

O Impacto Socioeconômico do SUSAF-PR nas Queijarias da Região Sudoeste do Paraná

The Socioeconomic Impact of SUSAF-PR on Cheese Farmies in the Sudoeste Region of Paraná

El Impacto Socioeconómico del SUSAF-PR en las Queserías de la Región Suroeste de Paraná

Daniela Ragazzon* e Marcio Marconato**

RESUMO

O queijo Colonial é um segmento da agroindústria familiar e faz parte da cultura da região Sudoeste do Paraná desde a década de 1940, é extremamente tradicional onde o “saber-fazer” vem sendo repassado por várias gerações. Uma das ações que o Estado fez para apoiar o desenvolvimento da agroindustrialização rural familiar foi a criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná (SUSAF-PR). Assim, o objetivo do presente estudo consiste em apresentar os impactos socioeconômicos vivenciados pelos produtores de queijo da região Sudoeste do Paraná após aderirem ao SUSAF-PR. A metodologia é de natureza exploratória e descritiva, e os dados do tipo “cross-sectional” foram obtidos por meio de questionário online. O estudo foi realizado em março de 2023 com 80% das queijarias que possuem o selo estadual na região. Os resultados mostraram que o SUSAF-PR contribuiu para o aumento da renda, melhoria da condição de vida das famílias e para ampliar a inserção do produto no mercado. Nesse caso, é possível inferir que o SUSAF-PR é uma ferramenta importante para o desenvolvimento dos pequenos produtores do Paraná, mas precisa ser melhorado, diminuindo a burocratização ainda mais deste programa, para que mais produtores tenham acesso e consigam produzir queijos com segurança sanitária, promovendo a disseminação cultural e valorização do queijo Colonial paranaense.

Palavras-chave: Agroindústrias familiares. Queijo Colonial. Sudoeste paranaense. Selo estadual.

* Graduada em Economia Doméstica, Especialista em Economia Rural e também em Tecnologia de Alimentos para Agroindústrias, todas pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná, respectivamente em Francisco Beltrão, Toledo, e Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional, pela Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, Paraná, Brasil. Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.
E-mail: dragazzon@idr.gov.br

** Doutor em Teoria Econômica, pela Universidade Estadual de Maringá, Paraná, Brasil. Graduado em Ciências Econômicas, pela Universidade Estadual de Ponta Grossa, Paraná, Brasil. Professor de Economia na Universidade Estadual do Centro-Oeste, Guarapuava, Paraná, Brasil.
Email: marconatoce@bol.com.br
Artigo recebido em maio/2023 e aceito para publicação em novembro/2023.

ABSTRACT

The Colonial cheese is a segment of the family agroindustry and has been part of the culture of the Southwest region of Paraná since the 1940, it is extremely traditional where the “know-how” has been passed on for several generations. One of the actions that the State took to support the development of rural family agroindustrialization was the creation of the Unified System of Attention to Agricultural Health in the State of Paraná (SUSAF-PR). Thus, the objective of this study is to present the socioeconomic impacts experienced by cheese producers in the Southwest region of Paraná after joining the SUSAF-PR. The methodology is exploratory and descriptive in nature, and cross-sectional data were obtained through an online questionnaire. The study was carried out in March 2023 with 80% of the cheese dairies that have the state seal in the region. The results showed that SUSAF-PR contributed to increase income, to improve the living conditions of families and to expand the insertion of the product in the market. In this case, it is possible to infer that the SUSAF-PR is an important tool for the development of small producers in Paraná, but it needs to be improved, reducing the bureaucratization even more of this program, so that more producers have access and are able to produce cheese safely health, promoting the cultural dissemination and appreciation of Paraná’s Colonial cheese.

Keywords: Family agroindustries. Colonial cheese. Southwest paranaense. State seal.

RESUMEN

El queso Colonial es un segmento de la agroindustria familiar y forma parte de la cultura de la región Suroeste de Paraná desde la década de 1940, es de extremada tradición donde el “saber hacer” ha sido transmitido por varias generaciones. Una de las acciones que tomó el Estado para apoyar el desarrollo del agro industrialización familiar rural fue la creación del Sistema Único de Atención a la Sanidad Agropecuaria en el Estado de Paraná (SUSAF-PR). Así, el objetivo de este estudio es presentar los impactos socioeconómicos experimentados por los productores de queso en la región Suroeste de Paraná después de unirse al SUSAF-PR. La metodología es de naturaleza exploratoria y descriptiva, y los datos transversales se obtuvieron a través de un cuestionario en línea. El estudio se realizó en marzo de 2023 con el 80% de las queserías que cuentan con sello estatal en la región. Los resultados mostraron que SUSAF-PR contribuyó para aumentar la renta, mejorar las condiciones de vida de las familias y ampliar la inserción del producto en el mercado. En este caso, es posible inferir que el SUSAF-PR es una herramienta importante para el desarrollo de los pequeños productores de Paraná, pero necesita ser mejorada, reduciendo aún más la burocratización de este programa, para que más productores tengan acceso y son capaces de producir queso de forma segura y saludable, promoviendo la difusión cultural y la valorización del queso Colonial paranaense.

Palabras clave: Agroindustrias familiares. Queso Colonial. El sudoeste paranaense. Estampilla estatales.

INTRODUÇÃO

Os alimentos oriundos da agricultura familiar, principalmente os transformados, estão em evidência, o momento favorece e estimula a produção e comercialização dos produtos artesanais. Isso ocorre, porque uma parcela dos consumidores está em busca de um alimento que os remeta às tradições, às lembranças, a família, ao gosto da colônia, porém, para que esse alimento seja comercializado, ele precisa estar seguro, garantindo inocuidade, qualidade e que não ofereça danos à saúde do consumidor (SIQUEIRA, 2019).

Ao longo dos anos, a agroindústria familiar tem transformado o meio rural em vários aspectos, trazendo vantagens na área social e econômica para as famílias produtoras, pois estimula à permanência das pessoas na agricultura, promove o bem-estar e a qualidade de vida, gera trabalho e renda, agrega valor aos produtos transformados, valoriza os costumes e tradições do lugar, cuja algumas receitas são passadas de geração em geração, ressaltando o “saber-fazer” de cada produtor (TOREZAN et al., 2017).

Referente à legislação de alimentos, a partir do ano 2015, os poderes de âmbito municipal, estadual e federal começaram a olhar para os produtos coloniais e artesanais como sendo tradicionais e iniciaram alterações na legislação, diferenciando alimentos de grande e pequeno porte, como é o caso da agroindústria familiar. Uma das primeiras legislações foi à IN 16/2015, que especifica normas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte, podendo contribuir para a segurança dos alimentos (BRASIL, 2015).

A agroindústria de pequeno porte se caracteriza pela utilização, em grande parte, de matéria-prima própria e de mão de obra familiar. Possui produção e tecnologias simples e muitas vezes, o processo é realizado de maneira manual. Já a empresa de grande porte é organizada através da fabricação tradicional, industrial e os alimentos são produzidos em grande quantidade e padronizados, com base em trabalho contratado (SOSTER; PLEIN, 2005).

Para apoiar o processo de agroindustrialização, o estado do Paraná, através da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), estabeleceu nova regulamentação para flexibilizar a produção e a comercialização das agroindústrias de pequeno porte. O decreto estadual 4.229/2020 regulamentou a Lei nº 17.773/2013, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná (SUASA-SUSAF-PR), e introduziu o conceito de uniformidade, harmonização e equivalência entre os serviços de inspeção dos municípios do território paranaense, nos estabelecimentos inspecionados (PARANÁ, 2020b).

Os Serviços de Inspeção dos Municípios (SIMs), após confirmação de adesão ao SUSAF-PR, possuem autonomia para atuar na fiscalização e os estabelecimentos registrados com o selo SUSAF-PR, possuem livre comércio dos seus produtos em todo o estado (PARANÁ, 2020b).

Dentre as agroindústrias familiares de pequeno porte, destacam-se as de produção de queijo Colonial, de grande importância para a região Sudoeste do Paraná, onde a produção leiteira em 2021, chegou a 1,4 bilhão de litros segundo dados oficiais da SEAB, divulgados pelo Departamento de Economia Rural (DERAL), sendo a região com a maior produção de leite do estado (PARANÁ, 2021).

O queijo é um alimento bastante consumido no Brasil e nas regiões onde possuem mais descendentes europeus, a apreciação é maior. É um alimento que tradicionalmente aproxima o agricultor do consumidor, estabelecendo ao longo do tempo, uma relação de confiança entre ambos (GHELLER, 2022).

A primeira região do estado a conseguir o selo SUSAF-PR foi o Sudoeste, em 2020, e até o mês de junho de 2023, a região contemplava 10 queijarias que possuem este selo. Diante do contexto, a reflexão que motivou o trabalho é: quais foram os impactos socioeconômicos vivenciados pelos produtores de queijo da região Sudoeste do Paraná depois que aderiram ao selo estadual?

Sendo assim, o objetivo do presente estudo é apresentar os impactos socioeconômicos vivenciados pelos produtores de queijo da região Sudoeste do Paraná após aderirem ao SUSAF-PR.

Identificar os impactos sociais e econômicos ocasionados pelo SUSAF-PR pode contribuir para o fortalecimento do programa, seu aprimoramento e sua expansão para outras atividades e regiões do estado, uma vez que o governo pode desenvolver outras políticas públicas voltadas para a agroindústria familiar, incentivando a produção local, a geração de renda, a inclusão social, a melhoria da qualidade de vida e a garantia da segurança alimentar.

Este estudo está dividido em cinco seções. Além da introdução, a segunda descreve os aspectos metodológicos, na sequência apresenta uma contextualização bibliográfica e teórica, a quarta contempla a discussão dos resultados e por último, as considerações finais.

METODOLOGIA

A pesquisa de campo foi de natureza exploratória (uma vez que visa aproximar o pesquisador do objeto pesquisado) e descritiva, pois se propõe a levantar e analisar dados, com o intuito de identificar se o SUSAF-PR contribuiu para melhorar as condições socioeconômicas dos produtores de queijo da região Sudoeste do estado.

A região Sudoeste do Paraná é composta por 42 municípios e tem como microrregião os municípios de Dois Vizinhos, Francisco Beltrão e Pato Branco. De acordo com o Censo de 2022, a região possui 658.825 habitantes (IBGE, 2022). A região é a maior produtora de leite e queijo do estado, comprovando a importância desse produto para a região (SALDANHA, 2014; PARANÁ, 2021; IBGE, 2017).

O referente estudo se caracteriza como uma pesquisa exploratória e descritiva. A exploratória serve para desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, com vistas na formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores, é realizado especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e é difícil formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. Já a descritiva, tem a finalidade de levantar opiniões, atitudes e crenças de uma determinada população, as duas trabalhadas em conjunto são realizadas por pesquisadores sociais que estão interessados com a ação prática (GIL, 2008, p. 27, 28).

Foi elaborado um questionário com 24 questões semiestruturadas e enviado às 10 famílias produtoras de queijo da região Sudoeste, destas, oito famílias queijeiras responderam à pesquisa, o que caracteriza até o momento 80% das queijarias que possuem o selo SUSAF-PR na referida região, a pesquisa ocorreu no mês de março de 2023.

O questionário foi redigido através da plataforma *online* Google Forms® e encaminhado aos produtores por meio de contato telefônico pelo aplicativo gratuito de troca de mensagens onde acessaram um *link* e responderam às perguntas do formulário.

De acordo com Lakatos e Marconi (2003), o questionário é um instrumento de coleta de dados formulado com perguntas ordenadas, enviadas ao informando onde é preenchido sem a presença do pesquisador. As vantagens dessa forma de pesquisa é que, economiza tempo, recursos financeiros e humanos e consegue grandes números de dados e pessoas, não tem limitação geográfica, segue no anonimato e, portanto, o pesquisado tem mais liberdade e segurança em responder, sem interferência do pesquisador.

A categoria de dados trabalhados na pesquisa foi o estudo de corte transversal ou “cross-sectional”, que consiste em realizar a pesquisa em um determinado momento, executando a coleta de informações em um curto período, para tanto, a amostra precisa ser representativa, seu tamanho (n), garanta resultados precisos. Os dados necessitam ser verdadeiros para estabelecer conclusões seguras e reais que servirão de resultados para pesquisas futuras (ZANGIROLAMI-RAIMUNDO; ECHEIMBERG; LEONE, 2018).

O questionário foi desenvolvido para entender a leitura que os queijeiros tiveram referente à política pública do estado do Paraná, o SUSAF-PR. As perguntas de 1 a 4 visaram obter informações sobre a agroindústria, sua localização, nome das famílias, mas não foram colocadas no trabalho. As perguntas 5 a 8 procuraram saber as características dos produtores e familiares, quantidade de pessoas que trabalham na agroindústria, empregados, tempo de regularização no serviço de inspeção municipal.

Já as perguntas, 9 até 19, pretenderam elucidar quais foram às características econômicas que a agroindústria obteve após adesão ao SUSAF-PR, como, o ano de adesão, agregação de valor, aumento de produção, de vendas, de acesso a mercados e melhorias na agroindústria.

As perguntas 20 a 23 procuraram demonstrar as características sociais, como melhorias na moradia, acesso a bens duráveis, orientação técnica sobre o SUSAF. A última questão (24) foi uma pergunta aberta e opcional para relatar questões que os queijeiros gostariam de descrever sobre a inclusão no novo sistema. Posteriormente, as respostas foram tabuladas, analisadas e descritas na análise de resultados.

REVISÃO DE LITERATURA

Regularização Sanitária de Produtos de Origem Animal no Paraná

Para que os produtos de origem animal possam ser comercializados de forma regular, com qualidade e segurança alimentar, a agroindústria familiar obrigatoriamente precisa ser registrada em um serviço de inspeção. Para as agroindústrias familiares que pretendem comercializar seus produtos dentro do próprio município, o SIM é o mais adequado.

A Lei nº 7.889/1989, estabelece a competência ao Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) fiscalizar os estabelecimentos de origem animal que façam comércio interestadual ou internacional, as Secretarias de Agricultura dos estados fiscalizam os estabelecimentos que comercializam nos âmbitos estaduais e, as Secretarias de Agricultura dos Municípios, os que comercializam apenas dentro dos municípios (BRASIL, 1989).

Por mais de 60 anos foi empregado como Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), em todo o território, o Decreto nº 30.691/1952, surgiu para que o Brasil abrangesse mercados internacionais (BRASIL, 1952). Com o aumento dos estabelecimentos de pequeno porte, houve a necessidade de remodelar a legislação, diferenciando regulamentos para indústria de grande e pequeno porte.

No ano de 2017, o MAPA publicou o Decreto nº 9.013, atualizado na sequência pelo Decreto 10.468/2020, que refere a nova regulamentação sobre inspeção industrial e sanitária para produtos de origem animal, transformado no atual RIISPOA, onde valoriza a pequena produção, os alimentos regionais e os produtores rurais (BRASIL, 2017b; BRASIL, 2020).

Posteriormente, foram criadas normas específicas para as agroindústrias de pequeno porte de origem animal para estimular o seu desenvolvimento, como a Lei nº 13.860/2019, que aborda a elaboração e a comercialização de queijos artesanais. O Decreto nº 11.099/2022, que trata do processo de fiscalização de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal (Selo Arte), as Instruções Normativas, IN 16/2015, que estabelece as condições de inspeção e fiscalização sanitária e IN 05/2017, que descreve sobre a estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte (BRASIL, 2019a; BRASIL, 2022; BRASIL, 2015; BRASIL, 2017a).

Algumas legislações foram elaboradas no estado do Paraná, como a Lei nº 19.599/2018 que ampara a produção e a comercialização dos queijos artesanais. É considerado queijo artesanal aquele produzido com leite fresco e cru, em pequena escala de produção, procedente da própria propriedade leiteira, que utiliza pequena estrutura física, fabricado de maneira tradicional, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural que confirmam identidade local (PARANÁ, 2018).

Outra lei regulamentada em 2020 pelos órgãos públicos do estado do Paraná para estimular as agroindústrias de pequeno porte, foi o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná (SUSAF-PR), que permite aos estabelecimentos familiares regularizados sanitariamente e registrados no SIM, comercializar seus produtos nos demais municípios do estado (PARANÁ, 2020a).

A Portaria nº 074/2023, da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR), estabeleceu os requisitos e critérios para adesão dos municípios ou consórcio de municípios de forma gratuita e voluntária ao SUSAF-PR e revoga a Portaria 081/2020. Porém, para solicitar a adesão, o município precisa ter um Serviço de Inspeção Municipal regulamentado, estruturado e ativo, que possua pelo menos um profissional da Medicina Veterinária concursado, coordenador do SIM para orientar, inspecionar e fiscalizar os agricultores familiares e seus produtos (PARANÁ, 2020a; PARANÁ, 2023b).

Para manifestar interesse, o município precisa elaborar e entregar uma documentação onde comprova que o SIM determina normas de inspeção e fiscalização equivalentes aos executados pelo Serviço de Inspeção Estadual, para que os produtos dos estabelecimentos registrados tenham qualidade e segurança alimentar ao consumidor (PARANÁ, 2023b).

A Portaria nº 074/2023 estabeleceu que o município ou consórcio de municípios poderá optar por aderir ao SUSAF-PR por meio do Processo Simplificado de Adesão (PSA), devendo adotar os modelos de lei e decreto conforme o “Guia para Estruturação dos Serviços de Inspeção”, disponibilizado pela ADAPAR. O pedido de adesão por PSA deve ser encaminhado a uma unidade regional da ADAPAR, em formato PDF pesquisável, através do Requerimento de Adesão por PSA, juntamente com a documentação exigida nesta portaria (PARANÁ, 2023b).

O SIM que conseguir adesão ao SUSAF-PR, terá autonomia para trabalhar na fiscalização e poderá indicar, gratuitamente, agroindústrias familiares registradas e que estejam aptas sanitariamente. Com a indicação do SIM, comprovada com a documentação da agroindústria e um termo técnico de conformidade do estabelecimento preenchido pelo profissional de extensão rural do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER (IDR-Paraná), a câmara técnica analisará a documentação e após a aprovação, a agroindústria poderá utilizar no rótulo dos seus produtos o selo SUSAF, que deve ser aplicado em conformidade com o padrão e as normas do “Manual de uso do selo SUSAF-PR” e poderá comercializar em todo território estadual (PARANÁ, 2020b; ADAPAR, 2023a; ADAPAR, 2023b).

Queijarias do Sudoeste do Paraná com SUSAF-PR

Na região Sudoeste do Paraná, o queijo Colonial é um dos mais procurados e aceitos pelos consumidores, é importante para o desenvolvimento da agricultura familiar, agregando valor à sua produção e expressando a cultura do saber-fazer transmitido entre as gerações, cuja produção se intensificou a partir da década de 1940 (GHELLER, 2022).

No estudo de Castro, Cislighi e Badaró (2021), foi identificado 219 queijeiros, destes, 60% possuem pouca produção, cinco vacas e produzem em média 50 litros de leite/dia, possibilitando a fabricação de cinco a sete quilo de queijo/dia. Conforme Steinbach (2017), Gheller e Corona (2022), em torno de 50% do leite produzido na região é direcionado para a fabricação de queijos, sendo assim, essa atividade representa uma importante fonte de renda para as propriedades rurais, garantindo sustentabilidade financeira.

As famílias agricultoras iniciaram na produção de queijo para agregar valor ao produto e devido a aceitação desse alimento pelos consumidores. A região Sudoeste tem a maior bacia leiteira do estado, a maioria da produção é destinada a grandes laticínios e a região possui o maior número de produtores de queijos. As famílias produtoras de queijo da região, em sua grande maioria, produzem sua matéria-prima, o leite, permitindo um maior controle sobre a produção, o manejo alimentar e a sanidade do rebanho (BEAL, 2015; GHELLER, CORONA 2022).

O queijo Colonial do Sudoeste possui identidade própria, características regionais e qualidades que são reconhecidas pelos consumidores. Essas características de qualidade, próprias e exclusivas do lugar, como cor, odor, consistência, textura, sabor, geram vantagens para a comercialização do produto (STEINBACH, 2017; PERONDI; DENGO; GAZOLLA, 2019).

A qualidade dos queijos sudoestinos paranaense tem sido reconhecida em diversos concursos promovidos no estado. O primeiro evento focado nos queijos artesanais paranaenses ocorreu entre 2017 e 2018 por iniciativa do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), participaram 41 queijeiros da região, quatro foram para a final, e destes um foi o vencedor. A partir deste concurso, os produtores entenderam o potencial de seus produtos, participando e sendo premiados em outros eventos nacionais e internacionais: Prêmio Queijos do Paraná 2023, Concurso Mundial de Queijos no Brasil, Prêmio Queijo Brasil, ExpoQueijo Brasil - Araxá International Cheese Awards (GELLER; CORONA, 2022; CASTILHO et al., 2019; ROSSI, 2022; PRÊMIO QUEIJO BRASIL, 2023; EXPOQUEIJO, 2023; SISTEMA FAEP, 2023).

Mesmo diante de todos esses resultados, os produtores têm dificuldades de comercialização. Um dos principais impasses para os queijeiros da região Sudoeste é o registro e a formalização de queijos proveniente de leite cru, o alto custo de exames e análises microbiológicas, o entrave do limite municipal e a inserção de novos mercados em regiões mais distantes (CASTRO; CISLAGHI; BADARÓ, 2021).

Considerando a grande produção e o consumo do queijo Colonial no Sudoeste do estado, existe a preocupação com as questões sanitárias. O estudo de Silva et al. (2015) mostrou a importância da avaliação da qualidade físico-químicas e microbiológicas desses produtos na região. Queijos avaliados com inspeção federal e estadual apresentaram melhoras na padronização do processo, qualidade do produto e segurança alimentar. Por isso, a necessidade de seguir normas técnicas de higiene e Boas Práticas de Fabricação (BPF) para os produtos terem qualidade e segurança ao consumidor.

O Sudoeste do Paraná é a região do estado que mais aderiu ao SUSAF-PR, possuindo dezessete municípios até a última atualização da lista (17/novembro/2023), como a região possui uma enorme história em relação à produção de queijos, estão fixadas nos municípios de Chopinzinho, Coronel Vivida, Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Itapejara d'Oeste, Palmas, Salgado Filho, Santo Antônio do Sudoeste, Saudade do Iguacu e Sulina (ADAPAR, 2023).

O queijo Colonial tem papel importante nos hábitos alimentares da região e enorme significado na produção de alimentos regionais. O SUSAF-PR colabora com o processo, além de fazer com que o queijo, o produtor e a região sejam reconhecidos, demanda que o SIM faça o papel de fiscalizar as queijarias e o produtor, gerar renda e bem-estar social com a produção.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos dezessete municípios da região Sudoeste do Paraná que possuem o selo estadual (dados até novembro 2023), dez possuem queijarias aderidas, e destes, sete municípios fizeram parte do estudo. Até o momento da pesquisa, dez queijarias possuíam o selo. As agroindústrias familiares participantes pertencem aos municípios de Chopinzinho, Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Itapejara do Oeste, Salgado Filho, Santo Antônio do Sudoeste e Sulina. As questões de 5 a 8 procuram demonstrar as características familiares dos produtores (tabela 1).

Uma das características da agricultura familiar é o trabalho concentrado na família produtora. Quanto à distribuição do trabalho referente à atividade de queijo na propriedade, em 87,5% das queijarias trabalham a esposa e o esposo, contendo os serviços da atividade leiteira, como: alimentação animal, ordenha e instalações, dentro da agroindústria com a produção de alimento e, também a comercialização do produto. Já 25% dos entrevistados relataram que o trabalho é dividido com os filhos maiores de 15 anos e em 25% é dividido com outras pessoas da família. Segundo a Portaria nº 523/2018, um empreendimento familiar rural pode contratar, no mínimo, metade da força de trabalho familiar no processo produção, não descaracterizando a família como agricultores familiares (BRASIL, 2018b).

TABELA 1 - CARACTERÍSTICAS FAMILIARES NAS QUEIJARIAS COM SELO SUSAF -PR

CARACTERÍSTICAS	PERCENTUAL
5) Quais membros da família que trabalham na queijaria?	
Esposa	87,5
Esposo	87,5
Filhos (acima de 15 anos)	25,0
Outras pessoas da família	25,0
6) Possui empregados na queijaria?	
Não	50,0
Sim	50,0
3 empregados	25,0
1 empregado	25,0
7) Número total de pessoas que trabalham pela queijaria?	
2 pessoas	50,0
3 pessoas	37,5
6 pessoas	12,5
8) Tempo que a queijaria está regularizada no Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?	
Acima de 20 anos	12,5
De 10 a 15 anos	25,0
De 5 a 10 anos	37,5
Abaixo de 5 anos	25,0

FONTE: Os autores (2023)

Referente à quantidade de empregados, os resultados mostram que, 50% das queijarias não possuem empregados, apenas as pessoas da família que exercem as atividades da agroindústria. Outros 50% responderam que contratam empregados para tal atividade, destes, 25% das agroindústrias possuem três empregados e 25% apenas um empregado, não especificando se este empregado é contratado por prazo determinado ou trabalhador permanente, exercendo atividades diariamente.

Em 50% das queijarias trabalham duas pessoas para a atividade de transformação do queijo, 37,5% trabalham em três pessoas e 12,5% dividem as tarefas em seis pessoas. Esse resultado está em consonância com as evidências observadas por Zachow e Plein (2018), que constataram que 70% dos alimentos consumidos no Brasil foi produzido nas pequenas propriedades e que, as propriedades agrícolas geridas pelas famílias, produzem cerca de 80% da produção de alimentos, mostrando convergência com as famílias agricultoras protagonistas deste estudo, independente do alimento produzido.

As agroindústrias de queijos que possuem o selo SUSAF-PR na região Sudoeste do estado têm sua produção regularizada no Serviço de Inspeção Municipal, 12,5% delas possuem o registro no SIM a mais de 20 anos; 25% delas são regularizadas no SIM de 10 a 15 anos; 37,5% entre 5 a 10 anos de regularização e 25% tem seu registro abaixo de 5 anos.

Os alimentos com regularização sanitária são importantes para manter as condições higiênico-sanitárias do que é comercializado. O estudo de Casaril et al. (2017) focado na produção de salames e queijos coloniais no município de Francisco Beltrão, avaliou amostras de queijos com inspeções municipal e/ou registro estadual

e queijarias que não possuíam inspeção. Os resultados indicaram que os produtos sem inspeção são mais suscetíveis as contaminações.

As questões 9 a 19 foram direcionadas para as queijarias referentes à parte econômica da família, produção e comercialização dos seus produtos, mostrando o desenvolvimento econômico, compiladas na tabela 2.

TABELA 2 - IMPACTOS DA ADESÃO DA AGROINDÚSTRIA AO SUSAF-PR - PARTE ECONÔMICA

IMPACTOS DA DESÃO	PERCENTUAL
9) Ano em que a agroindústria conquistou adesão ao SUSAF-PR?	
2020	12,5
2021	25,0
2022	37,5
2023	25,0
10) Aumento da produção?	
Não houve	25,0
10% de aumento da produção	25,0
25% de aumento da produção	37,5
50% de aumento da produção	12,5
11) Aumento de vendas?	
Não houve	12,5
10% de aumento de vendas	12,5
25% de aumento de vendas	25,0
50% de aumento de vendas	50,0
12) O valor do Kg ou peça de queijos para comercialização, aumentou?	
Não houve	25,0
5% de aumento no valor	12,5
10% de aumento no valor	37,5
25% de aumento no valor	25,0
13) Referente aos custos da produção?	
Não houve	50,0
Houve redução dos custos	12,5
Houve aumento dos custos	37,5
14) A agroindústria acessou mais mercados?	
Não	12,5
Sim	87,5
15) A agroindústria acessou mais municípios?	
Sim	100,0
16) Além dos produtos produzidos, houve inclusão de novos produtos?	
Não	62,5
Sim	37,5
Queijo Colonial temperado ao vinho	12,5
Ricota e muçarela com orégano	12,5
Manteiga	12,5
17) Aumentou as exigências (burocracia) na parte sanitária da agroindústria?	
Não	25,0
Sim	75,0
Aumento no controle de qualidade	12,5
Vários	12,5
Aumento de 3 PACs ⁽¹⁾	12,5
Liberação Polícia Federal	12,5
Não descreveu o aumento das exigências	25,0
18) O consumidor se sentiu mais seguro para adquirir seus produtos após ter o selo do SUSAF no rótulo?	
Sim	100,0
19) Houve melhorias na agroindústria, como ampliação ou aquisição de novos equipamentos?	
Não	50,0
Sim	50,0
Controlador de umidade nas câmaras frias	12,5
Uma câmara fria com mais prateleiras e uma queijaria automática	12,5
Pagar análise laboratorial obrigatória e tanque de produção	12,5
Nova embalagem de queijos	12,5

FONTE: Os autores (2023)

(1) PAC - Programas de Autocontrole.

De acordo com os entrevistados, 12,5% das agroindústrias tiveram adesão ao SUSAF-PR em 2020, coincidentemente é a agroindústria que a mais de 20 anos possui a regularização sanitária municipal, 25% delas obtiveram o selo no ano de 2021, 37,5% conseguiram a adesão em 2022 e 25% das agroindústrias de queijo tiveram a conquista em 2023.

O estado do Paraná tem como meta atingir até 2026, no mínimo 200 municípios cadastrados no SUSAF-PR (PARANÁ, 2023c, p.1). De acordo com a lista

atualizada na página da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná¹, até novembro do ano de 2023, o estado possui 52 adesões, com 50 municípios e 02 consórcios públicos intermunicipais, aderidos e ativos ao sistema unificado (ADAPAR, 2023a). Porém, nem toda esta totalidade de municípios possuem agroindústrias de queijos ou outras derivadas de origem animal operando com o selo estadual.

Nota-se que, 25% das queijarias relataram não ter aumento da produção com a adesão do selo, já que, conforme Castro Cislighi e Badaró (2021) 60% dos queijeiros da região possuem em média cinco vacas, com produção de até 5 Kg queijo/dia. Porém, 25% dos entrevistados afirmaram que obtiveram um aumento de 10% na sua produção, 37,5% tiveram um aumento de 25% na produção e 12,5%, um aumento de 50% na produção de queijo.

Na pergunta 11, verificou-se que as queijarias obtiveram aumento em suas vendas após a adesão ao SUSAF. Em metade das agroindústrias, o aumento foi de 50% em suas vendas, 25% dos produtores aumentaram suas vendas em 25% e 12,5% das queijarias obtiveram 10% de aumento em suas vendas de queijos.

Uma das perguntas do questionário foi referente se a agroindústria acessou mais mercados após a obtenção do selo SUSAF. O resultado mostra que para 87,5% dos produtores a adesão foi importante para ampliar novos mercados, pois o selo estadual é concedido para o empreendimento, por este motivo, foi perguntado, se além dos produtos já produzidos, houve inclusão de novos, e 50% das respostas foram que, aumentaram seu portfólio de produtos, como queijo colonial temperado ao vinho, queijo cozido tipo muçarela com orégano, ricota e manteiga.

Outro questionamento foi se agroindústria passou a vender em mais municípios com a adesão do SUSAF-PR e 100% dos produtores responderam que sim, 50% em mais de 10 municípios, 12,5% em 10 municípios, 12,5% em quatro municípios, 12,5% não relataram a quantidade, mas responderam que por falta de produtos não entregam em mais municípios. As vendas têm alcançado cidades como: Curitiba, Maringá, Londrina e Cascavel.

Na pergunta 17, sobre as exigências burocráticas, 75% responderam que obtiveram aumento na questão de documentação, houve aumento dos Programas de Autocontroles (PACs), aumento de exigências no controle de qualidade e liberação da polícia federal. Outra questão importante da pesquisa foi referente à inclusão do selo no rótulo, se os consumidores tiveram mais segurança em adquirir esses produtos e, 100% responderam positivamente.

A última revela os avanços estruturais na agroindústria, uma vez que 50% dos produtores conseguiram obter melhorias em sua propriedade, 12,5% responderam que adquiriram um controlador de umidade para a câmara fria, 12,5% conseguiram uma câmara fria com mais prateleiras e uma queijaria automatizada para facilitar a produção, 12,5% conseguiram pagar as análises laboratoriais periódicas do queijo

¹ Lista periodicamente atualizada dos Municípios Aderentes ao SUSAF no Estado do Paraná, encontra-se na página da ADAPAR, através do link: <https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/SUSAF-Sistema-Unificado-Estadual-de-Sanidade-Agroindustrial-Familiar-Artesanal-e-de-Pequeno>.

que são obrigatórias a cada seis meses e foi adquirido mais tanque de produção, e 12,5% adquiriu uma nova embaladeira para queijos.

No Rio Grande do Sul existe o SUSAF-RS, o estudo de Bitencourt et al. (2021) mostrou que, as agroindústrias familiares dos produtores de carnes do estado gaúcho desejam aderir ao selo estadual, pois identificaram vantagens comerciais, mesmo diante da grande dificuldade referente a burocracia documental exigida pelo estado.

Verifica-se que o SUSAF-PR trouxe benefícios econômicos para os produtores de queijo, como aumento da produção, da comercialização e agregação de valor. O crescimento das vendas ampliou a divulgação dos alimentos produzidos na região Sudoeste do estado. Porém, houve aumento de trabalho, de custos na produção, aumento de burocracia, de planilhas e documentação para o controle de qualidade.

É preciso levar em consideração que alguns produtores familiares não compreendem a legislação vigente. Por isso possuem dificuldades para preencher tabelas, planilhas e documentações que os programas de autocontrole exigem, sendo necessário que os órgãos públicos promovam capacitações e criem manuais de orientação que facilitem este processo de aprendizagem para ampliar o número de produtores inscritos no SUSAF-PR.

Se a política pública for bem elaborada pelo estado, ela conseqüentemente irá contribuir para a melhora da questão social das famílias beneficiadas, pois as condições econômicas modificam a qualidade de vida das famílias. Referente à parte social, foi perguntado sobre as condições de vida na propriedade e seu desenvolvimento, identificadas na tabela 3.

TABELA 3 - APÓS A ADESAO DA SUA AGROINDÚSTRIA AO SUSAF-PR - PARTE SOCIAL

CONDIÇÕES DE VIDA	PERCENTUAL
20) Houve melhora na moradia da família com a adesão da agroindústria ao SUSAF?	
Não	50,0
Sim	50,0
Saneamento básico (banheiros, abastecimento de água potável, esgoto sanitário)	12,5
Aumento da construção da residência	37,5
Melhorias na rede/ou geração elétrica	37,5
Conquista muito recente – não conseguiu ainda adquirir melhorias	12,5
21) Houve acesso de bens duráveis que antes não eram possíveis adquiri-los?	
Não	37,5
Sim	62,5
Carro ou moto	25,0
Equipamento residencial (geladeira, fogão, outros)	37,5
Computador ou notebook	25,0
Será adquirido em breve	12,5
22) Como obteve conhecimento sobre o SUSAF-PR?	
IDR-Paraná (IAPAR -EMATER) – visita técnica, reuniões, escritório	37,5
Secretaria Municipal de Agricultura	62,5
23) Para a família, o que mais modificou economicamente, após a adesão?	
Aumento de renda	37,5
Aumento da produtividade e renda	12,5
Aumento de consumidores	12,5
Possibilidade de participação em feiras para apresentar seus produtos é o que mais os motivam	12,5
Segurança em investir na atividade e divulgar os produtos para mais consumidores	12,5
Segurança em comercializar para os mercados, não precisar vender de forma clandestina	12,5

FONTE: Os autores (2023)

Sobre os impactos sociais que beneficiam as famílias após o aumento de renda com a comercialização dos produtos, foi inquirido (pergunta 20) sobre a possível melhora na moradia da família. Nota-se que, para 50% dos entrevistados houveram benefícios de alguma forma, sendo que 12,5% obtiveram melhorias no saneamento básico da residência, como avanços na organização de abastecimento de água potável, esgoto, construção e/ou reforma de banheiros. Para 37,5% aumentaram a residência, 37,5% as melhorias ocorreram na rede ou geração elétrica e 12,5% relataram que como a conquista é muito recente, ainda não foi possível melhorias na residência.

Na questão 21 foi perguntado sobre a aquisição de bens duráveis e 62,5% afirmaram já terem adquirido algum bem. Carro ou moto foi a aquisição de 25% dos entrevistados, já os bens duráveis como geladeira, fogão, entre outros (37,5%), desenvolvimento na parte tecnológica – computador ou notebook (25%) e 12,5% afirmaram que em breve será adquirido esses bens.

As agroindústrias familiares que já aderiram ao SUSAF-PR, responderam que obtiveram conhecimento sobre esta nova unificação de serviço de inspeção nos órgãos públicos, 37,5% no IDR-Paraná (através de participação nas reuniões, visitas dos extensionistas na propriedade e atendimento no escritório) e 62,5% através das secretarias municipais de agricultura, também se informaram sobre o tema em meios de comunicação como rádios, internet e em reunião do Consórcio Interestadual e Intermunicipal (CONSAD) em Francisco Beltrão-PR.

Não foi relatada pelos entrevistados a participação das outras instituições do estado do Paraná (SEAB, ADAPAR, SESA - Secretaria de Saúde do Paraná) que fazem parte deste trabalho como divulgadores do SUSAF para os agricultores familiares, intensificando a preocupação, que, se o estado estipulou a meta em atingir 50% dos municípios paranaenses aderidos ao programa até 2026, precisa mais engajamento das outras instituições para que esta conquista seja garantida.

A pergunta 23 tratou sobre o que mais modificou economicamente na família após maior produção e comercialização de seus produtos e foi obtido em 100% dos entrevistados fatores positivos, 37,5% afirmaram o aumento da renda da família, 12,5% aumento da produtividade e renda, 12,5% o aumento de consumidores, 12,5% a possibilidade em participar de feiras e mostrar seu produto para o estado, 12,5% tem grande segurança em comercializar os produtos para qualquer município do estado, não precisando vender na informalidade.

Conquistar renda e obter qualidade de vida para a família é o que os agricultores almejam, o estudo de Giraldeello et al. (2013) corrobora esse desejo com base nas agroindústrias familiares da microrregião de Francisco Beltrão, pois com a implantação da agroindústria familiar, 44% afirmaram que a renda aumentou, 23% obtiveram mais acesso a recursos financeiros, dentre outros benefícios.

Os resultados mostram que com os benefícios econômicos, os agricultores familiares permanecem na atividade, pois permite aumentar o bem-estar para a família. Com a formalização, é possível obter novos equipamentos e tecnologias puderam ser inseridas nas agroindústrias, os agricultores também apontaram a

aquisição de produtos, equipamentos, eletrônicos, eletrodomésticos e melhorias na residência e na propriedade para melhorar a qualidade de vida da família.

A última questão foi aberta, perguntado se o produtor gostaria de relatar algo sobre o SUSAF-PR não abordado nas questões anteriores, podendo o entrevistado, compartilhar mais da sua experiência após a adesão. Os principais pontos destacados pelos produtores enfatizam que o SUSAF permitiu ampliar as vendas para outras regiões do estado, e essas novas possibilidades servem como impulso para ampliar e melhorar a produção.

A formalização da produção artesanal permitiu uma venda com mais tranquilidade, menores riscos e ampliou a renda dos produtores, com importantes reflexos sobre a qualidade de vida das famílias. A obtenção de um certificado de forma mais simples se constitui em um importante fator para que as pequenas agroindústrias familiares possam produzir e comercializar seus produtos.

Outro ponto destacado diz respeito a uma questão sanitária, pois alguns produtores relataram que a propriedade foi certificada como livre das doenças como Brucelose e Tuberculose, melhorando a qualidade da produção de queijo a partir da utilização do leite cru.

O SUSAF foi um marco, uma conquista que deu muito trabalho para conseguir, mas que valeu a pena, e o grande diferencial é saber que a produção ocorre de maneira segura, formal e que permite planejar novos investimentos pensando na satisfação do consumidor. Assim, é possível afirmar que segurança gerada pelo SUSAF possibilita investir na propriedade, na produção de leite, de queijo, entre outros.

Um ponto relevante dos relatos diz respeito a necessidade de se reduzir as burocracias da Câmara Técnica, pois em muitos casos aparecem problemas na documentação do município e da agroindústria. Nesse caso, seria importante se o Estado pudesse ajudar mais os produtores, simplificando as informações e oferecendo suporte para a separação e organização de documentos necessários a adesão ao SUSAF-PR.

Esta questão foi importante, pois o entrevistado descreveu o sentimento da família relacionado às dificuldades e as conquistas com a concessão do selo em seus produtos, onde 100% relataram algo positivo após a adesão. O estudo de Sá (2019), referente ao SUSAF-RS, mostra a semelhança dos relatos das agroindústrias familiares do estado do Rio Grande do Sul com o estado paranaense, produtores gaúchos descendentes europeus relataram a importância econômica após adesão ao SUSAF, afirmando que tendo o selo em seus produtos agregaram valor ao produto e maior renda para a família, possibilitando a comercialização em outros municípios e em grandes centros.

Esta ferramenta de oportunidade de comercialização que o estado do Paraná regulamentou, favoreceu os queijeiros entrevistados, como sendo um novo estímulo para as famílias continuarem na atividade, podendo trabalhar com a sucessão familiar, garantias de poder fazer investimentos na propriedade, aumentando a quantidade de matéria-prima e conseqüentemente, de produtos, tecnificando a agroindústria,

podendo gerar maior emprego e renda para pessoas fora da família, divulgando o estado com a rotatividade de vendas dos queijos, a tranquilidade em vender os alimentos para qualquer município de forma regular.

As incessantes renovações de mercados agregado com novas tecnologias, aumentam a concorrência na comercialização de queijos, porém, o queijo artesanal tradicional, como é o caso do queijo Colonial do Sudoeste, possui um diferencial, uma identidade própria, com características regionais, mas para que esse desenvolvimento continue crescendo, precisa obter o fortalecimento de estratégias de políticas públicas entre os órgãos que trabalham com a agricultura e alimentos no estado, para auxiliar os agricultores obter conhecimento técnico para aprimorar a sua produção.

Segundo o relato dos produtores, o Estado precisa desburocratizar a documentação exigida, e além disso, precisa haver maior entrosamento e participação, além do IDR-Paraná, das outras instituições do estado, como ADAPAR, SEAB e SESA para orientar os produtores, com capacitações e cursos que promovam informações referentes a importância dos documentos exigidos, pois estes visam valorizar o alimento tradicional, a cultura da região e contribuir para o processo de desenvolvimento da agricultura familiar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O SUSAF-PR foi e continua sendo uma ferramenta importante para os agricultores familiares da região Sudoeste do estado, para os Serviços de Inspeção Municipais e para os consumidores, pois, os queijeiros conseguem abranger outros territórios de comercialização e divulgação dos produtos, podendo chegar a todo o território paranaense.

Os entrevistados relataram benefícios como o aumento da renda, a melhoria nas condições de vida da família, diversificação e aumento da produção e melhor divulgação de seus produtos após a conquista do selo estadual. Novos investimentos foram realizados nas propriedades contribuindo para ampliação da produção no presente e no futuro. Os impactos sociais relatados também se revelam no acesso a novos bens duráveis, na melhoria das moradias e no acesso a novos serviços.

Seguindo as normas e controle de qualidade que a legislação exige, a agroindústria familiar consegue produzir um queijo com segurança sanitária para a saúde do consumidor, qualidade e atributos sensoriais aceitáveis, promovendo a disseminação cultural e a valorização do queijo Colonial paranaense.

Apesar de todos os avanços o SUSAF-PR ainda enfrenta desafios, na divulgação dos benefícios que podem ser alcançados, como os produtores podem ter acesso, quais documentos são necessários, auxiliar as famílias no preenchimento dos principais documentos e oferecer suporte tecnológico e humano para que mais agroindústrias familiares conquistem o direito de comercializar seus alimentos no Paraná. Isso pode impulsionar o desenvolvimento local, gerar emprego, renda e melhorar a vida nas pequenas propriedades.

REFERÊNCIAS

ADAPAR - Agência de Defesa Agropecuária do Paraná. **Manual de uso do selo SUSAF-PR.** 2023b. Disponível em: https://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/migrados/File/Inspecao_POA/pp_manual_selo_SUSAF-PR_0.pdf. Acesso em: 25 fev. 2023.

ADAPAR - Agência de Defesa Agropecuária do Paraná. SUSAF - Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte. **Municípios Aderentes ao SUSAF no Estado do Paraná.** Atualizado em 17/11/2023. 2023a. Disponível em: <https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/SUSAF-Sistema-Unificado-Estadual-de-Sanidade-Agroindustrial-Familiar-Artesanal-e-de-Pequeno>. Acesso em: 21 nov. 2023.

BEAL, M. **Caracterização socioeconômica de queijarias familiares no Sudoeste do Paraná.** 2015. Trabalho de conclusão de Curso (Engenheiro Agrônomo) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Pato Branco, PR, 2015. Disponível em: <http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/14070>. Acesso em: 11 nov. 2023.

BITENCOURT, F. A.; LOCHMANN, S. H.; SILVEIRA, R. C.; SCHMIDT, V. Caracterização da agroindústria de produtos cárneos de base familiar no Rio Grande do Sul. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.7, n.5, 2021.

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, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/d10468.htm. Acesso em: 16 fev. 2023.

BRASIL. Decreto nº 11.099, de 21 de junho 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. 2022. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20192022/2022/Decreto/D11099.htm#art. Acesso em: 16 fev. 2023.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. 1952. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm. Acesso em: 14 fev. 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. 2017b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 16 fev. 2023.

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.** 2019b. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13860.htm. Acesso em: 15 fev. 2023.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. 1989. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm. Acesso em: 14 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece em todo território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente as agroindústrias de pequeno porte. 2015. Disponível em: <https://www legisweb.com.br/legislacao/?id=286090>. Acesso em: 20 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 05, de 14 de fevereiro de 2017. 2017a. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/arquivos/INSTRUONORMATIVANo5DE14DEFEVEREIRODE2017.pdf/view>. Acesso em: 20 fev. 2023.

BRASIL. Portaria nº 523, de 24 de agosto de 2018. Disciplina a emissão de declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP). 2018b. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/38405397/do1-2018-08-27-portaria-n-523-de-24-de-agosto-de-2018-38405190. Acesso em: 02 abr. 2023.

CASARIL, K. B. P. B.; BENTO, C. B. P.; HENNING, K.; PEREIRA, M.; DIAS, V. A. Qualidade microbiológica de salames e queijos coloniais produzidos e comercializados na região sudoeste do Paraná. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, v.7, n.2, 2017.

CASTILHO, A. C. B.; STAFUSSA, A. P.; RODRIGUES, L. M.; RESSUTTE, J. B.; POZZA, M. S. S.; MADRONA, G. S. Queijos artesanais do Paraná: caracterização de sua composição centesimal. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.5, n.10, p.1543-21567, oct. 2019.

CASTRO CISLAGHI, F. P.; BADARÓ, A. C. L. Dilemas da produção de Queijo Colonial Artesanal do Sudoeste do Paraná. 2021. **Revista Faz Ciência**, v.23, n.37, 2021.

CASTRO CISLAGHI, F. P.; FIEBIG, M. S.; SILVA, T. C.; ABREU, Y. S. M.; BADARÓ, A. C. L. Mapeamento dos produtores e aspectos de qualidade do queijo colonial artesanal da região Sudoeste Paranaense. In: 37º SEURS EXTENSÃO E INOVAÇÃO. Florianópolis, 3 e 4 de julho, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 2019.

ESPINDOLA, L. B. **A implantação e a adesão dos novos sistemas de equivalência de inspeção aos produtos de origem animal no Rio Grande do Sul**. 2016. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2016. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/153229>. Acesso em: 25 mar. 2023.

EXPOQUEIJO. **ExpoQueijo Brasil 2023** – Araxá Internacional Cheese Awards. Premiações ExpoQueijo Brasil 2023. Disponível em: <https://expoqueijobrasil.com.br/concurso/premiacoes/>. Acesso em: 10 nov. 2023.

GHELLER, D. G. Queijo colonial do Sudoeste do Paraná: da produção aos desafios para a formalização. 2022. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2022. <http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/30356>. Acesso em: 25 mar. 2023.

GHELLER, D. G.; CORONA, H. M. P. Queijo Colonial do Sudoeste Paranaense: caminhos para a valorização e regulamentação. **Informe GEPEC**, v.26, n.1, p.348-365, 2022.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIRALDELLO, F.; STOFFE, J. A.; LIMA, J. F.; LAVALL, V. L. Agroindústria familiar na microrregião de Francisco Beltrão (PR). 2013. **Revista FAE**, Curitiba, v.16, n.1, 2013.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6961#resultado>. Acesso em: 20 fev. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2022. Disponível em: https://ftp.ibge.gov.br/Censos/Censo_Demografico_2022/Previa_da_Populacao/PR_POP2022.pdf. Acesso em: 26 fev. 2023.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

PARANÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR. Portaria nº 074, de 14 de março de 2023. Estabelece os requisitos e critérios para adesão dos Municípios ou Consórcio de Municípios ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – SUSAF-PR e revoga a Portaria 081/2020. 2023b. Disponível em: https://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/documento/2023-03/portaria_no_074_2023_-_substituicao_no081.pdf. Acesso em: 15 abr. 2023.

PARANÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR). Portaria nº 081, de 29 de abril de 2020. 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). 2020a. Disponível em: http://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/migrados/File/ATG/AIC/Imagens/anexo234182_539341.pdf. Acesso em: 26 jan. 2023.

PARANÁ. Assembleia Legislativa do Estado do Paraná (ALEP). Lei nº 19.599, de 17 de julho de 2018. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná. 2018. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=365149#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%20e,artesanais%20no%20Estado%20do%20Paran%C3%A1.&text=Art.,artesanais%20no%20Estado%20do%20Paran%C3%A1>. Acesso em: 25 jan. 2023.

PARANÁ. Decreto nº 4.229, de 13 de março de 2020. Regulamenta a Lei nº 17.773, de 29 de novembro de 2013, que institui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná - SUASA-SUSAF-PR. 2020b. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=390687>. Acesso em: 25 fev. 2023.

PARANÁ. Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER-IDR-Paraná. **Agroindústria**: mais quatro municípios são credenciados ao sistema de atenção à sanidade agroindustrial. 2023. Disponível em: <https://www.idrparana.pr.gov.br/Noticia/Mais-quatro-municipios-sao-credenciados-ao-sistema-de-atencao-sanidade-agroindustrial>. Acesso em: 14 abr. 2023.

PARANÁ. Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Paraná – SEAB. Departamento de Economia Rural - DERAL. 2021. Disponível em: <https://www.agricultura.pr.gov.br/vbp>. Acesso em: 02 fev. 2023.

PERONDI, M. A.; DENGGO, M. L.; GAZOLLA, M. Mercados das agroindústrias familiares de queijo artesanal do Sudoeste do Paraná. **Redes**, Santa Cruz do Sul (*online*), v.24, n.1, p.246-269, jan./abr. 2019.

PRÊMIO QUEIJO BRASIL. Confira os premiados do Prêmio Queijo Brasil 2023, 6.ed. Disponível em: <http://premioqueijobrasil.com.br/home/confira-os-premiados-do-premio-queijo-brasil-2023/>. Acesso em: 10 nov. 2023.

ROSSI, M. Queijarias do Sudoeste conquistam medalhas de Prata no Concurso Mundial do Queijo do Brasil. 2022. **Diário do Sudoeste**. Disponível em: <https://diariodosudoeste.com.br/regiao/queijarias-do-sudoeste-conquistam-medalhas-de-prata-no-concurso-mundial-do-queijo-do-brasil/>. Acesso em: 10 nov. 2023.

SÁ, J. F. **Difusão de políticas para agroindústrias familiares**: da adesão ao fortalecimento do SUSAF-RS. 2019. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, UFRGS, 2019.

SALDANHA, R. K. **O perfil da agricultura familiar do Sudoeste Paranaense segundo o histórico da economia agrícola da região e as estatísticas mais recentes**. 2014. Monografia (Graduação em Ciências Econômicas) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I. B.; CASTRO-CISLAGHI, F. P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos Coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. **Boletim CEPPA**, v.33, p.33-44, 2015.

SIQUEIRA, K. B. O Mercado Consumidor de Leite e Derivados. **EMBRAPA**. Circular Técnica 120. Juiz de Fora, MG. Julho, 2019. Disponível em: O Mercado Consumidor de Leite e Derivados. Acesso em: 19 jun. 2023.

SISTEMA FAEP. Prêmio Queijos do Paraná. **Resultados**. 2023. Disponível em: <https://www.sistemafaep.org.br/premio-queijos-do-parana/>. Acesso em 10 nov 2023.

SOSTER, N.; PLEIN, C. Agroindústria familiar rural: Um estudo de caso no município de Francisco Beltrão. In: ANAIS DA III SEMANA ACADÊMICA DE ADMINISTRAÇÃO E II MOSTRA CIENTÍFICA. Francisco Beltrão: UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, 2005.

STEINBACH, J. **Caracterização do queijo colonial da microrregião de Francisco Beltrão-PR e estudo com consumidores**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2017.

TOREZAN, R.; CASCELLI, S. M. F.; DINIZ, J. D. A. Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação. **Embrapa**, Brasília, DF, p.51, 2017.

ZACHOW, M.; PLEIN, C. A gestão como característica da agricultura familiar. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 4, n. 6, 2018.

ZANGIROLAMI-RAIMUNDO, Juliana; ECHEIMBERG, Jorge de Oliveira; LEONE, Claudio. Research methodology topics: Cross-sectional studies. **J. Hum. Growth Dev.** [online], v.28, n.3, p.356-360, 2018.