

CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO DOS PECUARISTAS FAMILIARES PRODUTORES DE QUEIJO SERRANO DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RS

Magda Sharlem Torres

Graduanda em Medicina Veterinária e bolsista IC do CNPq

magda-sharlem@hotmail.com

Saionara Araújo Wagner

Professora FAVET/UFRGS e Orientadora

Território dos Campos de Cima da Serra



INTRODUÇÃO

O trabalho busca destacar relações existentes entre o modo de vida característico dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra e a produção artesanal do Queijo Serrano. A forma como essas famílias, em torno de 3.500, organizam seu sistema produtivo está diretamente relacionada à produção desse queijo, inserida na atividade de pecuária extensiva em campo nativo.

METODOLOGIA

Os dados analisados foram coletados a partir de depoimentos, entrevistas e observação participante, junto às famílias. Amostras de queijo foram coletadas e encaminhadas ao CEPETEC/UFRGS para caracterização microbiológica, físico-química e sensorial.

Paisagem: Campo Nativo e Gado Geral



Queijo Artesanal Serrano



RESULTADOS PRELIMINARES

Das 60 famílias entrevistadas, 65% possuem até 100 bovinos e ordenham diariamente em média 15 vacas, com exceção dos domingos, feriados e dia de rodeio, para fabricação do queijo. Às vacas em ordenha, além da pastagem nativa, recebem alimentação complementar e pastagem cultivada, como aveia e azevém, no inverno. A racionalidade desse grupo de produtores se assemelha à dos agricultores familiares com utilização de mão de obra familiar, produção de alimentos para autoconsumo, priorizando a reprodução social da família. Do montante entrevistado, somente 9 (15%) possuem propriedades com mais de 200 ha, 43% se desenvolve o sistema de criação "cria e cria", 40% "ciclo completo" e 16,7% "recria". Também para 54% dos entrevistados, a renda obtida com a venda do queijo é superior à renda com a venda do gado. As formas de comercialização do queijo mais encontradas foram: Produtor → Intermediário → Varejista → Consumidor e/ou Produtor → Intermediário → Consumidor. Os resultados de laboratórios das amostras de queijo estão sendo analisados e compilados para publicação, porém dados preliminares indicam que o período de maturação entre 30 e 60 dias foi suficiente para eliminação de bactérias contaminantes, excluindo o risco de toxinfecções alimentares se este tempo for observado antes da comercialização.

Renda bruta anual média de propriedades produtoras de Queijo Artesanal Serrano:

Item	Receita	
	(R\$)	(%)
Queijo	13.916,70	33,8
Bovinos	9.583,40	23,3
Outras receitas*	6.083,40	14,8
Animais e produtos de origem animal	6.083,40	14,8
Produtos agrícolas	5.500,00	13,3
Total	41.166,90	100

* inclui aposentadoria, pensão rural, artesanato e outras rendas não-agrícolas.

Família de Pecuarista Familiar



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar da tradição histórica do seu processo produtivo e da sua importância econômica e social para a região, esse tipo de queijo tem sido produzido e comercializado à margem da legislação vigente. Para tanto, o presente projeto de pesquisa se propõe a caracterizar e descrever o sistema de produção implementado por esses pecuaristas familiares, bem como os parâmetros de identidade e qualidade do Queijo Artesanal Serrano, a fim de fornecer elementos para sua classificação enquanto produto caracterizado identitariamente com especificidade local, referente a um território, os Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.