modules/mod_legislativo_arquivo/mod_legislativo_arquivo.php?leiCod=51524&tipo=L&tplei=0. Acesso em: 28 ago. 2023.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Paraná -ALEP. Projeto de lei em favor do queijo colonial é aprovado por unanimidade na Assembleia. **Assembleia Legislativa do Paraná**, 30 abr. 2024d. Disponível em: <https://www.assembleia.pr.leg.br/index.php/comunicacao/noticias/projeto-de-lei-em->

favor-do-queijo-colonial-e-aprovada-por-unanimidade-na-assembleia>. Acesso em: 20 nov. 2024.

PARANÁ. Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná recebe Menção Honrosa da Assembleia. Curitiba: **Assembleia Legislativa do Estado do Paraná**, 2024c. Disponível em: <https://www.assembleia.pr.leg.br/comunicacao/noticias/associacao-dos-produtores-de-queijo-artesanal-do-sudoeste-do-parana-recebe-mencao-honrosa>. Acesso em: 9 set. 2025

PARANÁ. Paraná é segundo colocado no VII Prêmio Queijo Brasil, com 129 premiações. Curitiba: **Governo do Estado do Paraná**, 2024. Disponível em: <https://www.parana.pr.gov.br/aen/Noticia/Parana-e-segundo-colocado-no-VII-Premio-Queijo-Brasil-com-129-premiacoes>. Acesso em: 9 set. 2025.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento - SEAB. Com apoio do Estado, produtores discutem formas de melhorar qualidade do queijo artesanal. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 9 nov. 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Com-apoio-do-Estado-produtores-discutem-formas-de-melhorar-qualidade-do-queijo-artesanal>. Acesso em: 9 set. 2023.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento - SEAB. Mapa aponta os caminhos para a Rota do Queijo Paranaense. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 9 mar. 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Mapa-aponta-os-caminhos-para-Rota-do-Queijo-Paranaense>. Acesso em: 21 abr. 2025.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento - SEAB. Paraná tem 60 queijos premiados no Prêmio Queijo Brasil. Curitiba: **Secretaria da Agricultura e do Abastecimento**, 11 jul. 2023. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Parana-tem-60-queijos-premiados-no-Premio-Queijo-Brasil>. Acesso em: 9 set. 2023.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento - SEAB. Queijo artesanal de Salgado Filho é o 1º produto paranaense a receber o Selo Arte. Curitiba: **Agência Estadual de Notícias**, 16 jul. 2021. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Noticia/Queijo-artesanal-de-Salgado-Filho-e-o-1o-produto-paranaense-receber-o-Selo-Arte>. Acesso em: 1 abr. 2025.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento - SEAB. Valor Bruto da Produção. Curitiba: **Secretaria da Agricultura e do Abastecimento**, 2020b. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/vbp>. Acesso em: 26 ago. 2023.

PAULINO, E. T. **Terra e vida**: a geografia dos camponeses no Norte do Paraná. Presidente Prudente: Universidade Estadual Paulista – UNESP, 2003. Disponível em: https://www2.fct.unesp.br/pos/geo/dis_teses/02/02_ELIANE_TOMIASI_PAULINO.pdf. Acesso em: 20 ago. 2023.

PEREIRA, F. A. D. O. **Queijo Colonial Artesanal do Sudoeste do Paraná: identificação de compostos voláteis e alterações químicas e físicas durante a maturação**. Londrina: Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, 2021. 85 p.

PMFB/PR. Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão. Serviço de Inspeção orienta a comunidade. Francisco Beltrão: **Prefeitura Municipal**, 19 maio 2022. Disponível em: <https://www.franciscobeltrao.pr.gov.br/noticias/desenvolvimento-rural/servico-de-inspecao-orienta-comunidade/>. Acesso em: 24 ago. 2023.

PPNEWS. Queijaria Vidalat, de Francisco Beltrão, adere ao Susaf-PR. **PP News**, Francisco Beltrão, 2 set. 2020. Disponível em: <https://ppnewsfb.com.br/queijaria-vidalat-de-francisco-beltrao-adere-ao-susaf-pr/>. Acesso em: 2 abr. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHOPINZINHO. **Lei nº 3.960/2022, de 2 de junho de 2022**. Declara de utilidade pública municipal a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD e dá providências. Chopinzinho: Prefeitura Municipal, 2022. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/pr/c/chopinzinho/lei-ordinaria/2022/396/3960/lei-ordinaria-n-3960-2022-declara-de-utilidade-publica-municipal-a-associacao-dos-produtores-de-queijo-artesanal-do-sudoeste-do-parana-aprosud-e-da-providencias?r=p>. Acesso em: 25 abr. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS VIZINHOS. Queijos Eliane de Dois Vizinhos conquistam prêmio. Dois Vizinhos: **Prefeitura Municipal**, 15 mar. 2024. Disponível em: <https://doisvizinhos.pr.gov.br/noticia/QUEIJOS-ELIANE-DE-DOIS-VIZINHOS-CONQUISTAM-PReMIO>. Acesso em: 21 abr. 2025.

PRÊMIO QUEIJO BRASIL. Confira os premiados do Prêmio Queijo Brasil, 2023. São Paulo: **Prêmio Queijo Brasil**, 7 jul. 2023. Disponível em: <http://premioqueijobrasil.com.br/home/confira-os-premiados-do-premio-queijo-brasil-2023/>. Acesso em: 9 set. 2023.

REVISTA DO QUEIJO. Queijo artesanal representa 20% do mercado nacional. **Revista do Queijo**, São Paulo, 9 ago. 2024. Disponível em: <https://revistadoqueijo.com.br/2024/08/09/queijo-artesanal-representa-20-do-mercado-nacional/>. Acesso em: 1 abr. 2025.

REVISTA DO QUEIJO. Queijos coloniais do Sudoeste podem ganhar selo de indicação geográfica. **Revista do Queijo**, São Paulo, 12 ago. 2024. Disponível em: <https://revistadoqueijo.com.br/2024/08/12/queijos-coloniais-do-sudoeste-podem-ganhar-selo-de-indicacao-geografica/>. Acesso em: 14 nov. 2024.

REVISTA DO QUEIJO. Terroir — presente na natureza do queijo. **Revista do Queijo**, Porto Alegre, n. 6, jul. 2022. Disponível em: <https://revistadoqueijo.com.br/2022/06/28/terroir-presente-na-natureza-do-queijo/>. Acesso em: 28 ago. 2023.

REVISTA MAIS LEITE. Cade autoriza acordo e Lactalis assumirá DPA Brasil e fabricação de produtos refrigerados Nestlé no Brasil. **Revista Mais Leite**, São Paulo,

11 out. 2023. Disponível em: <https://revistamaisleite.com.br/cade-autoriza-acordo-e-lactalis-assumira-dpa-brasil-efabricacao-de-produtos-refrigerados-nestle-no-brasil/>. Acesso em: 13 fev. 2025.

REVISTA MENU. Confira os premiados no Mundial do Queijo do Brasil, em Araxá, 2019. **Revista Menu**, São Paulo, 13 ago. 2019. Disponível em: <https://revistamenu.com.br/confira-os-premiados-no-mundial-do-queijo-do-brasil-em-araxa/>. Acesso em: 9 set. 2023.

ROCHA, D. T. D.; CARVALHO, G. R.; RESENDE, J. C. D. **Cadeia produtiva do leite no Brasil**: produção primária. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2020. (Documentos, n. 123). p. 1–16.

ROOS, C.; MARTINAZZO, M.; OLEJAZ, N. **Queijo Colonial Artesanal do Sudoeste do Paraná**: a experiência da APROSUD. Inova Queijos, Francisco Beltrão, 2023. p. 37.

SANTOS, R. A. D. Participação política das mulheres agricultoras nas organizações populares e sindicais no Sudoeste do Paraná. **Geo UERJ**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 21, p. 312–329, jul./dez. 2010. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/geouerj/article/view/1489>. Acesso em: 15 abr. 2025.

SCHMITZ, A. M. **O trabalho das mulheres agricultoras familiares na atividade leiteira**. 2014. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Agronegócio) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Francisco Beltrão.

SCHMITZ, A. M.; SANTOS, R. A. D. A produção de leite na agricultura familiar do Sudoeste do Paraná e a participação das mulheres no processo produtivo. **Terr@Plural**, Ponta Grossa, v. 7, n. 1, p. 339–355, jul./dez. 2013. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/tp/article/view/4543/3950>. Acesso em: 1 maio 2025.

SEBRAE. Inova Queijo debateu a cadeia produtiva leiteira, em Francisco Beltrão. Curitiba: **Agência Sebrae de Notícias – ASN**, 30 jun. 2023a. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/cultura-empreededora/inova-queijo-debateu-a-cadeia-produtiva-leiteira-em-francisco-beltrao/>. Acesso em: 9 set. 2023.

SEBRAE. Pedido de Indicação Geográfica para o queijo da região sudoeste do Paraná é protocolado no INPI. Curitiba: **Agência Sebrae De Notícias – ASN**, 2023B. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/pedido-de-indicacao-geografica-para-o-queijo-da-regiao-sudoeste-do-parana-e-protocolado-no-inpi/>. Acesso em: 9 set. 2025.

SEBRAE. Queijo do Sudoeste do Paraná recebe registro de marca coletiva. Curitiba: **Agência Sebrae De Notícias – ASN**, 30 jun. 2023a. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/cultura-empreededora/queijo-do-sudoeste-no-parana-recebe-registro-de-marca-coletiva/>. Acesso em: 5 set. 2023.

SILVA, M. C. D.; BOAVENTURA, M.; FIORAVANTI, C. S. História do povoamento bovino no Brasil. **Dossiê Pecuária**, n. 13, p. 34–41, 1 dez. 2012. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/revistaufg/article/view/48451/23779>. Acesso em: 7 out. 2022.

SLOW FOOD BRASIL. **Conhecendo e degustando os queijos artesanais do Brasil**. Coordenação: Grupo de Trabalho Queijos Artesanais Slow Food. São Paulo: Slow Food Brasil, 2016. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/10/Conhecendo_Queijos_Artesanais_Brasil_Slow_Food.pdf. Acesso em: 31 ago. 2023.

SORIO, A. **Cadeia agroindustrial do leite no Brasil**: diagnóstico dos fatores limitantes à competitividade. Brasília: Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços, 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/camaras-setoriais-tematicas/documentos/camaras-setoriais/leite-e-derivados/2019/56deg-ro/cadeia-agroindustrial-do-leite-no-brasil-convertido.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2023.

SPANEVELLO, R. M. **A dinâmica sucessória na agricultura familiar**. 2008. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

STOCK, L. A. et al. Sistemas de produção de leite no Paraná. Panorama do Leite, n. 36, Juiz de Fora: **Embrapa Gado de Leite/CILEITE**, 16 nov. 2009. Disponível em: https://www.cileite.com.br/panorama/conjuntura2_36.html#:~:text=Em%20cada%20regi%C3%A3o%20identificou%20se%20dois%20sistemas%20de,sistema%20adotado%20por%2032%%20dos%20produtores%20paranaenses. Acesso em: 1 maio 2025.

TEIXEIRA, J. C.; HESPANHOL, A. N. A trajetória da pecuária bovina brasileira. **Caderno Prudentino de Geografia**, Presidente Prudente, n. 1, p. 26–38, jan./jul. 2014. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/cpg/article/download/2672/2791/10162>. Acesso em: 10 out. 2022.

TOCA QUEIJOS ARTESANAIS. Toca Queijos Artesanais. **Instagram**, 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/toca.queijosartesanais?igsh=MWNvMGsyMWN3NHJkaw==>. Acesso em: 8 abr. 2025.

UNIVERSITY OF THE POTOMAC. **Where does our food come from?** Washington, D.C.: University of the Potomac, 2022. Disponível em: <https://potomac.edu/where-does-our-food-come-from/>. Acesso em: 19 ago. 2023.

UTFPR. GLAC – Grupo de Estudos de Leite e Derivados. **Curso de Queijos Artesanais**. Francisco Beltrão: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2023. Disponível em: <https://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/cursoqueijosartesanais/>. Acesso em: 18 abr. 2025.

UTFPR. GLAC – Grupo de Estudos de Leite e Derivados. **Eventos realizados em 2019**. Francisco Beltrão: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2019.

Disponível em: <https://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/eventos/>. Acesso em: 15 abr. 2025.

UTFPR. GLAC – Grupo de Estudos de Leite e Derivados. **Materiais para download**. Francisco Beltrão: Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2025. Disponível em: <https://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/materiais-para-download/>. Acesso em: 16 abr. 2025.

VILELA, D. et al. A evolução do leite no Brasil em cinco décadas. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, v. 26, n. 1, p. 5–24, jan. 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/163208/1/Evolucao-do-leite-no-brasil.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2023.

APÊNDICE A – Questionário coleta dados: queijarias

Link: <https://forms.gle/4FuhZw55Lj2cFpxd6>

Prezado participante,

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa "A produção do queijo artesanal como elemento de identidade local das produtoras e produtores associados e associados a APROSUD" desenvolvida por Melaine Camarotto, discente do Programa de Doutorado em Geografia da UNIOESTE-FB, sob orientação da Professora Dra. Roselí Alves dos Santos.

Sua participação é voluntária, contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa.

As informações prestadas tem garantia de confidencialidade e privacidade.

Desde já, agradeço a participação.

Melaine Camarotto

(46) 999296082

INFORMAÇÕES PESSOAIS DA ENTREVISTADA E DO ENTREVISTADO

1. Nome:

2. Telefone para contato:

3. Idade:

4. Sexo:

() Masculino

() Feminino

5. Escolaridade: Maior nível de escolaridade concluído

() Não frequentou a escola

() Ensino fundamental

() Ensino médio

() Ensino superior

() Especialização

() Mestrado

() Doutorado

INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

6. Área do estabelecimento em hectares:

7. Número de pessoas que residem no estabelecimento:

8. Grau de parentesco das pessoas que residem no estabelecimento com o(a) entrevistado (a):

E: esposo, esposa, 1 filho, 1 filha, sogro, sogra etc.

INFORMAÇÕES DA PRODUÇÃO DE LEITE

9. O estabelecimento produz leite?

Se a resposta for não, atribuir "não se aplica" como resposta as quatro (04) perguntas a seguir.

() Sim

() Não

10. O leite produzido na propriedade é:

() Para o consumo da família

() Utilizado para a produção de queijo no estabelecimento

() Comercializado para o laticínio

() Comercializado para a agroindústria

() Outro

11. Quantidade de leite produzido no estabelecimento (litros por mês):

12. Quem realiza o manejo das vacas leiteiras?

13. Quem realiza a ordenha?

INFORMAÇÕES DA PRODUÇÃO DE QUEIJO NO ESTABELECIMENTO

14. A queijaria é registrada?

() Sim

() Não

Caso tenha respondido sim na pergunta anterior:

15. A queijaria está registrada no nome:

() Entrevistado(a)

() Marido

() Esposa

() Casal

() Filho

() Filha

() Outro

16. Quantidade de queijo produzido (Quilos por mês):

17. O leite utilizado na produção de queijo é:

- ☐ () Produzido no estabelecimento
- ☐ () Adquirido de outros produtoras e produtores
- ☐ () Parte do estabelecimento e parte comprada

18. Tipo(s) de queijo(s) produzido(s) no estabelecimento

19. Inspeção do(s) queijo(s)

- ☐ () Não possui inspeção
- ☐ () Inspeção municipal (SIM)
- ☐ () Inspeção estadual (SIE)
- ☐ () Inspeção federal (SIF)
- ☐ () Inspeção municipal com adesão ao SISBI-POA
- ☐ () Outro

20. Quem trabalha na produção de queijo?

21. Quanto tempo sua família produz queijo?

- ☐ () Menos de 3 anos
- ☐ () 4 a 6 anos
- ☐ () 7 a 9 anos
- ☐ () 10 anos ou mais

22. Quem deu início a produção de queijo no estabelecimento?

23. Qual a origem da receita?

24. A receita continua original ou sofreu alterações?

INFORMAÇÕES DA FILIAÇÃO A APROSUD

25. Data de associação a APROSUD

26. O que lhe motivou a participar APROSUD

APÊNDICE B – Questionário entrevista: presidente da APROSUD

Nome da entrevistada e do entrevistado:

Data da entrevista:

Local da entrevista:

1. Qual o seu papel e responsabilidades na associação?
2. Qual a motivação para constituição da associação? Está alcançando os objetivos?
3. Quantos são os produtoras e produtores associadas e associados na APROSUD?
(Número; identificação)
4. Quais os critérios para ser associado da APROSUD?
(Regulamento)
5. A associação acompanha/controle a produção de queijos (variedade e quantidade) das associadas e associados?
(Dados estatísticos; sim/não; por que)
6. Como a APROSUD contribui para a formação das produtoras e produtores e para a modernização do processo?
7. A associação participa de alguma forma na comercialização dos produtos pelos cooperados?
(sim/não; por que)
8. as associadas e associados tem empreendimento formalizado/produtos inspecionados?
(Sim/Não; quantidade; nível de inspeção)
9. A associação contribuiu/contribui para a formalização das associadas e associados?
(Sim/Não; de que forma)
10. E quanto à legislação sanitária, quais as principais questões atuais?
11. Qual a importância da marca coletiva? Os produtoras e produtores utilizam a marca coletiva em seus rótulos?
(Sim/Não; por que; quantidade)
12. Quantos associadas e associados tem o selo “Queijo Artesanal”?
(Quantidade; Processos em andamento; Auxílio da associação para obtenção)
13. Quais são os principais projetos e desafios atuais?
14. Quem são os (as) entidades parceiras (as) da associação?
(Identificação; Contribuição)

15. Como você descreve “personifica” o produtor(a) de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.
16. Quais as 3 palavras lhe vêm à cabeça quando o assunto é “Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná”
17. Como você vislumbra a associação daqui a 20 anos?

APÊNDICE C – Questionário entrevista: entidades parceiras

Nome da entidade parceira:

Nome do entrevistado:

Cargo/função da entrevistada e do entrevistado:

Data da entrevista:

Modalidade/local da entrevista:

1. Quando iniciou a parceria com a APROSUD? (data)
2. Quem buscou a parceria APROSUD ou a entidade? Qual a motivação?
8. Quais as contribuições da entidade à APROSUD?
9. Quais ações aplica? De que forma? Quem participa?
10. Quais os principais desafios existentes na parceria?
11. Como você “personifica” o produtor de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.
12. Qual palavra lhe vêm à cabeça quando o assunto é “Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná”.
13. Outras considerações do(a) entrevistado.

APÊNDICE D – Questionário entrevista: poder público

Nome do entrevistado:

Cargo do entrevistado:

Data da entrevista:

Modalidade/local da entrevista:

1. Onde surgiu a ideia da Lei para reconhecer o Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná patrimônio de natureza cultural imaterial do estado do Paraná?
2. Como foi a construção do projeto de Lei?
3. Como a Lei beneficia na prática os produtoras e produtores de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.
4. Quais entraves o senhor verifica na produção de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná?
5. Foi destinado recurso financeiro ao projeto de Lei?
6. Como você “personifica/caracteriza” o produtor de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná.
7. Qual palavra lhe vêm à cabeça quando o assunto é “Queijo artesanal do Sudoeste do Paraná”.
8. Qual a projeção futura do senhor para a produção de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.
9. Há novo(s) projeto(s) para a produção de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná.

APÊNDICE E – Questionário entrevista: produtoras e produtores

Nome do Empreendimento:

Nome da entrevistada e do entrevistado:

Data da entrevista:

Local da entrevista:

Queijos produzidos na propriedade:

1. Quais os tipos de queijos são produzidos na propriedade?
2. Dentre os queijos produzidos, qual tem maior volume de venda? (carro chefe)

Receita do queijo Colonial

3. Qual a origem da receita?
4. A receita sofreu alteração? (componente e/ou forma de produção)
5. Implementaram ou pretendem implementar inovação no produto?

Produção de queijo

6. Quem iniciou a produção de queijos na propriedade?
7. Hoje quantas pessoas trabalham na produção de queijo?
8. Principais ingredientes utilizados na produção de queijo?
9. O leite utilizado na produção é cru ou pasteurizado?
10. Quantos dias da semana você produz queijo?
11. Qual a produção média diária de queijo?
12. Qual a capacidade de produção diária de queijo da agroindústria?
13. Implementaram ou pretendem implementar inovação na produção?

Comercialização de queijo

14. Como é feita a comercialização do queijo? (Quem, quando, como, onde)
15. Quem gere os recursos financeiros demandados/provenientes da produção de queijo?

Agroindústria

16. A agroindústria é formalizada? (Quando e por que ocorreu a formalização)
17. O queijo é inspecionado? Se sim, qual o nível de inspeção? Se não, pretende certificar?
18. Qual a sua relação com os órgãos de vigilância?
19. Quais são as principais dificuldades de sua agroindústria hoje?
20. Como você projeta (vê) sua agroindústria daqui 20 anos?
21. Você planeja sucessão familiar para a agroindústria?

APROSUD

22. Conte como foi o processo de articulação das produtoras e produtores para criação da APROSUD.

23. Você acredita que a APROSUD contribui(u) para o desenvolvimento da sua agroindústria? (como)

24. O que você espera para a APROSUD? (futuro)

25. Utiliza a marca coletiva da APROSU? (Sim/Não e por que)

26. As instituições parceiras da APROSUD realizam/realizaram alguma ação específica na/para sua agroindústria?

Percepção da produção de queijo artesanal no Sudoeste do Paraná

27. Como você “personifica” o produtor de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná?

28. Qual palavra lhe vem à cabeça quando o assunto é “queijo Colonial do Sudoeste do Paraná”?

Reconhecimento e valorização do queijo

29. Já participou de concurso(s)? Se sim, foi premiado?

30. Participa da rota do queijo?

31. Outras participações em prol de reconhecimento e valorização.

ANEXO A – Ata de fundação da APROSUD

ATA DE FUNDAÇÃO

Aos nove dias do mês de outubro de dois mil e dezenove reuniram-se as pessoas relacionadas na lista de presença em anexo, com a finalidade de fundar uma sociedade civil com a denominação Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná – APROSUD.

Para presidir a reunião, foi escolhido o Sr. Ricardo Ramires e, para secretariá-lo, o Sr. Marcelo Barba Bellettini.

A abertura da reunião contou com a presença e palavras das seguintes pessoas: Astério Marchetti (Prefeitura de Salgado Filho), Carlos Alberto Wust da Silva (Emater) Fabiane Piccinini de Castro Cislighi (UTFPR), Diego Ghedini Gheller (MAPA) e Oscar Haselbauer (produtor de queijo de Salgado Filho).

Durante as falas iniciais foram lembrados os principais passos e fatos relacionados à criação da Associação. Neste sentido descaram-se a participação das seguintes instituições: Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR Campus Francisco Beltrão, através das Professoras Fabiane Piccinini de Castro Cislighi e Andréa Badaró, o Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER, especialmente através dos servidores Marcelo Barba Bellettini, Márcia de Andrade e Maria Helena Fracasso, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, através do Servidor Diego Ghedini Gheller, a Câmara Municipal de Chopinzinho/PR, através do Assessor Jurídico Ricardo Ramires.

Destacou-se também alguns momentos importantes para a consolidação da ideia da fundação da Associação, como o Curso sobre Produção e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal do Sudoeste do Paraná, onde houve grande envolvimento e engajamento de produtores de queijo. Além disso, a participação e premiação dos produtores de queijo em concursos nacionais e internacionais auxiliou para a concepção da ideia da necessidade de formar-se uma associação que agregasse os interesses comuns dos produtores. Além das reuniões para formação da Associação, ocorridas neste momento e em momento anterior no Município de Chopinzinho/PR no dia 26/09/2019, uma reunião prévia para definição do regulamento do Queijo Artesanal Colonial do Sudoeste Paranaense elaborado de leite cru já havia sido realizada em Francisco Beltrão no mês de agosto de 2019.

Assim, foi sendo criado forte vínculo entre diversos produtores de queijo da Região Sudoeste Paranaense, o que levou ao amadurecimento da ideia quanto à fundação da Associação.

Após a fala dos membros da mesa de abertura houve apresentações de pessoas que nunca haviam participado.

Em seguida, a equipe Pró-Diretoria fez apresentação individual sobre os desafios e oportunidades que o queijo artesanal poderá continuar a trazer para a agricultura familiar da região, destacando que a união dos produtores pode somar positivamente para alguns enfrentamentos que a produção de queijos de leite cru vem enfrentando, além de salientarem sobre a importância de todos contribuírem para a Associação de forma humilde e com foco no crescimento coletivo. Esta comissão pró-diretoria é formada por: CLAUDEMIR ROOS, ROSELI T. PIEKAS CAPRA, MARISTELA GAIO, CRISTINA SUTIL BOMBONATO e OSCAR HASELBAUER.

TABELIONATO FERREI

8 de outubro de 2019, 14h 13

A seguir Diego falou sobre a divisão dos trabalhos: leitura do estatuto, aprovação dos itens pendente, aprovação final do estatuto, votação da Diretoria da Associação, assinaturas e tratativa de assuntos diversos.

Inicialmente houve votação do nome da Associação, sendo que o nome APROSUD – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ foi aprovado com 12 votos contra 4 votos do nome APROARTE - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

Ficou decidido não incluir o nome COLONIAL no nome do queijo, nem no da Associação, visto que, segundo Fabiane Cislighi, o "colonial" é um tipo de queijo, existem mais tipos de queijos artesanais. Assim, não haveria razão para colocar o nome colonial.

O conselho regulador ficou decidido que estará atrelado às decisões da Assembleia Geral, sendo que os conselheiros de fora poderão ser convidados pela diretoria ou membros do conselho.

O conselho regulador trabalhará em proximidade com a diretoria, sendo que os artigos relacionados a este item ficaram atrelados a pedido da diretoria.

Ricardo pontuou sobre a importância de deixar para aprovar no regimento interno e no regulamento de uso alguns detalhes que demandem maior amadurecimento por parte dos associados.

Por fim, após a leitura e votação dos pontos pendentes pelos presentes foi aprovado o estatuto por unanimidade.

Aprovado o estatuto, passou-se à eleição e posse da primeira Diretoria da entidade ora criada, que ficou assim constituída:

Presidente, o Sr. CLAUDEMIR ROOS
Vice-Presidente a Sra. ROSELI T. PIEKAS CAPRA
Secretário a Sra. MARISTELA GAIO
Tesoureiro o Sr. OSCAR HASELBAUER
Diretora Técnica a Sra. CRISTINA SUTIL BOMBONATO

Nada mais havendo a tratar, declarou-se encerrada a reunião, e eu, secretário, lavrei a presente Ata, devidamente assinada pelos presentes.

Local e data: Salgado Filho, 09 de Outubro de 2019.


Assinatura Presidente


Secretário a Sra. MARISTELA GAIO


Presidente, o Sr. CLAUDEMIR ROOS

2

ANEXO B - Lista das queijarias associadas à APROSUD

QUEIJARIA	CIDADE	TELEFONE
Queijaria São Bento	Chopinzinho	(46) 99934-3483
Queijaria São Cristóvão	Chopinzinho	(46) 99128-4432
Queijaria Irmão Queijeiro	Chopinzinho	(46) 99933-6942
Queijaria LandCorn	Chopinzinho	(46) 99119-8110
Queijos Marangon	Saudade do Iguaçu	(46) 99900-9778
Queijos Magedanz	Sulina	(46) 99918-6103
Três Amores Queijaria Artesanal	São Jorge do Oeste	(46) 99903-3431
Produtos Gury	Dois Vizinhos	(46) 99130-5281
Produtos Eliane	Dois Vizinhos	(46) 99982-5264
Queijaria Bach	Santa Izabel do Oeste	(46) 99920-9224
Queijos Artesanais São Bento	Pinhal de São Bento	(46) 99131-4457
Queijaria Du Sorelle	Santo Antônio do Sudoeste	(46) 99973-9363
Queijaria Santo Antônio	Santo Antônio do Sudoeste	(46) 99131-6698
Encantilado Artesanalidades	Manfrinópolis	(46) 99984-6006
Queijo Natuvida	Francisco Beltrão	(46) 99983-5424
Queijaria Orgânica Sabor do Sul	Francisco Beltrão	(46) 99976-1397
Queijaria Vidalat	Francisco Beltrão	(46) 99927-7393
Toca Queijos Artesanais	Francisco Beltrão	(46) 99121-8251
Queijos São Gabriel	Verê	(46) 99931-4126
Queijos Martinazzo	Itapejara d'Oeste	(46) 99978-7059

Fonte: APROSUD, 2024.

ANEXO C – Material Promocional das Queijarias

Martinazzo

Queijaria

É impossível passar por Itapejara e não levar um Queijo Martinazzo!

Uma panela, um fogão, alguns litros de leite e um sonho! Assim começou a história da Queijos Martinazzo contada pela pioneira Roseli.

«Eu casei em 1985. Na época, a mãe do Claudemir já fazia queijos, e era muuuito bom! Eu comecei a me interessar por isso! Ficava de butuca, só observando o que a sogra fazia!

Em 1990, participei de um curso e comecei a fazer queijo com a minha própria receita, na panela e no fogão de casa. Fazia umas poucas peças e vendia. Em 2004, tive a felicidade de ganhar um pasteurizador num projeto da Prefeitura. Dali para frente, fui me aperfeiçoando, buscando conhecimento.

Quando ganhei o primeiro prêmio, fiquei numa alegria só! Há quem diga que é impossível passar por Itapejara e não levar um Queijo Martinazzo. Se é verdade, eu não sei... mas que ouço muito essa história! Ah, isso é verdade!»

Roseli Martinazzo



Fundação: 1990

Produção:

- 9 vacas: 6.000 litros/mês
- raça: parda, jersey, holandês
- 100% produção própria
- 3 trabalhadores

Queijos:

- Colonial
- Ao Vinho
- Orégano
- Calabresa
- Chimichurri
- Tomate Seco
- Tipo Parmesão

Experiências:

- Ponto de Venda
- Degustações

Contato:

- Queijos Martinazzo
- @queijosmartinazzo
- 46 99978-7059
- Plus Code: 25W9+96
- Linha Santa Bárbara Itapejara D'Oeste, PR 3 km do centro





Fonte: Dados da pesquisa, cedido por Chicocki, 2024.