REVISTA
DO INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES
v. 79, n. 2, abr-jun 2024

EPAMIG
Pesquisa Agropecuária

Artigo DOI: 10.67619/2238-6416.v79i2.980

PERFIL DO PRODUTOR INFORMAL DE QUEIJO DO MARAJÓ: OS DESAFIOS DA REGULAMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO ARTESANAL

Profile of the informal cheese producer in Marajo: the challenges of regulation in artisanal production

Bruna Luiza da Silva e Silva[1], Mayara Joara Silva Carvalho[1], Inês Clarissa Gomes Sousa[2], Maria Beatriz Martins Conde[3], Vitória Nazaré Costa Seixas[1]*

RESUMO

Objetivou-se analisar a situação dos produtores informais de queijo do Marajó nas cidades de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari e investigar os obstáculos enfrentados para regularizar a produção. Aplicou-se um questionário dividido em quatro partes: perfil do produtor, processo de produção, aspectos técnicos e comercialização realizada entre os meses de março a setembro de 2023 e contou com a participação de 17 entrevistados de um grupo de 22 fabricantes de queijo nessas regiões, dos quais apenas cinco possuem autorização oficial. Desses, 65% são do sexo masculino, possuem apenas ensino fundamental completo (47%) e mais de 30 anos de experiência (35%), sendo que 82% mencionaram ter adquirido conhecimento com familiares. A maioria (41%) tem uma renda superior a 3 salários mínimos. No que diz respeito à participação em associações ou cooperativas, a maioria esmagadora (71%) não são filiados a nenhuma organização. As formas de obtenção de leite na região pelos produtores informais de queijo no Marajó variam, com 35% produzindo seu próprio leite e 35% comprando totalmente de terceiros. A maioria (65%) nunca participou de cursos de capacitação, apesar de 88% considerarem a assistência técnica importante. Cerca de 71% dos produtores têm interesse em regularizar sua produção. 45% dos participantes da pesquisa estão envolvidos em vendas diretas para os consumidores finais. Sobre a extensão das vendas, 48% dos entrevistados mencionaram preferência pelo comércio local. Diante desse cenário, os resultados ressaltam a necessidade de implementação de políticas públicas de apoio à cadeia produtiva do queijo no Marajó.

Palavras-chave: queijo artesanal, Marajó, produtor informal, regularização, políticas públicas.

1 Universidade do Estado do Pará, Belém, PA, Brasil.
2 Universidade Federal de Viçosa, Avenida Peter Henry Rolfs, s/n, 36570-900, Viçosa, MG, Brasil.
E-mail: ines.clarissa1234@gmail.com
3 Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, PR, Brasil.

*Autor para correspondência

Recebido / Received: 18/02/2024
Aprovado / Approved: 13/05/2024

ABSTRACT

The aim was to analyze the situation of informal cheese producers in the Marajó region in the cities of Soure, Salvaterra, and Cachoeira do Arari and investigate the obstacles they face in regularizing production. A questionnaire divided into four parts was applied: producer profile, production process, technical aspects, and commercialization carried out between March and September 2023, with the participation of 17 cheese producers out of a total of 22 identified in these areas, of which only five have legal authorization for production. Of these, 65% are male, have only completed elementary education (47%), and have over 30 years of experience (35%), with 82% mentioning acquiring knowledge from family members. The majority (41%) have an income of more than 3 minimum wages. Regarding participation in associations or cooperatives, the majority (71%) are not affiliated with any organization. The ways of obtaining milk in the region by informal cheese producers in Marajó vary, with 35% producing their own milk and 35% buying entirely from third parties. Most (65%) have never participated in training courses, although 88% consider technical assistance important. About 71% of the producers are interested in regularizing their production. 45% of the survey participants are involved in direct sales to final consumers. Regarding the extent of sales, 48% of the respondents preferred local trade. Given this scenario, the results emphasize the need to implement public policies to support the cheese production chain in Marajó.

Keywords: artisanal cheese, Marajó, informal producer, regularization, public policies.

INTRODUÇÃO

Entende-se por queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino na proporção máxima de 40%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga. A classificação é de acordo com o processo de fabricação adotado, em queijo tipo manteiga - no processo de cozimento da massa, denominada de "fritura" da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita (PARÁ, 2013).

A fabricação de queijo no Marajó é de extrema importância para a economia e para a cultura local, mantendo uma tradição antiga que persiste ao longo do tempo. No entanto, essa prática artesanal enfrenta um desafio delicado entre a preservação de suas origens culturais e a adaptação às novas regulamentações. O papel do produtor informal de queijo nesse cenário é fundamental para a compreensão não apenas das técnicas de fabricação, mas também das questões econômicas, sociais e de saúde envolvidas nessa atividade (NASCIMENTO *et al*., 2019). No âmbito do mercado queijeiro, é notável a presença de inúmeras pequenas e microunidades de produção leiteira operando em planas regional e frequentemente alheias aos requisitos do aparato de fiscalização. Esta dinâmica culmina na exclusão destes produtores do radar oficial de contabilização do serviço regulador (SILVA *et al*., 2021).

Os pequenos produtores rurais no Brasil encontram na produção de queijos artesanais uma fonte significativa de renda. O processo de fabricação desses queijos é distintivo, envolvendo o uso de leite cru, de vacas recém-ordenhadas, nas propriedades rurais, muitas das quais seguem os princípios da agricultura familiar tradicional. Uma característica marcante é a incorporação de uma microbiota diversa ao produto, refletindo a singularidade de cada região onde o queijo é produzido. Isso confere ao queijo qualidades sensoriais únicas e intrinsecamente ligadas a cada localidade. Além disso, as práticas de produção desses queijos estão profundamente entrelaçadas com as tradições culturais, tornando-se um patrimônio a ser protegido e valorizado (DORES; FERREIRA, 2012).

Nesse contexto, destacamos a Microrregião do Arari, localizada no arquipélago do Marajó, no estado do Pará, com a fabricação do chamado

"Queijo do Marajó"; nomenclatura associada diretamente à produção local específica da região, de reputação consolidada reconhecida nacional e internacionalmente, denotando-se particularidades pontuais e lastros histórico-culturais diretamente ligados ao saber-fazer (CRUZ *et al*., 2015).

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Pesquisa Pecuária Mundial (PPM), o Pará é responsável por cerca de 38,13% do rebanho nacional, estado detentor da maior criação bubalina do Brasil, o qual atribui à região do Marajó, maior relevância; mais especificamente os municípios de Chaves (32,09%), Soure (15,41%) e Cachoeira do Arari (8,15%) (IBGE, 2019).

Nessas regiões, a pecuária leiteira está associada à produção de queijos artesanais, contudo, os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari se sobressaem no cenário onde a cadeia de valor da pecuária é mais desenvolvida (SANTANA; MATTOS, 2011).

O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos produtores informais de queijo do Marajó nos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, e investigar os desafios enfrentados em relação à regularização da produção artesanal. Além disso, o estudo poderá auxiliar na formulação de diretrizes governamentais e ações que incentivem uma harmonia saudável entre costumes locais e normas regulatórias.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa em questão foi realizada no período de março a setembro de 2023 dividido em duas fases, com ênfase nas cidades de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, situadas na Microrregião do Arari, na Ilha de Marajó-PA. Esses municípios se destacam como os principais produtores de queijo nessa região.

ETAPA 1: Levantamento e definição dos entrevistados

Na primeira etapa, foi realizado um levantamento e identificação de pessoas; portanto, foram considerados como produtores informais de queijo do Marajó aqueles que, segundo a lei, fabricam e vendem seus produtos de maneira clandestina; em geral, têm métodos de produção não reconhecidos pelas regulamentações, ou seja, sem permissão legal dos órgãos de controle. Com base nesta definição de produtor informal, a seleção dos participantes foi feita considerando critérios de acesso aos locais - indicados pelos habitantes locais - e disponibilidade dos participantes; resultando em 17 entrevistados de um grupo de 22 fabricantes de queijo nessas regiões, dos quais apenas cinco possuem autorização oficial.

ETAPA 2: Aplicação do questionário e coleta de dados

Realizado o levantamento e identificação dos 17 produtores não regulamentados, a segunda fase da pesquisa, delineada como qualiquantitativa, compreende a coleta de dados por meio da aplicação do questionário, sendo em sua maioria em campo diretamente às queijarias distribuídas entre os três municípios, outros (majoritariamente) através de meios de comunicação, como WhatsApp.

O questionário utilizado foi organizado em quatro seções distintas, que abordaram o perfil do produtor, informações sobre a produção, aspectos técnicos e detalhes sobre a comercialização.

Foram utilizadas perguntas de múltipla escolha (sim ou não), com algumas permitindo mais de uma opção, além de perguntas abertas, a fim de proporcionar uma compreensão mais ampla sobre os produtores e a produção de queijos artesanais sem regulamentação. Abaixo, são detalhados cada um dos blocos:

1. Perfil do produtor: refere-se às características pessoais, habilidades e experiências do indivíduo; incluindo informações sobre a formação escolar, tempo de experiência na produção artesanal, renda salarial e outras variáveis relevantes;
2. Caracterização da Produção: neste foram abordadas questões relacionadas às práticas de produção, experiências relacionadas ao saber-fazer, tipo de queijo produzido e o volume diário de leite utilizado, incluindo orientações técnicas;
3. Aspectos Técnicos: com foco nas particularidades ligadas aos conhecimentos sobre assistência técnica, as principais dificuldades rela-

cionadas à produção artesanal informal e os desafios enfrentados para a regulamentação;

4. Caracterização da comercialização: concentrou-se nos métodos de comercialização dos produtos artesanais; isso engloba estratégias de venda aos canais de distribuição, preços e outros fatores relacionados ao mercado. Os aspectos abordados nos blocos referem-se ao total de participantes (equivalente a 100% dos entrevistados), e não houve diferenciações quanto às suas localidades.

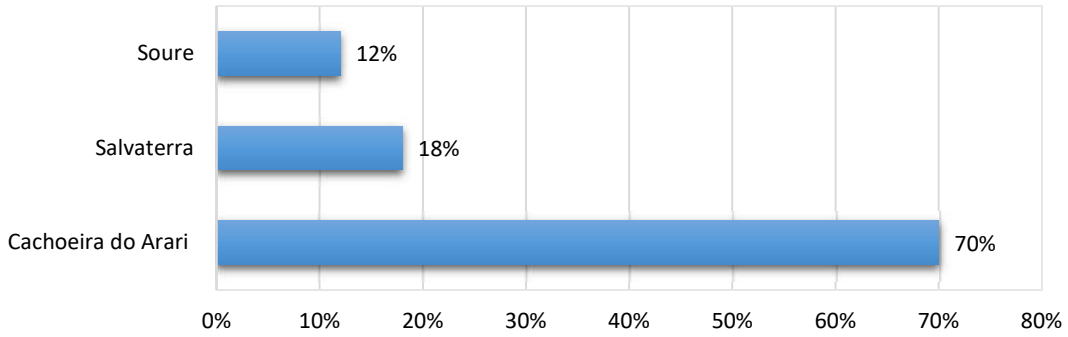
Análise dos dados

Os dados foram tratados por análise gráfica através da distribuição de frequência em termos percentuais, utilizando o software Excel (2019).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa nos municípios verificou que entre os 17 participantes mais da metade estão localizados no município de Cachoeira do Arari, com cerca de 70%, Salvaterra equivalente a 18%, seguida pelo município de Soure com 12%. (Gráfico 1).

Gráfico 1. Número de produtores informais entrevistados por município da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



Conforme o documento divulgado pela ADEPARÁ (PARÁ, 2023), a quantidade de estabelecimentos certificados pela Gerência de Produtos Artesanais de Origem Animal (GAAP), atualizada em março de 2023, totalizou: quatro queijarias em Soure, uma em Salvaterra e nenhuma em Cachoeira do Arari. Com base nessas informações, Soure e Salvaterra sobressaem-se no cenário formal de produção, enquanto Cachoeira do Arari, que carece de registros oficiais, e apresenta significativo número de produtores que atuam de forma clandestina.

BLOCO 1: Perfil dos produtores informais

Gênero e faixa etária

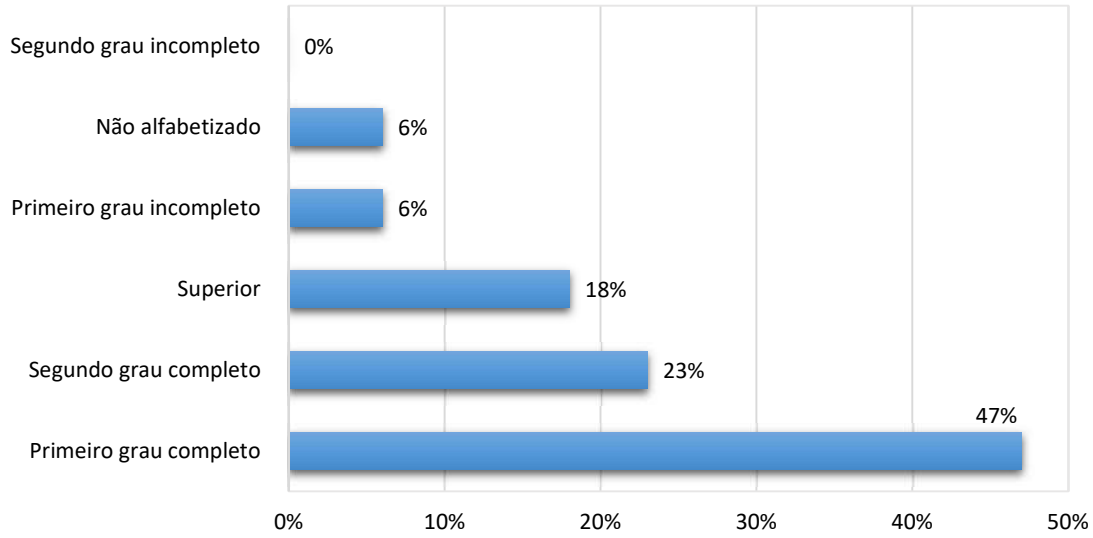
Em termos de gênero, a maioria corresponde a 65% do sexo masculino, ao passo que 35% são do sexo feminino, algumas dessas participantes sendo influenciadas por seus parceiros, também apreciadores de queijos. Essa discrepância de gênero pode ser influenciada por aspectos culturais e tradições regionais, conforme apontado por Silva *et al*. (2021) ao analisar a presença da mulher no meio rural, muitas vezes são colocadas em segundo plano.

Em relação à idade, a maior parte tem idades entre 46 e 60 anos (65%); profissionais mais jovens, com idades entre 30 e 45 anos, e mais experientes, acima de 60 anos, correspondem em média a cerca de 17,5% cada, com uma diferença de 51 anos entre o participante mais novo, de 30 anos, e o mais experiente, de 81 anos. A idade dos produtores de queijo varia, mas em sua maioria são homens com mais de 60 anos e com experiência consolidada na atividade. Embora diversificada, a faixa etária dos queijeiros não sofre grandes alterações, de acordo com um estudo de Cruz *et al*. (2020) sobre a produção artesanal de queijos na ilha de Marajó, foram observadas informações semelhantes que comprovam essa realidade.

Grau de escolaridade e tempo de experiência

Durante a pesquisa, as informações levantadas indicaram que a maior parte dos queijeiros clandestinos (47%) completou o ensino fundamental; em seguida, estão aqueles com ensino médio completo (23%) e ensino superior completo (18%); os demais possuem ensino fundamental incompleto ou são analfabetos, conforme ilustrado no Gráfico 2 que aborda a escolaridade dos produtores.

Gráfico 2. Grau de escolaridade dos produtores informais de queijo do Marajó da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



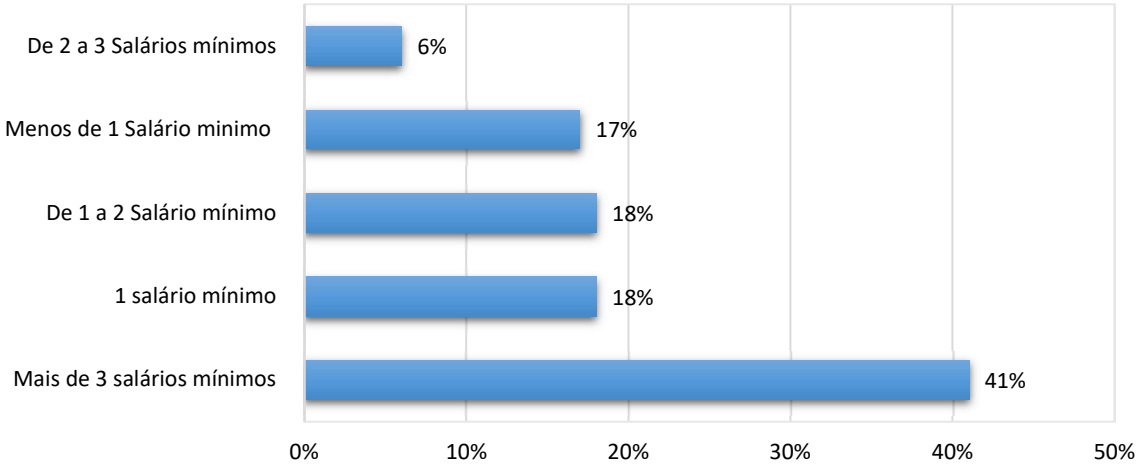
Para o produtor rural, essa variedade de formação educacional revela mais oportunidades de sustentabilidade própria, uma vez que não existem limitações em relação aos níveis de escolaridade para realizar as atividades. Conforme Menezes (2011) descreve, a produção artesanal é vista como um recurso eficaz para impedir o êxodo rural, incentivando a permanência no campo e colaborando para a criação de empregos adicionais. Quanto ao tempo de atividade; um grupo considerável de veteranos; cerca de 35% apresesentaram mais de 30 anos de experiência, e outros, de 20 a 30 anos, 12%, que juntos correspondem a praticamente metade dos participantes; não distantes estão os produtores com 10 a 20 anos de atividade (29%); estes valores indicam uma tradição familiar ou uma carreira de longo prazo. Aqueles que atuam entre 5 e 10 anos (24%) representam uma minoria, entretanto, trazem pote potencial para o mercado.

Na pesquisa realizada por Seixas *et al*. (2014) sobre o perfil dos produtores de leite de búfala, foi constatado que 61% dos participantes possuam mais de cinco anos de experiência na área. Essa variedade de vivências e saberes possibilita a troca de ideias e experiências entre diferentes gerações, promovendo o desenvolvimento e a perenidade do setor.

Aspectos financeiros e mão de obra

O estudo mostra uma ampla variação nos rendimentos dos queijeiros, a maioria (41%) recebe acima de 3 salários mínimos, o que sugere que a atividade pode ser rentável para alguns, conforme mencionado por Silva *et al.* (2021), que apontam diferentes fatores influenciando as fontes de renda dos produtores rurais, com destaque para a produção de queijo como a principal, conforme evidenciado no (Gráfico 3).

Gráfico 3. Renda salarial dos produtores informais de queijo do Marajó da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



No entanto, 17% ganham menos de 1 salário mínimo, indicando que a atividade pode não ser viável economicamente para todos, considerando que a produção de queijo é a principal fonte de renda para a maioria deles, com suas famílias dependendo significativamente desse trabalho. Além disso, vários produtores afirmam exercer mais funções em seus estabelecimentos, como ordenha, comercialização do próprio produto, entre outras ocupações, sendo esta, uma prática comum evidenciada na cadeia de queijos artesanais (Tabela 1).

Tabela 1. Perguntas fechadas sobre a caracterização da renda e da produção dentro do mercado informal

Perguntas	Respostas	%
A atividade como queijeiro é a principal fonte de renda?	Sim	88%
	Não	12%
Outras pessoas da família dependem financeiramente do seu trabalho como produtor?	Sim	87%
	Não	13%
Além de queijeiro, ocupa outra função no estacionamento?	Sim	76%
	Não	24%

Filiação a entidades representativas

Quanto à participação em associações ou cooperativas, a grande maioria, cerca de 71%, não estão associados a quaisquer instituições, portanto, apenas 29% dos entrevistados apresentam esta condição, sendo destes, quatro à Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQM), sediada no município de Soure, e uma ao Sindicato dos Produtores de Cachoeira do Arari.

Durante as entrevistas foi mencionado que a cooperativa de Marajó (COOPMARAJÓ), situada em Cachoeira do Arari, teve um papel importante na região, e muitos dos entrevistados que atualmente não são membros de nenhuma associação faziam parte dela no passado. Acredita-se que a quantidade significativa de não associados ocorre devido à interrupção das operações da COOPMARAJÓ.

Segundo Seixas *et al.* (2014), em uma pesquisa anterior, foi observado que no estudo realizado com produtores de queijo da mesma cidade, a proporção de associados era de 60% para os que produziam queijo tipo creme, e apenas 40% para os que produziam queijo tipo manteiga, achado distinto do presente estudo. Tendo em vista que 70% dos entrevistados estão insta- lados no município de cachoeira, em que 100% da produção fundamenta-se queijo tipo Manteiga e os outros 30% que representam Soure e Salvaterra, com o queijo tipo creme, evidencia-se que o déficit de associados tem direta relação ao município em que os estabelecimentos estão localizados, sendo assim, proporcional ao tipo de queijo.

BLOCO 2: Caracterização da Produção

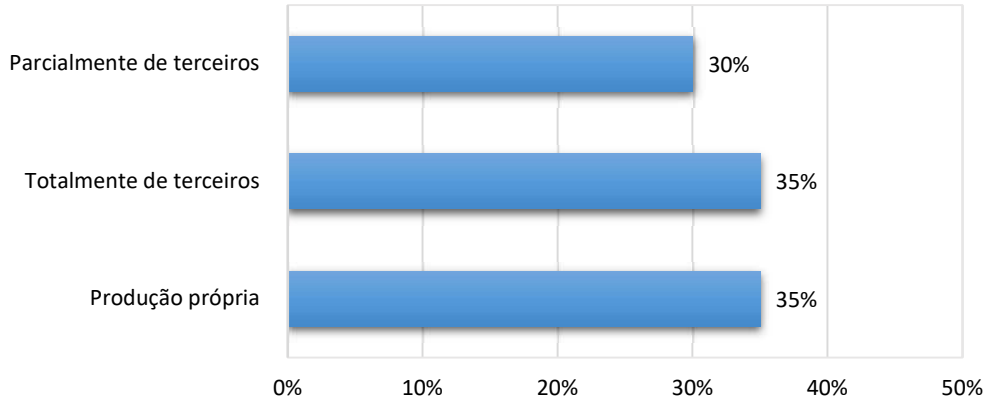
Destaca as particularidades da fabricação de queijos tipo creme e manteiga utilizando informações coletadas durante a entressafra do leite de búfala (período de outubro a janeiro). Aborda questões pertinentes à produção, experiências práticas, tipos de queijos elaborados, volume de leite utilizado diariamente, bem como orientações técnicas, com o objetivo de investigar detalhes acerca do processo produtivo.

Aquisição de leite e uso médio diário na produção

Os dados obtidos pela presente pesquisa revelam que há uma variação nos métodos de obtenção do leite na região pelos produtores informais de queijo do Marajó, sendo 35% de produção própria, 35% de aquisição totalmente de terceiros e 30% aquisição parcial de terceiros (Gráfico 4).

Isso mostra que os produtores de queijo não são necessariamente produtores de leite, havendo um comércio estabelecido para o fornecimento de leite na região.

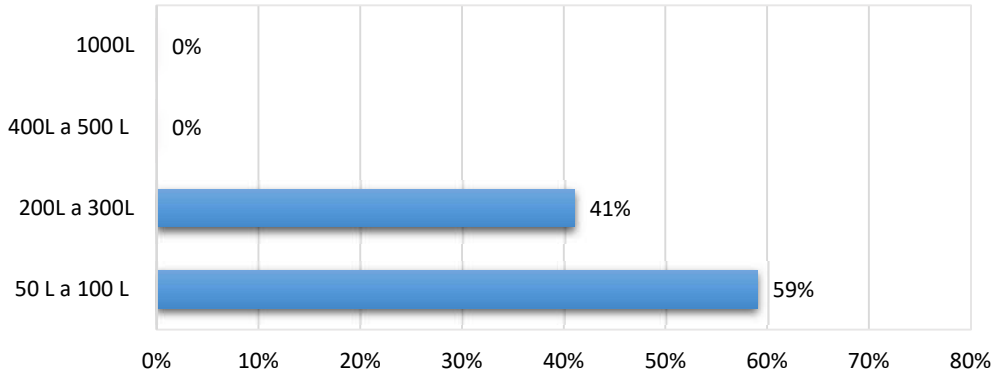
Gráfico 4. Formas de aquisição do leite entre os produtores informais de queijo do Marajó da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



Resultados semelhantes ao encontrado por Seixas *et al*., (2014) ao conduzir o estudo" Diagnóstico Socioeconômico dos Produtores de Queijo do Marajó" em que a aquisição da matéria prima ocorre de diferentes maneiras entre os queijeiros e o tipo de queijo que eles produzem.

No processo diário de fabricação de queijo do Marajó, os dados coletados durante o período de entressafra (Gráfico 5) revelaram que 59% dos produtores utilizavam de 50 a 100 litros de leite, enquanto 41% utilizavam de 200 a 300 litros. Nenhum produtor relatou o uso de mais de 300 litros por dia, indicando uma distribuição do consumo bastante uniforme dentro da faixa de 50 a 300 litros. Esse consumo é significativamente menor do que o observado durante a safra, que pode chegar a 1000 litros - valor máximo estabelecido pela Lei 7.565/2011 (PARÁ, 2011) para a produção artesanal de derivados sólidos.

Gráfico 5. Média diária de leite utilizado na fabricação de queijo no período de entressafra da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



Origem do conhecimento e tipo de queijo produzido

Foi levantada a questão sobre como os produtores de queijo adquiriram conhecimento na sua área de atuação. Segundo essa pesquisa, 82% deles afirmaram ter aprendido com familiares, 18% com outros colegas queijeiros e nenhum mencionou ter feito cursos. Isso sugere que o conhecimento sobre a produção de queijos artesanais é transmitido de geração em geração.

Nessa perspectiva, a prática artesanal está diretamente associada à noção de tradição algo manuseado ou produzido de maneira mais "natural", com pouco ou nenhum processo industrial, o qual a presença e participação da família são importantes, tanto para viabilizar a produção quanto para garantir sua perpetuação por meio das gerações, além de possuir identidade ligada a um determinado local (CRUZ *et al*., 2020; CRUZ *et al*., 2015).

A produção informal de queijo na região é caracterizada pela predominância do tipo Manteiga, com 70% produzindo essa categoria, inteiramente concentrados no município de Cachoeira do Arari; já os demais, cerca de 29% produzem o tipo creme, correspondente aos municípios de Soure e Salvaterra.

De acordo com Brasil (2020), o alto número de produtores informais e essa predominância de determinada variedade de queijo do Marajó para cada localidade se deve não apenas ao saber fazer repassado, mas também, à um viés econômico e geográfico, onde aquele preparado de maneira mais rústica (tipo manteiga) está associado a Cachoeira do Arari, e o outro com maior propensão para adoção de inovações (tipo creme), aos demais municípios.

Capacitação e orientação na produção informal

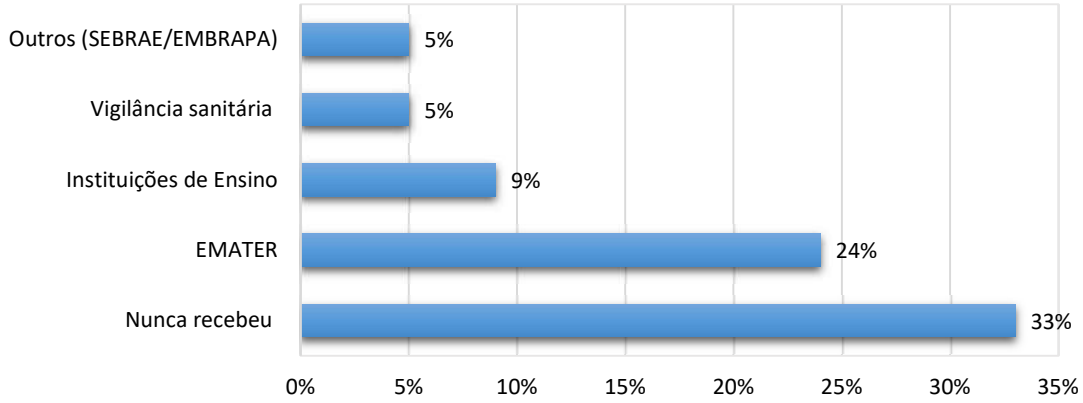
Quando perguntado se já haviam participado de algum treinamento para produção de queijo, 65% dos entrevistados disseram nunca terem participado, já os outros 35%, que sim. Esses últimos expuseram que, por mais que tenham participado de algum treinamento, muitos não consideram ter aprendido algo diferente do que já se praticava.

Segundo Seixas *et al.* (2014), foi constatado que 60% dos produtores de queijo tipo creme declararam ter frequentado algum curso de capacitação, ao passo que os produtores de queijo tipo manteiga afirmaram não ter participado de nenhum treinamento. Essa constatação evidencia que, apesar do interesse demonstrado pelos produtores em se capacitarem, não houve progressos significativos na promoção de cursos e treinamentos para esse público-alvo.

Perguntado se haviam recebido orientação de órgãos especializados (podendo destacar mais de um órgão dentre as opções sugeridas) 24% apontaram Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER-PA); 9% Instituições de Ensino

Técnico e/ou Superior; 5% Vigilância Sanitária, 5% Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) (outros); em contrapartida, 33% declararam não terem sido orientados por nenhum tipo de entidade técnica, o que representa um número considerável (Gráfico 6).

Gráfico 6. Assistência prestada pelos órgãos de acordo com os produtores informais da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



Na pesquisa realizada por Silva *et al.* (2021), foi questionado se os produtores de queijo de Cantagalo-MG tinham sido auxiliados por órgãos como a Emater, sendo que todos afirmaram não ter recebido qualquer tipo de assistência. Esses resultados ressaltam a falta de apoio constante no setor, o que pode ser um dos principais desafios enfrentados pelos produtores, assim como nessa pesquisa.

BLOCO 3: Aspectos técnicos e legais

A partir do ano de 2013, as novas diretrizes regulamentares começaram a estabelecer uma série de requisitos e orientações para a fabricação de queijo do Marajó. A Portaria Estadual nº 418 (PARÁ, 2013) e a Lei Estadual de Produtos Artesanais n° 7.565, de 25/10/2011 (PARÁ 2011) são consideradas como importantes referências neste setor. Diante disso, no terceiro bloco procurou discutir os aspectos técnicos e jurídicos relacionados à produção, assim com a experiência e os desafios enfrentados pelos produtores de queijo artesanal.

Percepções e conhecimentos normativos

Questionados sobre a relevância da assistência técnica na qualidade do queijo do Marajó, 88% dos participantes afirmaram concordar com sua importância, enquanto 12% afirmaram ainda não ter uma posição definida sobre o assunto.

Com base no fato de que 33% dos entrevistados nunca foram visitados por um técnico, muitos deles reconhecem a importância desse suporte e a oportunidade de aprimorar a qualidade de seus produtos. De acordo com Seixas *et al.* (2014), todos os entrevistados demonstraram interesse em participar de capacitações relacionadas à produção de queijos, sendo o tema "higiene e qualidade do leite" o mais mencionado, conforme constatado na mesma pesquisa. Quando perguntados sobre o conhecimento das leis no ramo de laticínios, 41% dos produtores disseram ter conhecimento da Portaria Estadual nº418 (PARÁ, 2013), que trata da produção e venda de queijo do Marajó. No entanto, nenhuma outra legislação, incluindo a Lei N° 7.565/2011 (PARÁ, 2011), era conhecida, o que significa que 59% dos produtores não estão familiarizados com as leis que impactam diretamente em suas atividades. Apesar de não estar ciente das regras do setor, a pesquisa de campo revelou que todos sabem que estão trabalhando de forma informal e estão sujeitos às punições aplicadas pelos órgãos reguladores. Neste sentido, foi perguntado aos entrevistados se os mesmos possuíam no-

ções de como regularizar seus estabelecimentos. 53% afirmam não ter conhecimento e 47% sabem quais os procedimentos necessários. Somado a isto, os relatos fornecidos sugerem que as ações de conscientização e orientação são insuficientes para uma parcela substancial dos produtores, que ainda não sabem como proceder em relação à regularização.

Desafios da regulamentação

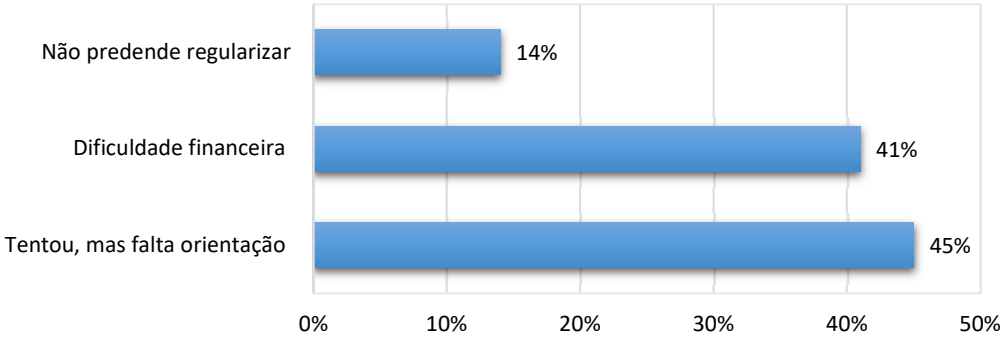
Indagados se têm interesse em legalizar seus estabelecimentos junto aos órgãos de controle, a maioria dos produtores de queijo informais, em torno de 71%, manifesta vontade de regularizar sua situação. Isso reflete uma disposição em seguir as regras e melhorar a conformidade.

Os 29% restantes que não planejam formalizar suas atividades argumentam, em sua maioria, que as exigências dos órgãos de fiscalização são desproporcionais à realidade e à baixa produção de queijo na região.

Em relação às dificuldades apontadas para atender à legislação, a falta de recursos financeiros corresponde a aproximadamente 41% das respostas; 45% afirmaram ter tentado se regularizar, porém não receberam orientação adequada; e 14% acreditam que seus estabelecimentos não precisam estar em conformidade (Gráfico 7).

Esses números ressaltam a importância de apoio financeiro e técnico para aqueles que desejam regularizar suas queijarias.

Gráfico 7. Principais dificuldades entre os produtores artesanais para regularizar seu estabelecimento da Microrregião do Arari, Ilha de Marajó-PA.



A última pergunta do bloco, referente aos desafios da regulamentação foi aberta, permitindo que o produtor destacasse os principais obstáculos encontrados quanto à formalização. Segundo os relatos, dentre os obstáculos enfrentados na regulamentação da produção artesanal de queijo do Marajó, foram evidenciadas as dificuldades relacionadas à atuação dos órgãos de fiscalização, que são consideradas insuficientes e não contam com acompanhamento regular. Além disso, foram comentados os custos resultantes das mudanças propostas pelos especialistas que, quando aceitas, muitas vezes se mostram ineficazes e não são mantidas, devido à falta de suporte técnico. Assim, os pequenos produtores que fazem parte desse grupo importante, e estão fora das normas em vigor, acabam permanecendo na clandestinidade.

BLOCO 4: Caracterização da comercialização

Este bloco fornece uma visão da caracterização da comercialização, destacando as práticas comerciais dos produtores e os meios de divulgação utilizados na produção não regulamentada.

Preço do queijo

O valor do quilo varia de acordo com o tipo do queijo, sendo o tipo manteiga comercializado a R$50,00 e feito inteiramente em Cachoeira do Arari; já o quilo do tipo creme é comercializado nos municípios de Soure e Salvaterra por valores mais altos, variando de R$60,00 à R$80,00, devido aos custos de produção (conforme Tabela 2).

Tabela 2. Valor e tipo de queijo comercializado por queijarias não regulamentadas nos municípios de Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure.

Município	Tipo	Preço (kg)
Cachoeira do Arari	Manteiga	R$ 50,00
Salvaterra	Creme	R$ 60,00 R$ 80,00
Soure	Creme	R$ 64,00

Para o cálculo aproximado do valor da produção, especulou que a partir da estimativa de 1,5 t diária de queijos, no pico da safra, e assumindo-se um preço médio de R$ 15,00 a R$ 20,00 por kg de queijo, o valor diário da produção total do Marajó, em 2014, teria sido algo entre R$ 22.500,00 a R$ 30.000,00 (BRASIL, 2020), o que evidencia a valorização do produto no mercado quando comparado aos valores atuais.

Meios de comercialização

De acordo com os dados levantados sobre a venda dos queijos de forma clandestina, foi possível averiguar que predominam neste comércio, com 45%, a venda direta ao consumidor final, seguida de 33% que utilizam o serviço de revendedores e 22% que distribuem em comércios locais.

Quanto à abrangência da comercialização, 48% dos produtores destacaram o comércio local, 36% em outros municípios; e, mesmo com a proibição, há também uma demanda de 16% que exportam seu produto sem a devida regulamentação para outros estados/países. O que diverge da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização e regulamentação de queijos artesanais e queijarias produtoras desses produtos artesanais; no seu Art. 3º É permitida a comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências desta Lei. Parágrafo único. Para efeito de comércio internacional, deverão ser atendidos também os requisitos sanitários específicos do país importador (BRASIL, 2019).

Resultados semelhantes aos evidenciados por Seixas *et al.* (2014), na qual, ambos os tipos de queijo do Marajó eram, em sua maior parte, comercializados no próprio município de produção e em outros municípios. O mesmo se repetiu na venda, em que 60% dos casos eram feitos diretamente ao consumidor e o restante, vendido por intermediários.

Além disso, quando questionados sobre dificuldades na comercialização de seus produtos, 100% deles confirmaram não encontrar dificuldades para comercialização, indicando um elevado fluxo comercial.

Com exceção à exportação indevida por parte de um pequeno número de produtores, os resultados apontam para uma situação positiva na comercialização do queijo do Marajó, com baixas dificuldades relatadas e uma variedade de canais de venda utilizados pelos produtores. A flexibilidade na forma de venda e a diversidade de distintas formas de comercialização mostram uma adaptabilidade da indústria de queijo do Marajó.

CONCLUSÃO

Este estudo revelou a complexidade e os desafios da regulamentação na produção artesanal de queijo do Marajó. As normas atuais não correspondem às necessidades das queijarias artesanais e ao desejo dos produtores em regularizar suas atividades, incluindo aqueles com instalações antigas que estão com autorizações suspensas. É fundamental também criar um sistema de crédito para a compra de vacas leiteiras e melhoria das instalações das queijarias, garantindo condições sanitárias e higiênicas adequadas para a produção e venda de queijo.

O objetivo desta ação é harmonizar as normas regulamentares com a situação vivenciada pelas queijarias artesanais que atuam na Ilha de Marajó, garantindo que esses produtores possam seguir colaborando com a economia local e com a manutenção da tradição regional, abrindo caminho para um maior desenvolvimento e expansão comercial desses produtos típicos da região marajoara.

REFERÊNCIAS

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. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 138, p. 01, 19 jul. 2019.

CRUZ, B. E. V. *et al*. A identificação geográfica para o queijo do Marajó com estratégia de desenvolvimento territorial para a microrregião do Arari-Marajó, PA. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 1, p. 158-158, 2015.

CRUZ, B. E. V. *et al*. Redes sociais e preservação dos modos de produção de queijos artesanais da Ilha do Marajó, PA. Redes. **Revista do Desenvolvimento Regional,** v. 25, n. 2, p. 506-526, 2020.

DORES, M. T.; FERREIRA, C. L. L. F. Queijo Minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável,** v. 2, n. 2, 2012. DOI: 10.21206/rbas.v2i2.163

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa da Pecuária Municipal** 2019. Brasília: IBGE, 2019. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/ estatisticas/economica/agricultura-epecuaria/9107-producao-dapecuariamunicipal.html?edicao=29151&t=notastecnica Acesso em: 29 set. 2023.

MENEZES, S. S. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. **Revista de Geografia UFPE**, v. 28, n. 1, 2011.

NASCIMENTO, E. C.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. Queijos diferentes, origem geográfica comum: história e tradição da produção dos queijos do Marajó. **Ateliê Geográfico**, v. 13, n. 3, p. 190 - 208, 2019.

PARÁ. Lei nº 7.565 de 25 de outubro de 2011. Normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências. **Diário Executivo do Estado do Pará**: Belém, PA, 26 out. 2011.

PARÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. Portaria ADEPARA nº 418, de 26 de fevereiro de 2013. Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências. **Diário Executivo do Estado do Pará: Belém**, PA, 07 mar. 2013.

SANTANA, A. C.; MATTOS, C. A. C. Cadeia de valor da pecuária de corte e leite em Soure e Salvaterra, Marajó - PA. Belém: UFRA; **Instituto Peabiru**, 2011. 70 p.

SEIXAS, V. N. C. *et al.* Diagnóstico socioeconômico dos produtores de queijos do Marajó. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 69, n. 5, p. 309-321, 2014.

SILVA, L. G. T.; MELO, S.; MARQUES, J. R. F. Contribuições da pesquisa para a indicação geográfica Marajó. In: Seminário internacional de indicação geográfica e marcas coletivas do estado do Pará, 1., 2021. **Anais** [...]. Belém, PA: SEDAP, 2021.