

FORUM Alimentação, Água e Bens Comuns

Volta Redonda, RJ, 28 de novembro de 2018

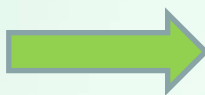
VALORIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS DO PARANÁ

Eng^a Agr^a Msc. Mary Stela Bischof
Coord. Estadual EMATER

DESAFIOS PARA AGRICULTURA FAMILIAR:

- LOCALIZAÇÃO - PERIFÉRICAS E DISPERSAS;
 - ESCASSEZ DE MÃO DE OBRA;
 - PERDA DE AUTONOMIA;
 - PERMANÊNCIA NAS INTEGRAÇÕES COM AGROINDÚSTRIAS: ESCALA, LOGÍSTICA ETC...;
 - COMPLEXIDADE PARA AGREGAR VALOR A PRODUÇÃO (F, S,T,A, P....);
 - FALTA DE ATER PARA PRODUÇÕES DIVERSIFICADAS E GESTÃO;
 - SUCESSÃO FAMILIAR;
- **BAIXA INTEGRAÇÃO AOS MERCADOS TRADICIONAIS**

“DIVERSIFICAR E DIFERENCIAR A PRODUÇÃO PARA AGREGAÇÃO DE VALOR E AUTONOMIA”



Reconversão da agricultura familiar



Avanços na legalização de unidades de processamento da Agricultura Familiar:

PRODUTOS VEGETAIS – exceto bebidas e polpas
RDC 49/2013 – marco para mudanças



Valorização da produção das agroindústrias familiares rurais com produtos diferenciados → menores volumes

PRODUTOS ANIMAIS – SIM/SIP/SIF

DECRETO Nº 9.013 DE 29 DE MARÇO/ 2017

INSTRUÇÃO NORMATIVA 05 / 2017

INSTRUÇÃO NORMATIVA 16 / 2015

- Reconhecimento do Estado Brasileiro quanto a necessidade de normas específicas para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.
- **Leis do Queijo Artesanal** – MG, SC,RS
- Fiscalização orientativa

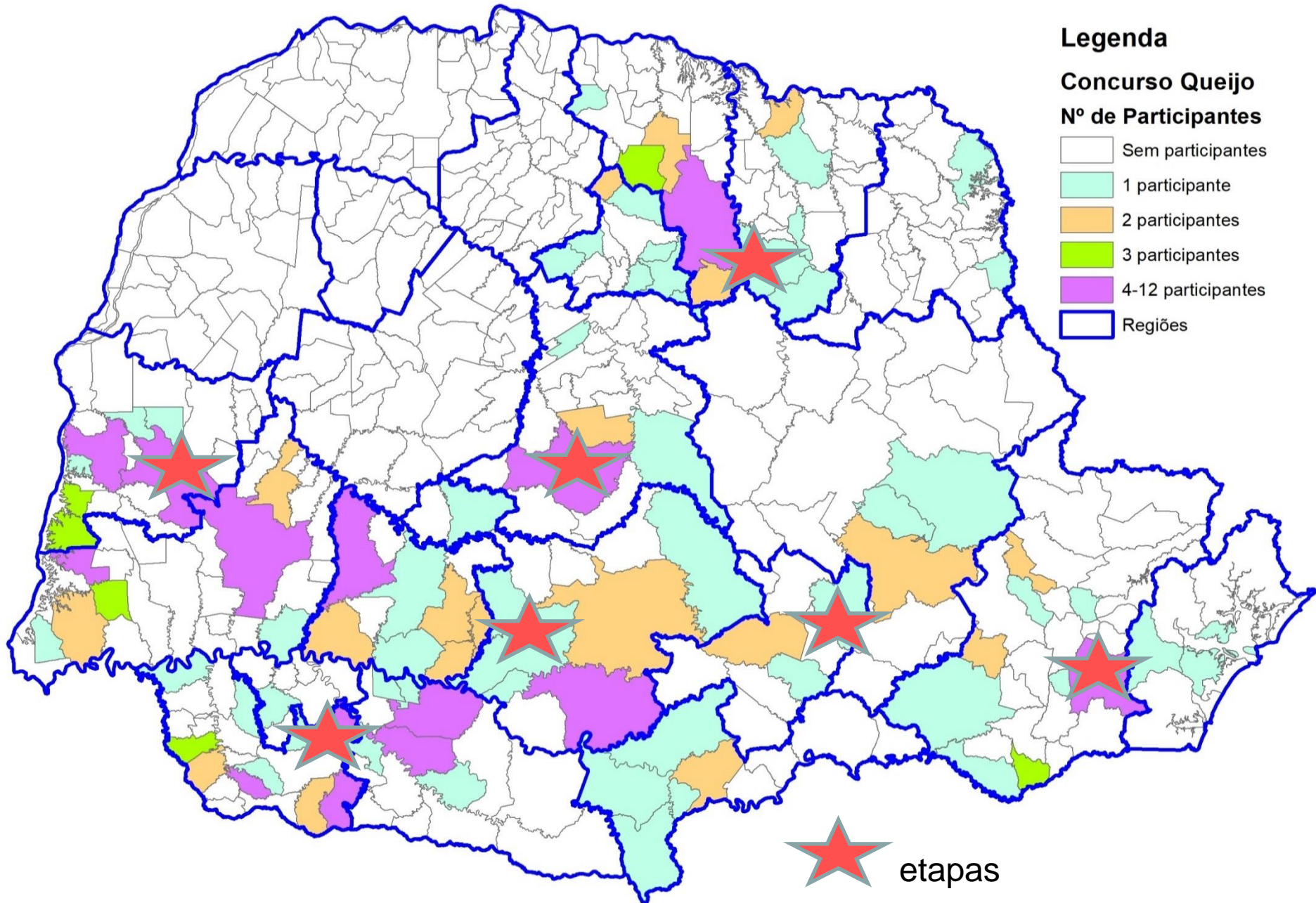
Concurso de Queijos Artesanais do Paraná

Estratégia da extensão rural do Paraná:

Objetivo: Identificar e promover a produção de queijos artesanais da agricultura familiar paranaense, valorizando a cultura alimentar e o saber fazer dos queijos diferenciados (curados) e, assim, contribuir para a agregação de valor por meio do desenvolvimento da agroindústria familiar.

Comissão organizadora: MAPA e EMATER

INSCRITOS ETAPAS REGIONAIS / TERRITORIAIS – 185



Etapa Cantuquiriguaçu- Pinhão



**23 participantes –
11 municípios**



Etapa Sudoeste - Fco Beltrão



**41 participantes –
17 municípios**



Etapa Centro Sul - Irati



15 participantes –
12 municípios

Etapa Norte - Londrina



**30 participantes –
20 municípios**

Etapa Oeste - Toledo



Etapa Paraná Centro -



Etapa FINAL - Curitiba



Finalistas



Etapa FINAL - finalistas



GANHADORAS




BRONZE

PRATA

OURO

SEQUÊNCIA DO CONCURSO

- Capacitação/formação técnicos e queijeiros para aprimoramento a qualidade dos queijos legalização 
- **Legislação estadual do queijo artesanal**
- Estabelecimento de parcerias com instituições (Universidades- UEM , UTFR, UNIOESTE, PUC)
- **Excursão técnica para os finalistas do concurso**
- Acesso a mercados
- Formação de redes
- **Próximos concursos:.....**

INTERCAMBIO TÉCNICO EMATER e EPAGRI



Setembro 2018



LEGISLAÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DO PARANÁ

PROJETO DE LEI 818 /2015 – Deputado Profº Lemos

Audiência pública em dezembro/2015 – recusada em plenário

**Criação de um GT lei queijo em janeiro /2018
- diversas entidades**

Nova Audiência pública 19/03 /2018 – parecer técnico ADAPAR favorável e aprovada em junho /2018
Sansionada – 17 de julho de 2018



QUEIJO ARTESANAL
Debate do projeto 818/2015
Produção e comercialização
do queijo artesanal.

19
MAR

9h

Plenarinho da Assembleia Legislativa do Paraná

Praça Nossa Senhora de Salete, s/n - Curitiba - PR

Professor
LEMONS
DEPUTADO ESTADUAL

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

Secretaria da Agricultura
e Abastecimento

LEI 19.599/2018: dispõe sobre a produção e comercialização dos Queijos Artesanais do Paraná

Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal aquele produzido com leite fresco e cru em pequena escala de produção, oriundo da própria propriedade leiteira, que se utiliza de micro ou pequena estrutura física, elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural que lhe conferem identidade.

Implementação da Lei - Criação de um COMITÊ estadual

Destques da Lei PR 19.599/2018

- Leite cru (IN 57/2011 mapa)
- LEITE Próprio – complementado por propriedades próximas da agricultura familiar
- Sanidade rebanho-
- Água de qualidade
- BPA e BPF
- Instalações simples (IN 05 MAPA)
- Maturação < 60 dias com estudos técnicos
- **RTIQ- elaborado de forma conjunta – produtor, pesquisa e ATER – validado pelo órgão competente....**

Considerações finais

- Movimento virtuoso em torno da produção e consumo de alimentos de qualidade partir da produção de queijos artesanais;
- Geração de renda e sucessão familiar
- Parcerias multidisciplinares para avançar
- Consolidação dos queijos artesanais no Paraná abre caminhos para outras agroindústrias;
- **Sensibilização** dos órgãos responsáveis de cada esfera- $M < E < F$

Queijo artesanal do Paraná – semente plantada e em desenvolvimento



Obrigada e salve o Queijo Artesanal !!



Eng^a Agrônoma Msc. Mary Stela Bischof

marybischof@emater.pr.gov.br

(041) 3250- 2168