



BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS NA PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS PARA ACESSIBILIDADE AO SELO ARTE POR AGRICULTORES FAMILIARES

Atualmente, as pessoas têm buscado produtos artesanais e valorizado alimentos com características tradicionais, culturais ou regionais. Para esse mercado há necessidade de garantia de qualidade, com segurança de que a produção é artesanal e ao mesmo tempo, respeita as boas práticas agropecuárias e sanitárias. No entanto, os agricultores familiares responsáveis pela produção artesanal, incluindo a do queijo artesanal, enfrentam obstáculos praticamente intransponíveis para colocar no mercado o seu produto, principalmente a nível nacional. No dia 18 de julho de 2019 foi assinado o decreto que regulamenta o selo Arte, que possibilitou desburocratizar a produção e comercialização interestadual de produtos alimentícios artesanais (Manual do Selo Arte do Mapa: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>).

A Embrapa tem desenvolvido processos agropecuários acessíveis para o agricultor familiar que contribuem para as boas práticas agropecuárias e

de produção de leite e queijos artesanais e, conseqüentemente, para a acessibilidade ao selo Arte, apresentados a seguir:

PROGRAMA DE ANÁLISE DE REBANHO LEITEIRO

O programa de análise de rebanho leiteiro é uma ferramenta que possibilita conhecer um animal, um rebanho, a produção de leite de uma propriedade, de uma região, de um estado e de um país. Para tanto, é realizado o controle leiteiro que consiste em, mensalmente, ou a cada dois meses, colher informações nas unidades produtivas sobre os animais, medir a produção leiteira de cada vaca e colher amostras de leite para análise da composição, contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT).

Embora a participação em programa de análise de rebanho leiteiro não seja uma exigência para obtenção do selo Arte, ele auxilia no monitoramento da saúde do rebanho e da qualidade do leite, uma vez que os dados gerados fornecem informações sobre a produtividade, a qualidade do leite e

a saúde de cada animal e do rebanho. A Embrapa adaptou o processo de realização do controle leiteiro e participação no programa de análise de rebanho leiteiro para a agricultura familiar descrito em Sá e Sá (2015) (Programa de Análise de Rebanho Leiteiro para a Agricultura Familiar: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142107/1/CT-75.pdf>).

MONITORAMENTO DA MASTITE POR CÉLULAS SOMÁTICAS

Com as informações geradas no Programa de Análise de Rebanho Leiteiro é possível monitorar a mastite por meio do acompanhamento da Contagem de Células Somáticas (CCS). Nesse Programa, os rebanhos são acompanhados a cada dois meses por meio do controle leiteiro, sendo cada vaca monitorada com relação à quantidade de leite produzida com emissão de relatórios sobre a sua saúde. A implantação do Programa de Análise de Rebanho Leiteiro em um município, acompanhado da realização de cursos, dias de campo, restituições explicativas dos resultados, faz com que os dados gerados sirvam de fer-

ramenta, principalmente, no controle da mastite bovina. A Embrapa desenvolveu um protocolo de monitoramento, controle e tratamento com base na Contagem de Células Somáticas (CCS) para agricultores familiares descrito por Simões et al. (2016) (Controle da Mastite com Base na Contagem de Células Somáticas: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/160568/1/cot-200.pdf>).

BOAS PRÁTICAS NA ORDENHA

Entre as boas práticas, aquela que está diretamente relacionada com a saúde do úbere e a qualidade do leite é o manejo da ordenha. A maioria dos agricultores familiares no Nordeste realizam a ordenha manual, o que não deve ser um problema se realizada de forma higiênica. A Embrapa desenvolveu o kit higiênico de ordenha manual (Bernardo et al., 2013), que teve adaptações de acordo com a realidade do produtor familiar de leite, sendo que, em todas as variações deve-se preservar as boas práticas. As informações para montagem do kit higiênico de ordenha manual estão descritas na cartilha de BERNARDO et al. (2015) a (Montagem do Kit Embrapa de Ordenha Manual):

<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/149344/1/Cartilha-Montagem-Kit.pdf>

As informações sobre o uso do kit higiênico estão na cartilha também de BERNARDO et al. (2015)b (Uso do

Kit Embrapa de Ordenha Manual): <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/149345/1/Cartilha-Uso-Kit.pdf>

BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS

O queijo artesanal deve ser elaborado com leite de produção própria ou de origem determinada. A determinação da origem é realizada através dos dados de identificação das matérias primas utilizadas na fabricação ou no processo. Embora não seja regra, o ideal é que o leite, produzido na propriedade, seja processado até duas horas depois da ordenha.

A Embrapa desenvolveu um processo de fabricação artesanal para o queijo coalho (Araújo et al. 2012). Tal processo envolvendo as boas práticas é útil não somente para o queijo coalho. Desde que com algumas adaptações necessárias poderá contribuir também para as boas práticas de outros tipos de queijos artesanais, respeitando as características tradicionais, culturais ou regionais. As informações necessárias estão descritas em ARAÚJO et al. (2012) (Boas Práticas no Processo de Produção Artesanal de Queijo Coalho: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/103965/1/DOC12001.pdf>).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento, adaptação e compartilhamento de boas práticas

agropecuárias, de produção de leite e queijos artesanais, que respeitem as características tradicionais, culturais ou regionais e, sejam acessíveis para o agricultor familiar, são fundamentais para garantir a segurança sanitária a inclusão e valorização do queijo artesanal através do selo Arte.



Cristiane Otto de Sá

Médica Veterinária, Doutorado em Produção Animal, Pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros



Tania Valeska Medeiros Dantas Simões

Médica Veterinária, Doutorado em Sanidade Animal, Pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros



José Luiz de Sá

Médico Veterinário, Doutorado em Produção Animal, Pesquisador da Embrapa Semiárido

A MELHOR OPÇÃO PARA O SEU AGRONEGÓCIO!

A Servel Agricultura leva qualidade e praticidade para o dia a dia do homem do campo.

CASE II
AGRICULTURE

SERVEL 2 ANOS

ROD. BR 101 - KM 93,4 - PALESTINA
NOSSA SRA. DO SOCORRO - SE.
79 3279-3200

G-TERRA
Consultoria Agropecuária e Ambiental

"Viver o campo, viver o agro"

Rua Manpel Espírito Santo, 487
Bairro Grageru - Aracaju-SE
(79) 3024-4372
contato@gtterraconsultoria.com.br
www.gtterraconsultoria.com.br