

CAMPOS DE CIMA DA SERRA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Queijo Artesanal Serrano

*V Workshop Catarinense de Indicação Geográfica
IV Mostra de Produtos Tradicionais
Oficina Sobre Queijos Artesanais do Brasil*

Joinville, 10 a 12 de agosto de 2016



1 CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

- Origem portuguesa/tropeiros
- **Vinculado ao território Campos de Cima da Serra do RS e SC**
- Artesanal em pequena escala
- **Notoriedade: mais de dois séculos (citação desde 1853)**
- Leite da propriedade
- **Leite cru integral**
- Vaca corte e/ou mista
- **Alimentação campo nativo (base)**
- Produção sazonal (primavera/verão)
- **Sabor acentuado realçado pela maturação**
- Produto diferenciado e valorizado no mercado
- **Produtores: 1.500 no RS e 2.000 em SC**

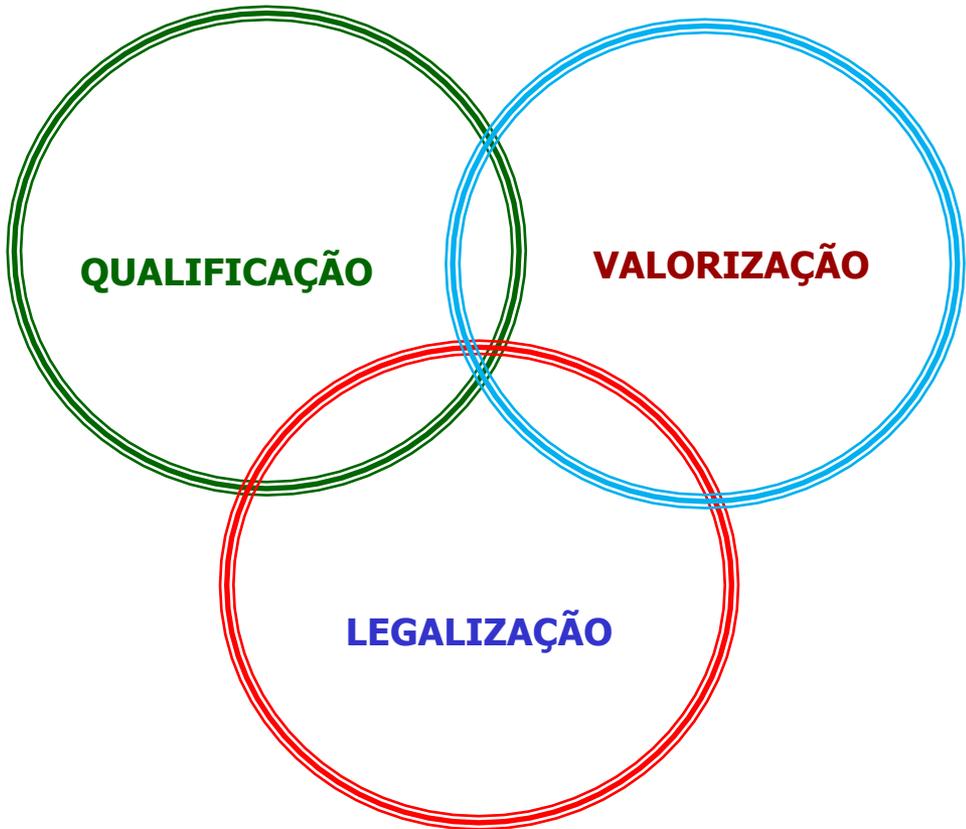


2 SÍNTESE HISTÓRICA

- **Origem portuguesa: açorianos e paulistas (tropeiros)**
- **Primeiras propriedades estabelecidas na Região (entre 1.730 a 1.750)**
- **Rebanhos em estado feral (xucros ou chimarrões)**
- **Imensas áreas de pastagens naturais**
- **Em muitas propriedades existem equipamentos centenários**
- **A receita praticamente não sofreu alteração**
- **Saber fazer transmitido de geração a geração**
- **Moeda de troca**
- **Comercialização: direção ao mar e caminho tropas**
- **Transportado por tropeiros em mulas arreadas**
- **Valor cultural e histórico**
- **Patrimônio cultural e imaterial dos serranos**



3 FOCOS DO PROJETO QUEIJO ARTESANAL SERRANO SC E RS

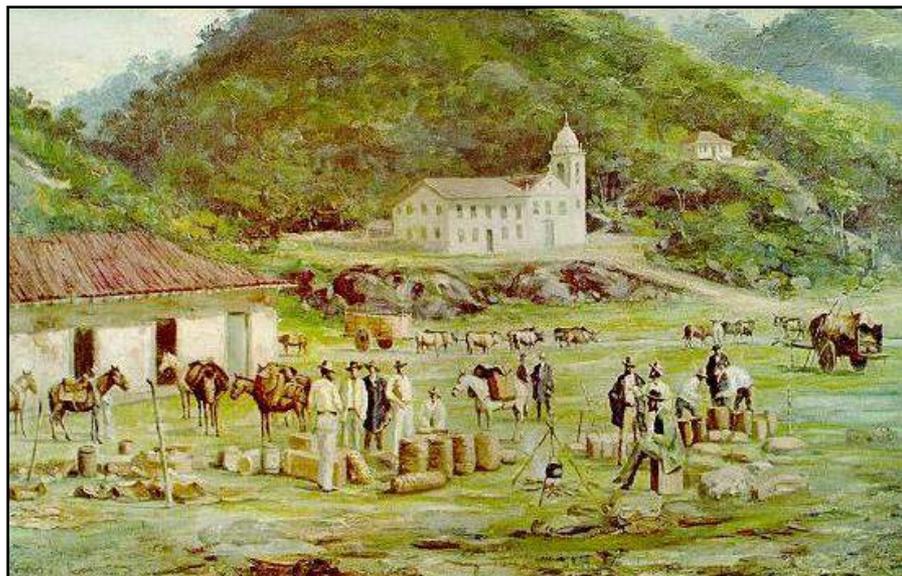


3 PARCERIAS

- Governo do Estado de SC e RS
- MAPA
- MDA/Codeter
- Fapesc e Fepagro
- Amures - Cisama
- Prefeituras municipais
- CAV/Udesc, UFRGS, Uniplac
- Banco do Brasil
- Associação de produtores
- Fatma
- Projeto Desenvolvimento Territorial
- Emater - RS



“Ninguém faz uma indicação geográfica sozinho”.



Era moeda de troca por mercadorias produzidas em outras regiões (sal, farinha, açúcar, café, cachaça, etc.)



Levado em bruacas sobre lombo de mulas ou em carretas.

4 IMPORTÂNCIA ECONÔMICA

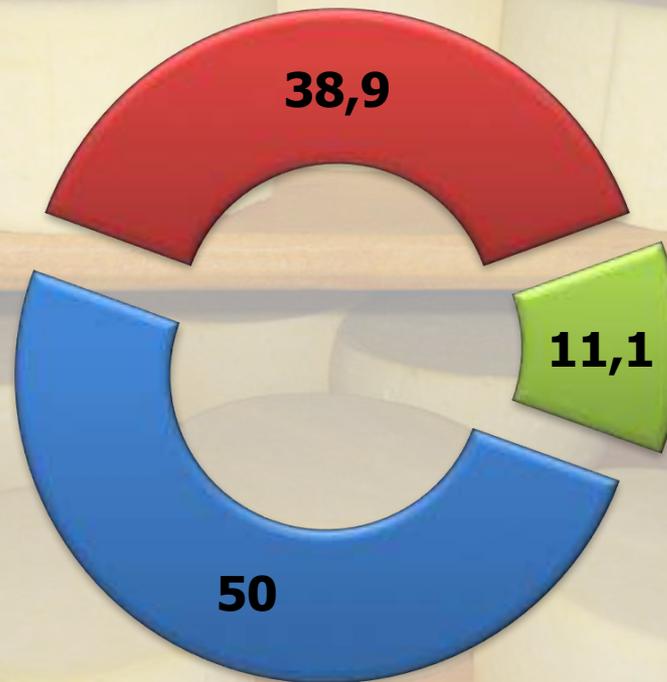
Renda bruta anual nas propriedades



Descrição	Receita (%)
Queijo Serrano	33,8
Bovinos	23,3
Receita não agrícola **	14,8
Animais e produtos de origem animal	14,8
Produtos agrícolas	13,3
Total.....	100

** Inclui aposentadoria rural, artesanato e outras rendas não provenientes da agropecuária.
 Fonte: Emater/RS (2012).

Importância econômica (%)



■ Primeiro lugar ■ Segundo lugar ■ Terceiro lugar

5 AMBIENTE DE PRODUÇÃO

- **Clima: Cfb (temperado úmido sem estação seca)**
- **Regime hídrico: aproximadamente 1.780 mm**
- **Temperatura: média de 36 geadas e neves fortes (alguns municípios)**
- **Solos : baixa fertilidade natural**
- **Altitude: 750 a 1.800m a.n.m.**
- **Vegetação: campos naturais entremeados com a mata de araucária**
- **Área territorial em SC: 16.000 km² em SC**
- **Pequenas propriedades (pecuaristas familiares)**



6 ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA



Área: 34.372,7 km²
- 18 Municípios (SC)
- 16 Municípios (RS)

7 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA IG



CAMPOS
DE CIMA
DA SERRA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

8 DOSSIÊ PARA DEPÓSITO NO INPI

- **Comprovação da legitimidade da entidade requerente (Aproserra)**
- **Atos Constitutivos da Aproserra**
- **Identificação do representante legal da Aproserra**
- **Guia de recolhimento INPI**
- **Representação gráfica**
- **Delimitação geográfica da área**
- **Comprovação do legítimo interesse do depositante (Aproserra)**
- **A influência do meio geográfica na qualidade e características do QAS**
- **Descrição do processo de produção**
- **Comprovação de uma estrutura de controle**
- **Comprovação de estarem os produtores na área geográfica demarcada**



9 PRINCIPAIS AÇÕES PARA FORMALIDADE, IG E PATRIMÔNIO CULTURAL....

- Intercâmbios técnicos Ematers RS e MG
- **Capacitação técnicos municipais**
- Cadastramento de aproximadamente 1017 produtores
- **Resgate e publicação da história do QAS**
- Delimitação da área geográfica do QAS
- **Caracterização e descrição do sistema de produção**
- Descrição do processo de produção
- **Caracterização física, química, sensorial e microbiológica do QAS**
- Ações de formação para produtores
- **Elaboração de publicações (livros, posters, artigos, documentos, vídeos...)**
- Ações de divulgação (jornal, revistas, TV, vídeo, internet...)
- **Organização dos produtores (Aproserra, Aprocampos, Aprojaqui, Acampoças, AproSãoChico)**
- Encaminhamento dossiê registro como patrimônio cultural (Iphan)
- **Participação em eventos (Nacionais, estaduais, municipais...)**
- Elaboração e implantação de dois Projetos Estruturantes SC Rural
- **Construção de queijarias (SC: SC Rural; RS: DRS BB)**
- **Simpósio Interestadual de QAS (São José dos Ausentes (SC), Lages (SC) e Bom Jesus (RS))**



10 REGISTRO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL

Encaminhamento dossiê para registro como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil, Lages, SC, 10/05/2013.





▪ **Dossiê Iphan:**

- 2.500 pág.
- Justificativa
- Descrição Sumária do Bem
- Informações históricas
- Documentação audiovisual
- Referências documentais (266)
- Cartas de anuência PJ (164)
- Cartas de anuência PF (1.374)

11 SIMPÓSIOS INTERESTADUAIS

1º Simpósio Interestadual de **QUEIJO** Artesanal Serrano
São José dos Ausentes, RS, 15/06/12.



**2º Simpósio Interestadual de
QUEIJO Artesanal Serrano
Lages, SC, 10/08/14.**



**3º Simpósio Interestadual de
QUEIJO Artesanal Serrano
Bom Jesus, RS, 15/07/16.**



12 REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QAS

• Objetivos

- Subsidiar o SIM
- Padronizar e qualificar a produção de QAS
- Fornecer identidade para o QAS

• Instituições participantes

- Epagri
- Mapa
- Cidasc
- Amures/Cisama
- Udesc
- Emater/RS
- Aproserra

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO	
1 ALCANCE	
1.1 Objetivo:	Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Serrano destinado ao consumo humano.
1.2 Âmbito de Aplicação:	O presente Regulamento se refere ao Queijo Serrano destinado ao comércio dentro dos limites da atuação do serviço de inspeção sanitária municipal.
2 DESCRIÇÃO	
2.1 Definição:	Queijo Serrano é o produto elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, líquido, integral e recém ordenhado, que se coagula por coagulação enzimática do leite, através da utilização de coágulos industriais e no ato do amassagem utilizando somente o processo manual e, que o produto final apresenta consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, suata de corantes e conservantes, com ou sem aditivos mecânicos, conforme a tradição histórica na região serrana de Santa Catarina e nos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul.
2.2 Classificação:	O Queijo Serrano é um queijo de salina, unidade (até 35,0%) serrigado, apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 25,0% e 44,9%.
2.3 Designação (determinação de venda):	Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano.
3 REFERÊNCIAS	
AMBROSINI, L.B. Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra-RS. 2007. 162 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.	
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07.03.1999. Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1999.	
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07.03.1999. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1999.	
BRASIL. Ministério da Agricultura. RISPQA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29.03.1952. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.	

13 LEIS ESTADUAIS

- **Santa Catarina:**

- PL./0316.7/2015 - Aprovado pela Alesc, em 1º turno, em 03/08/2016 (Dispõe sobre a produção e comercialização do QAS)

- **Rio Grande do Sul:**

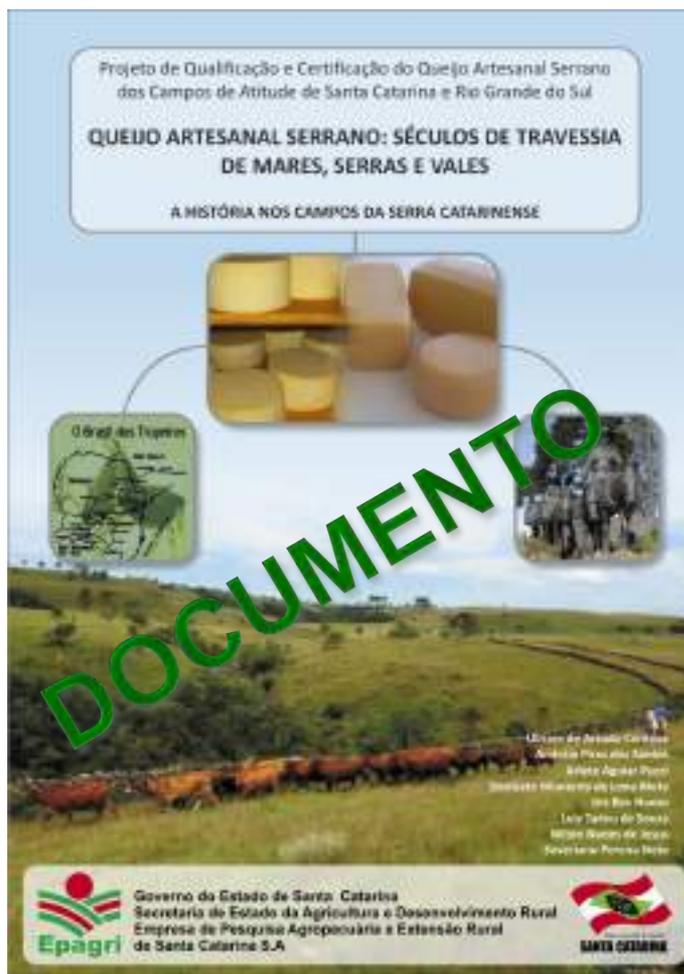
- .Previsão de votação em agosto/2016.

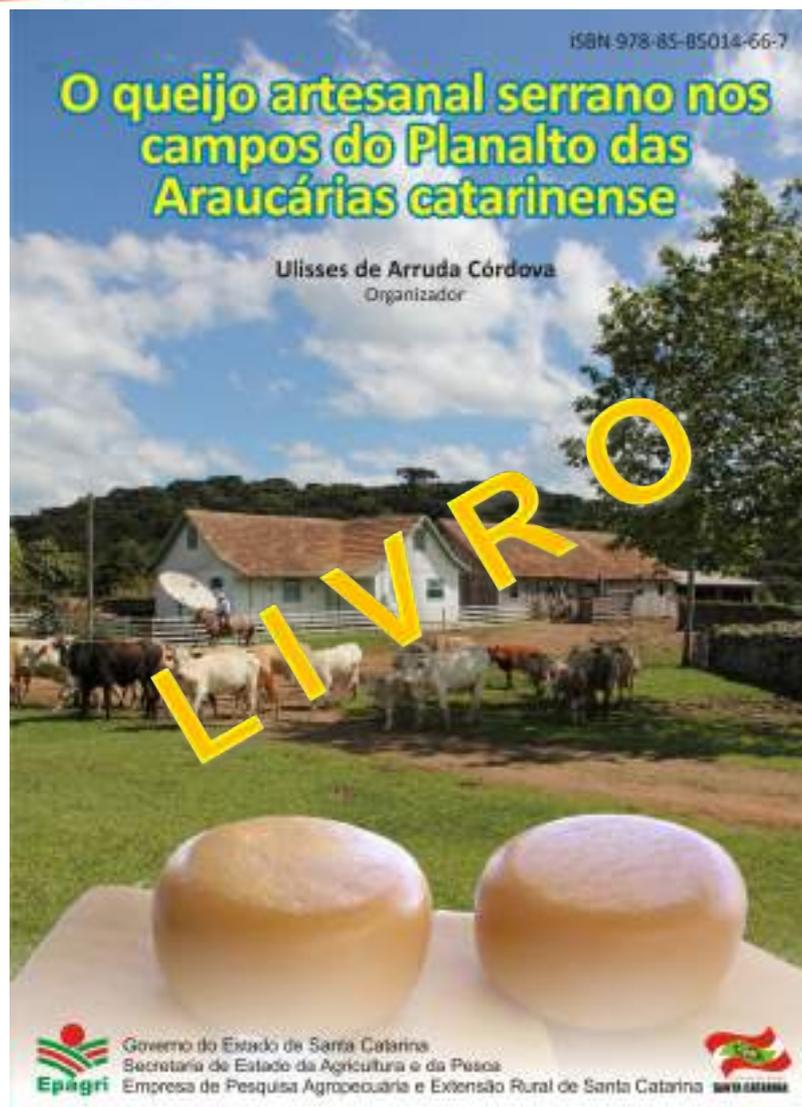
14 AÇÕES NECESSÁRIAS

▪ LEGALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO:

- Qualificação para implantação de BPAs e BPFs nas propriedades
- **Monitoramento de tuberculose e brucelose**
- Linhas específicas de crédito para instalações e melhoria do sistema produtivo
- **Atuação efetiva do SIM em todos os municípios**
- Fortalecimento de grupos e associações
- **Registro do processo de produção do QAS junto ao IPHAN**
- Obtenção de indicação geográfica (DO)
- **Legislação federal para os queijos artesanais de leite cru**
- Legislação estadual para legalização da produção e comercialização do QAS

15 PUBLICAÇÕES







Agropecuária Catarinense



Cebola de São Joaquim
 A tecnologia que sustenta a liderança nacional

- Efeito ambiental de fertilizantes inorgânicos e orgânicos
- Orientações para o cultivo da raiz-forte
- Favela: novo cultivar de batata-doce para Santa Catarina
- Preparados homeopáticos elevam níveis de nutrientes em cebola

Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
 SANTA CATARINA

CONJUNTURA

O queijo artesanal serrano nos altiplanos do Sul do Brasil

(Missões de Arruda Cardoso e Andréia de M. de T. B. F. Schrickmann)

Queijo artesanal serrano: origens, simbolismo e modo de vida

Na Serra Catarinense as tradições e saberes relacionados à produção do queijo artesanal serrano são imprescindíveis para a manutenção das práticas culturais e o desenvolvimento econômico e social da região. Este queijo serrano, mais conhecido como queijo de Minas, representa um modo de vida diferenciado por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de agricultores familiares.

Assim, a partir desse momento, desde 2008 a Epagri, em conjunto com a Unocha (U), mantém uma equipe de pesquisadores e especialistas atuando no Projeto Queijo Artesanal Serrano, que abrange os 18 municípios da Serra Catarinense e, do outro lado do Paraná, mais 12 municípios em Campos de Cima da Serra, no Sul Grande do Sul.

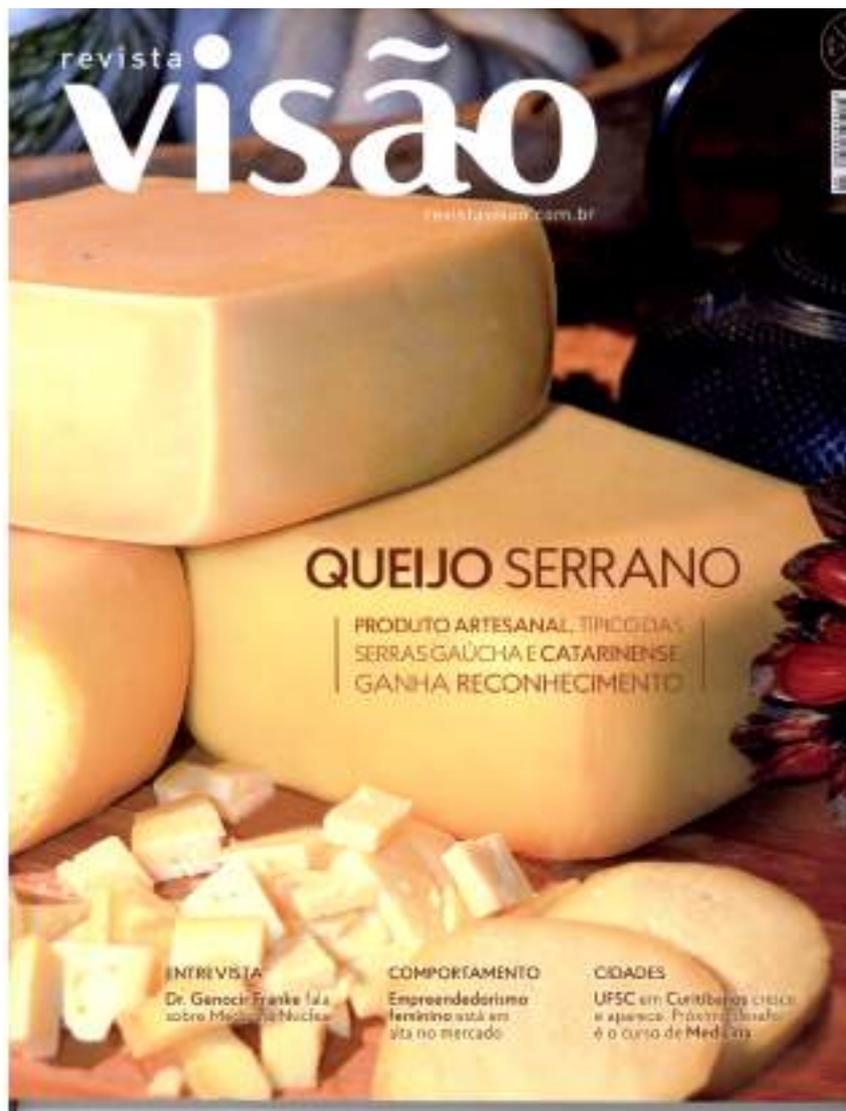
Desde então, diversas atividades de campo, publicação dos livros Queijo Artesanal Serrano: História de Invenção de Minas, Serra e Sabor – A História do Queijo da Serra Catarinense e O Queijo Artesanal Serrano: Sua origem do Planalto das Antilhas Catarinenses, além de outros meios de divulgação (folheto, pôsteres, vídeos e de divulgação, leituras e reuniões de imprensa), representam ações significativas que fortalecem o Projeto e o território reconhecido.

O Projeto Queijo Artesanal Serrano, formado por uma rede de parcerias com entidades, poder público, sociedade civil e produtores, promoveu nesse período a resgate histórico e cultural desse saber-fazer, a valorização da região produtora, a otimização do sistema e do processo produtivo, a qualificação do produtor e a busca por uma certificação que reconheça os diversos tipos de queijos locais.

Realizado em tripé conjunto com a produção do produto, sustentação dos produtores e legislação do QAS, o Projeto possui como objetivo final o consórcio de uma legislação geográfica e o registro do Mofo de Fazer Queijo Artesanal Serrano no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como patrimônio material e cultural do Brasil, além da legislação de conversão de uma toda a região produtora. Esse reconhecimento contribuiu para que se tenha uma legislação própria.




Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
 SANTA CATARINA





DOCUMENTÁRIO

Queijo artesanal serrano: renda, cultura e tradição nos campos de altitude de SC e RS

A Serra Catarinense e os Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul têm características peculiares, como o clima, a vegetação, a altitude, as etnias que povoaram essas regiões, os usos, os costumes e as tradições. Em razão dessa diversidade, existem produtos que marcam intensamente a vivência do povo, ainda fortemente ligado ao meio rural. Um deles é o queijo artesanal serrano, produzido por milhares de famílias rurais desde o século XVII.

Este vídeo mostra a presença do queijo artesanal serrano no Planalto Sul de Santa Catarina desde o povoamento, que está ligado diretamente ao Ciclo do Tropicismo, um dos mais importantes da economia brasileira. A produção evidencia ainda as características que diferenciam esse queijo de outros, a rotina que envolve o saber-fazer e a importância cultural e econômica do produto para os agricultores familiares.

Este material compõe os documentos da Epagri que objetivam registrar a história do queijo artesanal serrano para a obtenção da Indicação Geográfica, concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial, bem como o registro do modo de saber-fazer como patrimônio cultural de natureza imaterial junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Brasil.

Roteiro e direção: Isobela Schwengler
Imagens: Ionatan Junes e Marco Lemos
Edição: Sebastião de Góis e Antonio Azevedo
Supervisão: Delcio Alfredo Rockenbach
Consultoria Técnica: Ulisses de Amália Córdova e Andréia de F. de M. B. F. Schickmann
Realização: Epagri Vídeo/2013



Rodovia Admar Gonzaga, 1.887, Itacorubi, CP 882
 Fone: (48) 3665-9000, fax: (48) 3665-9010
 88234-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
 Internet: www.epagri.sc.gov.br
 E-mail: atibco@epagri.sc.gov.br



QUEIJO ARTESANAL SERRANO: renda, cultura e tradição nos campos de altitude de SC e RS



QUEIJO ARTESANAL SERRANO:
 renda, cultura e tradição
 nos campos de altitude de SC e RS

TEMPO
 29'50"

Muito obrigado!



PROJETO QUEIJO ARTESANAL SERRANO - SC

Rua João José Godinho, s/n - Bairro Morro do Posto

C.P. 181 - CEP 88.502-970 - Lages – SC

Fones: 49 32896400

Página facebook/Queijo Artesanal Serrano

ulisses@epagri.sc.gov

andreiameira@epagri.sc.gov.br