

Ouro branco do Marajó

Foto: Carlos Borges



De família tradicional na produção de queijo do Marajó, em Soure, município da ilha, Carlos Augusto Nunes Gouvêa, o Tonga, carrega a cultura marajoara no fazer do produto. Feito de forma artesanal, do leite de búfala, o queijo em 2013, apesar da boa fama, era clandestino no mercado fora da Ilha, sendo fiscalizado e apreendido por técnicos de órgãos de inspeção sanitária. Esse era o dilema vivido pelos produtores como o Tonga: tirar o queijo da clandestinidade e abrir mercado para o produto, uma questão de acesso a mercado.

“Meus avós e meus pais produziam queijo. Ele foi a moeda para gerações de minha família, tendo ajudado na minha formação acadêmica e na dos meus filhos”, conta Tonga. Até meados dos anos 2000, bastava para o cliente a confiança na tradição, já que a produção passava de geração a outra, com base na prática da produção, sem um padrão normatizado. Mas, isso começou a mudar a partir de meados de 2002, quando a Agência de Defesa Agropecuária do Pará (Adepará), órgão de inspeção sanitária, passou a fiscalizar e apreender o produto ao sair para a venda fora da ilha. “Não tinha um padrão sanitário, então, a gente tinha que fiscalizar, pela segurança alimentar”, explica o diretor geral da Adepará, Luiz Pinto.

A saída para mudar essa realidade foi buscar apoio. Em 2012, o Sebrae juntou-se aos produtores de queijo marajoara, com a parceria da Adepará e da então Secretaria de Estado de Agricultura (Sagri). Assim, nasceu a Portaria 418/2013, que legalizou a venda do queijo, dando condição para ser vendido às claras no mercado paraense. O documento estabelece as boas práticas de fabricação do queijo, ou seja, descreve o processo produtivo e estabelece as normas a serem seguidas pelos produtores, entre elas a qualidade da água utilizada, o processo de ordenha de animais, as condições de higiene dos locais de produção, o transporte e o armazenamento. O protocolo de produção tem por base a Lei Estadual de Produtos Artesanais (artigo 22 da Lei 7.565, de 25/10/2011), que reconhece o queijo como um produto artesanal. O queijo deixava de ser ilhado, podendo ser vendido em todo o estado do Pará.

“Trabalhamos na construção do protocolo e da portaria. Depois, apoiamos os produtores para a adequação às exigências da portaria, na organização do grupo em associação,

capacitar em gestão empresarial e organizamos ações de acesso a mercado, como a criação de uma rota de venda do produto”, explica o gestor do projeto de bubalinocultura realizado pelo Sebrae, Roger Maia. “Onze queijarias certificadas, aumento da produção e do faturamento, organização do grupo, premiações que reconhecem o queijo com qualidade em concursos nacionais e reconhecimento do nosso trabalho em nível internacional”, esse é o saldo do trabalho do Sebrae, destaca Roger Maia.

Da clandestinidade à legalização, a lição apreendida por Tonga, que reflete a do grupo, é lutar para a conquista do que se deseja, além de “fortalecer o grupo, com parcerias”, cita ele. Como perspectiva de futuro. “Quero conquistar a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, conta Tonga. “Com a IG, o queijo será conhecido no mercado pela tradição regional da ilha, não podendo o seu nome ser usado por produtores de outras regiões. A ideia é proteger o produto e dar certificado de denominação de origem” reforça Roger.



Expediente

Presidente do Conselho Deliberativo: Fernando Yamada.
Diretor-superintendente: Fabrizio Guaglianone.
Diretor Técnico: Hugo Suenaga.
Diretor Administrativo e Financeiro: André Pontes.

Texto - conteúdo-, edição e revisão: Silvaneide Guedes –
Unidade de Marketing e Comunicação.
Projeto gráfico e diagramação: Keynes Lobo
Fotografia: Carlos Borges



Este projeto está financiado
pela União Europeia

caimco



AL-Invest 00