

Que qualidades para quais mercados? O caso do queijo colonial da microrregião de Capanema, Paraná

Camila Eduarda Viana

Universidade Federal do Paraná (UFPR) – Curitiba, Paraná, Brasil.
e-mail: kmila.viana@hotmail.com

Rozane Marcia Triches

Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) – Realeza, Paraná, Brasil.
e-mail: rozane.triches@gmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) – Farroupilha, Rio Grande do Sul, Brasil.
e-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

Resumo

Este estudo busca caracterizar e compreender o mercado do queijo colonial na microrregião de Capanema, sudoeste paranaense, identificando quais são os atributos valorizados por consumidores produtores e técnicos/gestores na qualificação desses queijos. Para responder esse objetivo, foi realizada pesquisa qualitativa, com aplicação de entrevista semi estruturada voltada a produtores, consumidores e técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios. Os resultados revelaram número expressivo de agroindústrias de queijos coloniais informais na região. Dos casos avaliados, verificou-se que as agroindústrias informais vendem seus produtos a partir de cadeias curtas de abastecimento do tipo face a face, enquanto as agroindústrias formais ampliam seu escopo para cadeias curtas de proximidade espacial e para cadeias longas de abastecimento, perdendo em parte, a artesanidade de seus produtos. Se, por um lado, a qualidade dos queijos dos mercados formais é essencialmente avaliada pelo seu aspecto sanitário, a qualidade mais valorizada nos mercados informais de queijo colonial giram em torno de outros atributos como gosto, cultura, tradição e natureza. Essas qualidades, somadas à confiança dada pela tradição e conhecimento entre produtores e consumidores, parecem promover esses mercados que permanecem paralelamente aos mercados hegemônicos.

Palavras-chave: Agroindústria familiar rural; desenvolvimento rural; produtos tradicionais; inspeção sanitária; mercados.

Which qualities to which markets? The case of colonial cheese in Capanema micro-region, Paraná

Abstract

This study aims to characterize and understand the colonial cheese market in the Capanema microregion, southwest of Paraná, identifying the attributes valued by consumers, producers and technicians / managers in the qualification of these cheeses. To answer this objective, a qualitative research was carried out, with semi-structured interviews applied to 12 producers, 12 consumers and 8 technicians / managers of food inspection agencies. The results revealed a significant number of informal colonial cheese agroindustries in the region. From the evaluated cases, it was verified that informal agroindustries sell their products from short supply chains of the face-to-face type, while formal agroindustries expand their scope to short chains of spatial proximity and for long chains of supply, losing in part the

craftsmanship of their products. On the one hand, the quality of the cheeses in the formal markets is essentially evaluated by their sanitary aspect, the quality most valued in the informal markets of colonial cheese revolve around other attributes like taste, culture, tradition and nature. These qualities, added to the trust given by tradition and knowledge between producers and consumers, seem to promote these markets that continue to survive alongside hegemonic markets.

Keywords: Rural family agribusiness; rural development; traditional products; sanitary inspection; markets.

¿Qué cualidades para qué mercados? El caso del queso colonial de la microrregión de Capanema, Paraná

Resumen

Este estudio busca caracterizar y comprender el mercado del queso colonial en la microrregión de Capanema, suroeste paranaense, identificando cuáles son los atributos valorados por consumidores productores y técnicos / gestores en la calificación de esos quesos. Para responder a ese objetivo, se realizó una investigación cualitativa, con aplicación de entrevista semi estructurada dirigida a productores, consumidores y técnicos / gestores de órganos de fiscalización de productos alimenticios. Los resultados revelaron un número expresivo de agroindustrias de quesos coloniales informales en la región. De los casos evaluados, se verificó que las agroindustrias informales venden sus productos a partir de cadenas cortas de abastecimiento del tipo cara a cara, mientras que las agroindustrias formales amplían su ámbito para cadenas cortas de proximidad espacial y para cadenas largas de abastecimiento, perdiendo en parte , la artesanía de sus productos. Si, por un lado, la calidad de los quesos de los mercados formales es esencialmente evaluada por su aspecto sanitario, la calidad más valorada en los mercados informales de queso colonial giran en torno a otros atributos como gusto, cultura, tradición y naturaleza. Estas cualidades, sumadas a la confianza dada por la tradición y el conocimiento entre productores y consumidores, parecen promover esos mercados que permanecen paralelamente a los mercados hegemónicos

Palabras-clave: Agroindustria familiar rural; desarrollo rural; productos tradicionales; inspección sanitaria; mercados.

Introdução

A agricultura familiar é considerada atualmente uma das estratégias de desenvolvimento rural, especialmente se considerada a conjuntura econômica, social, cultural e ambiental. Nos últimos anos, no Brasil, abriram-se discussões sobre o papel da agricultura familiar frente à produção de alimentos e à superação da insegurança alimentar. Entre as diversas alternativas econômicas que contribuem para a autonomia e a permanência da agricultura familiar no campo, podemos citar com destaque as agroindústrias familiares (OLIVEIRA *et al.*, 2008; SCARABELOT; SCHNEIDER, 2012; GAZOLLA, 2009).

Existem diferentes tipos de definições para as agroindústrias familiares. Para fins deste trabalho, utilizaremos a definição de agroindústria familiar rural que diz respeito às

denominações (agroindústria familiar, agroindústria artesanal e/ou colonial, agroindústria rural de pequeno porte) descrita como “uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização” (MIOR, 2005, p. 191).

As atividades realizadas pelas agroindústrias rurais no Brasil, de um modo geral, acontecem principalmente em propriedades familiares (BASTIAN *et al* 2014). Assim como no restante do Brasil, o estado do Paraná também apresenta boa parte de sua agroindustrialização realizada pela agricultura familiar, constituindo assim, uma atividade econômica de grande importância. Dentre as atividades de processamento de alimentos desenvolvidas pela agricultura familiar no Paraná, Lucas *et al.* (2008) destacam os derivados lácteos, que agregam valor ao leite, dos quais merece destaque o queijo colonial, característico da região Sul do Brasil.

De acordo com Machado (2002) e Oliveira *et al* (2010), o queijo colonial é um produto artesanal que possui importante valor nutricional, servindo como alternativa para pequenos agricultores familiares que utilizam essa atividade para incrementar a renda familiar. Além disso, contribui para a geração de empregos, aumentando a fixação do homem no campo, promovendo a manutenção da cultura e das tradições locais. Porém, apesar destes atributos de qualidade e das características que remetem à tradição e à artesanidade, estes queijos dificilmente alcançam os mercados formais, atuando basicamente nos mercados informais e na clandestinidade. Isso ocorre, principalmente, em função das normativas sanitárias vigentes que favorecem alimentos padronizados em detrimento dos artesanais.

No entanto, muitos estudos vêm apontando para uma maior discussão sobre os produtos artesanais, coloniais, e/ou tradicionais, a exemplo dos que abordam as cadeias curtas de abastecimento (MARSDEN, *et al*, 2017), a construção de mercados a partir da revisão das concepções sobre qualidade (MACDONALD, 2013), a valorização do tradicional/cultural (CRUZ e MENASCHE, 2014) com referência também ao movimento *SlowFood* (JONES, *et al*, 2003). Estas abordagens indicam alternativas que desafiam os mercados hegemônicos baseados em competitividade, alta escala de produção e padronização de processos e de gêneros alimentícios.

Diante disso, este estudo se propõe estudar como isso vem ocorrendo no caso do queijo colonial em uma região conhecida com uma das principais produtoras de lácteos do país. Para tanto, visa caracterizar a produção de queijo colonial na microrregião de Capanema – PR, identificando quais os tipos de cadeias de abastecimento seguem e para quais mercados vendem, considerando o status dessa agroindústria em relação à formalidade do produto de acordo com as exigências sanitárias. O artigo também busca

compreender como são construídos os mercados do queijo colonial na região de Capanema, verificando quais são os atributos valorizados por consumidores, produtores e técnicos/gestores na qualificação desses queijos. Embora do ponto de vista teórico e metodológico estudos dessa ordem não sejam exatamente inovadores se considerados os trabalhos publicados nas duas últimas décadas, esta pesquisa é relevante pelo fato de esse tipo de estudo não ser frequente no local estudado, a microrregião de Capanema, estado do Paraná, em que, apesar da significativa produção de queijo colonial, não há muitos trabalhos sobre a temática.

Para responder a esses objetivos, a pesquisa utilizará referenciais teóricos que buscam compreender a construção de mercados a partir de valores sociais e de atributos de qualidade que suplantam as avaliações dominantes baseadas em aspectos sanitários/nutricionais/regulamentares e abrangem a noção de qualidade ampla. Esse termo adotado por Prezotto (2002) diz respeito ao fato que os produtos das agroindústrias familiares detêm distintos aspectos de qualidade, dentre os quais, o cultural, o social e o ambiental.

Este trabalho está organizado em mais quatro tópicos em continuidade à introdução. O primeiro apresenta a metodologia, seguida por duas seções de resultados e suas respectivas discussões. Uma delas caracterizando os produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema-PR e a outra discutindo a construção da qualidade do queijo colonial. Para finalizar, o artigo traça algumas considerações finais.

Metodologia

O Estado do Paraná possui relevante quantidade de agricultores familiares e no que concerne às atividades desenvolvidas por essas famílias, merece destaque a agroindustrialização de alimentos. Além disso, o estado é o segundo em produção leiteira, perdendo apenas para Minas Gerais. Por sua vez, a mesorregião Sudoeste do Paraná é a segunda maior produtora de leite do estado, sendo que, dentre as suas microrregiões, destaca-se a de Capanema (Figura 1) que possuía em 2006, segundo o IBGE (2006), um total de 11.152 estabelecimentos agropecuários de agricultura familiar. Destes estabelecimentos, 2.000 contavam com agroindústrias rurais como atividade principal ou mesmo atividade secundária, sendo que 126 estabelecimentos eram relativos a atividades de pecuária de leite. Portanto, esta microrregião foi escolhida pela preponderância no que tange à existência de agroindústrias familiares de laticínios. Além disso, mesmo com dados relacionados a agroindústrias familiares e produção de leite, não existem informações concretas relacionadas à produção de queijo colonial na microrregião de Capanema,

QUE QUALIDADES PARA QUAIS MERCADOS? O CASO DO QUEIJO COLONIAL DA MICRORREGIÃO DE CAPANEMA, PARANÁ

principalmente informal, o que remete à necessidade de caracterizá-la e entender como produtos artesanais ainda são produzidos em mercados altamente competitivos.

Para tanto, a pesquisa desenvolvida se caracteriza por abordagem qualitativa, realizada nos oito municípios que compõem a microrregião de Capanema (PR)¹ no período de novembro de 2015 a fevereiro de 2016.

Figura 1: microrregião geográfica de Capanema – PR (2006).



Fonte: <https://br.depositphotos.com/149208260/stock-illustration-parana-administrative-and-political-map.html>, 2017.

Foram feitas entrevistas semiestruturadas com um técnico/gestor de cada município, 12 agricultores familiares (quatro de queijo colonial formal e oito de queijo colonial informal), e 12 consumidores (oito de queijo colonial informal e quatro de queijo colonial formal). Por informal, a pesquisa designou todos os produtores de queijos que não possuíam certificado de inspeção sanitária (Serviço de Inspeção Municipal-SIM, Serviço de Inspeção do Paraná-SIP ou Serviço de Inspeção Federal-SIF), não podendo assim comercializar seus produtos em mercados formais. Em contrapartida, foram considerados formais todos os produtores com alguma dessas certificações.

É válido destacar que a amostra, ainda que relativamente pequena, responde à expectativa da pesquisa, caracterizada como um estudo qualitativo. Nesse caso, não existe a necessidade de amostragem mais ampla, pois, o critério que guiou o número de entrevistas foi à saturação de amostra. A amostragem por saturação é dada quando a coleta de dados é interrompida quando há a constatação de que os elementos empíricos

¹ Os municípios que compõem essa microrregião são: Realeza, Capanema, Pérola do Oeste, Santa Izabel do Oeste, Ampére, Bela Vista da Caroba, Planalto e Pranchita.

alcançados durante o levantamento de dados passam a se repetir, respondendo aos objetivos buscados dentro do campo de observação (PIRES, 2008).

Em relação à escolha dos entrevistados, primeiramente foi realizado um levantamento dos produtores de queijo colonial nos 08 municípios da microrregião de Capanema por meio dos órgãos de cadastro e fiscalização de produtos de origem animal (Vigilância Sanitária e a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através do SIM), bem como nas Cooperativas e pontos de venda. Também foi realizado levantamento junto ao SIP e junto ao SIF. Para auxiliar no levantamento de dados acerca de produtores informais, foi utilizado o princípio de redes sociais, apresentado por Barnes (1987), por meio do qual se buscou, através de um conhecido, amigo ou familiar e pela rede formada através desta relação, encontrar produtores informais de queijo colonial. Para otimizar o levantamento de produtores informais, também houve contato com todos os Presidentes das Comunidades (Lideranças de Bairros e Comunidades que são formados pelos participantes das Igrejas Católicas) de cada Município. Após este levantamento foi realizado um sorteio aleatório para escolher um produtor de cada município para realizar a entrevista.

Durante entrevista com os produtores de queijo colonial foi realizado levantamento dos consumidores assíduos do queijo por eles produzido e, através desse levantamento, foi realizado sorteio aleatório para escolher um consumidor de cada produtor para ser entrevistado.

Todas as entrevistas foram transcritas e o conteúdo foi sistematizado por meio do *software* Nvivo 8 para então ser realizada análise de conteúdo. As seguintes categorias foram predeterminadas de acordo com a literatura: risco, confiança, qualidade, informalidade e formalidade, e, posteriormente, foram criadas subcategorias de acordo com a leitura das entrevistas.

Para preservar a identidade dos interlocutores (produtores, consumidores de queijo colonial formal e informal e técnicos de órgãos de fiscalização), seus nomes não constaram no trabalho, sendo substituídos apenas por iniciais, correspondendo à classe que representaram durante a entrevista. Nesse caso, Produtor Formal de Cadeia Longa é identificado como P.F.C.L, Produtor Formal de Cadeia Curta como P.F.C.C, Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Longa como C.Q.F.C.L, Consumidor de Queijo Formal de Cadeia Curta como C.Q.F.C.C, Consumidor de Queijo Informal como C.Q.I, Técnico da Vigilância Sanitária como T.V.S, Técnico do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), como T.S, seguidos de numeração correspondendo ao Município a que cada um pertence (números de 01 a 08).

Caracterização dos produtores de queijo colonial da Microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná

A partir da pesquisa realizada, estimou-se que em toda a microrregião de Capanema existiam (até a data da pesquisa - 2016) cerca de 264 produtores de queijos coloniais informais, distribuídos nos oito municípios. Destes, 37 produtores no Município de Ampére, 29 produtores no Município de Bela Vista da Caroba, 31 produtores em Pérola do Oeste, 26 produtores em Pranchita, 41 em Planalto, 46 em Realeza e 32 em Santa Izabel do Oeste. Dentre estes produtores, encontram-se os que fabricam queijo para vender durante o ano inteiro (normalmente produtores que possuem maior quantidade de gado leiteiro e investem em pastagem durante o verão e o inverno para o gado ter alimentação adequada e produzir quantidade suficiente de leite durante todo o ano), como também, produtores sazonais de queijo colonial, que produzem apenas em determinadas épocas do ano, como é o caso dos produtores que possuem poucos animais e só investem em pastagem ou no verão ou no inverno, havendo maior produção de leite apenas em um desses períodos.

Por meio de levantamento nos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIP²) e Federal (SIF), além das Vigilâncias Sanitárias locais, foram identificadas quatro agroindústrias de queijo colonial formais, que possuem carimbo de inspeção. Três delas possuíam certificado de inspeção via Serviços de Inspeção Municipal (SIM), de forma que esses queijos podiam ser vendidos apenas dentro de seus respectivos municípios de produção. Um produtor de queijo colonial formal possuía certificação de inspeção sanitária estadual, através do SIP.

Os produtores de queijo colonial da microrregião de Capanema foram classificados conforme a categorização de cadeias curtas de abastecimento, proposta por Marsden *et al.* (2017)³, o tipo de mercado, a existência de inspeção sanitária, o tipo e o local de venda, conforme apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1: Caracterização dos produtores de queijo colonial entrevistados na Microrregião de Capanema, sudoeste do Paraná.

| Município | Tipo de mercado | Inspeção sanitária | Tipo de venda | Local de venda | Tipo de cadeia de abastecimento |
|------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|--|
|------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|--|

² No caso do Brasil, cada estado adota uma nomenclatura diferente para seu serviço de inspeção de Produtos de Origem Animal (POA). Referente ao estado do Paraná, o Serviço de Inspeção Estadual está vinculado à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que coordena o Serviço de Inspeção do Paraná-SIP/POA.

³As cadeias curtas de abastecimento podem ser classificadas conforme a comercialização de seus produtos que, segundo Marsden *et al.* (2017), podem ser sistematizados sob três categorias: face a face, de proximidade espacial e espacialmente estendida. Nas cadeias face a face, a comercialização acontece diretamente entre produtor e consumidor, os produtos são vendidos em lojas ou espaços de mercadorias advindas diretamente da agricultura, como é o caso, por exemplo, das feiras do produtor rural, em barraquinhas de produtos artesanais de beira de estrada, ou ainda, na casa do produtor. No caso das cadeias curtas de proximidade espacial, existe uma associação ao modo tradicional de saber fazer, que algumas vezes pode ser vinculado a um atributo local. Nesse tipo de cadeia curta, a comercialização dos produtos é realizada em lojas de mercadorias oriundas da agricultura, vendas em restaurantes, mercados da região, cooperativas, em lojas de varejo especializadas em produtos artesanais ou, ainda, por meio de vendas aos mercados institucionais. As cadeias curtas espacialmente estendidas referem-se a alimentos com rótulos de certificação, como por exemplo, de produtos orgânicos ou de indicação geográfica. De modo geral, essas cadeias podem ser consideradas redes em processo de expansão.

| nto ¹ | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|------------------|--|-----------------------------------|----|-----------------------|
| Ampére | Informal | Inexistente | D.C ⁴ / Indireta – A ⁵ | Dentro Município | do | C.C.F.F ¹⁰ |
| Bela Vista da Caroba | Informal | Inexistente | D.C, F.M ⁶ (produtor realiza a venda na F.M) | Dentro Município | do | C.C. F.F |
| Pérola do Oeste | Informal | Inexistente | D.C | Dentro Município | do | C.C. F.F |
| Pranchita | Informal | Inexistente | D.C | Dentro Município | do | C.C. F.F |
| Capanema | Informal | Inexistente | D.C | Dentro Município | do | C.C. F.F |
| | Formal | SIM ² | D.C / Indireta –S. ⁷ B.P.C ⁸ | Dentro Município | do | C.C.P.E ¹¹ |
| Planalto | Informal | Inexistente | D.C | Dentro Município | do | C.C.F.F |
| | Formal | SIP ³ | Indireta – R. ⁹ | Dentro do Estado do Paraná | | C.L.A ¹² |
| Realeza | Informal | Inexistente | D.C | Dentro Município | do | C.C.F.F |
| | Formal | SIM | D.C / Indireta – A | Município/ Cidades próximas | | C.C.P.E |
| Santa Izabel do Oeste | Informal | Inexistente | D.C/ Indireta – A | Dentro Município | do | C.C.F.F |
| | Formal | SIM | D.C / Indireta – S | Município/ cidades próximas | | C.C.P.E |

FONTE: Elaborado pelas autoras. 1 Tipo de cadeia conforme classificação de Marsden et al. (2000); 2 Serviço de Inspeção Municipal; 3 Serviço de Inspeção do Paraná; 4. Direto ao Consumidor; 5 Atravessador; 6 Feira do Município; 7 Supermercado; 8 Barraquinha de Produto Colonial; 9 Revendedor; 10 Cadeia Curta de Abastecimento face a face; 11 Cadeia Curta de Abastecimento de proximidade espacial; 12 Cadeia Longa de Abastecimento.

Entre os doze produtores de queijo colonial entrevistados na microrregião de Capanema, encontraram-se dois tipos de cadeias curtas, a face a face e de proximidade espacial, além de um de cadeia longa de abastecimento. Para melhor discuti-los, os casos foram reunidos em dois grupos: agroindústrias familiares rurais informais e agroindústrias

formais (agroindústrias familiares rurais de cadeia curta e agroindústria não familiar formal de cadeia longa), considerando seu acesso aos mercados.

Agroindústrias familiares rurais informais

Em relação aos agricultores que atuavam em mercados informais foi identificada a sua existência nos oito municípios da microrregião de Capanema. Verificou-se que todos produziam queijos a partir de leite cru ou, em alguns casos, com aquecimento realizado em fogão à lenha ou fogão a gás. Os oito produtores apresentaram características de cadeias curtas face a face, visto que todos realizam venda de forma direta, em que os próprios produtores comercializam o queijo. As vendas acontecem na própria cidade onde os queijos são produzidos e, em alguns casos, pessoas de fora se deslocam até os produtores para comprar os queijos. Também existe, em menor proporção, a venda de produtos coloniais nas feiras de cada município e, em alguns casos, os produtores entregam o queijo na casa do consumidor. Durante a pesquisa, foi possível identificar dois casos de produtores de queijos informais que, além de realizarem venda direta, também comercializam o produto de forma indireta, entregando seus queijos para atravessadores. Estes, por sua vez, revendem os produtos em feiras do município e diretamente para consumidores, mas dentro do município de produção.

Todos os produtores informais da microrregião de Capanema entrevistados nesta pesquisa residem no meio rural e fabricam o queijo colonial em suas residências. Os produtores sazonais, que possuem produção pequena, usam a própria cozinha para a fabricação dos queijos, enquanto os produtores que têm produção contínua e de maior volume de leite têm em suas casas um “cômodo” específico para a produção do queijo.

A quantidade de queijos informais produzidos pelas famílias entrevistadas varia de 40 a 150 kg por mês, dependendo da época do ano e da quantidade de vacas que possuem. Segundo os produtores de queijo colonial informal, normalmente no verão existe maior produção de queijo. Isso se dá pelo fato das pastagens, que servem de alimento para o gado, apresentarem maior facilidade de crescimento e mais nutrientes neste período do ano.

Em relação à forma de produção do queijo colonial da microrregião de Capanema, observou-se que o “saber fazer” foi passado de geração em geração, visto que todos os produtores afirmaram ter aprendido a fazer o queijo com familiares como mãe, avó e sogra, demonstrando o caráter tradicional desse produto. No que diz respeito à artesanidade, observou-se que o queijo colonial estudado é produzido a partir de mão de obra familiar (em geral, pela matriarca da família), sua produção é quase que totalmente manual, com pouca ou nenhuma tecnologia, podendo ser considerado um queijo artesanal.

Mesmo abrindo discussões referentes à diferença entre as expressões artesanal e tradicional, e averiguando que nem sempre ambas se referem aos produtos de mesmo modo de fazer, os autores Zuin e Zuin (2008) defendem que não existe diferenciação entre os produtos denominados como tradicionais, artesanais, caseiros, de qualidade, produtos da terra, coloniais, entre outras denominações. Da mesma forma que a afirmação de Zuin e Zuin (2008), durante as entrevistas também não encontramos entre as falas dos interlocutores diferenciação na denominação dos queijos. Assim, chega-se à conclusão de que as diferenças são minimamente percebidas, e que, popularmente, quando usados alguns desses termos para se referir aos produtos fabricados no meio rural de forma artesanal e com práticas tradicionais, todos os nomes citados acima, pragmaticamente, se referem ao mesmo tipo de produto.

Agroindústrias formais

Dentre os quatro produtores formais entrevistados, três foram identificados como produtores de cadeia curta de abastecimento de proximidade espacial e um deles foi identificado com características de cadeia longa de abastecimento. Dos três produtores caracterizados como de cadeia curta de proximidade espacial, um deles não tem pasteurizador e produz seu queijo a partir de leite cru. Esse produtor, que tem seus produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), afirma que isso se deve ao fato de o médico veterinário responsável pela inspeção, mesmo sabendo da pasteurização como exigência legal para produção de queijos, concedeu o certificado por se tratar de um produto dentro dos parâmetros legais de inocuidade (certificado por meio de análises microbiológicas). Ao fazer menção à Instrução Normativa nº30/2013, o produtor afirmou ter conhecimento da existência da mesma, porém, garantiu que nunca deixa seus queijos maturando por mais que 10 (dez) dias, pois os consumidores gostam de queijos “verdes”, ou seja, aquele que fica pouco tempo maturando e tem elevado teor de umidade. O produtor também confirmou nunca ter recebido exigências do órgão de fiscalização de alimentos do município a respeito do período mínimo de maturação para queijos de leite cru.

Ainda em relação às agroindústrias formais categorizadas como de cadeia curta de proximidade espacial, um segundo produtor entrevistado possui pasteurizador, porém, segundo ele, a pasteurização em geral não é realizada, pois seus “clientes” não gostam do sabor do queijo fabricado com leite pasteurizado. Sendo assim, esse produtor produz seus queijos a partir de leite cru e só usa o pasteurizador quando são realizadas as inspeções dos órgãos de fiscalização. O terceiro produtor formal de cadeia curta possui pasteurizador e faz uso do mesmo, porém realiza a adição de bactérias lácticas após a pasteurização para agregar sabor aos queijos.

Os três produtores formais inseridos em cadeias curtas iniciaram suas atividades informalmente e com características de cadeias face a face. Devido ao aumento da demanda dos consumidores, houve pressão e cobrança por parte dos órgãos de fiscalização de produtos alimentícios para que esses produtores se adaptassem às exigências sanitárias e, assim, continuassem vendendo seus queijos. Como consequência, esses produtores realizaram a compra de um pasteurizador e investiram na instalação de um local próprio para a fabricação do queijo, conseguindo o carimbo de inspeção sanitária municipal para realizarem vendas formais no município. Desde então, não só realizam suas vendas face a face, como também estão inseridos em cadeias curtas de proximidade espacial.

A forma de produção dos queijos coloniais de cadeia curta envolvem algumas etapas manuais e outras com aplicação de maquinários, como no caso dos pasteurizadores. A produção mensal de queijo gira em torno de 500 kg a 1.400 kg (1,4 toneladas) e a matéria-prima utilizada provém de rebanho próprio, além de fazer uso de leite adquirido de vizinhos ou de familiares que moram próximos. O leite adquirido de outras propriedades e que serve como complemento é utilizado quando vendem todas as peças de queijos (que fabricam e comercializam diariamente) e falta leite dos animais de suas propriedades para fabricar mais peças que são demandadas pelos consumidores. Nesse caso, não se sabe ao certo a quantidade exata de litros de leite que compram de terceiros, pois depende da demanda dos consumidores. A ordenha é realizada ou pelos próprios produtores, ou pelos familiares ou vizinhos quando é o caso do leite utilizado como complemento. Já o processamento do queijo é realizado apenas pelos produtores, ou por um familiar que conhece o processamento.

Por fim, o produtor classificado como inserido em cadeia longa de abastecimento possui SIP. Ele se caracteriza por produzir em larga escala e realizar a distribuição do produto em todo o estado do Paraná. Sua forma de venda é indireta, por meio de revendedores que distribuem o produto entre mercados, supermercados e pontos de venda, não havendo assim nenhum contato direto com os consumidores. Diferentemente dos demais produtores formais, esse produtor realiza a produção do queijo colonial por meio de maquinários, que usam tecnologias que permitem a fabricação do produto em maior quantidade. Sua produção varia de 8.000 kg a 9.000 kg de queijo por mês, e a matéria-prima provém totalmente de terceiros, sendo que possui caminhões próprios para coleta e transporte do leite, que é obtido em toda a região. Existe ainda uma equipe de funcionários que auxilia nesse processo, ficando sob responsabilidade da família apenas a administração do laticínio.

Analisando as características dos produtores formais em relação às formas tradicionais e à artesanidade da produção, o que justificaria a adoção do termo colonial

para se referir aos queijos, os três produtores de cadeia curta seriam uma espécie de “híbridos”, visto que, ao mesmo tempo em que sua produção é familiar e mantém algumas tradições e alguns “rituais” vinculados ao saber-fazer que aprenderam com os familiares, também há emprego de tecnologias, como, por exemplo, para pasteurização do leite. Isso acabou diferenciando o queijo que produzem atualmente do que era produzido seguindo a receita original, que foi passada de geração em geração.

Essas mudanças ocorridas ao longo do tempo, acarretadas por uma série de fatores entre os quais a vivência social e a disponibilidade de novas tecnologias para o processamento de alimentos, demonstram que a tradição não é estática. Apesar de haver adaptações para “facilitar a vida” dos produtores, o que leva a algumas mudanças no “saber fazer”, não significa a extinção da tradição e sim um encaixe entre a continuidade da tradição e implicação de inovações tecnológicas trazidas pela modernidade.

As discussões sobre a tradição ficam mais proeminentes no que se refere ao produtor de queijo colonial formal caracterizado como de cadeia longa de abastecimento que, apesar de utilizar o termo colonial em seu produto, possui produção padronizada em larga escala, com processos manuais restritos, de modo que quase toda a produção é realizada por maquinários com utilização de tecnologia. Assim, nesse caso, nota-se que o termo “colonial”, é utilizado como estratégia de mercado, visto que esse tipo de queijo remete os consumidores à valorização do rural e das formas tradicionais e artesanais de produção.

Nessa discussão, verifica-se que as agroindústrias informais estão em maior número se comparadas às formalizadas nesta região e que mesmo não oferecendo garantias dadas pela inspeção sanitária, encontram guarida na comercialização de seus produtos. Portanto, importa identificar que outras valorações vêm construindo e influenciando os mercados do queijo colonial da microrregião de Capanema, de forma a suplantarem ou se coadunarem com outros atributos de qualidade, discussão que será desenvolvida a seguir.

Construção da qualidade no contexto de produção e consumo de queijos coloniais na região de Capanema

Dentre os oito técnicos/gestores entrevistados, sete deles consideraram a qualidade ligada apenas ao fator sanitário, de modo que queijos informais que não cumprem o exigido nas legislações e não possuem certificado de qualidade sanitária, não seriam produtos de qualidade.

Os queijos coloniais geralmente são saborosos, no entanto sabor não é sinônimo de qualidade. Dessa forma, a qualidade muitas vezes não atende ao mínimo exigido pela legislação (T.V.S., 08).

Acredito que não são muitos bons, várias pessoas já passaram por aqui pedindo para regularizar a produção de queijo, mas tem alguns problemas que não permitem a legalização, basicamente eles não pasteurizam o leite, e não deixam curando mais de 3 meses como o exigido por lei, e as vacas não têm controle sanitário nenhum (T.S., 07).

Seus discursos sugerem a influência de sua formação acadêmica/científica ou profissional/técnica e com a preocupação da incidência de casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) que estão ligadas à falta de qualidade higiênico-sanitária, ou mesmo casos de zoonoses, que podem vir a prejudicar a saúde dos consumidores. Porém, mesmo que a qualidade sanitária se apresente como a principal qualidade percebida entre a maioria dos técnicos/gestores entrevistados, um deles considerou que a qualidade dos queijos coloniais de seu município “não é má”, devido ao fato de ser produzido por famílias tradicionais que seguem a forma de produção que iniciou com gerações passadas.

Olha, pelo o que eu venho observando [os queijos] não são de má qualidade porque são todos de famílias tradicionais que mantêm uma linha de produção da avó [...] (T.V.S., 04).

A valorização da forma de produção tradicional demonstrada pelo técnico/gestor entrevistado faz alusão à confiança no produto, dada a influência de gerações anteriores no modo atual de processamento, as quais são formas de produção conhecidas pelos indivíduos (até pelos próprios técnicos, que muitas vezes têm sua origem no meio rural) e, assim, transmitem sentimento de segurança, sanando eventuais incertezas e desconfianças em relação a esses alimentos. Este mecanismo de confiança poderia estar substituindo em todo, ou em parte, os mecanismos dados por certificados como o de inspeção sanitária, para muitos dos consumidores que o adquirem.

Por outro lado, mesmo trazendo discussões sobre esse caso isolado encontrado entre os técnicos/gestores entrevistados nesta pesquisa, é válido mencionar que as discussões anteriores não tratam de categorizar os técnicos/gestores ou qualquer outro interlocutor, em formação profissional ou formação pessoal. Tem-se a noção de que, na vida real ambas as formações andam juntas na construção da identidade pessoal, ou seja, as pessoas têm ações, práticas e opiniões que não estão baseadas unicamente em vivência profissional, ou social, mas sim em um conjunto de circunstâncias e isso faz com que muitas vezes aconteçam incoerências entre o agir e o pensar. Também é importante mencionar que, apesar de apenas um dos interlocutores ter mencionado a qualidade dos queijos coloniais para além da qualidade higiênico-sanitária, não significa que outros não compartilham da mesma opinião. Porém, no âmbito desta pesquisa, pode-se considerar que não encontrar outros técnicos/gestores que fizessem menção ao queijo colonial como um alimento de qualidade para além da questão sanitária pode ter relação com o fato de que,

ao serem entrevistados, os técnicos/gestores supunham que buscava-se única e exclusivamente sua opinião técnica.

Em relação aos produtores, a opinião sobre a qualidade de seus queijos foi positiva, mencionando questões sanitárias e de higiene, ou ainda de sanidade do rebanho para confirmar que seus produtos eram de qualidade, conforme demonstrado nos trechos de entrevistas a seguir:

Tudo cuidadinho, certo, desde os cuidados com os animais, com a tirada do leite e a higiene, a limpeza (P.I., 01).
Primeira coisa higiene, e cuidado (P.F.C.C., 07).
Pra mim [a qualidade] é ótima, buscamos atender todos os padrões, cumprimos todas as exigências das legislações para garantir a qualidade. (P.F.C.L, 05).

Todos os produtores, mesmo os informais, garantem tomar todas as medidas para manter a higiene e a inocuidade de seus queijos, mesmo que essas medidas não sejam exatamente as que são exigidas nas legislações. Ao considerar o quanto ter um certificado de inspeção sanitária é suficiente ou válido para assegurar qualidade higiênico-sanitária, também é algo discutível.

Neste quesito, Viana e Fariña (2013), ao realizarem análises físico-químicas e microbiológicas de nove amostras de queijo colonial informal e de uma amostra de queijo colonial formal em um município que compõe a microrregião estudada obtiveram como resultado a presença de contaminação microbiológica da amostra de queijo colonial formal. Ao mesmo tempo, uma das amostras de queijo colonial informal não apresentou nenhuma contaminação microbiológica e nenhum parâmetro químico acima do permitido pela legislação, mesmo que não cumprisse todas as exigências (no que diz respeito à estrutura, por exemplo), dadas pelas legislações sanitárias. Desta forma, os resultados da pesquisa citada evidenciaram que a formalização não necessariamente garante a qualidade dos produtos, possibilitando, inclusive, questionar a eficiência dos serviços de inspeção. Constatação esta, corroborada pelos atuais casos de fraude do leite⁴ onde houve adição de água e formol no produto em laticínios que possuíam o carimbo/selo do Sistema de Inspeção Federal.

Na microrregião de Capanema (PR), conforme entrevista com os técnicos/gestores de órgão de fiscalização de produtos alimentícios, nunca houve apreensões de queijos informais ou mesmo formais. Os técnicos/gestores que já receberam denúncias referentes à venda de queijo colonial informaram que, quando receberam as denúncias, foram até o local, mas que apenas orientaram os produtores informais a não venderem mais o produto.

⁴ <http://oglobo.globo.com/economia/defesa-do-consumidor/leite-compenado-denunciadas-41-pessoas-por-fraude-em-leite-derivados-no-rs-21118828>.

Verifica-se nestas incongruências, o quanto a questão legal sanitária tem determinado quem pode ou quem não pode comercializar seus produtos. No entanto, o teor legal nem sempre tem sido apropriado e adequado às distintas realidades da produção artesanal e industrial, falhando em ambas. Portanto, é necessário que se reveja o marco regulatório que rege o setor de alimentos no Brasil para que o mesmo não permaneça sendo “terreno privilegiado” para alguns atores, normalmente donos de empresas de grande porte que dominam o mercado de alimentos. Dessa forma, como já defendiam Wilkinson e Mior em 1999, o mercado não se mostra transparente nem eficientemente neutro, e tampouco é voltado a interesses públicos de saúde e higiene. Assim sendo, as legislações que embasam e regram os mercados, em especial os mercados de alimentos, não consideram todos os valores que compõem as qualificações dos produtos, mas apenas ditam quem pode ou não pode vender em mercados formais a partir de legislações sanitárias que, em boa medida, são incompatíveis com a produção artesanal.

Wilkinson (2008) considera que parâmetros higiênico-sanitários devam existir para o âmbito industrial e para o âmbito artesanal, mas de acordo com seus diferentes fundamentos e tipos de alimentos. O autor também argumenta que, para que as pequenas agroindústrias rurais continuem sobrevivendo é necessária a elaboração de legislação adequada à escala de produção desses produtores e que os critérios técnicos que estão contidos nas normativas sejam revistos, para serem aplicados a vários atores que estão inseridos nesses mercados sem discriminá-los.

Mas se questões legais de foro sanitário estão inviabilizando a maior parte das agroindústrias familiares, como este mercado ainda sobrevive? Dentre as entrevistas realizadas com os técnicos/gestores de órgãos de fiscalização de produtos alimentícios, produtores e consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema (PR), um aspecto muito importante na escolha é a qualidade organoléptica ligada ao aspecto cultural.

Os trechos de entrevistas a seguir correspondem às respostas dos consumidores de queijo formal de cadeia curta, formal de cadeia longa e informal, quando questionados se os queijos coloniais que eles consumiam eram de qualidade e que tipo de qualidade.

Qualidade muito boa, saboroso, queijo lisinho e gostoso. Pra mim não vai aquele queijo industrial, até o cheiro do queijo da colônia é outro, ele faz lembrar da colônia, das coisas naturais. (C.Q.I, 04).

Saboroso e nutricional. (C.Q.F.C.L, 05).

A qualidade é um queijo bom, lembra o queijo que minha vó fazia quando eu era criança (C.Q.F.C.C., 03).

A menção aos termos “saboroso” e “gostoso”, dentre os consumidores entrevistados, corresponde à qualidade organoléptica do alimento, qualidade possivelmente construída especialmente durante a infância, em que construímos nossa formação

psicossocial e, assim, a base de nossos gostos alimentares. Para Mintz (2001) nossas escolhas alimentares e nossas atitudes diante dos alimentos são construídas na infância e influenciadas por adultos com laços afetivos fortes. A construção frente às escolhas alimentares, por não ser estática, pode mudar com o passar do tempo a partir de novas relações sociais que cada indivíduo estabelece. Entretanto, existem sentimentos construídos durante a infância que se tornam tão enraizados que dificilmente é possível se libertar totalmente deles. No contexto de Capanema, a análise de Mintz (2001) toma expressão na consideração do consumidor que, ao se referir à qualidade do queijo, disse: “lembra o queijo que minha vó fazia quando eu era criança” (C.Q.F.C.C., 03).

Porém, ao buscar identificar diferenças na preferência dos consumidores, visto que algumas das agroindústrias eram formalizadas (seguiram os regramentos sanitários), e outra se caracterizava como um queijo industrializado (apenas com apelo ao ‘colonial’) verificou-se nos trechos das entrevistas a seguir que, a preferência alimentar dos consumidores de queijo colonial da microrregião de Capanema é por queijo à base de leite cru. Percebe-se, por meio dessas falas, que mesmo os consumidores de queijo colonial formal, produzido com leite pasteurizado, preferem queijos produzidos a partir do leite cru, como é o caso dos queijos informais e alguns formais de cadeia curta.

[Vocês têm algum certificado de inspeção sanitária?] Tem o SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Só eles [técnicos do SIM] exigem que a gente pasteurize o leite e eu até tenho o pasteurizador e alguns eu pasteurizo, **mas a maioria dos meus compradores não gostam de queijo com leite pasteurizado**, daí uma parte eu faço com leite cru, por que não adianta, eles não compram se não for assim. (P.F.C.C., 07).
[...] no começo que não houve muita aceitação da mudança do queijo colonial, que antes faziam do jeito tradicional de leite cru, [...], daí os clientes reclamavam do gosto, porque não é o mesmo gosto depois que pasteuriza o leite, mas depois fomos conquistando de volta os mesmos consumidores (P.F.C.L., 05).

Por outro lado, a preferência por um tipo de queijo menos processado pode estar associada à valorização de outro aspecto, qual seja, a natureza, ao natural e à segurança que esse aspecto oferece em relação ao alimento transformado industrialmente. Ao serem questionados sobre o tipo de qualidade que o produto apresenta, ou ainda se existia diferença entre o queijo colonial produzido tradicionalmente ou os queijos industriais, os consumidores apontaram que os queijos coloniais eram mais “*naturais*”.

Os trechos das entrevistas a seguir ilustram a construção da qualidade referenciada em um movimento “contra” o artificial e o emprego de conservantes e aditivos químicos nos alimentos.

Uma qualidade 100%, gosto muito bom, tudo na dose certa, e mais natural [...]. A gente já vê que não tem aquelas químicas fortes que tem nos queijos industriais. (C.Q.F.C.C., 08).

É um queijo de qualidade boa, é mais natural que o industrial que é feito com as técnicas de hoje, tem mais coisa dentro do queijo pra conservar ele (C.Q.I., 02).

É sempre limpinho e mais natural, porque os outros devem ter um monte de química pra durar mais, o queijo colonial é sempre fresquinho. (C.Q.I., 01).

A referência à característica “natural” dos queijos coloniais está aparentemente ligada à saúde, visto que os consumidores mencionaram em suas falas o fato de que o queijo colonial, por ser “natural”, não tem presença de aditivos químicos que prejudicariam a saúde.

Quando o consumidor faz referência às técnicas de hoje, ele está possivelmente se referindo às tecnologias advindas da modernização, que trouxeram com elas moldes diferentes das formas tradicionais de processamento de produtos. Essas tecnologias trouxeram, em alguns casos, situações de riscos para a população (BECK, 2010) e por esse motivo podem ser associadas pelos interlocutores dessa pesquisa como menos “naturais”, ou menos saudáveis, quando comparados aos alimentos produzidos de forma tradicional.

Assim como os consumidores, os produtores de queijo tipo colonial informal e colonial formal de cadeia curta, ao serem questionados se existia alguma diferença na qualidade dos queijos coloniais produzidos por eles e os queijos industriais, fazem alusão ao “natural”, também associando esse termo ao aspecto da saúde.

Tem [diferença] porque é mais natural, não tem conservante e coisa química, esses suplementos que eles dão pro gado e faz mal pra saúde não tem. O meu queijo é orgânico, as vacas não comem ração, só pasto, o gosto do queijo fica diferente [...] (P.I., 05).

Eu acho que o meu queijo é bem diferente do industrializado e do feito em casa, ele é bem diferenciado. Do da indústria é diferente porque eles devem colocar outras coisas dentro, conservantes, porque o leite às vezes não é de boa qualidade e pega leite de lugares diferentes e eu, por ter sempre o mesmo fornecedor de leite e leite fresco, não coloco nada de conservantes e diferente do outro, caseiro, porque eu pasteurizo o leite. (P.Q.F.C.C., 03).

Assim como encontrado nesta pesquisa, em que o atributo “natural” faz alusão ao quesito saudável, Silveira e Trevisan (2007), ao pesquisarem a produção e a comercialização de queijos coloniais na região Central do Rio Grande do Sul, realizaram entrevistas com consumidores desse tipo de queijo e encontraram como resultado que 95,24% dos consumidores entrevistados associam os queijos coloniais a aspectos saudáveis de qualidade e 100% associam os queijos coloniais ao atributo “nutritivo”.

Nessa mesma perspectiva, Triches e Cruz (2016) ressaltam que alimentos considerados como “naturais” ou “frescos” têm relação com a aquisição de alimentos de agricultores locais, visto que dessa forma existe um favorecimento da diminuição do tempo e

distância entre a produção e a distribuição do produto e o consumo final, fazendo com que esses alimentos não necessitem de aditivos químicos para se manterem com aparência e gosto aceitáveis pelo consumidor.

Além dos aspectos “natural” e “saudável”, presentes nas motivações dos consumidores para a compra do queijo colonial, outro aspecto presente nas entrevistas diz respeito à valorização do local de produção. Nesse sentido, em uma das entrevistas, quando o interlocutor foi questionado sobre a motivação para comprar queijocolonial, obteve-se como resposta a valorização do local, conforme apresentado no trecho da entrevista a seguir:

Pelo conhecimento do povo, eu gosto de ajudar o povo daqui, daí eu gosto de valorizar a pessoa que vende o que é daqui, vinham procurar a gente pra vender os queijos e eu tenho o costume de ajudar o povo, e porque o gosto é melhor (C.Q.I., 02).

Esse trecho demonstra claramente a valorização do âmbito social pelo consumidor e, assim, conseqüentemente, pela cultura de um determinado grupo social e pela associação do queijo como um bem moral (MACDONALD, 2013).

Dentre as diversas respostas obtidas sobre a qualidade dos queijos coloniais produzidos e comercializados na microrregião de Capanema (PR), pode-se concluir que a construção dos elementos que caracterizam a qualidade é diversificada, levando ao conceito de qualidade ampla. Nota-se que os interlocutores formam sua opinião sobre o que é qualidade ainda na infância, mas a noção de qualidade não é estática; muitos consumidores apresentaram elementos que apontam possibilidades de mudanças em suas concepções ao longo do tempo e do convívio com novos indivíduos ou grupos sociais.

No entanto, as discussões apresentadas aqui trazem elementos que identificam que os mercados de queijos coloniais são permeados por regras e valores diferentes dos mercados convencionais, baseados no emprego de tecnologias e em resposta a critérios presentes nas legislações sanitárias.

Assim, reconhece-se que muito embora os mercados nos quais os queijos coloniais se inserem sejam em sua maioria informais, do ponto de vista legal, são mantidos com energia, baseados em valores éticos, de reciprocidade e reconhecidos como importantes pelos consumidores e produtores envolvidos. Essa situação leva a considerar a importância de tornar esse tipo de processamento formal para que, assim, tenham seus espaços de produção e comercialização legitimados. Mas deve-se tomar o cuidado de não fazê-lo nos moldes convencionais, e sim, preservando as características peculiares dos modos de produção desse produto. Padronizá-los à luz da atual legislação seria desconsiderar seu patrimônio cultural e seus benefícios sociais, econômicos, ambientais e relacionados à saúde.

Considerações finais

A pesquisa evidenciou que na Microrregião de Capanema-PR há grande número de agroindústrias de queijo colonial informais, apontando para a sua resistência. Dentre as agroindústrias investigadas, tanto formais, quanto informais, observou-se que os primeiros inserem-se, em sua maioria, em cadeias curtas do tipo face a face, já os formais, expandem-se para cadeias curtas de proximidade espacial ou se tornam produtos de cadeias longas, aderindo totalmente ao mercado hegemônico. Neste último caso, levam apenas o apelo 'colonial' no nome do produto, sem, no entanto, manter suas características artesanais. Assim, considerando a concepção que está por trás do termo 'colonial', verifica-se que o tipo de queijo produzido de forma industrializada e comercializado por meio de cadeias longas não condiz com as características tradicionais do queijo colonial, mas se utiliza do termo para conquistar e manter consumidores.

Em relação aos atributos valorizados pelos interlocutores e a construção dos mercados do queijo colonial da microrregião de Capanema, constatou-se que mesmo não estando definidas em legislações, como acontece com outros tipos de queijo, ainda assim, as suas características particulares são identificadas e legitimadas pelos consumidores, visto que todos eles reconhecem a diferença de um legítimo queijo colonial e de um queijo colonial industrializado, explicando assim a manutenção de um mercado informal. Desde que o processo de valorização do rural e dos alimentos artesanais/tradicionais/coloniais ganhou mais destaque, tem sido possível observar a utilização de marcas ligadas ao meio rural ou as formas artesanais de produção pelas indústrias de alimentos. Essa estratégia vem sendo adotada por várias indústrias como forma de nicho de mercado ou marketing para promover a ascensão de seus produtos. Entretanto, nesse contexto, ainda que valorizados, os produtos artesanais/tradicionais/coloniais legítimos acabam sendo prejudicados por terem que se subordinar às regras sanitárias que, ou os inviabilizam, ou os padronizam e descaracterizam.

Dessa forma, são necessárias novas políticas que promovam a heterogeneidade dos alimentos, principalmente os que são comercializados pelas cadeias curtas de abastecimento. Além disso, é importante que haja cumprimento, reconhecimento e aprimoramento das poucas legislações já existentes para a produção de alimentos em pequena escala.

Constata-se, portanto, que mesmo que o queijo colonial informal da microrregião de Capanema seja legitimado pelos consumidores e produtores por ser considerado um produto confiável e por contemplar diferentes tipos de qualidade, esse tipo de queijo ainda se mantém, na maioria dos casos, na informalidade. No entanto, mesmo sendo

comercializado em mercados informais, ele é mantido por consumidores que, mais do que um produto padronizado, querem um produto com identidade. E é essa identidade que, ironicamente, tem sido cada vez mais 'usada' pelos queijos industrializados como símbolo/marca de qualidade.

Referências

BASTIAN, L.; WAQUIL, P. D.; AMIN, M. C.; GAZOLLA, M. Agroindústrias rurais familiares e não familiares: uma análise comparativa. **REDES**, Santa Cruz do Sul, v. 19, nº 3, p. 51 - 73, set./dez. 2014.

BECK, U. **Sociedade de risco**: Rumo a uma outra Modernidade. Editora 34, São Paulo. 2010

CRUZ, F. T.; MENASCHE, R. Tradition and diversity jeo pardised by foods afety regulations? The Serrano Cheesecase, Campos de Cima da Serra region, Brazil. **Food Policy**, v. 45, p. 116-124, 2014.

GAZOLLA, M. Instituições e economia dos custos de transação: aplicação de alguns elementos para a análise dos pequenos empreendimentos agroindustriais. **REDES**, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 3, p. 161 – 185, set./dez. 2009.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados disponíveis no banco de dados agregados da microrregião de Capanema ano 2006**. Acesso em 15 outubro de 2014 Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/>

JONES, P.; SHEARS, P.; HILLIER, D.; COMFORT, D.; LOWELL, J. Return to traditional values? A case study of Slow Food. **British Food Journal**, v. 105, p.297-304, 2003.

LUCAS, S. D. M; TSUCHIYA, A. C.; SOUZA, M.; MATTANA, A.; PEREIRA, C. **Caracterização microbiológica de queijo colonial da região oeste do Paraná**. In:_____ V Encontro Nacional de Difusão Tecnológica, 5, Medianeira-PR-BR. **Anais...** Medianeira: 2008.

Machado, E. C. **Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais**. 2002. 147 f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

MACDONALD, K. I. The morality of cheese: A paradox of defensive localism in a transnational cultural economy. **Geoforum**, v. 44, p. 93-102, 2013.

MARSDEN, T. K.; RENTING, H. Uma réplica ao artigo: Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel de cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.

MINTZ, S. W. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão**. Revista brasileira de Ciências Sociais. São Paulo, v.16, n.47, p. 31-41, 2001

OLIVEIRA, F. C.; SOUSA, V. F.; JÚNIOR, J. O. L. O. (Orgs.); FREITAS, A. C. R. ... et al. **Estratégias de desenvolvimento rural e alternativas tecnológicas para a agricultura familiar na Região Meio-Norte**. Teresina-PI: Embrapa Meio-Norte, 376 p., 2008.

OLIVEIRA, D. F.; BRAVO, C. E. C.; BADARÓ, A. C. L.; TONIAL, I. B. **Análise da composição físico-química, conteúdo lipídico e qualidade higiênico-sanitária de queijos coloniais.** In: Congresso Nacional de Laticínios, Juiz de Fora. Anais do XXVII Congresso Nacional de Laticínios, Juiz de Fora, MG. 2010.

PIRES, A. P. Amostragem e pesquisa qualitativa: ensaio teórico e metodológico. In: POUPART, J.; DESLAURIERS, J. P.; GROULX, L. H.; LAPEMÈRE, A.; MAYER, R.; PIRES, A. P. (Orgs.). **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos.** Petrópolis: Editora Vozes; 2008. p. 154-211

PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: Referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. In: LIMA, **Inovações nas tradições da agricultura familiar.** Dalmo M. de Albuquerque; WILKINSON, John (Org.) Brasília: CNPq/Paralelo 15, p. 285-300. 2002.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. **Revista Faz Ciência.** Unioeste. Vol. 14, n 19-jan/jun, p.101-130, 2012.

SILVEIRA, P. R. C.; TREVISAN, A. **A produção e comercialização de queijos coloniais: dinâmicas de validação social da qualidade.** In: XLV Congresso da SOBER. 2007, Londrina. Anais... Londrina, 13 p., 2007.

TRICHES, R. M.; CRUZ, F. T. As diferentes dimensões de uma alimentação escolar de qualidade. In: TEO, C. R. P. A.; TRICHES, R. M. (Org.). **Alimentação Escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento.** 1ed. Chapeco: Argos, 2016, v. 1, p. 315-344.

VIANA, C. E.; FARIÑA, L. O. de. **Avaliação química e microbiológica do queijo colonial produzido no Município de Realeza – PR.** Curso de Pós Graduação em Segurança Alimentar, Políticas públicas e tecnologia Agroindustrial, nível especialização. UNIOESTE, Francisco Beltrão/PR, 2013.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional.** v. 4, n. 1, p. 109-127, 2008.

WILKINSON, J.; MIOR, L. C. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura.** Outubro, p. 29-45, 1999.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar.** Porto Alegre: UFRGS, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, 216p. 2008.

Sobre os autores

Camila Eduarda Viana – Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Paranaense (UNIPAR); Especialização em Segurança Alimentar, Políticas Públicas e Tecnologias pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE); Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS); Doutoranda em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0002-2804-9127>

Rozane Marcia Triches – Graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUI); Mestrado em Epidemiologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); Doutorado em Desenvolvimento Rural pela

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); Pós-doutorado em Ciências da Saúde pela City University London; Docente na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0002-4460-4821>

Fabiana Thomé da Cruz – Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); Mestrado em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); Doutorado em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); Pós-doutorado em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Docente na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). **OrcID** – <https://orcid.org/0000-0001-8697-7362>

Como citar este artigo

VIANA, Camila Eduarda; TRICHES, Rozane Marcia; CRUZ, Fabiana Thomé da. Que qualidades para quais mercados? O caso do queijo colonial da microrregião de Capanema, Paraná. **Revista NERA**, v. 22, n. 49, p. 189-210, 2019.

Declaração de Contribuição Individual

As contribuições científicas presentes no artigo foram construídas em conjunto pelos (as) autores (as). As tarefas de concepção e design, preparação e redação do manuscrito, bem como, revisão crítica foram desenvolvidas em grupo. A autora **Rozane Marcia Triches** ficou especialmente responsável pelo desenvolvimento teórico-conceitual; a segunda autora **Camila Eduarda Viana**, pela aquisição de dados e suas interpretação e análise; e a terceira **Fabiana Thomé da Cruz**, pelos procedimentos técnicos e tradução do artigo.

Recebido para publicação em 26 de junho de 2018.
Devolvido para a revisão em 27 de setembro de 2018.
Aceito para a publicação em 28 de outubro de 2018.
